

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 321/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”**

**NR WE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

**2. Rodzaj zmian:**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiany:**

**3.1. Obszar geograficzny:**

W pierwotnej specyfikacji oraz w opublikowanym streszczeniu stwierdzono, że obszar produkcji rolnej i obszar obróbki i pieczenia papryki pokrywają się i obejmują 17 gmin regionu Bierzo. Zaproponowana zmiana polega na niestosowaniu ograniczeń geograficznych do obszaru obróbki, aby pieczenie papryki można było wykonywać w każdym regionie. Żadne bowiem aspekty naturalne związane z położeniem geograficznym nie wpływają na produkt podczas pieczenia papryki.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

**3.2. Etykietowanie:**

Wprowadzono dodatkowe informacje dotyczące stosowania oznaczenia geograficznego w przypadku produktów przetworzonych, aby mogły one zostać poddane kontrolom.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”****NR WE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Pimiento Asado del Bierzo”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Produkt, który ma być objęty ochroną, jest owocem papryki (*Capsicum annuum* L.) ekotypu Bierzo, przeznaczonym do spożycia przez ludzi w postaci suszonej lub konserwowej.

Papryka, która należy do ekotypu Bierzo, to owoce o cechach genetycznych identycznych z cechami odmiany, do której należy, dostosowane do warunków regionu Bierzo i prezentujące różnice morfologiczne i fizjologiczne związane ze środowiskiem, które dają im właśnie nazwę „pimiento del Bierzo”.

**1. Cechy fizyczne i morfologiczne, które musi posiadać świeża papryka, są następujące:**

- Powierzchnia: ścianki gładkie z nielicznymi i nieznacznymi bruzdami, bez zagłębienia szypułkowego. Skórka gładka i błyszcząca, bez chropowatości i części miękkich, o barwie od bladoczerwonej do ciemnoczerwonej. Papryka z zielonymi plamami podlega odrzuceniu.
- Liczba płatków: 3–4.
- Uformowanie: trójkątne i podłużne, długość powyżej 10 cm i szerokość powyżej 6 cm.
- Wierzchołek: łagodnie zakończony.
- Owocnia: twardy miąższ, nacisk dłoni nie powoduje uszkodzeń. Średnia grubość miąższu papryki nie przekracza 8 mm.
- Ciężar jednostkowy: powyżej 160 g.

**2. Minimalne cechy jakościowe, które musi posiadać świeża papryka, są następujące:**

- Papryka cała, dobrze rozwinięta, z szypułką, czysta i sucha na zewnątrz, bez widocznych obcych materii i obcego zapachu.
- Powierzchniowy defekt pochodzenia sanitarnego lub klimatycznego może zajmować łącznie powierzchnię do 1 cm<sup>2</sup> na owoc.
- Papryka musi zachować swój kształt i konsystencję, owoce nieprawidłowo uformowane lub zdeformowane uznaje się za wadliwe.

3. Cechy fizyko-chemiczne i organoleptyczne, które musi posiadać papryka świeża, są następujące:

- Barwa: od bladoczerwonej do ciemnoczerwonej.
- Zapach: typowy zapach suszonej papryki i wędzenia.
- Smak: podstawowy smak gorzkawy z posmakiem wędzenia o średniej lub niewielkiej intensywności, mało ostry.
- Powierzchnia: lekko popękana.
- Fragmenty pieczonej skóry: poniżej 1,5 cm<sup>2</sup> na 100 g papryki.
- Obecność nasion: do 10 nasion na 100 g papryki.
- Sos z pieczenia: płynny, niezbyt gęsty.
- Konsystencja: delikatna lub miękka o średniej lub nieznacznej spoistości.
- Jednolitość: zawartość naczynia musi być jednolita co do koloru, formy, wielkości i konsystencji.
- Węglowodany: poniżej 5 %. Dają charakterystyczny smak delikatnej goryczy.
- Włókna spożywcze: poniżej 3 %. Dają charakterystyczną kruchość.

Konserwowana suszona papryka może występować w całości lub w kawałkach. Jeżeli są w całości, muszą należeć do kategorii handlowych Extra lub I, a jeżeli są w kawałkach, do kategorii I, zgodnie z normą jakości obowiązującą dla konserw roślinnych i mającą zastosowanie do konserw paprykowych.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja papryki musi odbywać się w wyznaczonym obszarze geograficznym, znajdującym się w środku regionu Bierzo.

Gleba działek musi mieć strukturę gliniastą, o pH między 5,0 a 7,0 oraz musi być przeznaczona do uprawy papryki ekotypu Bierzo. Jedynie nawadnianie w systemie liniowym lub miejscowe jest dozwolone celem uniknięcia kontaktu łądygi z wodą. Paprykę zbiera się ręcznie, warstwowo i wieloetapowo. Na każdym etapie zbiera się ręcznie paprykę posiadającą cechy najlepiej odpowiadające cechom określonym w specyfikacji.

Produkcja papryki ekotypu „El Bierzo” w tym obszarze stanowi warunek podstawowy, który nadaje produktowi końcowemu dane cechy, również jeżeli pieczenie nie miało miejsca w tym obszarze.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Zakłady przetwórstwa i pakowania zatwierdzone przez Radę Regulacyjną (Consejo Regulador) są zobowiązane do stosowania etykiet z informacją „Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo” i logo Consejo Regulador.

Każdy rodzaj naczynia, w którym sprzedaje się suszoną paprykę objętą chronionym oznaczeniem, jest opatrzony kodem liczbowym wydanym przez Consejo Regulador, umieszczonym przez zatwierdzonego zakład pakowania.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Wyznaczony obszar geograficzny produkcji rolnej znajduje się w centrum regionu Bierzo, w północno-zachodniej części prowincji León, która stanowi część wspólnoty autonomicznej Kastylii i Leon i obejmuje następujące gminy:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados i Villafranca del Bierzo.

Nie stosuje się żadnego ograniczenia geograficznego do obszaru, w którym papryka jest suszona.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym:**

##### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Wyznaczony obszar produkcji jest tektoniczną fosą otoczoną górami złożonymi z wielu pasm i wzniesień, a jedyne łatwe wyjście stanowi dolina rzeki Sil. Gminy, w których produkuje się paprykę, znajdują się na średniej wysokości około 550 metrów n.p.m.

Gleba przeznaczona pod uprawę papryki ma strukturę gliniastą, głęboką, lekką, porowatą i dość dobrze osuszoną. Jest ona uboga w substancje organiczne, wapń, fosfor, potas i sód; stosunek węgla do azotu wynosi między 8 a 10; odczyn pH lekko kwaśny między 5,5 a 7,0.

Region Bierzo cechuje klimat śródziemnomorski („índice de mediterraneidad” 5,28); nadaje się on do uprawy papryki, ponieważ uprawy są nasłonecznione przez wiele godzin; średnia roczna temperatura wynosi 12,5 °C, a średnie roczne opady – 800 mm.

Długi okres mrozów, występujący między dniem 11 listopada a dniem 4 kwietnia, umożliwia najczęściej sadzenie papryki na początku maja i jej zbiór od połowy sierpnia do początku listopada.

Liczba godzin nasłonecznienia, promieniowanie słoneczne i temperatura mają bezpośredni wpływ na niewielką zawartość węglowodanów spowodowaną procesem fotosyntezy rośliny (poniżej 5 %), która nadaje papryce smak delikatnej goryczy będący jedną z cech organoleptycznych produktu.

Zawartość włókien spożywczych – głównie celulozy – która zależy również od procesu fotosyntezy, jest niewielka (poniżej 3 %), co wpływa na kruchość papryki, wyróżniającą się wśród jej cech organoleptycznych.

##### 5.2. *Specyfika produktu:*

Specyfika produktu wiąże się z pochodzeniem geograficznym produkcji, które daje papryce ekotypu Bierzo niewielką zawartość węglowodanów i włókien spożywczych wpływającą na kruchość i smak delikatnej goryczy suszonej papryki.

##### 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Niewielka zawartość węglowodanów spowodowana procesem fotosyntezy rośliny jest bezpośrednio związana z liczbą godzin nasłonecznienia, promieniowaniem słonecznym i temperaturą.

Zawartość włókien spożywczych – głównie celulozy – jest niewielka i również jest uzależniona od procesu fotosyntezy.

O renomie produktu świadczą ponadto historyczne źródła literackie, wywodzi się ona z tradycji uprawy papryki oraz z zasad jej pieczenia i pakowania.

Tradycyjna metoda pieczenia na ruszcie i w piecu, ogrzewanym drewnem lub gazem, nie wpływa negatywnie na jakość produktu. Metoda ta nadaje papryce smak i posmak wędzenia, który utrzymuje się po dodaniu niewielkiej ilości oliwy z oliwek, soli, soku cytrynowego lub kwasu cytrynowego.

Cały proces składający się z pieczenia, oczyszczania papryki z szypułki i obierania ze skóry odbywa się ręcznie bez użycia roztworów chemicznych, ani oczyszczania w wodzie. Powoduje to, że w suszonej papryce niekiedy pozostają nasiona i kawałki pieczonej skóry, które świadczą o ręcznej obróbce.

Z uwagi na to, że te czynności pieczenia można wykonać w takich samych warunkach w każdym innym regionie, postanowiono nie ograniczać obszaru obróbki.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Pimiento\\_Asado\\_Bierzo.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf)

---