

**Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych**

(2005/C 125/02)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE STANDARDOWE

**ROZPORZĄDZENIE RADY(EWG) NR 2081/92**

**„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”**

Nº CE: ES/00262/8.11.2002

CNP ( ) COG ( X )

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, w szczególności na temat producentów produktów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (COG), należy zapoznać się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą przez władze krajowe lub przez służby Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.  
Dirección General de Alimentación.  
Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales.

Adres: Paseo Infanta Isabel, nº 1. E-28071 MADRID.

Telefon: (34-913) 47 53 94

Faks: (34-913) 47 54 10

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1. Nazwa: Promotora de la Indicación Geográfica Protegida „Pimiento Asado del Bierzo”.

2.2. Adres: c/ Padre Santalla nº 3, 2º Dcha.  
24400- PONTERRADA (León).

Telefon: 987 41 19 73

Faks: 987 41 42 14

2.3 Skład: Producent/przetwórca (X) Inny ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6.: Przetworzona papryka

4. *Opis specyfikacji*

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1. Nazwa:

„Pimiento Asado del Bierzo”

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Jednostka ds. Polityki dot. Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

#### 4.2. Opis:

Produktem objętym ochroną jest owoc o kształcie jagody rośliny papryki *Capsicum annuum* L, który pojawia się w postaci suszonej, obranej lub zakonserwowanej.

Używany surowiec należy do ekotypu „Bierzo”. Jego owoce mają kształt trójkątny i podłużny, gładką skórkę oraz składa się z 3 lub 4 płatków. Jego waga przekracza 160 gram, posiada on zaokrąglone brzegi oraz pęd bez pęknięć. Jest on zbierany w momencie, gdy jego kolor zmienia się z bladoczerwonego na ciemnoczerwony bez odcienia zielonego.

W postaci zakonserwowanej suszone papryki występują w całości lub są krojone na kawałki. Ich kolor zmienia się z bladoczerwonego na ciemnoczerwony, a na ich powierzchni pojawiają się delikatne pęknięcia. Owoc o smaku delikatnej goryczy ze względu na zawartość węglowodanów wyższą niż 5 %. Posmak łagodny i delikatnie pikantny. Owoc uwalnia charakterystyczny zapach wędzenia i pieczenia. Jego miąższ jest delikatny, co wynika z małej zawartości włókien spożywczych nieprzekraczającej 3 %. Na każde 100 gram papryki dopuszcza się do 1,5 cm<sup>2</sup> fragmentu pieczonej skóry i do 10 ziaren.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji i przetwarzania produktu znajduje się w centrum regionu Bierzo, w prowincji León, będącej częścią Wspólnoty autonomicznej Castilla i León.

Obejmuje ona 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.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Produkt uznaje się za pochodzący z obszaru, jeżeli spełnia następujące kryteria:

1. Chronione papryki pochodzą jedynie z działek zarejestrowanych w rejestrze działek, położonych w obszarze geograficznym produkcji i przeznaczonych do uprawy ekotypu Bierzo.
2. Metody uprawy opisane są w pkt 4.5.
3. Papryka chroniona jest przetwarzana, zgodnie z metodą opisaną w pkt 4.5, jedynie w zakładach przetwórczych zarejestrowanych w odpowiednim rejestrze rady regulacyjnej (Consejo Regulador).
4. W celu dokonania wpisu do rejestrów podmioty muszą zostać poddane wstępnej ocenie dokonanej przez radę regulacyjną, której celem jest sprawdzenie, czy wypełniają one warunki przedstawione w specyfikacji.
5. Po dokonaniu rejestracji, rada regulacyjna przeprowadza systematycznie inspekcje działek jak również zakładów przetwórczych. Jest również odpowiedzialna za kontrolę dokumentów i przeprowadzanie badań produktu.
6. Badania polegają na analizach fizykochemicznych, morfologicznych i organoleptycznych.
7. Jedynie paprykę suszoną, która pozytywnie przeszła wszystkie kontrole dopuszcza się na rynek i przyznaje się jej etykietę dodatkową z numerem potwierdzającą jej pochodzenie.

#### 4.5. Metoda przetwarzania produktu:

Gleba działek uprawnionych do produkcji papryki chronionej 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 łodygi z wodą. Jest ona zbierana ręcznie, warstwowo i wieloetapowo. Przy każdym etapie zbiera się ręcznie paprykę posiadającą odpowiednie cechy charakterystyczne.

Transport do zakładu przetwórczego odbywa się w sposób niepogarszający jakości papryki, w skrzynkach lub innych pojemnikach łatwo składających się, z zachowaniem odpowiedniego dostępu powietrza oraz odpowiednio zabezpieczonych przed słońcem.

Zgodnie z planem przetwarzania obowiązującym w zakładzie przetwórczym, papryka jest przetwarzana w momencie jej dostarczenia do zakładu, składowana i przetrzymywana w pomieszczeniu do przechowywania.

Magazyny muszą być suche, pozbawione wilgotności, nieczystości i obcych zapachów, które mogłyby wpłynąć na produkt. Paprykę należy chronić przed bezpośrednim nasłonecznieniem. Magazynowanie jest zorganizowane w sposób umożliwiający rotację zapasów i częste przemieszczanie produktów. Czas, jaki upływa od zbioru do pieczenia nie może być dłuższy niż 5 dni. Termin ten może zostać wydłużony do 10 dni, jeżeli produkty znajdowały się w pomieszczeniu do przechowywania od ich dostarczenia do zakładu.

Pieczenie papryki odbywa się na ruszcie lub w piecu. Materiałem palnym jest drewno (z dębu wiecznie zielonego, z dębu bezszypułkowego, z topoli czarnej lub z kasztanowca) lub gaz (propan lub gaz ziemny).

Czas i temperatura pieczenia zmieniają się w zależności od rodzaju używanego pieca i stopnia dojrzałości produktu.

Po pieczeniu, papryka jest oczyszczana ręcznie w tradycyjny sposób z szypułki i nasion, a następnie obierana w taki sposób, aby w żadnym momencie produkty nie były zanurzone w wodzie ani w roztworach chemicznych. Papryka zanurzona jest w soku z pieczenia, do którego można dodać sól, oliwę z oliwek lub olej z nasion, kwasek cytrynowy lub sok cytrynowy.

Papryka jest pakowana w szklanych lub metalowych pojemnikach o zawartości netto 780 gram papryki w całości lub w kawałkach.

#### 4.6. Związek:

##### **Historyczny**

Uprawę papryki w Ponferrada rozpoczęto najprawdopodobniej w połowie XVII wieku. Archiwum miejskie Ponferrada zawiera dokument Libro de Actas 1653-1669, z którego wynika, że don Diego de Balboa złożył przed merem — don Pedro Gómez Bretón i innymi miejskimi urzędnikami skargę na temat uprawy papryki oraz konieczności zabronienia jej pieczenia i ograniczenia jej spożycia.

Podczas podróży przez region Bierzo w roku 1792, Gaspar Melchor de Jovellanos wspomina w swoim dzienniku o papryce z Bembibre.

Ludowa piosenka, najprawdopodobniej z XIX wieku, opisuje w jaki sposób „Cztery pimenteras z Ponferrada” noszą podczas święta na cześć Virgen de la Encina, patronki Ponferrada i Bierzo, jej wizerunek.

Gospodynie domowe w regionie zapoczątkowały tradycję pieczenia papryki i zaczęto je nazywać „pimenteras”.

Pierwsza fabryka konserw powstała w roku 1818 w Villafranca del Bierzo rozpoczynając produkcję kandyzowanych owoców. Wydarzenie to zostało zapisane w dziele Antonio Fernández Morales pt. „Ensayos poéticos en dialecto berciano” wydanym w roku 1861.

W roku 1900 przedsiębiorstwo Ledo, wyspecjalizowane w produkcji i sprzedaży pieczonej papryki, uczestniczyło w Światowej Wystawie w Paryżu.

Do roku 1974 powstało dziesięć fabryk konserw w regionie Bierzo.

Obecnie, na placu w Ponferrada, ozdobionym dwumetrowymi posągami z brązu przedstawiającymi cztery kobiety obierające paprykę, składa się hołd „pimenteras”.

##### **Naturalny**

Obszar, o którym mowa jest tektoniczną fosą otoczoną górami.

Region Bierzo jest regionem naturalnie położonym w północno-zachodniej części Wspólnoty Castilla i León, sąsiadującej z Galicią i Asturią, położonym na wysokości 340- 2100 m nad poziomem morza.

Obszar uprawy jest nawadniany przez rzekę Sil i jej dopływy Cúa i Burbia. Jest on zatem częścią basenu rzeki Miño.

Gleba przeznaczona pod uprawę papryki ma strukturę gliniastą, głęboką, lekką, porowatą i dość dobrze osuszoną. Jest ona uboga w substancje organiczne, wapń, fosfor, potas, sód; współczynnik węgiel/azot wynosi między 8 i 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 i średnie roczne opady 800 mm.

Okres mrozów występuje między 11 listopada a 4 kwietnia, umożliwia najczęściej sadzenie papryki na początku maja i ich zbiór od końca sierpnia i do początku listopada.

W tych warunkach proces fotosyntezy papryki umożliwia jej osiągnięcie zawartości węglowodanów mniejszej niż 5 %, co daje smak delikatnej goryczy oraz zawartości włókien spożywczych mniejszej niż 3 %, co wpływa na jej kruchość.

#### **Warunki przetwarzania**

Tradycyjna metoda pieczenia na ruszcie i w piecu nadaje papryce smak i posmak wędzenia, który utrzymuje się po dodaniu niewielkiej ilości oliwy z oliwek, soli, soku cytrynowego lub kwasu cytrynowego.

Proces pieczenia, oczyszczania papryki z szypułki i obierania ręcznie ze skóry bez użycia roztworów chemicznych, ani oczyszczania w wodzie powoduje, że niekiedy pozostają nasiona i kawałki pieczonej skóry.

#### **4.7. Organ kontrolny:**

Nazwa: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Pimiento Asado del Bierzo”.

Adres: C/ Ave María, 29, 1º, oficina 8.  
24400-PONFERRADA (León).

Telefon: 987 41 10 60

E-mail: pimientobierzo@terra.es

Rada regulacyjna chronionego oznaczenia geograficznego „Pimiento Asado del Bierzo” jest organem kontrolnym odpowiedzialnym za zagwarantowanie przestrzegania specyfikacji, regulaminu i ustanowionych zasad. Jego działalność jest zgodna z normą EN-45011: „Ogólne warunki dla organów wydających certyfikaty dla produktów”.

#### **4.8. Etykietowanie:**

Etykiety zatwierdzane są przez radę regulacyjną. Na etykietach i etykietach dodatkowych znajduje się obowiązkowy napis „Pimiento asado del Bierzo”. Etykiety są numerowane i wydawane przez radę regulacyjną.

#### **4.9. Krajowe wymogi ustawodawcze:**

- Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. dotycząca winnic, win i napojów spirytusowych.
- Ustawa nr 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r. ustanawiająca przepisy wykonawcze do Ustawy nr 25/1970.
- Zarządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. szczegółowo określające zgodność ustawodawstwa hiszpańskiego z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych.
- Dekret królewski nr 1643/1999 z dnia 22 października 1999 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpisanie do wspólnotowego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.
- Ustawa zasadnicza nr 4/1999 z dnia 8 stycznia 1999 r. zmieniająca Ustawę zasadniczą nr 4/1983 w zakresie statutu Wspólnoty Castile-León.