

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 197/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PEBRE BORD DE MALLORCA”/„PIMENTON DE MALLORCA”

Nr UE: PDO-ES-02465 – 20.9.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Pebre bord de Mallorca” / „Pimentón de Mallorca”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chroniona nazwa pochodzenia „Pebre bord de Mallorca”/„Pimentón de Mallorca”, zwana dalej „Pimentón de Mallorca”, oznacza mielone suszone papryki rodzimej odmiany *tap de cortí* z gatunku *Capsicum annuum* L.

„Pimentón de Mallorca” posiada następujące cechy charakterystyczne:

organoleptyczne:

- słodki smak, o łagodnym posmaku w ustach, bez goryczy czy ostrości,
- jednolita pomarańczowoczerwona barwa,
- aromat o średniej intensywności, orzeźwiający, o wyraźnie wyczuwalnym zapachu czerwonej papryki bez woni zwęglenia czy spalenia,
- delikatna i gładka w dotyku,

fizykochemiczne:

- maksymalna wielkość cząsteczki: 0,5 mm,
- barwa ekstraktu: co najmniej 100 w skali ASTA,
- współrzędna barwy L* wynosi ≥ 40 ,
- współrzędna barwy b* wynosi ≥ 38 ,
- maksymalna zawartość wilgoci: 4,2 %,
- tłuszcze: 7 %–12 % sss,
- kapsaicynoidy wynoszą ≤ 4 ppm.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Do wytwarzania „Pimentón de Mallorca” stosuje się wyłącznie papryki rodzimej odmiany *tap de cortí*.

Świeże papryki ważą 17–20 g i mają długość 4–6 cm. Mają kształt trójkątnej piramidy o zaostrowym wierzchołku.

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

Papryki stosowane do wytwarzania „Pimentón de Mallorca” muszą być uprawiane, zbierane i przetwarzane na Majorce. Tym samym pochodzenie produktu jest zagwarantowane, a produkcja nadzorowana.

Produkcja i przetwarzanie odbywają się wyłącznie na Majorce i obejmują następujące etapy: dobór nasion, sianie i uprawa papryk, suszenie, usuwanie szypulek, mielenie i przesiewanie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie należy uznać za ostatni etap przetwarzania i jest ono niezbędne do zapewnienia wyróżniających cech jakości „Pimentón de Mallorca”. Musi odbyć się jak najszybciej po przesiewaniu, zawsze w tych samych zakładach, w których papryki są mielone i przesiewane.

Biorąc pod uwagę szczególne cechy produktu – zwłaszcza jego wysoki poziom higroskopijności, który oznacza, że z łatwością pochłania on wilgoć z powietrza, która zmienia konsystencję i służy jako pro-utleniacz, powodując utlenianie się tłuszczów nienasyconych – istotne jest, aby produkt był pakowany tuż po jego przesianiu.

To jęczenie oksydacyjne tłuszczów jest bezpośrednio związane z utratą karotenoidów i charakterystycznej pomarańczowoczerwonej barwy produktu. Utlenianie się tłuszczów jest główną przyczyną utraty karotenoidów, ponieważ tłuszcze zawarte w *pimentón* rozpuszczają je i stabilizują.

Ponadto Majorca jest wyspą, a zatem jest oddzielona od Europy kontynentalnej, w związku z czym transport wiąże się z długą podróżą drogą morską. Tym samym wilgotność oraz inne czynniki środowiskowe mogą oddziaływać na jakość „Pimentón de Mallorca”, co mogłoby mieć szkodliwy wpływ na jej smak, aromat i właściwości antyoksydacyjne.

Z tych powodów produkt „Pimentón de Mallorca” musi być pakowany na obszarze produkcji, aby zagwarantować, że zachowa swoje właściwości.

W celu zapewnienia, aby *pimentón* została utrzymana w możliwie najlepszym stanie, jest pakowana tuż po przesianiu.

Wykorzystywane opakowanie musi być nowe, czyste, hermetyczne, wykonane z tworzywa nieprzepuszczającego tlenu i pary wodnej, a masa netto jego zawartości nie może przekraczać 5 kg.

Z powyższych względów podział na mniejsze ilości i przepakowywanie są niedozwolone.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta na każdym opakowaniu „Pimentón de Mallorca” wprowadzanym do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia musi zawierać:

- nazwę (tj. chronioną nazwę pochodzenia),
- słowa „Denominación de Origen Protegida” [chroniona nazwa pochodzenia],
- sekwencyjny kod alfanumeryczny służący ułatwieniu kontroli identyfikowalności.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Produkcja i przetwarzanie odbywają się na Majorce.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z obszarem geograficznym opiera się na wyróżniającej jakości „Pimentón de Mallorca”.

Wyróżniającą jakość „Pimentón de Mallorca” można przypisać wykorzystywaniu wyłącznie rodzimej odmiany papryki *tap de cortí*, lokalnemu środowisku (szczególnym i charakterystycznym warunkom geoklimatycznym), tradycyjnym praktykom upraw, jak również określonej technice suszenia (powoli i stopniowo) oraz specyficznej metodzie przetwarzania (obejmującej usuwanie części nasion i całej szypułki).

Dobór nasion do szkółki, tradycyjnie dokonywany na podstawie doświadczenia plantatorów, pozwolił na wyhodowanie rośliny w pełni przystosowanej do środowiska – *tap de cortí* – będącej wynikiem selekcji genetycznej najlepszych okazów, którą przeprowadzano i nadal prowadzi się w sposób tradycyjny. Rolnicy i przetwórcy nabyli doświadczenie w doborze nasion głównie poprzez obserwację wzrostu i dojrzewania papryk, a zdobyta wiedza jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Tap de cortí nadaje „Pimentón de Mallorca” jej pomarańczowoczerwoną barwę, wysoką zawartość karotenoidów i nieznaczną zawartość kapsaicyny, co odzwierciedla brak ostrości. Pomarańczowoczerwona barwa jest cechą wyróżniającą, która sprawia, że klienci mogą z łatwością rozpoznać „Pimentón de Mallorca”. Jeżeli chodzi o kolorymetrię, wykazano, że kolor charakteryzuje się większą jaskrawością (L*) i silniejszym żółtym składnikiem (b*) niż inne rodzaje *pimentón*. Charakterystyczna barwa „Pimentón de Mallorca” wynika z wysokiej zawartości karotenoidów, a w szczególności profilu karotenoidowego o dużej zawartości luteiny. Zawartość karotenu ma związek z mocą barwiącą, która jest jedną z cech charakterystycznych „Pimentón de Mallorca”. Brak kapsaicyny (<4 ppm) sprawia, że produkt posiada kolejną cechę charakterystyczną: nie jest ostry w smaku.

Majorca ma wyróżniające cechy geoklimatyczne, które stwarzają odpowiednie warunki do polowej uprawy *tap de cortí* bez konieczności wykorzystywania szklarni.

Warunki pogodowe na Majorce w okresie kwiecień–październik, będącym sezonem wegetacyjnym *tap de cortí*, odpowiadają potrzebom rośliny, ponieważ wymaga ona silnego nasłonecznienia, wysokich temperatur i wilgotności. W związku z tym długie godziny nasłonecznienia, temperatury dzienne (22–28 °C) i nocne (16–18 °C) są idealne do uprawy papryk *tap de cortí*. Poziomy wilgotności podczas sezonu uprawnego (50–70 %) również są odpowiednie.

Ponadto na Majorce występuje właściwy rodzaj gleby do uprawy papryk *tap de cortí*, ponieważ jest ona wapienna, jej zwiążłość jest średnia do dużej ze znacznym udziałem materii gruboziarnistej i często gleba ta ma zasadowe pH. Jest bardzo kamienista, co jest dobre dla gospodarki wodnej, ponieważ kamienie działają jak osłona i ograniczają parowanie. Gleba składa się z poziomych warstw, między którymi zalega drobny il, znakomity do rozwoju systemu korzeniowego papryk (mają one korzenie palowe).

W 2016 r. Uniwersytet Balearów przeprowadził badanie porównawcze dotyczące cech charakterystycznych *tap de cortí* uprawianej na Majorce oraz w innych miejscach na Półwyspie Iberyjskim i ustalił, że *tap de cortí* uprawiana na Majorce ma zawartość karotenoidów o 60 % wyższą niż odmiana uprawiana na półwyspie oraz wyższą zawartość tłuszczów, większą jaskrawość (L), jest bardziej żółta (b) i ma lepszą zdolność barwiącą.

Papryki są zbierane ręcznie, a plantatorzy z doświadczenia wiedzą, kiedy jest na to odpowiedni czas, opierając się na wyglądzie przejrzałego owocu poprzez obserwację egzokarpu i mezokarpu, które stają się całkowicie czerwone, oraz łożyska, które staje się czerwonawe. Przejrzewanie zwiększa zawartość karotenoidów i nadaje paprykom *tap de cortí* ich charakterystyczną barwę.

Jeżeli chodzi o przetwarzanie, istotnym czynnikiem jest fakt, że papryki są suszone w sposób naturalny, co jest możliwe dzięki długim godzinom nasłonecznienia na Majorce, i że różnica temperatur dziennych i nocnych jest umiarkowana i nie ma wpływu na jakość produktu. Charakterystyczna barwa „Pimentón de Mallorca” wynika z metody suszenia.

Usuwanie szypułki i części nasion podczas przetwarzania zwiększa względną zawartość karotenoidów, ponieważ większa ich ilość znajduje się w miąższu papryki.

Suszenie i powolne mielenie w niskiej temperaturze zapobiega denaturacji karotenoidów oraz umożliwia zachowanie barwy i właściwości surowca – papryk *tap de cortí*.

Ponadto wielkość cząsteczek (<0,5 mm) jest mniejsza niż w przypadku innych rodzajów *pimentón*, co ma pozytywny wpływ na właściwości technologiczne i biodostępność karotenoidów.

Charakterystyczny świeży aromat „Pimentón de Mallorca” jest wynikiem wyróżniającej metody przetwarzania, a w szczególności dwóch czynników. Pierwszym z nich jest usuwanie przed mieleniem szypułek z papryk – najmniej aromatycznych części owoców – a drugim powolne suszenie obejmujące stopniową redukcję wilgoci i zapewniające brak woni zwęglenia czy spalania.

Ponadto natychmiastowe pakowanie produktu tuż po jego przetworzeniu minimalizuje wpływ wilgotności otoczenia i pozwala na zachowanie wyróżniających cech charakterystycznych.

Ze względu na swoją wyróżniającą jakość „Pimentón de Mallorca” ma znakomitą renomę związaną z obszarem produkcji i potwierdzoną przez historyczne, kulinarne i konsumenckie źródła oraz badania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pimentan_de_mallorca/
