

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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 218/10)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE LODOSA”

Nr UE: PDO-ES-0080-AM01 – 20.10.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Pimiento del Piquillo de Lodosa” [Rada Regulacyjna ds. chronionej nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa”]

Avenida Serapio Huici, 22
31610 Villava (Navarre)
ESPAÑA

Numer telefonu kontaktowego: +34 948013045

E-mail: ajuanena@intiasa.es

Grupa składająca wniosek reprezentuje wspólne interesy producentów „Pimiento del Piquillo de Lodosa” i ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zmianę specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa”. Grupa ta jest również odpowiedzialna za ochronę tej chronionej nazwy pochodzenia.

Rada Regulacyjna ds. chronionej nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa” jest stowarzyszeniem producentów, którzy zajmują się produkcją „Pimiento del Piquillo de Lodosa”. Zgodnie z art. 45 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 cele tej Rady obejmują zwiększanie wartości produktu i poprawę funkcjonowania systemu jakości ChNP.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi Radzie powierzono zadanie promowania jakości „Pimiento del Piquillo de Lodosa” oraz nadzorowania i bronięcia reputacji tego produktu. Znajduje to odzwierciedlenie w regulaminie postępowania, który w dniu 8 maja 1987 r. zatwierdzono decyzją Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: organ kontrolny; mające zastosowanie przepisy krajowe; nieaktualne dane.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. A) nazwa produktu

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Nazwa pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa”	„Pimiento del Piquillo de Lodosa”

Podstawa zmiany:

W pozycji „Nazwa produktu” (sekcja A specyfikacji produktu) proponujemy usunięcie z nazwy wyrażenia „Nazwa pochodzenia”, ponieważ chroniona nazwa brzmi po prostu „Pimiento del Piquillo de Lodosa”.

W regionalnych dekretach i rozporządzeniach regulujących ChNP na szczeblu krajowym zawsze nadawano nazwę w liczbie pojedynczej, tj. „Pimiento del Piquillo de Lodosa”. Było tak również w przypadku dokumentów odnoszących się do wniosku o rejestrację, który Hiszpania złożyła do Komisji zgodnie z przepisami rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych. W załączniku do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r. w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 błędnie podano jednak nazwę w liczbie mnogiej („Pimientos del Piquillo de Lodosa”).

Z uwagi na to, że błąd ten nie został jeszcze poprawiony w załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1107/96, wnioskujemy o zmianę nazwy wyłącznie w celu dostosowania jej do ustawodawstwa krajowego: „Pimiento del Piquillo de Lodosa”.

5.2. B) Opis produktu

5.2.1.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Owoc rośliny z gatunku <i>Capsicum annuum</i> L. odmiany „piquillo”, przeznaczony do spożycia przez ludzi i konserwowany.	Owoc rośliny z gatunku <i>Capsicum annuum</i> L. odmiany „piquillo”, przeznaczony do spożycia przez ludzi.

Podstawa zmiany:

W oryginalnym tekście zapisano, że paprykę „piquillo” konserwuje się na potrzeby spożycia przez ludzi, ponieważ tradycyjnie konserwowano ją na potrzeby wprowadzenia do obrotu. Z uwagi na fakt, że niniejszy wniosek o zmianę specyfikacji ma na celu wprowadzenie innych sposobów wprowadzania do obrotu „Pimiento del Piquillo de Lodosa” – mianowicie świeżej opiekanej „Pimiento del Piquillo de Lodosa” – należy wykreślić informację o konserwowaniu.

Świeża opiekana „Pimiento del Piquillo de Lodosa” powstaje w procesie produkcji identycznym z procesem już istniejącym, z tą tylko różnicą, że produkt nie jest poddawany procedurze sterylizacji typowej dla wersji konserwowanej, tylko trafia do sprzedaży po opiekaniu i obraniu papryki, po usunięciu szypulek, rdzenia i nasion. W związku z tym świeża opiekana papryka zachowuje swoje szczególne cechy charakterystyczne dla ChNP „Pimiento del Piquillo de Lodosa”, ponieważ paprykę tę uprawia się na określonym obszarze geograficznym, a następnie opieka się ją na ogniu. Proces sterylizacji, któremu poddawana jest konserwowana papryka, nie nadaje produktowi żadnych szczególnych cech ani nie wpływa na jego cechy charakterystyczne – jest to metoda konserwacji żywności.

Postać świeżej opiekanej papryki ma za zadanie zaspokoić zapotrzebowanie konsumentów na świeże produkty lub produkty poddane minimalnemu przetworzeniu, które w pełni zachowują swoje wyjściowe odżywcze i organoleptyczne cechy charakterystyczne. Często konsumenci świeżej opiekanej papryki „piquillo” poszukują produktu niezawierającego środka zakwaszającego, który trzeba dodać do konserwowanej papryki „piquillo”, aby zapewnić jej sterylność przy wprowadzaniu do obrotu jako produktu konserwowanego z wykorzystaniem kwasu. Dodanie środka zakwaszającego jest niezbędnym etapem konserwacji żywności, ale nie jest wymogiem określonym w specyfikacji produktu „Pimiento del Piquillo de Lodosa”.

5.2.2.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Papryka odmiany „piquillo” jest przeznaczonym do konserwacji owocem o następujących cechach charakterystycznych:	W stanie świeżym papryka odmiany „piquillo” przeznaczona do produkcji „Pimiento del Piquillo de Lodosa” posiada następujące cechy charakterystyczne:

Podstawa zmiany:

Poprawiono brzmienie akapitu drugiego opisu produktu, które uznano za nieodpowiednie. Z nowego brzmienia jasno wynika, że chodzi o cechy fizyczne i organoleptyczne oraz cechy jakości świeżej papryki przeznaczonej do produkcji „Pimiento del Piquillo de Lodosa”.

5.2.3.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<p>Papryka tej odmiany musi odznaczać się następującymi cechami jakości:</p> <ul style="list-style-type: none"> — zdrowa: wyklucza się owoce z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia; — świeża i w nienaruszonym stanie; — czysta: praktycznie wolna od ciał obcych; — dojrzała; — brak uszkodzeń, pęknięć, oparzeń, obcych zapachów lub smaków. 	<p>Papryka tej odmiany przeznaczona do produkcji produktu objętego ChNP musi również odznaczać się następującymi cechami jakości:</p> <ul style="list-style-type: none"> — zdrowa: wyklucza się owoce z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia; — świeża i w nienaruszonym stanie. Nienaruszone owoce to owoce, które zachowują swoją pierwotną formę; — czysta: praktycznie wolna od ciał obcych; — dojrzała; — brak uszkodzeń, pęknięć, oparzeń, obcych zapachów lub smaków.

Podstawa zmiany:

Trzeci akapit opisu produktu zmieniono w celu poprawy jego brzmienia, które uznano za nieodpowiednie.

Doprecyzowano, że cechy charakterystyczne odnoszą się do produktu przeznaczonego do produkcji „Pimiento del Piquillo de Lodosa”.

W celu wyjaśnienia terminów stosowanych w opisie cech charakterystycznych papryki dodano definicję papryki w stanie nienaruszonym jako papryki, która zachowuje swoją pierwotną formę.

5.2.4.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<p>Owoce muszą być wystarczająco wykształcone i dojrzałe, aby wytrzymać przeładunek i transport oraz nadawać się do przetworzenia.</p>	<p>Owoce muszą być również wystarczająco wykształcone i dojrzałe, aby wytrzymać przeładunek i transport oraz nadawać się do przetworzenia.</p>

Podstawa zmiany:

Do akapitu czwartego opisu produktu dodano słowo „również” celem doprecyzowania sformułowania tekstu, ponieważ dotychczasowy tekst uznano za nieodpowiedni.

5.2.5.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<p>Konserwowana papryka „Pimiento del Piquillo de Lodosa” objęta nazwą pochodzenia musi być papryką z kategorii handlowych „ekstra” i „klasa I”.</p>	<p>„Pimiento del Piquillo de Lodosa” objęta ChNP musi być papryką z kategorii handlowych „ekstra” i „klasa I”.</p> <p>„Pimiento del Piquillo de Lodosa” to czerwona papryka, która niezależnie od ostatecznego sposobu wprowadzania do obrotu przechodzi następujące procesy w zakładach na wyznaczonym obszarze: opiekanie, obieranie bez kontaktu z wodą lub substancjami chemicznymi oraz pakowanie bez dodatku solanki. Przetworzona papryka utrzymuje wyróżniające cechy charakterystyczne odmiany: jest mała i czerwona, ma słodki smak i cienki miąższ.</p>

Poprzedni tekst	Nowy tekst	
	Papryka objęta ChNP może być prezentowana albo w całości, albo w paskach lub kawałkach i musi spełniać następujące wymogi:	
	Cała papryka	
	Kategoria „ekstra”	Kategoria „klasa I”
Całkowita liczba wad	<= 10 %	<= 20 %
Liczba nasion na owoc	<= 20	<= 40
Zwarta konsystencja	>= 90 %	>= 80 %
Obecność kawałków	nie występują	nie występują
	Papryka w paskach lub kawałkach	
	Paski	Kawałki
Całkowita liczba wad	<= 20 %	<= 20 %
Liczba nasion na 100 g	<= 40	<= 60
Obecność kawałków	<= 10 %	_____
	Za wady uznaje się: <ul style="list-style-type: none"> — Oparzenia słoneczne: owoce o ciemnej (spalonej) powierzchni powstałej na skutek długotrwałej ekspozycji na słońce w polu. — Integralność (w przypadku całej papryki): owoce z brakującymi elementami. Dopuszcza się występowanie drobnych nacięć w miejscu, gdzie szypułka łączy się z wierzchołkiem owocu. — Pęknięcia (w przypadku całej papryki): owoce z bardzo wyraźnie widocznymi pęknięciami. Dopuszcza się występowanie drobnych nacięć na końcach oraz niewielkich pęknięć. — Uszkodzenia: owoce z „plamkami” lub poczerniałymi rdzeniami, które wynikają z gnicia w polu, oraz owoce z larwami lub owadami we wnętrzu. 	

Podstawa zmiany:

Akapit pierwszy zmieniono poprzez usunięcie słowa „konserwowane”, aby wyraźnie zaznaczyć, że jakość produktu końcowego jest taka sama – mieści się w kategoriach „ekstra” i „klasa I” – niezależnie od sposobu ostatecznego wprowadzenia do obrotu i sposobu prezentacji. Papryka „piquillo” objęta ChNP musi być papryką z kategorii handlowych „ekstra” i „klasa I”.

Przedostatni akapit opisu produktu zmieniono w celu rozwinięcia tej sekcji, którą uznano za nieodpowiednią.

Należy ustanowić szereg wymogów jakościowych, które musi spełniać chroniony produkt końcowy, dotyczących:

- całkowitej liczby wad,
- liczby nasion,
- zwartej konsystencji, wyłącznie w odniesieniu do całej papryki,
- obecności kawałków, wyłącznie w odniesieniu do papryki w paskach lub kawałkach.

Do specyfikacji powinna zostać odtąd włączona definicja cech charakterystycznych produktu, która była stosowana w ramach systemu certyfikacji „Pimiento del Piquillo de Lodosa” w odniesieniu do całej papryki, ale nie była uwzględniona w specyfikacji.

Jeżeli chodzi o paprykę krojoną w paski lub na kawałki, wymogi obowiązują dopiero po jej pokrojeniu, aby zapewnić utrzymanie jej cech jakości na poziomie wyższym niż innych gatunków papryki dostępnych na rynku.

Celem uwzględnienia w specyfikacji wymogów jakościowych dotyczących chronionego produktu konserwowanego jest określenie i doprecyzowanie parametrów kontroli jego jakości.

W nowym brzmieniu zapisano również, że „Pimiento del Piquillo de Lodosa” może być prezentowana w całości albo w paskach lub kawałkach.

W związku ze wzrostem zapotrzebowania konsumentów na te rodzaje prezentacji wiele zarejestrowanych przedsiębiorstw produkuje przedmiotowy produkt w tych właśnie postaciach. Sprzedaż papryki w paskach lub kawałkach jest odpowiedzią na zapotrzebowanie konsumentów, którzy używają „Pimiento del Piquillo de Lodosa” do dekoracji niektórych dań, ale muszą ją w tym celu najpierw pokroić. Podobnie jak w przypadku wprowadzenia mniejszych opakowań, które sprzedaje się obecnie w celu zaspokojenia potrzeb współczesnych gospodarstw domowych, celem jest zaoferowanie konsumentom produktu gotowego do użycia jako dekoracja, bez konieczności jego wcześniejszego krojenia.

5.2.6.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Zawartość każdego pojemnika musi być jednolita i musi obejmować wyłącznie paprykę z obszaru produkcji, zatwierdzonej odmiany, o jakości i rozmiarze odpowiadających tej samej kategorii handlowej.	Zawartość każdego pojemnika, niezależnie od formy prezentacji, musi być jednolita i musi obejmować wyłącznie paprykę z obszaru produkcji, zatwierdzonej odmiany, o jakości i rozmiarze odpowiadających tej samej kategorii handlowej.

Podstawa zmiany:

Ostatni akapit sekcji dotyczącej opisu produktu zmieniono w celu doprecyzowania, że nowe rodzaje prezentacji podlegają tym samym wymogom dotyczącym jednorodności i cech charakterystycznych chronionego produktu co papryka „piquillo” prezentowana w całości.

5.3. C) Obszar geograficzny

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Powierzchnia produkcyjna obejmuje łącznie 398 ha, z czego zarejestrowanych jest 188 ha.	

Podstawa zmiany:

Zaproponowano skreślenie akapitu trzeciego w sekcji „obszar geograficzny”.

Nie zmieniając w żaden sposób określonego obszaru geograficznego, skreślono zdanie, które pojawiło się w poprzedniej wersji specyfikacji produktu. Podane informacje miały zastosowanie w momencie sporządzania specyfikacji produktu. Liczba zarejestrowanych hektarów zmienia się co roku, ponieważ jest to uprawa roczna, której obszar waha się od 250 zarejestrowanych hektarów w 1998 r. (maksymalna wartość historyczna) do 109 hektarów w 2010 r. (minimalna wartość historyczna). Uznano zatem, że nie są to informacje, które muszą znaleźć się w specyfikacji produktu.

Lepiej jest zdefiniować powierzchnię produkcyjną, określając granice administracyjne całego przedmiotowego obszaru, które nie ulegają zmianie, ponieważ jest to lepszy sposób na przedstawienie wymaganego obecnie opisu.

5.4. D) Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<p>Dowodami potwierdzającymi, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego są:</p> <p>— Cechy charakterystyczne produktu: Papryka pochodząca z tego obszaru posiada pewne szczególne cechy charakterystyczne opisane w sekcji „Opis produktu”, które łączą ją ze środowiskiem naturalnym oraz z warunkami, w jakich jest uprawiana i przetwarzana.</p> <p>Cechy te nie są wystarczające do potwierdzenia pochodzenia produktu, ponieważ tylko konsumenci lokalni lub inne osoby, które często spożywają ten produkt, mogłyby go zidentyfikować i powiązać z jego obszarem pochodzenia. Należy zatem przedstawić dowody potwierdzające pochodzenie.</p> <p>— Kontrole i certyfikacja: Kontrole i certyfikacja są podstawowymi dowodami potwierdzającymi pochodzenie produktu. Obejmują one następujące procesy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Papryka musi być owocem rośliny zatwierdzonej odmiany i musi być uprawiana na zarejestrowanych plantacjach znajdujących się na powierzchni produkcyjnej. 2. Rada Regulacyjna musi zatwierdzić praktyki związane z uprawą stosowane na zarejestrowanych plantacjach. 3. Paprykę należy przetwarzać w zarejestrowanych zakładach pod nadzorem inspektorów upoważnionych przez Radę. 4. Papryka musi być przechowywana w zakładach znajdujących się na powierzchni produkcyjnej. Zakłady te muszą spełniać określone warunki i muszą zostać uprzednio zarejestrowane. 5. W celu potwierdzenia jakości produkt musi przejść badania fizykochemiczne i sensoryczne. 6. Wyłącznie paprykę, która przeszła pomyślnie wszystkie kontrole na każdym etapie procesu produkcji, można pakować i wprowadzać do obrotu, umieszczając na niej dodatkową numerowaną etykietę wydaną przez Radę Regulacyjną w celu potwierdzenia jej pochodzenia. <p>Numer umieszczony na dodatkowych etykietach wydawanych zakładom przetwórczym przez Radę Regulacyjną zależy od produktu dostarczonego przez producenta do zakładu oraz od pojemności opakowania, w którym produkt zostanie wprowadzony do obrotu.</p>	<p>Potwierdzenie, że produkt pochodzi z danego obszaru i spełnia wszystkie wymogi określone w specyfikacji produktu, zapewniają następujące kontrole, inspekcje i badania:</p> <p>Na potrzeby przeprowadzenia tych kontroli prowadzone są rejestry, w których figurują wszystkie podmioty zaangażowane w produkcję. Mowa o następujących rejestrach:</p> <ul style="list-style-type: none"> — rejestr plantacji: wymienione są w nim wszystkie plantacje papryki „piquillo”, które znajdują się na obszarze określonym w sekcji C i na których uprawia się paprykę mającą uzyskać certyfikację ChNP, — rejestr producentów: wymienione są w nim wszystkie zakłady, które znajdują się na obszarze określonym w sekcji C i które są zaangażowane w przetwarzanie lub wprowadzanie do obrotu produktu objętego ChNP. Rejestr ten dzieli się z kolei na dwie sekcje: <ul style="list-style-type: none"> — stowarzyszenia rolne, — inni producenci. <p>System kontroli wdrożony przez organ kontrolny opiera się na:</p> <ul style="list-style-type: none"> — przeprowadzanej na miejscu ocenie zarejestrowanych plantacji, — wstępnej i następczej kontroli systemu produkcji producenta, — badaniu próbek pobranych w zakładzie przetwórczym. <p>W związku z tym po zgłoszeniu wniosku o rejestrację plantacji wykwalifikowany inspektor musi przeprowadzić ocenę na miejscu w celu potwierdzenia zgodności z wymogami, w tym z wymogami w zakresie odmiany, lokalizacji i praktyk związanych z uprawą.</p> <p>Kontrole obejmują również monitorowanie produkcji w ciągu roku gospodarczego, przy czym możliwe są również dodatkowe kontrole.</p> <p>Jeżeli chodzi o etap przetwarzania, podmioty muszą wprowadzić system monitorowania własnej działalności opierający się na identyfikowalności, który potwierdza zgodność z wymogami niniejszej specyfikacji oraz gwarantuje jakość i pochodzenie produktu.</p> <p>Ponadto organ kontrolny musi przeprowadzać kontrole (wstępne i następcze), w ramach których sprawdza zdolność producenta do dostarczenia produktu zgodnie ze specyfikacją ChNP, oceniając, czy urządzenia, proces produkcji i system monitorowania własnej działalności ustanowiony przez podmiot są odpowiednie do produkcji i wprowadzania do obrotu certyfikowanego produktu.</p>

Poprzedni tekst	Nowy tekst
	<p>Organ ten musi również przeprowadzać kontrole na podstawie próbek „Pimiento del Piquillo de Lodosa” pobranych w trakcie roku produkcji oraz obowiązkowych rocznych deklaracji, które producenci mają obowiązek składać w celu potwierdzenia jakości i pochodzenia produktu.</p> <p>Wyłącznie paprykę, która pomyślnie przeszła wszystkie kontrole na każdym etapie procesu produkcji, można pakować i wprowadzać do obrotu, umieszczając na niej dodatkową numerowaną etykietę ChNP „Pimiento del Piquillo de Lodosa” w celu potwierdzenia jej pochodzenia.</p> <p>Etykiety dodatkowe są wydawane przez Radę Regulacyjną (organ zarządzający ChNP) w sposób niedyskryminujący i na wniosek podmiotów, których produkcja uzyskała certyfikat zgodności wydany przez organ kontrolny.</p>

Podstawa zmiany:

Przeredagowano sekcje opisujące cechy charakterystyczne produktu, kontrole i certyfikację.

Zmiana ta wynika z faktu, że poprzednie brzmienie tekstu było nieodpowiednie. Doprecyzowano dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z danego obszaru geograficznego i spełnia wszystkie wymogi określone w specyfikacji produktu. Podano również szczegółowe informacje na temat systemu kontroli, który opiera się na: ocenach na miejscu przeprowadzanych na polach, na których uprawiana jest papryka przeznaczona do przygotowania produktu chronionego; inspekcjach przeprowadzanych w zakładach przetwórczych; oraz pobieraniu próbek i ich analizie w trakcie trwania sezonu przetwórczego. System ten uzupełnia monitorowanie własnej działalności przez samych producentów. W specyfikacji produktu wymieniono również rejestry, w których – na potrzeby wdrażania systemu kontroli – muszą figurować podmioty zaangażowane w produkcję produktu objętego ochroną.

5.5. E) Metoda produkcji

5.5.1.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<p>Papryka zatwierdzonej odmiany musi pochodzić z zarejestrowanych działek. Należy ją zbierać i transportować z zachowaniem ostrożności, zgodnie z zasadami ustalonymi przez Radę w odniesieniu do danego sezonu.</p>	<p>Papryka zatwierdzonej odmiany musi pochodzić z działek wpisanych do rejestrów ChNP. Należy ją zbierać i transportować z zachowaniem ostrożności, zgodnie z zasadami ustalonymi przez Radę Regulacyjną (organ zarządzający ChNP) w odniesieniu do danego sezonu.</p>

Podstawa zmiany:

Zmieniono akapit pierwszy sekcji „Metoda produkcji”.

Sekcję tę nieznacznie przeredagowano, aby poprawić jej brzmienie. Sprecyzowano w niej, że rejestr, do którego muszą być wpisane działki, jest rejestrem ChNP, a „Rada” oznacza organ zarządzający ChNP.

5.5.2. Praktyki związane z uprawą:

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<p>Pierwotnie w sekcji „Związek”: Praktyki związane z uprawą: — Odległości między sadzonkami: Nasiona wysiewane są w łożach siewnych w pierwszym tygodniu marca, a rośliny przesadzone są do gleby w ostatnim tygodniu maja. Sadzenie odbywa się przy użyciu odkrytego korzenia, a gęstość nasadzeń wynosi zazwyczaj 0,9 m między rzędami i 0,3 m między roślinami, co daje gęstość 37 000 roślin/ha. — Utrzymanie: Kiedy roślina się ukorzeni, grunt oczyszcza się z chwastów, a następnie odsuwa się ziemię z redliny, aby pozostawić roślinę w najwyższej części redliny. Co 10–12 dni ziemię należy przekopać i nanieść na nią warstwę nawozu zawierającego niską dawkę azotu oraz lekko nawodnić. — Zbiór: Owoce zbiera się bezpośrednio z rośliny, gdy osiągną wystarczający poziom dojrzałości, co 10 lub 15 dni. Zbiory rozpoczyna się zwykle w drugiej połowie września i trwają one do połowy lub końca listopada.</p>	<p>Praktyki związane z uprawą: — Odległości między sadzonkami: Nasiona zwykle wysiewane są w łożach siewnych około pierwszego tygodnia marca. Rośliny przesadzone są do gleby od drugiej połowy kwietnia, kiedy pozwalają na to warunki glebowe. Sadzenie odbywa się przy użyciu odkrytego korzenia lub bryły korzeniowej, a gęstość nasadzeń wynosi zazwyczaj 0,9 m między rzędami i 0,3 m między roślinami, co daje przybliżoną gęstość na poziomie 37 000 roślin/ha. Gdy rośliny uprawiane są w dwóch rzędach na tworzywie sztucznym, odległość między rzędami wynosi zwykle od 1,4 m do 1,8 m, przy większej gęstości. — Utrzymanie: Kiedy roślina się ukorzeni, grunt oczyszcza się z chwastów, a następnie odsuwa się ziemię z redliny, aby pozostawić roślinę w najwyższej części redliny. Zwykle co 10–12 dni ziemię należy przekopać i nanieść na nią warstwę nawozu zawierającego niską dawkę azotu oraz lekko nawodnić. — Zbiór: Owoce zbiera się bezpośrednio z rośliny, gdy osiągną wystarczający poziom dojrzałości, co 10 lub 15 dni.</p>

Podstawa zmiany:

Włączenie systemu uprawy jako części metody produkcji uznano za niezbędne. W pierwotnej wersji specyfikacji praktyki związane z uprawą uwzględniono w sekcji dotyczącej „związku”, ale uznaje się je za istotny element metody produkcji, w związku z czym włączono je do tej sekcji.

Poprawiono również brzmienie sekcji opisujące działalność w zakresie uprawy i dostosowano je do aktualnych technik produkcji.

W poprzedniej wersji specyfikacji, w sekcji dotyczącej odległości między sadzonkami podano, że rośliny wysiewane w łożach siewnych należy przesadzić do gleby w ostatnim tygodniu maja. Ta sekcja wymaga zmiany, ponieważ najważniejszym czynnikiem decydującym o przesadzaniu roślin są odpowiednie warunki glebowe. Może zdarzyć się tak, że ze względu na warunki pogodowe nie będzie można przesadzić roślin w ostatnim tygodniu maja. Jeżeli na przykład w ciągu danego tygodnia będzie padać deszcz, warunki glebowe nie będą odpowiednie.

Aby zapewnić żywotność roślin papryki, należy je przesadzić, gdy warunki glebowe są odpowiednie. Powszechną praktyką jest rozpoczęcie przesadzania w drugiej połowie kwietnia – jeśli warunki atmosferyczne są normalne – i kontynuowanie go przez cały maj, aby przesunąć okres zbiorów. Przy wcześniejszym przesadzeniu rośliny mogłyby zmarznąć.

Zmieniono zatem tę część specyfikacji, aby doprecyzować, że rośliny przesadzone są do gleby od drugiej połowy kwietnia, kiedy pozwalają na to warunki glebowe.

Na podstawie posiadanych doświadczeń i wiedzy fachowej rolnicy są w stanie określić optymalny czas sadzenia i przesadzania w zależności od panujących warunków glebowych i pogodowych.

W tej samej sekcji uwzględniono również zastosowanie tworzyw sztucznych w uprawie roślin. Chociaż technika ta nie była powszechnie stosowana w czasie opracowywania poprzedniej wersji specyfikacji, w ciągu ostatnich 20 lat stała się ona bardziej rozpowszechniona i okazała się systemem, który ogranicza potrzebę stosowania herbicydów i optymalizuje nawadnianie. Wdrożenie tego systemu stanowi ulepszenie technik uprawy, ale nie wpływa na jakość zbieranego produktu.

W tym przypadku rośliny uprawiane na tworzywie sztucznym sadzone są w dwóch rzędach, przy czym odległość między rzędami waha się od 1,4 m do 1,8 m. Należy zauważyć, że odległość między rzędami nie ma wpływu na jakość zbieranego produktu. Określa się ją na podstawie szerokości maszyn rolniczych używanych podczas poszczególnych czynności związanych z orką.

W związku z tym dodano możliwość uprawy papryki na tworzywie sztucznym w dwóch rzędach, z zachowaniem odległości między rzędami wynoszącej od 1,4 m do 1,8 m.

Jeżeli chodzi o zbiory, usunięto akapit wskazujący okres, w którym zazwyczaj odbywają się zbiory, ponieważ okres ten ustala się na podstawie momentu, w którym papryka osiąga odpowiedni poziom dojrzałości (tj. kolor zmienia się na intensywnie czerwony, jak wskazano w opisie produktu). Zazwyczaj zbiory zaczynają się w drugiej połowie września, ale w latach charakteryzujących się bardzo gorącym i suchym latem papryka może dojrzewać nieco wcześniej. To samo dotyczy końca zbiorów, który zwykle przypada na listopad, kiedy chłód nie pozwala na dojrzewanie owoców lub kiedy mróz prowadzi do straty plonów. Uznano, że ten akapit nie wnosi do tekstu żadnej treści.

Na podstawie posiadanej wiedzy fachowej rolnicy są w stanie określić optymalny czas na zbiór, kiedy papryka jest wystarczająco dojrzała.

5.5.3. Procesy produkcyjne i zakłady puszkowania:

5.5.3.1.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Procesy produkcyjne i zakłady puszkowania:	Procesy produkcji papryki w zakładach przetwórczych:

Podstawa zmiany:

Zaproponowano zmianę tytułu akapitu w celu poprawy jego brzmienia i dostosowania go do nowych sposobów prezentacji produktu, które zostały wymienione w niniejszej zmienionej specyfikacji. Termin „zakłady przetwórcze” dokładniej odzwierciedla obecną definicję przedsiębiorstw niż termin „zakłady puszkowania”.

5.5.3.2.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<ul style="list-style-type: none"> — Przyjazd do zakładu i wstępne przechowywanie: w celu poprawy koloru owoce mogą być przechowywane w zadaszonym i dobrze wentylowanym miejscu przez okres od jednego dnia do siedmiu dni. W przypadku dłuższych okresów należy przechowywać je w niskiej temperaturze, przy wilgotności względnej na poziomie 85–90 % i wydajnej wentylacji. — Sortowanie owoców: w celu usunięcia owoców wadliwych, uszkodzonych, popękanych, niewybarwionych itp. 	<ul style="list-style-type: none"> — Przyjazd do zakładu i wstępne przechowywanie papryki „piquillo” pochodzącej z zarejestrowanych działek: w celu poprawy koloru owoce mogą być przechowywane w zadaszonym miejscu przez okres kilku dni. Jeżeli przed procesem produkcji papryka ma być przechowywana przez długi okres, należy ją przechowywać w pomieszczeniach chłodniczych. — Sortowanie owoców: w celu usunięcia owoców wadliwych, uszkodzonych, popękanych, niewybarwionych itp. Owoce mogą przejść sortowanie przed opiekaniem lub w trakcie procesu obierania.

Podstawa zmiany:

W sekcji dotyczącej metody produkcji zmieniono akapity opisujące przyjazd do zakładu i selekcję owoców.

Celem jest doprecyzowanie tego akapitu poprzez wskazanie, że dostawy odnoszą się do papryki „piquillo” pochodzącej z zarejestrowanych działek i że selekcja dotyczy papryki.

Zmieniono opis przechowywania papryki w okresie między zbiorem a rozpoczęciem przetwarzania.

Tradycyjnie, jeśli zebrana papryka jest pozbawiona koloru, pozostawia się ją na kilka dni w temperaturze pokojowej, aby mogła dalej dojrzewać i odpowiednio się wybarwić. Nie ma potrzeby określania długości okresu przechowywania w temperaturze pokojowej, ponieważ zależy on od temperatury zewnętrznej. Na początku sezonu, we wrześniu, temperatury często są wysokie i papryka dojrzewa bardzo szybko, natomiast w miarę trwania sezonu temperatury spadają i papryka może być przechowywana dłużej.

Jeżeli nie ma możliwości przetworzenia całej objętości otrzymanego produktu, paprykę przechowuje się w pomieszczeniach chłodniczych w celu utrzymania jej świeżości do momentu przetworzenia. W ten sposób możliwe jest przyjęcie wszystkich owoców papryki uprawianych na zarejestrowanych działkach. Nie ma potrzeby określania warunków wilgotności, w jakich należy przechowywać paprykę. Ważniejsze jest, aby była ona przechowywana w pomieszczeniach chłodniczych celem powstrzymania dalszego dojrzewania i – ostatecznie – przetwarzania, co miałyby wpływ na końcową jakość produktu.

Określono, że owoce mogą przejść sortowanie zarówno przed opiekaniem, jak i w trakcie procesu obierania; nie wynikało to jasno z wcześniejszego sformułowania. Ważne jest to, że proces sortowania ma miejsce, a nie etap produkcji, na którym się on odbywa. Nie wynikało to jasno z wcześniejszego sformułowania.

5.5.3.3.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Opiekanie: papryka przechodzi przez piec, w którym jest opiekana na otwartym ogniu.	Opiekanie: papryka przechodzi przez piec, w którym jest opiekana na otwartym ogniu. Jako paliwa używanego do opiekania nie można stosować oleju opałowego ani oleju napędowego.

Podstawa zmiany:

W sekcji dotyczącej metody produkcji dopracowano akapit dotyczący opiekania.

Chociaż nie zostało to określone w specyfikacji produktu, stosowanie niektórych paliw do opiekania papryki „piquillo” może nadać produktowi końcowemu obcy smak. Spośród paliw, których można używać do opiekania papryki, olej opałowy i olej napędowy mogą być przyczyną pojawienia się obcego smaku w produkcie końcowym. Należy zatem zakazać ich stosowania.

5.5.3.4.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Obieranie, usuwanie szypulek, rdzenia i nasion: czynności polegające na usunięciu skórki, szypułki i jamistego rdzenia zawierającego nasiona. Muszą być wykonywane ręcznie.	Obieranie, usuwanie szypulek, rdzenia i nasion: czynności polegające na usunięciu skórki, szypułki i jamistego rdzenia zawierającego nasiona. W trakcie tych czynności owoców w żadnym wypadku nie można zanurzać ani myć w wodzie ani roztworach chemicznych.

Podstawa zmiany:

W sekcji dotyczącej metody produkcji, w której opisano procesy produkcyjne mające miejsce w zakładach puszkowania, rozbudowano akapit dotyczący obierania.

Określono w nim, że obieranie i usuwanie szypułek, rdzenia i nasion musi odbywać się na sucho, tj. bez zanurzania owoców czy mycia ich w wodzie lub roztworach chemicznych.

Wymóg ten pierwotnie pojawił się w rozporządzeniu w sprawie nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa” i jej Rady Regulacyjnej, które zatwierdzono decyzją regionalną Ministerstwa Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich i Leśnictwa Rządu Nawarry z dnia 16 lutego 1987 r. i ratyfikowano decyzją Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności z dnia 8 maja 1987 r. Poprzedza on zatem obecną specyfikację produktu objętego ChNP. Pomimo faktu, że wymóg ten został omyłkowo pominięty w specyfikacji produktu, podmioty działające w tym obszarze nie zaprzestały jego przestrzegania podczas produkcji „Pimiento del Piquillo de Lodosa”.

Ze względu na niestosowanie wody ani roztworów chemicznych podczas obierania papryki aromaty powstałe podczas opiekania oraz znajdujące się na powierzchni olejki eteryczne pozostają w surowcu. W przeciwnym razie zostałyby zmyte wodą podczas płukania. Uznaje się zatem, że jest to istotny czynnik pozwalający na zachowanie organoleptycznych cech charakterystycznych produktu końcowego.

W poprzedniej wersji specyfikacji produktu podano, że obieranie i usuwanie szypułek, rdzenia i nasion musi być wykonywane ręcznie. Obecnie opracowano systemy mechaniczne ułatwiające obieranie. Zachowują one integralność owoców, nie uszkadzając ich i nie wpływając na ich organoleptyczne cechy charakterystyczne. W zakładach, w których wprowadzono mechaniczne systemy wspomagające obieranie, nadal obowiązuje jednak ostatni etap ręcznego sprawdzania, czy owoce zostały prawidłowo obrane, oraz usuwania szypułek, rdzenia i nasion. Biorąc pod uwagę, że w tych okolicznościach obieranie nie odbywa się całkowicie ręcznie, proponuje się usunięcie wszelkich wzmianek o tym wymogu ze specyfikacji produktu.

Do przygotowania „Pimiento del Piquillo de Lodosa” można używać wyłącznie papryki, która zachowała swoje fizyczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne opisane w sekcji dotyczącej opisu produktu, co zawsze zapewnia zachowanie jakości produktu. Na podstawie produktu końcowego nie można stwierdzić, czy paprykę obrano ręcznie, czy przy użyciu systemów mechanicznych.

5.5.3.5.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
	Przygotowanie pasków lub kawałków: paprykę kroi się w paski (owoce krojone w sposób regularny) lub w kawałki (owoce krojone w sposób nieregularny). Tego działania nie wykonuje się w przypadku papryki, która ma być prezentowana w całości.

Podstawa zmiany:

Do znajdującego się w sekcji dotyczącej metody produkcji opisu procesów, które zachodzą w zakładzie przetwórczym, dodano jeden akapit.

Wprowadzono etap krojenia lub porcjowania papryki, która ma być wprowadzona do obrotu w takiej postaci. Zmiana ta jest konieczna, gdyż dodano nową formę prezentacji.

5.5.3.6.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Pakowanie: umieszczanie produktu w cynowych naczyniach, puszkach lub szklanych słoikach.	Pakowanie: umieszczanie produktu w pojemnikach. W przypadku dodania płynu, aby rozpuścić środek zakwaszający i tym samym obniżyć pH, płyn ten nie może przekraczać 3 % zawartości netto pojemnika.

Podstawa zmiany:

W opisie procesów produkcyjnych papryki zachodzących w zakładach przetwórczych, który znajduje się w sekcji dotyczącej metody produkcji, zmieniono tekst akapitu dotyczącego pakowania.

Sformułowanie „cynowe naczynia, puszki lub szklane słoiki” zastąpiono sformułowaniem „pojemniki”, aby można było stosować wszelkie możliwe do wykorzystania materiały. Wynika to z faktu, że stosowanie „cynowych naczyń, puszek lub szklanych słoików” nie jest uzasadnione względami jakościowymi, lecz faktem, że były to materiały dostępne w momencie sporządzania specyfikacji. Celem opakowania jest ochrona „Pimiento del Piquillo de Lodosa” przed wpływem wysokiej temperatury i transportu, co można osiągnąć przy użyciu innych materiałów – lżejszych lub generujących mniej odpadów.

W przypadku dodania środka zakwaszającego w postaci płynnej, płyn dodany podczas pakowania papryki (po opieczieniu i obraniu oraz po usunięciu rdzenia i nasion) nie może przekraczać 3 % zawartości netto pojemnika. Powodem dodania płynu jest jedynie rozpuszczenie środka zakwaszającego, co jest konieczne w celu obniżenia pH konserwowanego produktu, tak aby ogrzewanie produktu było odpowiednie względem kwasowości konserwowanego produktu (pH poniżej 4,6).

Środek zakwaszający można dodawać w różnych postaciach. Jeśli dodaje się go w postaci płynnej, ilość, którą można dodać, jest ograniczona, aby produkt kwalifikował się jako produkt niezawierający solanki. Dodawany płyn nie jest zalewą.

Również w tym przypadku jest to wymóg, który pojawił się już w rozporządzeniu w sprawie nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa” i jej Rady Regulacyjnej, mającym zastosowanie na mocy prawa krajowego, ale który został omyłkowo pominięty w specyfikacji produktu.

Brak solanki (lub zawartość płynu nieprzekraczająca 3 % zawartości pojemnika netto) ma na celu zachowanie smaku produktu. Jedną z cech produkcji konserwowanego „Pimiento del Piquillo de Lodosa” jest fakt, że płyn znajdujący się w pojemniku po ogrzaniu pochodzi z soków wydzielanych przez paprykę w trakcie procesu sterylizacji termicznej. Na przykład w przypadku pojemnika o pojemności 425 ml dodatek 3 % płynu odpowiada maksymalnie 11,7 g wody na 390 g papryki w pojemniku. W związku z tym nie można powiedzieć, że produkt wytwarza się z zastosowaniem solanki.

5.5.3.7.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
	<p>W celu wprowadzenia do obrotu świeżej opiekanej papryki objętej ChNP „Pimiento del Piquillo de Lodosa” produkt pakuje się w woreczki lub na tacki, bez dalszego przetwarzania.</p> <p>W przypadku konserwowanej papryki objętej ChNP „Pimiento del Piquillo de Lodosa” otrzymany produkt umieszcza się w odpowiednich pojemnikach do sterylizacji i przeprowadza się następujące czynności:</p>

Podstawa zmiany:

Do znajdującego się w sekcji dotyczącej metody produkcji opisu procesów, które zachodzą w zakładzie puszkowania, dodano dwa akapity.

Akapity te należało dodać, aby wyjaśnić różnicę między procesami pakowania świeżej opiekanej papryki „Pimiento del Piquillo de Lodosa” a konserwowanej papryki „Pimiento del Piquillo de Lodosa” – są one identyczne, z wyjątkiem tego, że produkt konserwowany poddaje się procesowi sterylizacji typowemu dla żywności konserwowanej, a następnie schładza się go.

5.5.3.8.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<p>Sterylizacja: ma na celu całkowite zniszczenie wszelkich mikroorganizmów obecnych w produkcie zamkniętym w puszcze.</p>	<p>Sterylizacja: ma na celu całkowite zniszczenie wszelkich mikroorganizmów obecnych w zapakowanym produkcie.</p>

Podstawa zmiany:

W opisie procesów zachodzących w zakładzie puszkowania, który znajduje się w sekcji dotyczącej metody produkcji, zmieniono brzmienie akapitu dotyczącego sterylizacji.

Jest to korekta błędu w pierwotnym tekście specyfikacji, który odnosił się do „produktu z puszki”, mimo że naczynia cynowe i szklane pojemniki zawsze były dozwolone. Z tego względu lepiej jest stosować termin „produkt pakowany”.

5.5.3.9.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Schładzanie: Po zakończeniu obróbki termicznej puszek są jak najszybciej schładzane, aby zapobiec przegrzaniu się produktu.	Schładzanie: Po zakończeniu obróbki termicznej pojemniki są jak najszybciej schładzane, aby zapobiec przegrzaniu się produktu.

Podstawa zmiany:

W opisie procesów zachodzących w zakładzie puszkowania, który znajduje się w sekcji dotyczącej metody produkcji, zmieniono brzmienie akapitu dotyczącego schładzania.

Jest to korekta błędu w pierwotnym tekście specyfikacji, który odnosił się do „puszek”, mimo że naczynia cynowe i szklane pojemniki zawsze były dozwolone. Z tego względu lepiej jest stosować termin „pojemniki”.

5.5.3.10.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Wszystkie procesy – dostawa, produkcja, pakowanie i certyfikacja produktu końcowego – podlegają kontroli przez organ kontrolny, który przydziela im kategorię zależną od jakości.	

Podstawa zmiany:

Z opisu procesów, które zachodzą w zakładzie puszkowania, znajdującego się w sekcji dotyczącej metody produkcji usunięto ostatni akapit.

Akapit ten skreślono, ponieważ zgodnie z obecnym systemem certyfikacji podmiot jest odpowiedzialny za zapewnianie jakości produktu chronionego podczas wprowadzania go do obrotu. Kontrole przeprowadzane przez organ kontrolny opisano szczegółowo w pkt 5.4 specyfikacji produktu.

5.6. F) Związek z obszarem geograficznym

5.6.1. a) Związek historyczny:

Poprzedni tekst	Nowy tekst
Dekretem regionalnym 152/86 Ministerstwa Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich i Leśnictwa Rządu Nawarry z dnia 6 czerwca 1986 r. przyznano tymczasowe zatwierdzenie nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa”.	Dekretem regionalnym 152/86 Ministerstwa Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich i Leśnictwa Rządu Nawarry z dnia 6 czerwca 1986 r. przyznano tymczasowe zatwierdzenie nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa”. Następnie decyzją regionalną z dnia 16 lutego 1987 r. ostatecznie zatwierdzono rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa” i jej Rady Regulacyjnej.

Podstawa zmiany:

Dodano akapit w celu wyjaśnienia akapitu trzeciego lit. a) („Związek historyczny”) sekcji dotyczącej związku z obszarem geograficznym.

Odniesienia do związku historycznego zawierają obecnie odniesienie do decyzji regionalnej z dnia 16 lutego 1987 r., którą ostatecznie zatwierdzono na szczeblu krajowym rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa” i jej Rady Regulacyjnej.

5.6.2. b) Związek naturalny:

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<p>Praktyki związane z uprawą:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Odległości między sadzonkami: Nasiona wysiewane są w łóżach siewnych w pierwszym tygodniu marca, a rośliny przesadzone są do gleby w ostatnim tygodniu maja. Sadzenie odbywa się przy użyciu odkrytego korzenia, a gęstość nasadzeń wynosi zazwyczaj 0,90 m między rzędami i 0,30 m między roślinami, co daje gęstość 37 000 roślin/ha. — Utrzymanie: Kiedy roślina się ukorzeni, grunt oczyszcza się z chwastów, a następnie odsuwa się ziemię z redliny, aby pozostawić roślinę w najwyższej części redliny. Co 10–12 dni ziemię należy przekopać i nanieść na nią warstwę nawozu zawierającego niską dawkę azotu oraz lekko nawodnić. — Zbiór: Owoce zbiera się bezpośrednio z rośliny, gdy osiągną wystarczający poziom dojrzałości, co 10 lub 15 dni. Zbiory rozpoczyna się zwykle w drugiej połowie września i trwają one do połowy lub końca listopada. 	<p>Między dniem a nocą występuje znaczna zmiana temperatury, co ma istotny wpływ na dojrzewanie papryki oraz na jej ostateczną jakość.</p>

Podstawa zmiany:

Opis praktyk związanych z uprawą skreślono w sekcji dotyczącej związku z obszarem geograficznym i przeniesiono do sekcji dotyczącej metody produkcji.

Opis metody uprawy zawarto w sekcji E, w której opisano metodę produkcji, ponieważ uznaje się ją za decydujący czynnik w produkcji „Pimiento del Piquillo de Lodosa”.

Wyraźny kontrast między temperaturą w dzień a temperaturą w nocy podkreśla się jako jeden z czynników klimatycznych, które należy wziąć pod uwagę. Kontrast ten powoduje, że papryka zaczyna dojrzewać, co ma wpływ na ostateczną jakość.

5.6.3.

Poprzedni tekst	Nowy tekst
	<p>C) Czynnik ludzki Praktyki związane z uprawą i procesy w zakresie produkcji opisane w sekcji E stanowią kolejny czynnik mający wpływ na szczególny charakter i jakość produktu.</p>

Poprzedni tekst	Nowy tekst
	<p>Dzięki tradycyjnej wiedzy fachowej lokalnych plantatorów gromadzonej przez kilka pokoleń paprykę sadzi się, pielęgnuje i zbiera z wielką starannością i w optymalnym czasie dla każdego zadania. Owoce zbiera się ręcznie, bezpośrednio z rośliny, przy optymalnej dojrzałości co 10–15 dni – wszystkie te czynniki mają wpływ na jakość produktu końcowego.</p> <p>Jeżeli chodzi o proces produkcji, ważne jest podkreślenie procesu opiekania, który odbywa się na otwartym ogniu i który nadaje produktowi charakterystyczny smak. Należy również zwrócić uwagę na skrupulatność, z jaką dokonuje się obierania, usuwania gniazda nasienno i nasion, przy czym owoce są czyszczone jeden po drugim, bez zanurzania w wodzie lub roztworach chemicznych.</p>

Podstawa zmiany:

Czynnik ludzki uwzględniono w celu dalszego wzmocnienia znaczenia niniejszej sekcji poprzez opisanie czynników ludzkich szczególnych dla danego środowiska geograficznego, które pomagają w określeniu szczególnego charakteru produktu, tj. praktyk związanych z uprawą, procesu opiekania papryki nad płomieniem oraz procesu obierania bez użycia wody lub roztworów chemicznych, które to czynniki pozwalają na zachowanie smaku.

5.7. G) Organ kontrolny

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<p>Organem kontrolnym w odniesieniu do chronionej nazwy pochodzenia jest Rada Regulacyjna będąca samorządem zawodowym reprezentującym producentów i przetwórców.</p> <p>W jej skład wchodzi:</p> <p>przewodniczący, wiceprzewodniczący, trzech członków reprezentujących sektor upraw, trzech członków reprezentujących sektor przetwórstwa, jeden członek Regionalnego Ministerstwa ds. Rolnictwa, jeden członek Regionalnego Ministerstwa ds. Turystyki, Handlu i Przemysłu, dwóch członków technicznych dysponujących specjalną wiedzą na temat uprawy, przetwarzania lub wprowadzania do obrotu papryki „piquillo”.</p> <p>Członków Rady wybiera się co cztery lata spośród osób, które figurują w odpowiednich rejestrach odpowiednio sektorów uprawy i przetwórstwa.</p> <p>Zakres odpowiedzialności:</p> <p>Terytorium: na obszarze produkcji.</p> <p>Produkty: chronione nazwą na dowolnym etapie.</p> <p>Osoby: osoby fizyczne lub prawne wpisane do różnych rejestrów.</p>	<p>Za kontrolę chronionej nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa” odpowiada:</p> <p>INSTYTUT TECHNOLOGII I INFRASTRUKTURY ROLNO-SPOŻYWCZEJ NAWARRY, S.A. (INTIA) Avenida Serapio Huici, 22, Edificio Peritos, 31610 Villava, Navarre Tel. +34 948013040 Faks +34 948013041 intiasa@intiasa.es http://www.intiasa.es/</p> <p>Ten organ kontrolny, który pełni funkcję organu certyfikacyjnego w odniesieniu do produktu, jest akredytowany przez krajową jednostkę akredytującą (ENAC) w zakresie zgodności z normą UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.</p>

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<p>Obowiązki: Sporządzanie i kontrolowanie różnych rejestrów. Dostarczanie wytycznych dotyczących nadzorowania i monitorowania produkcji, przetwarzania i jakości papryki objętej ChNP. Kontrolę i monitorowanie przeprowadzają inspektorzy upoważnieni przez właściwe władze, działający bezstronnie wobec producentów i przetwórców. Certyfikacja produktu. Promowanie i ochrona nazwy pochodzenia. Decydowanie o postępowaniu dyscyplinarnym w przypadku niespełnienia wymogów określonych w rozporządzeniu. Działanie z pełną odpowiedzialnością prawną i zdolnością do zaciągania zobowiązań prawnych i bycia stroną postępowania sądowego, podejmowanie działania odpowiedniego do sprawowanej roli w zakresie reprezentowania i obrony ogólnych interesów związanych z nazwą pochodzenia.</p>	

Podstawa zmiany:

Zmieniono sekcję „Organ kontrolny”, aby dostosować ją do obecnych zasad.

Treść sekcji dotyczącej systemu kontroli w poprzedniej wersji specyfikacji była w tym kontekście niewłaściwa – zawierała ona opis struktury, uprawnień i obowiązków organu zarządzającego tą ChNP określonych w przepisach krajowych. Tekst ten skreślono i zastąpiono informacjami na temat organu kontrolnego, który weryfikuje zgodność ze specyfikacją produktu zgodnie z art. 37 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

5.8. H) Etykietowanie

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<p>Etykiety handlowe każdego zarejestrowanego podmiotu gospodarczego podlegają zatwierdzeniu przez Radę Regulacyjną. Na etykietach obowiązkowo umieszcza się napis: Denominación de Origen „Pimiento del Piquillo de Lodosa”. Każdy rodzaj pojemnika, w którym chroniona konserwowana papryka jest dopuszczana do konsumpcji, musi być opatrzony dodatkową numerowaną etykietą gwarancyjną wydawaną przez Radę Regulacyjną, przymocowywaną w zarejestrowanym zakładzie przetwórczym, zawsze w taki sposób, aby nie mogła być ponownie wykorzystana. Załączono kopię dodatkowej etykiety i logo.</p>	<p>Na etykiecie handlowej każdego przedsiębiorstwa przetwórczego muszą się znajdować słowa „Pimiento del Piquillo de Lodosa” oraz oficjalne logo ChNP przedstawione poniżej:</p> <div data-bbox="1007 1529 1259 1783" data-label="Image"> </div> <p>Ponadto pojemnik na chroniony produkt musi być opatrzony dodatkową etykietą gwarancyjną z własnym niepowtarzalnym numerem seryjnym, przymocowywaną w zarejestrowanym zakładzie przetwórczym, zawsze w taki sposób, aby nie mogła być ponownie wykorzystana. Etykiety dodatkowe są wydawane i kontrolowane przez Radę Regulacyjną (organ zarządzający ChNP) oraz udostępniane w niedyskryminacyjny sposób wszystkim podmiotom, które o to wnioskuje i które spełniają warunki określone w specyfikacji produktu. Przykład dodatkowej etykiety przedstawiono poniżej:</p>

Poprzedni tekst	Nowy tekst
	<div data-bbox="975 383 1297 544" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="858 555 1412 613">Na etykiecie należy wskazać formę prezentacji chronionego produktu (konserwowany lub świeżo opiekany).</p>

Podstawa zmiany:

Sekcję dotyczącą etykietowania zmieniono w celu uwzględnienia w niej obrazów dodatkowej etykiety i logo.

Elementy określające „Pimiento del Piquillo de Lodosa” nie uległy zmianie, ale zmieniono brzmienie, aby wyjaśnić je w bardziej przejrzysty sposób (oficjalne logo ChNP i dodatkowe etykiety, które gwarantują autentyczność produktu).

5.9. I) OBOWIĄZUJĄCE PRZEPISY PRAWA KRAJOWEGO

Poprzedni tekst	Nowy tekst
<ul style="list-style-type: none"> — Ustawa w sprawie wina, winorośli i alkoholu (ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r.) — Dekret 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r. zatwierdzający rozporządzenie wykonawcze w odniesieniu do ustawy 25/1970 — Dekret regionalny 152/86 z dnia 6 czerwca 1986 r. przyznający tymczasowe zatwierdzenie nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa” — Decyzja regionalna Ministerstwa Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich i Leśnictwa Rządu Nawarry z dnia 16 lutego 1987 r. zatwierdzająca rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa” i jej Rady Regulacyjnej — Decyzja Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności z dnia 8 maja 1987 r. ratyfikująca rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa” i jej Rady Regulacyjnej — Decyzja regionalna Ministra Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich i Leśnictwa Nawarry z dnia 25 maja 1992 r. zmieniająca treść art. 4C.3 rozporządzenia w sprawie nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa” i jej Rady Regulacyjnej 	<ul style="list-style-type: none"> — Zarządzenie Kancelarii Premiera z dnia 21 listopada 1984 r. zatwierdzające normy jakości w odniesieniu do konserwowanych warzyw.

Podstawa zmiany:

Zmieniono akapit ostatni specyfikacji krajowych wymogów prawnych.

Mimo że niniejsza sekcja nie jest już obowiązkowa zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, została ona zachowana w celu zachowania odniesienia do zarządzenia Kancelarii Premiera z dnia 21 listopada 1984 r. zatwierdzającego normy jakości w odniesieniu do konserwowanych warzyw, ponieważ jest to szczególnie tekst prawny mający zastosowanie do konserwowanej papryki „Pimiento del Piquillo de Lodosa”.

Skreślono odniesienia do innych decyzji regionalnych i ministerialnych zatwierdzających i zmieniających rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia „Pimiento del Piquillo de Lodosa” i jej Rady Regulacyjnej.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA”

Nr UE: PDO-ES-0080-AM01 – 20.10.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Pimiento del Piquillo de Lodosa”

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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Owoc rośliny z gatunku *Capsicum annuum* L. odmiany „piquillo”, przeznaczony do spożycia przez ludzi.

„Pimiento del Piquillo de Lodosa” to czerwona papryka, która niezależnie od ostatecznego sposobu wprowadzania do obrotu przechodzi następujące procesy w zakładach na wyznaczonym obszarze: opiekanie, obieranie bez kontaktu z wodą lub substancjami chemicznymi oraz pakowanie bez dodatku solanki. Przetworzona papryka utrzymuje wyróżniające cechy charakterystyczne odmiany: jest mała i czerwona, ma słodki smak i cienki miąższ.

„Pimiento del Piquillo de Lodosa” objęta ChNP musi być papryką z kategorii handlowych „ekstra” i „klasa I”.

Papryka objęta ChNP może być prezentowana albo w całości, albo w paskach lub kawałkach i musi spełniać następujące wymogi:

Cała papryka		
	Kategoria „ekstra”	Kategoria „klasa I”
Całkowita liczba wad (*)	<= 10 %	<= 20 %
Liczba nasion na owoc	<= 20	<= 40
Zwarta konsystencja	>= 90 %	>= 80 %
Obecność kawałków	brak	brak
Papryka w paskach lub kawałkach		
	Paski	Kawałki
Całkowita liczba wad (*)	<= 20 %	<= 20 %
Liczba nasion na 100 g	<= 40	<= 60
Obecność kawałków	<= 10 %	_____

(*) tj. kawałków, które są wysuszone, niecałe (w przypadku tych, które mają być prezentowane w całości) otwarte lub rozerwane.

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

Surowcem w przypadku „Pimiento del Piquillo de Lodosa” jest owoc rośliny z gatunku *Capsicum annuum* L. odmiany „piquillo”, uprawiany wyłącznie na określonym obszarze geograficznym.

W stanie świeżym papryka odmiany „piquillo” przeznaczona do produkcji „Pimiento del Piquillo de Lodosa” posiada następujące cechy charakterystyczne:

- Barwa: jasnoczerwona.
- Smak: słodki.
- Długość: krótka, na ogół nie dłuższa niż 10 cm.
- Średnica: średnio 4–5 cm.
- Kształt: trójkątna, spiczasta końcówka.
- Średnia masa owocu: od 35 do 50 g.
- Grubość miąższu: cienki, około 0,3 cm.
- Liczba płatków: 2–3.
- Kierunek owocu: zwisający.

Papryka tej odmiany przeznaczona do produkcji produktu objętego ChNP musi również odznaczać się następującymi cechami jakości:

- zdrowa: wyklucza się owoce z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- świeża i w nienaruszonym stanie. Nienaruszone owoce to owoce, które zachowują swoją pierwotną formę,
- czysta: praktycznie wolna od ciał obcych,
- dojrzała,
- brak uszkodzeń, pęknięć, oparzeń, obcych zapachów lub smaków.

Owoce muszą być również wystarczająco wykształcone i dojrzałe, aby wytrzymać przeładunek i transport oraz nadawać się do przetworzenia.

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

Wszystkie etapy produkcji i przetwarzania muszą być przeprowadzane na określonym obszarze geograficznym.

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

Zawartość pojemników musi być jednolita i musi obejmować wyłącznie paprykę z obszaru produkcji, zatwierdzonej odmiany, o jakości i rozmiarze odpowiadających tej samej kategorii handlowej.

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

Na etykietce handlowej muszą się znajdować słowa „Pimiento del Piquillo de Lodosa” oraz oficjalne logo ChNP przedstawione poniżej:



Opakowanie musi również być opatrzone dodatkową etykietą gwarancyjną z własnym niepowtarzalnym numerem seryjnym, przymocowywaną w odpowiednim zakładzie przetwórczym, zawsze w taki sposób, aby nie mogła być ponownie wykorzystana. Etykiety dodatkowe są wydawane i kontrolowane przez Radę Regulacyjną (organ zarządzający ChNP) oraz udostępniane w niedyskryminacyjny sposób wszystkim podmiotom, które o to wnioskuje i które spełniają warunki określone w specyfikacji produktu. Przykład dodatkowej etykiety przedstawiono poniżej:



.tifNa etykiecie należy wskazać formę prezentacji chronionego produktu (konserwowany lub świeżo opiekany).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji stanowią grunty zlokalizowane w ośmiu gminach w „Ribera Baja” w Nawarze, na brzegach rzek Ebro i Ega.

Gminami, które tworzą ten obszar, są: Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Lodosa, Mendavia, San Adrián i Sartaguda, wszystkie zlokalizowane w prowincji Nawarra.

Obszar przetwarzania jest taki sam jak obszar produkcji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika produktu*

— „Pimiento del Piquillo de Lodosa” wytwarza się z papryki odmiany „piquillo” uprawianej na określonym obszarze i zbieranej, gdy jest dojrzała, tj. kiedy staje się czerwona. Po przybyciu do zakładów przetwórstwa na określonym obszarze papryka przechodzi tradycyjny proces produkcji, w trakcie którego jest opiekana nad ogniem, obierana bez kontaktu z wodą lub roztworami chemicznymi i pakowana bez dodatku solanki. Pozwala to na zachowanie jej charakterystycznego smaku.

— Taki proces produkcji był tradycyjną metodą konserwacji papryki „piquillo” uprawianej w rodzinnych ogrodach warzywnych. Paprykę tę uprawiano pierwotnie na potrzeby spożycia prywatnego, ale z czasem zaczęto ją wprowadzać na rynki obszarów sąsiedzkich. W dniu 6 czerwca 1986 r. Ministerstwo Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich i Leśnictwa Rządu Nawarry wydało dekret regionalny 152/86, w którym uznano nazwę „Pimiento del Piquillo de Lodosa”.

5.2. *Specyfika obszaru geograficznego*

W odniesieniu do czynników naturalnych charakteryzujących obszar geograficzny, który jest znany jako południowy brzeg lub „Ribera Baja”, należy wspomnieć o rzeźbie terenu. Obszar ten przecina rzeka Ebro, tworząc płaskowyż równin terasowych, które opadają z wysokości około 500 m do 250 m. Oprócz Ebro obszar Ribera przecinają również dopływy tej rzeki – Ega, Arga i Aragonia. Ich cieki wodne tworzą szerokie meandry na szerokich, żyznych równinach. Na tych równinach uprawia się większość papryki, o której mowa.

Sposób, w jaki papryka jest uprawiana i zbierana, gdy w pełni dojrzeje, oraz stosowane metody przetwarzania są typowe dla określonego obszaru i nadają papryce „Pimiento del Piquillo de Lodosa” jej wyróżniające cechy charakterystyczne.

5.3. *Sposób, w jaki szczególne cechy obszaru geograficznego wpływają na produkt*

Cechy charakterystyczne papryki „Pimiento del Piquillo de Lodosa” determinuje obszar geograficzny, na którym produkt ten jest produkowany. Osiem gmin położonych na tym obszarze znajduje się na równinach terasowych rzeki Ebro i jej dopływów. Występuje w nich klimat półpustynny, z niską ilością opadów i znacznymi wahaniami temperatury pomiędzy dniem a nocą. Takie warunki klimatyczne skutkują wysokiej jakości uprawą papryki „piquillo”.

- Odmiana „piquillo” jest uprawiana przez rolników na określonym obszarze od bardzo dawna. Metody wykorzystywane do uprawy papryki i jej zbiorów, gdy jest w pełni dojrzała, wynikają z tradycji budowanej przez kilka pokoleń.
- Metoda produkcji „Pimiento del Piquillo de Lodosa” polegająca na opiekaniu papryki nad ogniem, obieraniu jej bez kontaktu z wodą lub roztworami chemicznymi oraz pakowaniu bez dodatku solanki jest na określonym obszarze metodą tradycyjną.
- O produkcji konserwowanej papryki „Pimiento del Piquillo de Lodosa” wspomniano już w 1893 r., na stronie 386 „El Practicón: Tratado completo de cocina” [Kompletny traktat o gotowaniu]. Rozporządzenie Rady Regulacyjnej „Pimiento del Piquillo de Lodosa” opublikowano w 1986 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://goo.gl/mEXdHP>
