

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 27/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«PIMIENTO DE FRESNO-BENAVENTE»****N. CE: ES-PGI-0005-0705-19.06.2008****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Pimiento de Fresno-Benavente».

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Si tratta del frutto della pianta di peperone *Capsicum annum* L., risultante da una selezione di peperoni del tipo «morro de vaca» o «morrón» e destinato al consumo allo stato fresco (non trasformato).

Il frutto maturo presenta le seguenti caratteristiche.

Caratteristiche morfologiche:

- forma del frutto: rettangolare, quasi quadrata, piuttosto allungata,
- larghezza minima: 10 cm,
- colore del frutto: rosso,
- forma dell'apice: molto depresso,
- spessore della polpa: superiore a 8 millimetri,
- numero di lobi: 3, 4 o 5.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Caratteristiche fisico-chimiche:

- tenore di umidità: superiore al 90 %,
- tenore di potassio: inferiore a 3 g/100 g,
- peso unitario del frutto: superiore a 300 g.

Caratteristiche organolettiche:

Al taglio rivela una polpa spessa, di colore rosso. In bocca il frutto è molto succoso e la pelle non è dura. Il gusto è mediamente dolce, poco amaro e non piccante. Dopo la masticazione e l'ingestione permangono in bocca pochi residui di pelle.

Occorre in ogni caso rispettare la norma CEPE/ONU, FFV-28, applicabile ai peperoni dolci.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

La produzione agricola del peperone deve aver luogo unicamente nella zona geografica identificata, purché sia dimostrata l'esistenza di fattori naturali che influiscono sulla qualità del prodotto.

I suoli delle particelle registrate devono presentare un tenore di argilla superiore al 15 %, di limo inferiore al 33 % e di materia organica inferiore al 2,1 %. L'organismo di controllo può autorizzare l'utilizzo di ammendanti organici quando il tenore di materia organica dei suoli è inferiore all'1 %.

La densità di piantagione massima è di 85 000 piante per ettaro.

È vietato coltivare peperoni per due campagne consecutive sulla stessa particella.

La raccolta dei peperoni è effettuata a più riprese, selezionando ogni volta i frutti che rispondono ai criteri di qualità.

È vietato impilare i peperoni in strati di altezza superiore a 1 metro.

Dopo la raccolta i peperoni devono essere conservati al riparo dal sole in un luogo fresco e areato e tenuti a debita lontananza da qualsiasi materiale che possa causare una contaminazione.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Non pertinente.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Nelle diciture e nelle etichette che identificano il «Pimiento de Fresno-Benavente» destinato al consumo figurano obbligatoriamente le menzioni «Indicación Geográfica Protegida» e «Pimiento de Fresno-Benavente».

Il prodotto deve inoltre essere provvisto di un marchio di conformità (controetichetta) volto a garantire la tracciabilità del prodotto, identificato mediante un codice alfanumerico e apposto dall'azienda che effettua il condizionamento in modo da non poter essere riutilizzato.

Su tale controetichetta figurano la menzione «Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente» e il logo corrispondente. Il logo della denominazione è il seguente:



Nelle confezioni destinate al consumo contenenti più di sei peperoni freschi ciascun peperone deve essere contrassegnato da un adesivo recante il logo.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione agricola è situata nella parte nordorientale della Comunità autonoma di Castilla y León; essa raggruppa 33 comuni della parte sudorientale della provincia di León, 55 comuni della parte settentrionale della provincia di Zamora e un comune della provincia di Valladolid.

Si tratta di una zona di ampie vallate, con una superficie di 2 769 km², dedicata a colture irrigue.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona di produzione è caratterizzata topograficamente dal letto dei fiumi Esla e Tera, che la attraversano. La coltivazione del peperone ha luogo nelle pianure fertili in cui si depositano i materiali sedimentari.

L'altezza media della zona è di 756 metri sul livello del mare, con variazioni tra i 700 metri nella zona meridionale e sudorientale e i 900 metri nella zona nordorientale.

Il clima della zona differisce notevolmente da quello della sottozona limitrofa, situata ad ovest del fiume Esla, soprattutto per quanto riguarda l'umidità e la temperatura.

La zona è caratterizzata dalla predominanza di pianure fertili su fluvisuoli calcarei. Quanto alla composizione, si riscontrano una percentuale media elevata di sabbia (55,78 %) e tenori moderati di limo (25,02 %) e di argilla (19,15 %).

Il pH medio dei suoli è di 7,16. Essi sono ricchi di materia organica, con un tenore medio dell'1,42 %.

Queste particolari caratteristiche del suolo conferiscono ai peperoni specifiche caratteristiche sensoriali e fisico-chimiche.

Nella zona geografica persistono fattori umani legati alla tradizione della coltura del peperone che garantiscono una selezione locale accurata delle migliori piante e dei migliori frutti per l'ottenimento dei semi, la scelta dei migliori appezzamenti per la produzione di peperoni di qualità nonché l'esperienza appropriata in materia di lavori agricoli e di manipolazione dei frutti.

5.2. Specificità del prodotto:

Il peperone di Fresno-Benavente è della varietà «morrón», grande, ha un peso unitario superiore a 300 grammi, forma rettangolare piuttosto allungata, larghezza minima di 10 centimetri, spessore della polpa superiore a 8 mm e presenta da 3 a 5 lobi.

È estremamente succoso con pelle non dura. A maturazione il frutto è di colore rosso. Il gusto è mediamente dolce, poco amaro e non piccante.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

I fattori naturali della zona geografica di produzione, legati alle caratteristiche pedologiche della zona, conferiscono a questi peperoni caratteristiche specifiche:

- nella zona di produzione identificata i peperoni presentano una polpa più spessa, sono più succosi, meno amari, meno duri e i residui di pelle sono minori. Queste caratteristiche sono legate al basso tenore di materia organica dei suoli e alla loro composizione nella zona di produzione,
- il legame del prodotto con la zona geografica si fonda principalmente sulla sua reputazione, confermata da diversi riferimenti storici e letterari,
- l'*Archivo Histórico Provincial* (archivio storico provinciale) di León conserva i protocolli della città di Fresno de la Vega, risalenti al XVIII secolo, in cui si fa riferimento alle decime percepite sugli ortaggi, fra i quali figurano i peperoni,
- nell'opera «Fray Gerundio de Campazas», scritta alla metà del XVIII secolo dal famoso autore conosciuto con lo pseudonimo di «Padre Isla», i peperoni sono presenti come una prelibatezza in un banchetto tipico che si svolge a Campazas, un comune situato nella zona di produzione del «Pimiento de Fresno- Benavente»,
- roberto Cubillo de la Puente afferma nel suo libro «Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800» che alla fine del XVIII secolo i peperoni apparivano stagionalmente sul mercato di León e dovevano essere molto apprezzati in questa città, almeno da alcuni settori della popolazione. I documenti studiati attestano la presenza dei peperoni nei mesi di agosto, settembre, ottobre e novembre, il che induce a pensare che questi prodotti fossero originari delle zone vicine a quelle del «Pimiento de Fresno-Benavente»,
- nella pubblicazione «Avance estadístico de la riqueza que en España representa la producción media anual de las plantas hortícolas y plantas industriales» (Evoluzione statistica della ricchezza che rappresenta in Spagna la produzione media annua dei siti orticoli e dei siti industriali) (1914), della Direzione generale dell'agricoltura, delle miniere e delle montagne, dipendente dal Ministero dell'infrastruttura, appare una menzione della provincia di Zamora in cui si indica che la varietà di peperoni più diffusa è quella nota come «morro de vaca»,
- il trattato agronomico «El cultivo de pimientos, chiles y ajíes» (La coltivazione dei peperoni, del peperoncino rosso e del pepe), pubblicato da Mundi-Prensa (1996), segnala che la varietà «morro de vaca» può essere denominata in modi diversi in funzione della regione e della selezione. Tra le diverse denominazioni figura quella di peperone «de Fresno» per la zona di produzione interessata,
- nell'«Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León (1999/2000)» (Inventario dei prodotti agroalimentari di qualità di Castilla y León), edito dalla *Junta de Castilla y León* (Consiglio di Castilla y León), sono menzionati il peperone «morrón» di Fresno de la Vega (prodotto a Fresno e in altri comuni situati sul fiume Esla) e il peperone di Benavente (prodotto nelle regioni di Benavente e Los Valles). Secondo tale opera, il peperone di Benavente «si produce in altre zone della regione, come Fresno de la Vega»,
- il «Pimiento morrón de Fresno de la Vega» e il «Pimiento de Benavente» compaiono nella parte riservata alla provincia di Castilla y León del catalogo di frutti e ortaggi pubblicato nell'ambito dell'iniziativa europea «Culinary Heritage» (Patrimonio gastronomico), finalizzata a promuovere i prodotti locali e la cucina tradizionale e che ha beneficiato del contributo finanziario della Commissione europea,
- l'emblema araldico di Fresno de la Vega, che risale al 1984, comprende un peperone come uno dei segni d'identità del comune,

La reputazione attuale è confermata dall'importanza che rivestono sia le «Ferias del Pimiento», che si celebrano ogni anno l'ultimo fine settimana di settembre a Fresno de la Vega e Benavente e che figurano nel calendario ufficiale delle manifestazioni di Castilla y León, che la «Cofradía del Pimiento de Fresno» (Confraternita del peperone di Fresno).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006],

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Fresno-Benavente.pdf
