

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

(2022/C 122/13)

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

„PIMIENTO DE GERNIKA”/„GERNIKAKO PIPERRA”

Nr UE: PGI-ES-0673-AM01- 22 lutego 2016

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Comité Profesional „Gernikako Piperra o Pimiento de Gernika” [komitet zawodowy ds. „Gernikako Piperra”/ „Pimiento de Gernika”]

Adres: Torre Muntzaratz. Bº Muntzaratz, 17-A. 48220. Abadiño (Vizcaya).

Tel. +32 946030330; Faks +34 946063953

Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

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

Wyczerpujący opis i konkretne powody każdej zmiany:

Proponowane zmiany wynikają z potrzeby dostosowania specyfikacji produktu do obecnych warunków i zapewnienia przetrwania upraw przy jednoczesnym zachowaniu jakości i właściwości produktu końcowego, bez osłabiania związku między produktem a środowiskiem.

OPIS PRODUKTU

W akapicie dotyczącym właściwości produktu w ramach opisu produktu (sekcja B) proponuje się skreślić maksymalną różnicę długości wynoszącą 2 cm tolerowaną w każdym opakowaniu, ponieważ sam fakt, że dla „Pimiento de Ger-nika” określono cechy związane z długością (6–9 cm), zapewnia już jednorodność wymaganą zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011. Ponadto, ponieważ są to papryki niedojrzałe, a zatem „małe” pod względem średnicy i długości, ich opakowanie handlowe nie podlega przepisowi normy handlowej dla papryki słodkiej, który wymaga, aby papryka słodka typu wydłużonego była dostatecznie jednorodna pod względem długości.

Maksymalna różnica w długości wynosząca 2 cm tolerowana dla każdego opakowania nie jest przecież cechą samej papryki, lecz wymogiem wprowadzenia do obrotu.

Zmiana ta dotyczy pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W związku z tym tekst:

„Długość wynosi 6–9 cm. W każdym opakowaniu maksymalna tolerowana różnica długości wynosi 2 cm”

otrzymuje brzmienie:

„Długość wynosi 6–9 cm”.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Proponuje się zmianę tej sekcji poprzez usunięcie obszaru pakowania, ponieważ samo pakowanie nie jest etapem produkcji produktu, przy jednoczesnym zachowaniu wszystkich pozostałych wymogów produkcyjnych, które mają wpływ na jakość produktu.

Zostało to określone w pkt 3.5 jednolitego dokumentu, z którego usunięto następujące zdania: „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa.”, „Obszar przygotowania i pakowania jest taki sam jak obszar produkcji”, „Wymóg przygotowywania i pakowania papryk na obszarze produkcji ma na celu ochronę renomy oznaczenia, a także zagwarantowanie autentyczności produktu i utrzymanie jego jakości i właściwości”.

DOWÓD POCHODZENIA

Proponuje się zmianę akapitu czwartego, biorąc pod uwagę, że jednym z czynników gwarantujących pochodzenie produktu są nasiona, a autentyczność nasion jest zapewniona, ponieważ mogą je nabywać wyłącznie producenci zarejestrowani w ramach ChOG. Oznacza to, że to nie badania genetyczne (DNA) lub fizykochemiczne, ale identyfikowalność nasion gwarantuje pochodzenie i autentyczność produktów z chronionym oznaczeniem geograficznym.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

W związku z tym tekst:

„System kontroli i certyfikacji jest podstawowym czynnikiem gwarantującym pochodzenie, jakość i identyfikowalność produktu. Obejmuje on następujące procesy:

Zarejestrowani producenci są zaopatrywani w nasiona za pośrednictwem stowarzyszeń plantatorów. Zarejestrowane gospodarstwa rolne mogą uprawiać wyłącznie odmiany dopuszczone dla tego rodzaju papryki. W celu zagwarantowania pochodzenia i autentyczności produktu jest on poddawany badaniom genetycznym (DNA) i fizykochemicznym przez organ kontrolny”

otrzymuje brzmienie:

„System kontroli i certyfikacji nasion jest podstawowym czynnikiem gwarantującym pochodzenie, jakość i identyfikowalność produktu. Obejmuje on następujące procesy:

Zarejestrowani producenci są zaopatrywani w kwalifikowany materiał siewny. Zarejestrowane gospodarstwa rolne mogą uprawiać wyłącznie odmiany dopuszczone dla tego rodzaju papryki. Jednostka kontrolna wymaga świadectwa zakupu potwierdzającego pochodzenie i autentyczność kwalifikowanego materiału siewnego”.

W sekcji E dotyczącej metody produkcji akapit pierwszy, odnoszący się do autentyczności kwalifikowanego materiału siewnego i mający brzmienie:

„Stowarzyszenia plantatorów wybierają własne nasiona z czystych gatunkowo linii i dostarczają je do gospodarstw rolnych zarejestrowanych w ramach oznaczenia geograficznego i znajdujących się na obszarze chronionym. Aby zagwarantować pochodzenie i autentyczność produktu, nadzór nad tym odbywa się nie tylko za pośrednictwem stowarzyszeń plantatorów i samokontroli zarejestrowanych plantatorów, ale także organ kontrolny opracowuje roczny plan kontroli”

otrzymuje brzmienie:

„Gospodarstwa rolne zarejestrowane w ramach oznaczenia geograficznego i znajdujące się na obszarze chronionym gwarantują pochodzenie i autentyczność produktu przez identyfikowalność kwalifikowanego materiału siewnego i samokontrolę przeprowadzaną przez zarejestrowanych plantatorów. Ponadto organ kontrolny opracowuje roczny plan kontroli”.

METODA PRODUKCJI

Proponowana zmiana w tej sekcji wynika z potrzeby dostosowania specyfikacji produktu do obecnych warunków i postępu technologicznego. Proponuje się zatem umożliwienie drugiego cyklu sadzenia, określenie maksymalnej gęstości nasadzeń, zmianę częstotliwości zbiorów oraz dopuszczenie pakowania maszynowego i możliwości uprawy w substracie.

Proponuje się zastąpienie trzeciego, piątego, trzynastego i dziewiętnastego akapitu tej sekcji w specyfikacji produktu w następujący sposób:

1. Sekcja E akapit trzeci specyfikacji produktu

Wprowadzono możliwość drugiego cyklu sadzenia, ponieważ fakt, że plantatorzy zawsze pracują z młodymi roślinami, pozwala na utrzymanie jakości produktu przez cały okres wprowadzania do obrotu. Takie rozłożenie uprawy w czasie jest zgodne z tradycyjnymi praktykami uprawy na tym obszarze.

Jeżeli chodzi o gęstość nasadzeń, tylko górna granica jest przydatna do zapewnienia jakości produktu. Mniejsza gęstość nie powoduje utraty jakości.

Zmiana ta dotyczy pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

Zatem tekst:

„Sadzenie na wolnym powietrzu odbywa się między kwietniem a majem, natomiast sadzenie pod osłoną lub w tunelach foliowych ma miejsce wcześniej, w lutym, marcu i kwietniu. W pierwszym przypadku paprykę zbiera się począwszy od czerwca, a w drugim od połowy kwietnia. Paprykę zbiera się głównie między kwietniem a listopadem. Gęstość wynosi od 3 do 4 roślin na metr kwadratowy”

otrzymuje brzmienie:

„Sadzenie na wolnym powietrzu odbywa się między kwietniem a majem, a sadzenie w szklarniach lub tunelach foliowych ma miejsce wcześniej: w lutym, marcu i kwietniu; drugi cykl sadzenia dozwolony jest od czerwca. W pierwszym przypadku paprykę zbiera się począwszy od czerwca, a w drugim od połowy kwietnia. Większą część upraw zbiera się między kwietniem a listopadem. Gęstość wynosi do 4 roślin na metr kwadratowy”.

2. Zmieniono akapit piąty, aby uwzględnić możliwość uprawy w substracie, ponieważ papryka nie zawsze musi być uprawiana w glebie.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 jednolitego dokumentu.

Obszary produkcji nadające się do uprawy „Pimiento de Gernika” są bardzo ograniczone ze względu na warunki terenowe, rozwój obszarów miejskich i presję infrastrukturalną oraz typowy układ małych baskijskich gospodarstw rolnych. W rezultacie zmienianie upraw nie ma miejsca zbyt często, a czasami obejmuje gatunki pokrewne (pomidor/pieprz), co prowadzi do rozwoju w glebie mikroorganizmów chorobotwórczych, które są tak agresywne, że mogą zniszczyć uprawę. Te znaczące problemy związane ze zdrowiem roślin zagrażają przetrwaniu „Pimiento de Gernika”, uprawy stanowiącej bardzo ważny element baskijskiego rolnictwa atlantyckiego.

Główne choroby roślin, które dotyczą „Pimiento de Gernika”, są związane z glebą, to znaczy, że gleba (materiał organiczny w procesie rozkładu związanego z glebą) jest ich głównym inokulum. W atlantyckich strefach klimatycznych wspólnoty autonomicznej Kraju Basków te choroby glebowe są wywoływane głównie przez wirusy (*Potyvirus* lub *Tobamovirus*) lub grzyby. Grzyby z rodzaju *Fusarium* spp. i *Phytophthora* ssp. stanowią potencjalne źródło zakażenia dla „Pimiento de Gernika”. Według badania gleby przeprowadzonego w 2014 r. grzyby te występują w 70 % gleby wykorzystywanej do uprawy „Pimiento de Gernika”. Zostało to potwierdzone w badaniu z 2015 r. dotyczącym odporności na *Tobamovirus* w chili i papryce („Resistencia al Tobamovirus en guindilla y pimiento”) przeprowadzonym przez Santiago Larregla.

W badaniu z 2011 r. przeprowadzonym przez Mireię Núñez-Zofio, Santiago Larregla i Carlosa Garbisu dotyczącym zastosowania dodatków organicznych, a następnie ściółkowania gleby włókniną ogrodniczą w celu ograniczenia występowania *Phytophthora capsici* w uprawach papryki w klimacie umiarkowanym, *Crop Protection* 30: 1563–1572, stwierdzono, że biologiczne oczyszczanie jest jedynym sposobem dezaktywacji w glebie inokulum, które generuje choroby grzybicze (oospory *Phytophthora capsici*). Biorąc pod uwagę warunki klimatyczne atlantyckiej strefy Kraju Basków, metoda ta jest skuteczna tylko wtedy, gdy stosuje się ją w okresie wiosenno-letnim, który zbiega się z sezonem wegetacyjnym „Pimiento de Gernika”.

Mając na uwadze poszanowanie środowiska naturalnego i jego różnorodności biologicznej, rolnicy uprawiający „Pimiento de Gernika” – produkujący tę paprykę zgodnie ze ścisłymi zasadami integrowanej produkcji ograniczającymi stosowanie pestycydów – zdecydowali się na stosowanie do tej uprawy substratów jako alternatywy dla gleby.

Jak wykazały poniższe badania, substrat umożliwia rozwój systemu korzeniowego rośliny i działa jako obojętne podłoże dla rośliny, nie zakłócając pobierania przez nią składników odżywczych. Substraty odpowiednie do uprawy „Pimiento de Gernika” są substratami obojętnymi, choć można zastosować niewielki procent materii organicznej w celu zagęszczenia gleby. Żaden z tych dwóch składników nie dostarcza makro- ani mikroskładników odżywczych, które mogłyby być przyswojone przez roślinę. Substrat charakteryzuje się przede wszystkim niską gęstością, co umożliwia przepuszczanie powietrza i wody przez jego strukturę.

Mowa o następujących badaniach:

- Arriaga, H., Nunez-Zofio, M., Larregla, S., Merino, P. 2011: Gaseous emissions from soil biodisinfestation by animal manure on a greenhouse pepper crop [Emisje gazowe z biologicznego oczyszczania gleby za pomocą obornika zwierzęcego w uprawie papryki szklarniowej]. *Crop Protection* 30: 412–419.
- Macia, H., Etxeandia A., Domingo M., Amenabar R. 1997: Effect of different N/K ratios in nutrient solutions on pepper of Gernika [Wpływ różnych proporcji N/K w substancjach biogenych na paprykę z Gerniki]. *Acta Horticulturae* 40: 475–478.
- Larregla, S. 2003: Etiología y epidemiología de la „Tristeza” del pimiento en Bizkaia [Etiologia i epidemiologia „smutku” papryki w prowincji Vizcaya]. Badanie w toku. Praca doktorska. Uniwersytet Kraju Basków. Leioa.

- Larregla, S., Guerrero, M.M., Mendarte S., Lacasa, A. 2015: Biodisinfestation with Organic Amendments for Soil Fatigue and Soil-Borne Pathogens Control in Protected Pepper Crops [Oczyszczanie biologiczne z użyciem dodatków organicznych do zwalczania zmęczenia gleby i przeżywających w glebie patogenów w chronionych uprawach papryki]. W: Organic Amendments and Soil Suppressiveness in Plant Disease Management, s. 437–456.
- Nuñez-Zofío, M., Garbisu, C., Larregla, S. 2010: Application of Organic Amendments Followed by Plastic Mulching for the Control of *Phytophthora* Root Rot of Pepper in Northern Spain [Stosowanie dodatków organicznych, a następnie ściółkowanie włókniną ogrodniczą w celu zwalczania zgnilizny *Phytophthora* korzenia papryki w północnej Hiszpanii]. Acta Horticulturae 883: 353–360.
- Nuñez-Zofío, M., Larregla, S., Garbisu, C. 2012: Repeated biodisinfection controls the incidence of *Phytophthora* root and crown rot of pepper while improving soil quality [Wielokrotne oczyszczanie biologiczne ogranicza występowanie zgnilizny *Phytophthora* korzenia i czubka papryki, poprawiając jednocześnie jakość gleby]. Spanish Journal of Agricultural Research 10: 794–805.
- http://www.euskobaratza.eus/wp-content/uploads/2015/12/ResistenciaTobamovirus_Jorn_Dic15.pdf

Przytoczone badania wskazują, że nie ma różnic między produktami otrzymanymi przy zastosowaniu metody uprawy w glebie lub w substracie.

W związku z tym uwzględnia się możliwość uprawy w substracie, ponieważ substrat umożliwia zakorzenienie systemu korzeniowego rośliny, działając jako obojętne podłoże dla rośliny, nie zakłócając przy tym dostarczania jej składników odżywczych. Oznacza to, że właściwości „Pimiento de Gernika” nie ulegają zmianie.

Tekst:

„Nawożenie prowadzi się tak, by zachować równowagę i poziom składników odżywczych w glebie i w roślinach, przy uwzględnieniu składników pobranych przez uprawę, stanu odżywienia roślin, poziomu żyzności gleby i składników dostarczanych innymi drogami (poprzez wodę, materię organiczną itd.)”

otrzymuje brzmienie:

„Pimiento de Gernika» może być uprawiana zarówno w glebie, jak i w substracie. Nawożenie prowadzi się tak, by zachować równowagę i poziom składników odżywczych w glebie i w substracie.

Zarówno gleba, jak i substrat muszą być zawsze zgodne z odpowiednimi przepisami dotyczącymi integrowanej produkcji.

Stosowany w uprawie substrat charakteryzuje się niską gęstością (30–150 kg/m³), co umożliwia przepuszczanie powietrza i wody przez jego strukturę i działa jako obojętne podłoże dla rośliny, nie zakłócając przy tym dostarczania jej składników odżywczych”.

3. Akapit 13:

Słowo „codziennie” zastępuje się słowem „często”, ponieważ pierwsze z nich można interpretować jako oznaczające, że zbiory muszą odbywać się codziennie. Zbiory muszą odbywać się tak często, jak wymaga tego rozwój uprawy; częstotliwość zmienia się w trakcie cyklu produkcyjnego.

Ponadto w produkcji mogą występować znaczne szczyty. Ponieważ zbiorów dokonuje się ręcznie, mogą one czasami trwać dłużej z powodu niedoboru siły roboczej, gdyż gospodarstwa rolne są w przeważającej mierze przedsiębiorstwami rodzinnymi.

Zmiana ta dotyczy pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Zatem tekst:

„W związku z tym, że zbiór owoców ma miejsce po osiągnięciu przez nie optymalnej dojrzałości, odbywa się on codziennie, a zatem pakowanie ma miejsce tego samego dnia. Jednak w wyjątkowych sytuacjach i w szczytowych okresach produkcji pakowanie może odbywać się następnego dnia”

otrzymuje brzmienie:

„W związku z tym, że zbiór owoców ma miejsce po osiągnięciu przez nie optymalnej dojrzałości, odbywa się on często, a zatem pakowanie ma miejsce tego samego dnia. Jednak w wyjątkowych sytuacjach i w szczytowych okresach produkcji pakowanie może odbywać się w ciągu kilku następnych dni”.

4. Akapit 14 i 16:

Wymóg, aby pakowanie odbywało się na obszarze produkcji, ma zostać usunięty, ponieważ pakowanie nie jest samo w sobie etapem produkcji ani nie wpływa na zapewnienie jakości i autentyczności produktu. Pozostałe wymogi dotyczące pakowania, które mogą mieć wpływ na jakość końcową produktu, zostają utrzymane.

Zmiana ta dotyczy pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Przytoczone poniżej akapity czternaście i szesnaście, które odnoszą się do wymogu, aby pakowanie odbywało się na obszarze produkcji, zostały usunięte.

Akapit 14: „Wymóg przygotowywania i pakowania papryk na obszarze produkcji ma na celu ochronę renomy oznaczenia, a także zagwarantowanie autentyczności produktu i utrzymanie jego jakości i właściwości”.

Akapit 16: „Ponadto pakowanie poza obszarem produkcji komplikuje zadania kontrolne, co może mieć negatywny wpływ na zapewnienie jakości i autentyczności produktu”.

5. Akapit 19:

Zbieranie musi odbywać się ręcznie, ponieważ niektóre aspekty jakości, takie jak zapewnienie, aby skórka nie była zbyt gruba, można ocenić tylko ręcznie. Dozwolone jest jednak pakowanie maszynowe, ponieważ postęp technologiczny umożliwił ostrożne obchodzenie się z produktem przy jednoczesnym przyspieszeniu procesu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Tekst:

„Pakowanie odbywa się ręcznie i zawsze z dużą starannością, tak aby zachować właściwości fizyczne produktu”

otrzymuje brzmienie:

„Zbieranie odbywa się ręcznie i zarówno sortowanie, jak i pakowanie należy zawsze przeprowadzać z dużą starannością, tak aby zachować właściwości fizyczne produktu”.

ZWIĄZEK Z OKOLICZNYM OBSZAREM

Ten akapit musiał zostać dostosowany, aby usunąć odniesienia do uprawy w glebie i pod osłoną, które nie mają wpływu na związek, ponieważ opiera się on na renomie produktu.

Pkt 5 jednolitego dokumentu dotyczący związku musiał zostać zmieniony w celu usunięcia słów „w glebie” z pkt 5.1 akapit trzeci wiersz pierwszy, z pkt 5.1 akapit czwarty część druga oraz pkt 5.3 akapit dziesiąty, z tych samych powodów, które podano przy zmianie sekcji F specyfikacji produktu, a mianowicie w celu dodania uprawy w substracie w sekcji „Metoda produkcji” oraz ponieważ gleba i substrat nie są czynnikami, które potwierdzają związek, gdyż w przypadku „Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra” wynika on z renomy produktu.

Drugi element uzasadniający związek („tradycyjne praktyki”) zachowano, ponieważ tradycyjna wiedza jest niezależna od stosowania substratu.

„Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra” jest bardzo popularna wśród konsumentów w Kraju Basków, ponieważ jest to roślina uprawiana w tym regionie od wieków, a jej nasiona i techniki uprawy przekazuje się z pokolenia na pokolenie, co czyni je częścią historii prowincji Vizcaya. Ponadto ten system uprawy i przechowywania nasion przekazywany z pokolenia na pokolenie doprowadził do naturalnego dostosowania się „Pimiento de Gernika” do środowiska, w którym występuje, oraz do powstania odmian o wyjątkowych cechach genetycznych (Iker i Derio). Wpływ tego produktu na gastronomię Kraju Basków jest tak duży, że istnieje cech „Cofradía del Gernikako Piperra”, który przyczynia się do rozpowszechniania renomy tego produktu w środowisku wiejskim i miejskim.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PIMIENTO DE GERNIKA”/„GERNIKAKO PIPERRA”

Nr UE: PGI-ES-0673-AM01- 22 lutego 2016

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra”

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Papryka chroniona oznaczeniem geograficznym „Gernikako Piperra”/„Pimiento de Gernika” należy do gatunku papryki rocznej (*Capsicum annuum* L.) i jest lokalną odmianą odmiany Guernica przeznaczoną do spożycia przez ludzi w postaci surowej; owoce papryki zebrane przed osiągnięciem dojrzałości spożywa się w postaci smażonej. W tej odmianie lokalnej wyselekcjonowano różne linie, z których dwie wpisano do rejestru odmian handlowych pod nazwami „Derio” i „Iker”. Każda inna linia tej odmiany lokalnej, która posiada właściwości odmiany „Pimiento de Gernika”, może również być chroniona oznaczeniem geograficznym.

Owoc „Pimiento de Gernika” charakteryzuje się łagodnością – nie zawiera lub zawiera niewiele kapsaicyny – gdyż w warunkach środowiskowych Kraju Basków papryki na ogół nie są pikantne, ma zazwyczaj cienki miąższ (2–3 mm grubości*) i przekrój wzdłużny w kształcie trójkąta prostokątnego lub ostrokątnego, który odpowiada typom C3 i C1 w klasyfikacji Pocharda (1966 r.).

Paprykę wykorzystuje się głównie, smażąc jeszcze niedojrzałe świeże owoce; jest to obecnie preferowany sposób spożycia. Zbiór owoców odbywa się, gdy całe mają jeszcze jednolitą zieloną barwę, przed osiągnięciem ostatecznej wielkości, gdy ich długość bez szypułek wynosi 6–9 cm, szerokość 2–3 cm, a ich masa* 10–12 gramów. Ich barwa oscyluje pomiędzy średniozieloną i ciemnozieloną. Mają kształt prosty i wydłużony o trójkątnym przekroju wzdłużnym i eliptycznym lub trójkątnym przekroju poprzecznym z dwoma lub trzema lekko zaznaczonymi płatkami. Wierzchołek owocu jest spiczasty, a szypułka cała, cienka i długa. Część, na której osadzona jest szypułka, ma na ogół płaski i pękaty kształt. Skórka jest cienka, niełykowata lub niewyczuwalna przez spożywającego. Tekstura owoców jest gładka, a ich wygląd świeży. Wewnątrz znajdują się nasiona perłowej barwy, które nie są w pełni wykształcone.

Odmiana Guernica nazywana jest również „papryką choricro” lub „papryką biskajską”.

Największą część produkcji spożywa się w stanie surowym przed osiągnięciem przez paprykę ostatecznej wielkości.

(* Właściwości dojrzałych owoców papryki.)

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

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

Paprykę należy produkować na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Sadzenie odbywa się na wolnym powietrzu lub pod osłoną. Produkcja odbywa się zgodnie z technikami uprawy najlepiej dostosowanymi do optymalnego rozwoju i owocowania papryki; zabrania się stosowania produktów lub systemów uprawy, które mogą wywierać niekorzystny wpływ na jakość produktu.

Sadzenie na wolnym powietrzu odbywa się między kwietniem a majem, a sadzenie w szklarniach lub tunelach foliowych ma miejsce wcześniej; w lutym, marcu i kwietniu; drugi cykl sadzenia dozwolony jest od czerwca. W pierwszym przypadku paprykę zbiera się począwszy od czerwca, a w drugim od połowy kwietnia. Większą część upraw zbiera się między kwietniem a listopadem. Gęstość wynosi do 4 roślin na metr kwadratowy.

Stosowane zabiegi ogranicza się do niezbędnego minimum w celu uzyskania produktu. W miarę możliwości preferuje się zabiegi lub techniki biologicznego zwalczania organizmów szkodliwych.

Zbiór przeprowadza się ręcznie i w kilku etapach – w tyłu przejściach, ile jest koniecznych, po osiągnięciu przez owoc optymalnej dojrzałości oraz z najwyższą ostrożnością, aby nie uszkodzić owocu i zachować w ten sposób jego właściwości fizyczne.

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

Zbiór owoców ma miejsce po osiągnięciu przez nie optymalnej dojrzałości, odbywa się on często, a zatem pakowanie ma miejsce tego samego dnia. W wyjątkowych sytuacjach i w szczytowych okresach produkcji pakowanie może odbywać się w ciągu kilku następujących dni.

Chodzi o produkt świeży, którego długość okresu przechowywania jest ograniczona i w przypadku którego odradza się umieszczanie w komorach chłodniczych, przemieszczanie i niepotrzebne przestoje ze względu na ich negatywny wpływ na jakość produktu.

Z uwagi na szczególne cechy produktu (wprowadzanie do obrotu w postaci surowej, cienka skórka i cienki miąższ, produkt niedojrzały) papryka jest bardzo wrażliwa na nagłe zmiany temperatury i wilgotności i szybko dojrzewa. W związku z tym wszelkie dodatkowe manipulacje i przewóz w wymiarze wykraczającym poza to, co jest ściśle niezbędne do przygotowania produktu w celu dostarczenia go konsumentowi końcowemu, mogą doprowadzić do zmiany jego cech jakościowych.

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

Poza ogólnymi informacjami określonymi w przepisach na etykietach papryki objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra” należy obowiązkowo umieścić napis „Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra” oraz logo produktu.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje prowincje Guipuscoa i Vizcaya i poniższe obszary prowincji Álava: obszar „Cantábrica Alavesa” obejmujący gminy Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio i Artziniega oraz obszar „Estribaciones del Gorbea” obejmujący gminy Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano i Aramaio.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny nadający się do produkcji jest ograniczony do atlantyckiego regionu przybrzeżnego Kraju Basków i charakteryzuje się rodzajem klimatu nazywanym mezotermicznym, umiarkowanym z punktu widzenia temperatur i bardzo deszczowym, bez pory suchej i z maksymalnymi opadami występującymi jesienią i zimą. Jest to klimat atlantycki, który – dzięki wpływowi prądów morskich o strumieniu zachodnio-wschodnim – nadaje tej strefie wyraźnie cieplejszy (średnia roczna temperatura wynosząca 13 °C i zakres temperatur wynoszący 11 °C) i bardziej wilgotny klimat niż ten, który powinien w niej panować, mając na względzie wyłącznie kryterium szerokości geograficznej.

Optymalna wilgotność względna wynosi 60–75 %. Najniższa wilgotność powietrza, której towarzyszą okresy wysokich temperatur i silnego nasłonecznienia, sprzyja pojawianiu się problemów fizjologicznych, które obniżają jakość handlową owoców, jak na przykład zbyt gruba skórka (co obniża ich wartość pod kątem głównego zastosowania jako papryki do smażenia).

Jeżeli do tych warunków środowiskowych dodamy brak wody i duże zapotrzebowanie pod względem ewapotranspiracji, mogą wystąpić inne zmiany fizjologiczne, które obniżają jakość owoców, mianowicie „sucha zgnilizna wierzchołkowa” (ang. blossom end rot) lub pojawienie się kilku pikantniejszych papryk związane ze wzrostem zawartości kapsaicyny.

Klimat Kraju Basków doskonale odpowiada potrzebom rolno-klimatycznym tej papryki. Atlantycki region przybrzeżny Kraju Basków zapewnia papryce niezbędną, umiarkowaną i niezbyt wysoką temperaturę zapewniającą jej odpowiedni rozwój i eliminującą wszelkie ryzyko wystąpienia mrozu.

Warunki rolno-klimatyczne wyznaczonego obszaru geograficznego nadają papryce szczególne cechy jakościowe, które uczyniły ją sławną i przyczyniły się do jej renomy, zapobiegając wadom lub ograniczając wady, które obniżają jej wartość, jak pikantność, zbyt gruba skórka lub sucha zgnilizna wierzchołkowa.

5.2. Specyfika produktu

„Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra” jest odmianą lokalną doskonale dostosowaną do warunków rolno-klimatycznych atlantyckiego regionu przybrzeżnego Kraju Basków.

Warunki rolno-klimatyczne obszaru produkcji nadają papryce szczególne właściwości, takie jak brak pikantności i cienki miąższ, które przyczyniają się do jej sławy i renomy.

Ten rodzaj papryki jest wymagający z punktu widzenia temperatury. Jej rozwój ulega spowolnieniu w temperaturach poniżej 15 °C, natomiast poniżej 10 °C zupełnie ustaje. Temperatury przekraczające 35 °C mogą powodować opadanie kwiatów i młodych owoców. Optymalny rozwój wegetatywny i owocowanie występuje przy temperaturach wynoszących 25 °C w ciągu dnia i 18 °C w ciągu nocy. Przy temperaturze 1 °C obserwuje się szkody spowodowane mrozem. Rozwój rośliny wymaga temperatury gleby przewyższającej 12 °C, a do prawidłowego przebiegu uprawy niezbędna jest średnia dzienna temperatura otoczenia osiągająca 20 °C z zaledwie delikatnymi wahaniami między dniem a nocą.

Jej wielkość stanowi również jedną z cech specyficznych, ponieważ wczesne zbiory papryki gwarantują delikatny miąższ, skórkę niewyczuwalną przez spożywającego i przyjemny smak.

Papryka ta znana jest z niezwykłego smaku i wysokiej jakości, spożywa się ją zazwyczaj w postaci smażonej jako przekąskę, dodatek lub danie główne; stanowi jeden z najbardziej typowych produktów żywnościowych gastronomii baskijskiej.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub danymi cechami jakościowym, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)*

Związek zachodzący między wyznaczonym obszarem geograficznym a „Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra” opiera się na renomie i na tradycyjnych praktykach uprawowych, o czym świadczy między innymi duża popularność, jaką cieszy się produkt wśród konsumentów z Kraju Basków, a także jego wysoka cena na rynku.

Produkt ten jest jednym z najstarszych kultywarów Kraju Basków. Nasiona i tajemnicę produkcji przekazuje się od wieków z pokolenia na pokolenie i stanowi ona część historii prowincji Vizcaya.

Wszyscy znani krytycy kulinarni z Kraju Basków i kilku innych z pozostałej części kraju (Llona Larrauri, Busca Isusi, J. L. Iturrieta, J.J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere lub Ignacio Domenech) zachwalali ten produkt w swoich artykułach lub stosowali w jednym ze swoich przepisów. Baskijscy szefowie kuchni o światowej renomie, jak Arguiñano lub Subijana, również stosują ten produkt w swoich przepisach.

W 1998 r. utworzono stowarzyszenie zajmujące się wyłącznie promowaniem „Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra”, a mianowicie „Cofradía del Gernikako Piperra”. Stowarzyszenie organizuje różne działania promocyjne poświęcone „Pimiento de Gernika”, wśród których należy wymienić degustację produktu na tradycyjnym targu w gminie Guernica, która daje swoją nazwę papryce, będąc jej głównym obszarem uprawnym, i w której co poniedziałek odbywa się słynny targ owocowo-warzywny, podczas którego papryka odgrywa pierwszoplanową rolę.

„Ostatni poniedziałek w Guernice” to najważniejsze w Kraju Basków targi rolne. Goszczą one 100 000 odwiedzających i odbywają się w ostatni poniedziałek października. Targ ten wspomniano już w karcie założycielskiej miasta Guernica z 1366 r.

O renomie tego produktu świadczy również wskaźnik znajomości przyznany mu w ramach badania rynku przeprowadzonego przez firmę IKERFEL dotyczącego uznanych produktów wysokiej jakości, opracowanego według metody ilościowej na podstawie 900 rozmów przeprowadzonych w dniach 16–30 lipca 2009 r. z osobami odpowiedzialnymi za zakupy domowe mieszkającymi we Wspólnocie Autonomicznej Kraju Basków. Według tego badania „Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra” cieszy się całkowitym wskaźnikiem znajomości (spontanycznym i sugerowanym) osiągającym 83 % ludności Wspólnoty Autonomicznej Kraju Basków.

Jak już wskazano, oprócz renomy produktu i praktyk uprawowych, klimat wyznaczonego obszaru geograficznego jest zasadniczym warunkiem jakości i specyfiki produktu.

Klimat wyznaczonego obszaru geograficznego łączy temperatury i warunki wilgotności, których wymaga uprawa tego rodzaju papryki w celu prawidłowego rozwoju wegetatywnego i reprodukcji.

Kiedy paprykę tę uprawia się w innych regionach na południu Hiszpanii, charakteryzujących się cieplejszym klimatem, w okresach o wyższych temperaturach i słabej wilgotności, jakość handlowa owoców obniża się, o czym świadczą większa ilość owoców dotkniętych opisanymi wyżej problemami fizjologicznymi (zbyt gruba skórka, sucha zgnilizna wierzchołkowa lub pikantniejsze papryki).

Lokalny kultywar jest bezpośrednim wynikiem obserwacji i umiejętności rolników z tego regionu. Odzwierciedla związek ze środowiskiem i jest szczególnie dobrze dostosowany do warunków klimatycznych panujących w regionie. Z czasem człowiekowi udało się z powodzeniem zachować odmianę „Pimiento de Gernika”, a także jej uprawę i szczególne przeznaczenie rynkowe, które pozwoliły na zachowanie oryginalności tego rodzaju papryki. „Pimiento de Gernika” zawdzięcza swoją osobliwość doskonałemu dostosowaniu do obszaru produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

http://www.nasdap.ejgv.euskadi.eus/r50-4633/es/contenidos/informacion/dop_pimiento/es_agripes/dop_pimiento.html