

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 94/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„PIMIENTO DE GERNIKA” LUB „GERNIKAKO PIPERRA”**

**NR WE: ES-PGI-0005-0673-31.08.2008**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Pimiento de Gernika” lub „Gernikako Piperra”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone: papryka

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Papryka chroniona oznaczeniem geograficznym „Gernikako Piperra” lub „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 „lker”. 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 na ogół nie jest pikantny, 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 płacami. 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 i bez ostonki. 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 choriceró” lub „papryką biskajską”.

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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

### 3.3. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Paprykę należy produkować i pakować 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 w kwietniu i w maju, natomiast sadzenie pod osłoną ma miejsce wcześniej, w lutym, marcu i kwietniu. W pierwszym przypadku owoce zbiera się począwszy od czerwca, a w drugim od połowy kwietnia. Gęstość wynosi trzy do czterech 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.

Zasadniczo należy również zawsze przestrzegać specyfikacji obowiązującej normy technicznej dotyczącej integrowanej produkcji papryki we Wspólnocie Autonomicznej Kraju Basków.

Paprykę zbiera się głównie między kwietniem a listopadem. Zbiór przeprowadza się ręcznie i w kilku etapach – w tylu 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.

### 3.4. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie jednostkowe i zbiorcze odbywa się na obszarze produkcji, tradycyjnie w gospodarstwach produkcyjnych.

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.

Wymóg pakowania jednostkowego i zbiorczego na obszarze produkcji ma na celu ochronę renomy oznaczenia geograficznego, a także zagwarantowanie nie tylko autentyczności produktu, lecz także utrzymania jego jakości i właściwości.

Chodzi o produkt świeży, którego długość okresu przechowywania jest ograniczona i w przypadku którego odradza się umieszczanie w komorach chłodniczych, przemieszczanie i niepotrzebne przeestoje 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 pakowania produktu w celu dostarczenia go konsumentowi końcowemu, mogą doprowadzić do zmiany jego cech jakościowych.

### 3.5. Szczegółowe zasady etykietowania:

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



## 4. Zwięzłe 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 wybrzeża 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 „gabardyna” (co obniża ich wartość pod kątem głównego zastosowania jako papryki do smażenia).

Jeżeli do tych warunków środowiskowych dodamy zbyt suchą glebę i duże zapotrzebowanie pod względem ewapotranspiracji, mogą wystąpić dwie zmiany fizjologiczne, które obniżają jakość owoców, mianowicie „sucha zgnilizna wierzchołkowa” (ang. *blossom end rot*) lub pojawienie się kilku pikantnych owoców związane ze wzrostem zawartości kapsaicyny.

Klimat Kraju Basków doskonale odpowiada potrzebom rolno-klimatycznym tej papryki. Atlantyckie wybrzeże Kraju Basków zapewnia papryce niezbędną, umiarkowaną i niezbyt wysoką temperaturę zapewniającą jej odpowiedni rozwój i eliminującą wszelkie ryzyko wystąpienia mrozu. Ponadto właściwości edaficzne północy Kraju Basków (gleby wapienne i obfitość materii organicznej) zapewniają „Pimiento de Gernika” odpowiednie warunki wzrostu.

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, „gabardyna” lub sucha zgnilizna wierzchołkowa.

### 5.2. Specyfika produktu:

„Pimiento de Gernika” lub „Gernikako Piperra” jest odmianą lokalną doskonale dostosowaną do warunków rolno-klimatycznych atlantyckiego wybrzeża 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 osiagająca 20 °C z zaledwie delikatnymi wahaniami między dniem a nocą.

Jej wielkość stanowi również jedną z cech specyficznych, ponieważ wczesne zbiory papryki gwarantują cienki miąższ, brak osłonki i przyjemny smak.

Papryka ta znana jest z niezwyklego smaku i wysokiej jakości, spożywa się ją zazwyczaj w postaci smażonej jako aperitif, 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 szczególnymi cechami jakościowym, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Związek zachodzący między wyznaczonym obszarem geograficznym a „Pimiento de Gernika” lub „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 ojca na syna 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” lub „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 goszczące 100 000 odwiedzających; odbywają się one 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” lub „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 świadczy większa ilość owoców dotkniętych opisanymi wyżej problemami fizjologicznymi jak „gabardyna”, „sucha zgnilizna wierzchołkowa” (ang. *blossom-end rot*) i pikantne owoce.

Jest to odmiana rodzima uprawiana na glebie (zarówno na wolnym powietrzu, jak i w szklarni), która dostosowała się znakomicie do technik uprawy pod osłoną stosowanych przez rolników od lat 70. XX wieku. Systemy uprawy szklarniowej polegają na zastosowaniu zimnych tuneli bez ogrzewania i oświetlenia lub, jak ma to często miejsce, tylko z ogrzewaniem uzupełniającym podczas pierwszego etapu uprawy, co ma na celu wydłużenie cyklu upraw, aby zwiększyć produkcję lub osiągnąć wcześniejsze zbiory i lepsze ceny rynkowe na początku roku gospodarczego w porównaniu z systemem uprawy na wolnym powietrzu, w którym produkcja jest późniejsza.

Odmiana lokalna jest bezpośrednim wynikiem obserwacji i umiejętności rolników z tego regionu. Odzwierciedla związek ze środowiskiem i jest szczególnie dobrze dostosowana 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. Papryka z Guerniki zawdzięcza swoją osobliwość doskonałemu dostosowaniu do obszaru produkcji.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006).

Specyfikację opublikowano w Dzienniku Urzędowym Kraju Basków nr 94 z dnia 17 maja 2007 r. ([http://www.euskadi.net/cgi-bin\\_k54/bopy\\_20?c&f=20070517&a=200702815](http://www.euskadi.net/cgi-bin_k54/bopy_20?c&f=20070517&a=200702815))