



C/2024/6679

15.11.2024

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(C/2024/6679)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 <sup>(1)</sup>

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

**(Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)**

**„Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra”**

**Nr UE: PGI-ES-0673-AM02 - 22.8.2024**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa produktu**

„Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja ds. Jakości i Przemysłu Spożywczego

—

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

Proponowana zmiana nie ma wpływu na żaden z elementów wymienionych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143, w związku z czym proponowaną zmianę należy uznać za nieznaczną. Jej jedynym celem jest umożliwienie lepszego wyboru produktów.

Usunięcie ograniczeń dotyczących maksymalnej długości

Obecnie akapit czwarty sekcji dotyczącej opisu produktu stanowi, że „Zbiór owoców odbywa się, gdy całe mają jeszcze jednolitą zieloną barwę, przed osiągnięciem ostatecznej wielkości. Ich długość bez szypułek wynosi 6–9 cm, szerokość 2–3 cm, a ich masa 10–12 gramów”.

Tekst tego ustępu brzmiałby następująco: Zbiór owoców odbywa się, gdy całe mają jeszcze jednolitą zieloną barwę, przed osiągnięciem ostatecznej dojrzałości (gdy nabierają czerwonej barwy). Ich długość wynosi co najmniej 6 cm (bez szypułki), a ich maksymalna długość zależy od tego, kiedy nabierają czerwonej barwy. Ich szerokość wynosi od 2 do 3 cm, a ich masa\* wynosi od 10 do 12 gramów.

W części dotyczącej właściwości produktu akapit drugi ma następujące brzmienie: „Długość wynosi 6–9 cm”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Proponowany tekst brzmiałby następująco:

— Minimalna długość 6 cm do momentu uzyskania czerwonej barwy.

Uzasadnienie:

Uzasadnienie tej zmiany

Pożądanee cechy Gernikako Piperra – Pimiento de Gernika to zielony kolor, brak zauważalnej skórki oraz niska ostrość lub jej brak. Cechy te sprawiły, że paprykę smaży się i spożywa zanim osiągnie dojrzałość fenologiczną. Gdy owoce zatwierdzonych odmian dojrzewają, nabierają czerwonej barwy i mogą wytworzyć grubsza skórka, zwana „pergamino” lub „gabardina” w języku hiszpańskim („pergamin” lub „gabardyna”). Długość papryki uznaje się za odpowiednią, dopóki owoce pozostają zielone a ich skórka cienka, zachowując jednocześnie inne cechy morfologiczne i świeżość charakterystyczne dla produktu (liczba płatów, kształt, przekrój, szypułka, grubość miąższu, konsystencja i wygląd).

Początkowo wybrano szereg cech dotyczących barwy i długości owocu oraz skórki, aby zapewnić, by papryka nie miała czerwonej barwy i grubej skórki. Aby produkt posiadał charakterystyczny smak i kolor zielony, jego minimalna długość (bez szypułki) musi wynosić 6 cm, jak wskazano w obowiązującej specyfikacji produktu. Początkowo ustalono również maksymalną długość 9 cm, ale na podstawie doświadczeń z ostatnich lat oraz badania przeprowadzonego przez NEIKER (członka baskijskiego sojuszu na rzecz badań i technologii) wiemy, że nawet dłuższe owoce mogą mieć pożądanee cechy Gernikako Piperra-Pimiento de Gernika, a maksymalna długość owocu nie jest wskaźnikiem dojrzałości.

W badaniu wykorzystano 3 145 danych dotyczących 19 odmian Pimiento de Gernika. Zgromadzono dane dotyczące długości dojrzałych owoców w momencie, gdy zaczynają one nabierać czerwonej barwy – jest to również moment pojawienia się pergaminu (gabardyny) i niepożądanee ostrości w owocu. Z danych wynika, że dojrzałe owoce mogą mieścić się w przedziale od 6,61 cm do 17,07 cm, a jedyną cechą wspólną dla wszystkich dojrzałych owoców jest czerwona barwa.

W związku z tym, chociaż określenie minimalnej długości 6 cm jest niezbędne, aby produkt posiadał charakterystyczny smak i kolor zielony, maksymalna długość nie jest obiektywnym parametrem dla wyboru owoców o pożądanych właściwościach Gernikako Piperra-Pimiento de Gernika. Jedynym kryterium wyboru powinna być czerwona barwa wskazująca na dojrzałość.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### „Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra”

Nr UE: PGI-ES-0673-AM02 - 22.8.2024

#### ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Pimiento de Gernika”/„Gernikako Piperra”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

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

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY, JADALNE

— 08 – OWOCE I ORZECZY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

— 10 – ZBOŻA

- 11 – PRODUKTY PRZEMYSŁU MŁYNARSKIEGO; SŁÓD; SKROBIE; INULINA; GLUTEN PSZENNY
- 20 – PRZETWORY Z WARZYW, OWOCÓW, ORZECHÓW LUB POZOSTAŁYCH CZĘŚCI ROŚLIN

### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana 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 „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 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 dojrzałości (gdy nabierają czerwonej barwy).

Ich długość wynosi co najmniej 6 cm (bez szypułki), a ich maksymalna długość zależy od tego, kiedy nabierają czerwonej barwy. Ich szerokość wynosi od 2 do 3 cm, a ich masa\* wynosi od 10 do 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 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 Gernika nazywana jest również „papryką choricerro” 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 określonym 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, natomiast sadzenie pod osłoną lub w 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 itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Zbiór produktu ma miejsce po osiągnięciu przez niego optymalnej dojrzałości, zatem odbywa się on często i 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. Odradza się umieszczanie go 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. 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 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 związanych 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 delikatny 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 gastronomi 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 z 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. Gmina ta daje swoją nazwę papryce, będąc jej głównym obszarem uprawnym. Co poniedziałek odbywa się tam 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 (spontanicznym 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 (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 produktu

[https://www.euskadi.eus/web01-a2elikal/es/contenidos/informacion/dop\\_pimiento/es\\_agripes/index.shtml](https://www.euskadi.eus/web01-a2elikal/es/contenidos/informacion/dop_pimiento/es_agripes/index.shtml)