



C/2024/6679

15.11.2024

Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής

(C/2024/6679)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 6β παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής (*).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΈΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΈΝΔΕΙΞΗΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ

[Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012]

«Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0673-AM02 - 22.8.2024

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra»

2. **Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

3. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Διεύθυνση Ποιότητας και Βιομηχανιών Τροφίμων

—

4. **Περιγραφή της/των εγκριθείσας/-ών τροποποιήσης/-ων**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012:

Η προτεινόμενη αλλαγή δεν εμπίπτει σε καμία από τις περιπτώσεις του άρθρου 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και, ως εκ τούτου, η προτεινόμενη τροποποίηση θα πρέπει να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας. Μοναδικός σκοπός της είναι να καταστήσει δυνατή την καλύτερη διαλογή του προϊόντος.

Άρση των περιορισμών όσον αφορά το μέγιστο επιτρεπόμενο μήκος.

Επί του παρόντος, στο τέταρτο εδάφιο της παραγράφου που αφορά την περιγραφή του προϊόντος αναφέρεται ότι «Οι καρποί συλλέγονται ενώ παρουσιάζουν ακόμη πράσινο ομοιόμορφο χρώμα στο σύνολό τους και πριν φθάσουν στην πλήρη ωρίμαση και στο τελικό τους μέγεθος, όσο το μήκος τους, χωρίς τον ποδίσκο, είναι 6 έως 9 cm, το πλάτος τους 2 έως 3 cm και το βάρος τους 10 έως 12 γραμμάρια».

Το κείμενο της εν λόγω παραγράφου τροποποιείται ως εξής: Οι καρποί συλλέγονται ενώ παρουσιάζουν ακόμη πράσινο ομοιόμορφο χρώμα στο σύνολό τους και πριν φθάσουν στην πλήρη ωρίμαση (εμφάνιση κόκκινου χρώματος). Το ελάχιστο μήκος τους είναι 6 cm (χωρίς τον ποδίσκο) και το μέγιστο μήκος τους εξαρτάται από την εμφάνιση του κόκκινου χρώματος. Το πλάτος τους είναι 2 έως 3 cm και το βάρος τους* 10 έως 12 γραμμάρια.

Στην παράγραφο που αφορά τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, το δεύτερο σημείο έχει ως εξής: «μήκος μεταξύ 6 και 9 cm».

(*) ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Το προτεινόμενο κείμενο θα έχει ως εξής:

— Ελάχιστο μήκος 6 cm μέχρι την εμφάνιση του κόκκινου χρώματος.

Αιτιολόγηση:

Αιτιολόγηση της τροποποίησης

Τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του προϊόντος Gernikako Piperra – Pimiento de Gernika είναι το πράσινο χρώμα του, η επιδερμίδα που δεν γίνεται αισθητή από τον καταναλωτή και η απουσία ή χαμηλή παρουσία καυστικότητας. Χάρη σε αυτά τα χαρακτηριστικά έχει καταστεί δημοφιλής η κατανάλωση αυτής της πιπεριάς τηγανητής σε αυτή τη φαινολογική κατάσταση στην οποία δεν έχει ωριμάσει πλήρως. Όταν ο καρπός των επιτρεπόμενων ποικιλιών ωριμάζει, παίρνει κόκκινο χρώμα και μπορεί να αναπτύξει πιο τραχιά επιδερμίδα, η οποία είναι γνωστή ως «pergamino» ή «gabardina». Το μήκος του προϊόντος θεωρείται κατάλληλο εφόσον ο καρπός διατηρεί το πράσινο χρώμα του και η επιδερμίδα του δεν γίνεται αισθητή από τον καταναλωτή, ενώ παράλληλα εξακολουθεί να έχει τα υπόλοιπα μορφολογικά χαρακτηριστικά και τη φρεσκάδα που προσδιάζουν στο προϊόν (αριθμός λοβών, σχήμα, διατομή, κορυφή, ποδίσκος, πάχος της σάρκας, υφή και όψη).

Αρχικά επιλέχθηκε μια σειρά χαρακτηριστικών που σχετίζονται με το χρώμα, το μήκος και την επιδερμίδα, τα οποία μας εγγυώνται την απουσία του κόκκινου χρώματος καθώς και ότι η επιδερμίδα δεν γίνεται αισθητή από τον καταναλωτή. Για να έχει το προϊόν τη χαρακτηριστική του γεύση και το πράσινο χρώμα του, το ελάχιστο μήκος (χωρίς ποδίσκο) του καρπού πρέπει να είναι 6 cm, όπως αναφέρεται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος. Αρχικά καθορίστηκε επίσης μέγιστο μήκος 9 cm, αλλά η πείρα των ετών αυτών και μια μελέτη που πραγματοποιήθηκε στο NEIKER (BRTA, επιστημονική-τεχνολογική κοινοπραξία της Χώρας των Βάσκων) έδειξαν ότι μπορούμε να βρούμε καρπούς μεγαλύτερου μήκους με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του προϊόντος Gernikako Piperra-Pimiento de Gernika και ότι το μέγιστο μήκος του καρπού δεν αποτελεί παράμετρο ενδεικτική της ωρίμασής του.

Για τον σκοπό αυτόν, συγκεντρώθηκαν 3 145 στοιχεία για τις 19 χρησιμοποιούμενες ποικιλίες Pimiento de Gernika. Συλλέχθηκαν στοιχεία σχετικά με το μήκος του ώριμου καρπού (Longfr) όταν αρχίζει να εμφανίζεται το κόκκινο χρώμα, που συμπίπτει και με την εμφάνιση της τραχιάς επιδερμίδας (gabardina) και της μη επιθυμητής καυστικότητας του καρπού. Τα στοιχεία δείχνουν ότι μπορούμε να έχουμε ώριμους καρπούς από 6,61 έως 17,07 cm κατ' ανώτατο όριο και ότι το μοναδικό κοινό χαρακτηριστικό μεταξύ τους είναι η εμφάνιση κόκκινου χρώματος.

Ως εκ τούτου, αν βασιστούμε σε ελάχιστο μήκος 6 cm (που είναι απαραίτητο για να έχει το προϊόν τη χαρακτηριστική γεύση του και το χαρακτηριστικό πράσινο χρώμα του), το μέγιστο μήκος δεν αποτελεί αντικειμενική παράμετρο για τη διαλογή των καρπών με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του προϊόντος Gernikako Piperra-Pimiento de Gernika και το μόνο κριτήριο διαλογής θα πρέπει να είναι η εμφάνιση του κόκκινου χρώματος, ως δείκτη ωρίμασης.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0673-AM02 - 22.8.2024

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. **Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας**

— 07 - ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΦΥΤΑ, ΡΙΖΕΣ ΚΑΙ ΚΟΝΔΥΛΟΙ, ΒΡΩΣΙΜΑ

— 08 - ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

— 10 - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

- 11 - ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΕΥΡΟΠΟΙΑΣ· ΒΥΝΗ· ΑΜΥΛΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ· ΙΝΟΥΛΙΝΗ· ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΑΠΟ ΣΙΤΑΡΙ
- 20 ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΚΑΡΠΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ Η ΑΛΛΩΝ ΜΕΡΩΝ ΦΥΤΩΝ

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Οι πιπεριές που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra» είναι καρποί φυτών του είδους *Capsicum annuum* L. που ανήκουν στην τοπική ποικιλία Gernika, οι οποίοι προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση σε νωπή κατάσταση, ως άγουρες πιπεριές για τηγάνισμα. Από την εν λόγω τοπική ποικιλία έχουν επιλεγεί διάφορες σειρές, δύο εκ των οποίων έχουν εγγραφεί στο μητρώο των εμπορικών ποικιλιών με τις ονομασίες «Derio» και «Iker».

Κάθε άλλη σειρά αυτής της τοπικής ποικιλίας, που παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά τα οποία ορίζουν τον τύπο ποικιλίας «Pimiento de Gernika», μπορεί επίσης να προστατεύεται με τη γεωγραφική ένδειξη.

Ο καρπός του «Pimiento de Gernika» είναι γλυκιά πιπεριά – περιέχει ελάχιστη ή καθόλου καψικίνη – καθώς, στις περιβαλλοντικές συνθήκες της Χώρας των Βάσκων, γενικά δεν αναπτύσσεται η καυστικότητα· έχει συνήθως λεπτή σάρκα (πάχους* 2 έως 3 mm) και τριγωνική διαμήκη διατομή, με μεσαία έως στενή βάση, που αντιστοιχεί στους τύπους C3 και C1 της κατάταξης Rochard (1966). Η κύρια χρήση της πιπεριάς αυτής είναι το τηγάνισμα των νωπών καρπών της που δεν έχουν ωριμάσει πλήρως, τρόπος κατανάλωσης που πλέον προτιμάται περισσότερο. Οι καρποί συλλέγονται ενώ παρουσιάζουν ακόμη πράσινο ομοιόμορφο χρώμα στο σύνολό τους και πριν φθάσουν στην πλήρη ωρίμαση (εμφάνιση κόκκινου χρώματος).

Το ελάχιστο μήκος τους είναι 6 cm (χωρίς τον ποδίσκο) και το μέγιστο μήκος τους εξαρτάται από την εμφάνιση του κόκκινου χρώματος. Το πλάτος τους είναι 2 έως 3 cm και το βάρος τους* 10 έως 12 γραμμάρια. Το χρώμα τους ποικίλλει από μέτριο πράσινο έως βαθυπράσινο. Το σχήμα τους είναι στενό και επίμηκες, με τριγωνική διαμήκη διατομή και ελλειπτική έως τριγωνική εγκάρσια διατομή, με δύο ή τρεις λοβούς όχι πολύ έντονα διαγραφόμενους. Η κορυφή είναι μυτερή και ο ποδίσκος ακέραιος, λεπτός και μακρύς. Τα επίπεδα και κυρτά σχήματα, κατά κανόνα, επικρατούν στη ζώνη επαφής του ποδίσκου με τον καρπό. Η επιδερμίδα είναι λεπτή, υποχωρεί εύκολα και δεν γίνεται αισθητή από τον καταναλωτή. Η υφή είναι λεία και η όψη φρέσκια. Στο εσωτερικό, οι σπόροι έχουν χρώμα λευκό του μαργαριταριού και είναι ατελώς σχηματισμένοι.

Ο τύπος ποικιλίας Gernika ονομάζεται επίσης πιπεριά «choricero» ή πιπεριά της Βασκίας (Bizkaia). Το μεγαλύτερο τμήμα της παραγωγής καταναλώνεται σε νωπή κατάσταση, πριν φθάσει στο τελικό του μέγεθος.

(* Χαρακτηριστικά της ώριμης πιπεριάς)

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι πιπεριές πρέπει να παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Η καλλιέργειά τους πρέπει να πραγματοποιείται είτε υπαίθρια είτε υπό κάλυψη. Για την παραγωγή του προϊόντος εφαρμόζονται οι καλλιεργητικές τεχνικές που είναι οι πλέον κατάλληλες για τη βέλτιστη ανάπτυξη και καρποφορία της πιπεριάς, ενώ απαγορεύεται η χρήση προϊόντων ή συστημάτων καλλιέργειας που βλάπτουν την ποιότητα του προϊόντος. Η υπαίθρια φύτευση εκτελείται τον Απρίλιο και τον Μάιο, ενώ η φύτευση σε θερμοκήπια εκτελείται νωρίτερα, τον Φεβρουάριο, Μάρτιο και Απρίλιο, ενώ μπορεί να ξεκινήσει και δεύτερος κύκλος από τον Ιούνιο. Η συγκομιδή των καρπών αρχίζει τον Ιούνιο, στην πρώτη περίπτωση, και στα μέσα Απριλίου, στη δεύτερη, και εκτελείται κυρίως μεταξύ Απριλίου και Νοεμβρίου. Η πυκνότητα φύτευσης περιλαμβάνει έως τέσσερα φυτά ανά τετραγωνικό μέτρο. Η χρήση φυτοφαρμάκων περιορίζεται στα απολύτως αναγκαία για την παραγωγή του προϊόντος, ενώ προτιμώνται, στο μέτρο του δυνατού, τα βιολογικά προϊόντα και τεχνικές καταπολέμησης των επιβλαβών οργανισμών.

Το προϊόν συγκομίζεται χειρωνακτικά, και σε στάδια, με όσα περάσματα απαιτούνται και γίνεται όταν το προϊόν βρίσκεται στο βέλτιστο στάδιο ανάπτυξης. Πραγματοποιείται με τη μέγιστη φροντίδα για να μην τραυματιστεί ο καρπός και να διατηρηθούν με τον τρόπο αυτό τα φυσικά χαρακτηριστικά του.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Δεδομένου ότι η συγκομιδή εκτελείται όταν ο καρπός βρίσκεται στο βέλτιστο βαθμό ωριμότητας, το προϊόν συγκομίζεται ανά τακτά χρονικά διαστήματα και συσκευάζεται αυθημερόν.

Κατ' εξαίρεση, κατά την περίοδο κορύφωσης της παραγωγής, η συσκευασία του προϊόντος μπορεί να εκτελεστεί κατά τις επόμενες ημέρες.

Πρόκειται για νωπό προϊόν με περιορισμένη διάρκεια διατήρησης, για το οποίο η διατήρηση σε ψυχρό θάλαμο, οι μετακινήσεις και οι ανώφελοι νεκροί χρόνοι αντενδίδονται, λόγω της αρνητικής τους επίπτωσης στην ποιότητά του. Λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του (εμπορία σε νωπή κατάσταση, λεπτή επιδερμίδα και σάρκα, άγουρο προϊόν), το προϊόν είναι μια πιπεριά πολύ ευαίσθητη στις απότομες μεταβολές θερμοκρασίας και υγρασίας, που ωριμάζει ταχύτατα. Συνεπώς, κάθε χειρισμός και μεταφορά επιπλέον των απολύτως αναγκαίων για τη συσκευασία του με προορισμό τον τελικό καταναλωτή, θα ήταν επιζήμια για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Επιπλέον των πληροφοριακών στοιχείων γενικού χαρακτήρα που προβλέπονται από τη νομοθεσία, η επισήμανση των πιπεριών με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra» πρέπει υποχρεωτικά να περιλαμβάνει την ένδειξη «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra» και τον λογότυπό της.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τις επαρχίες Gipuzkoa και Bizkaia και τις ακόλουθες περιοχές της επαρχίας Álava: περιοχή Cantábrica Alavesa, που περιλαμβάνει τους δήμους Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio και Artziniega, και περιοχή Estribaciones del Gorbea, που περιλαμβάνει τους δήμους Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano και Aramaio.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή που είναι κατάλληλη για την παραγωγή περιορίζεται στην ατλαντική κλιτύ της Χώρας των Βάσκων και χαρακτηρίζεται από έναν τύπο κλίματος καλούμενο μεσόθερμο, ήπιο από άποψη θερμοκρασίας και πολύ βροχερό, χωρίς ξηρή περίοδο και με μέγιστο ύψος βροχοπτώσεων τη φθινοπωρινή-χειμερινή περίοδο. Πρόκειται για ατλαντικό κλίμα το οποίο, χάρη στην επιρροή των θαλάσσιων ρευμάτων με κατεύθυνση από δυτικά προς ανατολικά, επιτρέπει στην περιοχή αυτή να έχει κλίμα σαφώς ψυχρότερο (μέση ετήσια θερμοκρασία 13 °C και εύρος θερμοκρασιών της τάξης των 11 °C) και περισσότερο υγρό από αυτό που αντιστοιχεί στο συγκεκριμένο γεωγραφικό πλάτος.

Η βέλτιστη σχετική υγρασία του αέρα κυμαίνεται μεταξύ 60 και 75 %. Όταν η υγρασία του αέρα είναι χαμηλότερη και συνοδεύεται από περιόδους με υψηλές θερμοκρασίες και έντονη ηλιοφάνεια, ευνοείται η εμφάνιση προβλημάτων στη φυσιολογία των καρπών που υποβαθμίζουν την εμπορική τους ποιότητα, όπως η επικάλυψη με «gabardina» (που το υποβαθμίζει όσον αφορά την κύρια χρήση του ως πιπεριάς για τηγάνισμα). Εάν στις εν λόγω περιβαλλοντικές συνθήκες προστεθούν η έλλειψη νερού και η υψηλή εξατμισοδιαπνοή, είναι δυνατόν να εμφανιστούν άλλου είδους αλλοιώσεις της φυσιολογίας που υποβαθμίζουν την ποιότητα των καρπών, όπως η σήψη των καρπών στο επίπεδο του ομφαλού και/ή η εμφάνιση καυστικότητας σε ορισμένους καρπούς λόγω αύξησης της περιεκτικότητάς τους σε καψαϊκίνη.

Το κλίμα της Χώρας των Βάσκων ανταποκρίνεται πλήρως στις γεωργοκλιματικές ανάγκες της πιπεριάς. Η ατλαντική κλιτύς της Χώρας των Βάσκων προσφέρει στην πιπεριά την αναγκαία θερμοκρασία, ήπια και όχι πολύ υψηλή, για την καλή της ανάπτυξη και απομακρύνει κάθε κίνδυνο παγετού. Οι γεωργοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής προσδίδουν στην πιπεριά ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά, για τα οποία είναι ιδιαίτερος ονομαστή και παράλληλα προλαμβάνουν ή μειώνουν τα ελαττώματα που την υποβαθμίζουν, όπως η καυστικότητα, το υπερβολικό πάχος της επιδερμίδας ή η σήψη των καρπών στο επίπεδο του ομφαλού.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Η πιπεριά «Pimiento de Gernika» / «Gernikako piperra» είναι τοπική ποικιλία, απολύτως προσαρμοσμένη στις γεωργοκλιματικές συνθήκες της ατλαντικής παράκτιας περιοχής της Χώρας των Βάσκων. Οι γεωργοκλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής προσδίδουν στην εν λόγω ποικιλία ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως η απουσία καυστικότητας και η λεπτότητα της σάρκας, για τα οποία είναι ιδιαίτερος γνωστή και φημισμένη. Ο συγκεκριμένος τύπος πιπεριάς είναι απαιτητικός από άποψη θερμοκρασίας. Σε θερμοκρασία κάτω των 15 °C επιβραδύνεται η ανάπτυξή της, ενώ σε θερμοκρασία κάτω των 10 °C παύει εντελώς. Οι θερμοκρασίες άνω των 35 °C μπορούν να προκαλέσουν την πτώση του άνθους και των νεαρών καρπών. Η φυτική ανάπτυξη και η καρποφορία είναι βέλτιστες σε ημερήσια θερμοκρασία 25 °C και νυχτερινή θερμοκρασία 18 °C. Σε θερμοκρασία 1 °C, παρατηρούνται βλάβες λόγω παγετού. Για να αναπτυχθεί το φυτό, η θερμοκρασία του εδάφους πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 12 °C, ενώ για την καλή ανάπτυξη της καλλιέργειας πρέπει η μέση ημερήσια θερμοκρασία περιβάλλοντος να είναι τουλάχιστον 20 °C, με ελαφρές μόνο διακυμάνσεις μεταξύ ημερήσιας και νυχτερινής θερμοκρασίας. Το μέγεθος αποτελεί επίσης μία από τις ιδιαιτερότητες του προϊόντος καθώς η πρόωμη συγκομιδή των καρπών εγγυάται τη λεπτότητα της σάρκας τους, το ότι η επιδερμίδα δεν γίνεται αισθητή από τον καταναλωτή και την ιδιαίτερη και ευχάριστη γεύση τους. Είναι μια πιπεριά γνωστή για την εξαιρετική της γεύση και την ιδιαίτερη ποιότητά της, που καταναλώνεται συνήθως τηγανητή σαν ορεκτικό, σαν συνοδευτικό ή σαν κύριο πιάτο και αποτελεί ένα από τα πιο τυπικά εδέσματα της βασκικής γαστρονομίας.

- 5.3. Απώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ιδιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Ο δεσμός μεταξύ της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και της πιπεριάς «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra» βασίζεται στη φήμη και τις παραδοσιακές καλλιεργητικές πρακτικές, όπως μαρτυρούν, μεταξύ άλλων, η μεγάλη δημοφιλία του προϊόντος μεταξύ των καταναλωτών στη Χώρα των Βάσκων, καθώς και η υψηλή εμπορική τιμή του.

Το προϊόν «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra» αποτελεί μία από τις παλαιότερες ποικιλίες της Χώρας των Βάσκων. Οι σπόροι και το μυστικό της παραγωγής της μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά επί αιώνες και αποτελούν μέρος της ιστορίας της Bizkaia. Μεγάλοι γαστρονομικοί συγγραφείς της Χώρας των Βάσκων και μερικοί ακόμη στην υπόλοιπη χώρα (Llona Larrauri, Busca Isusi, J.L. Iturrieta, J.J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere και Ignacio Domenech) έχουν εξυμνήσει αυτό το προϊόν στα άρθρα τους ή το έχουν χρησιμοποιήσει στις συνταγές τους. Παγκοσμίως διάσημοι σεφ, όπως ο Arguiñano και ο Subijana, χρησιμοποιούν επίσης το προϊόν αυτό στις συνταγές τους.

Το 1998 συστάθηκε η ένωση «Cofradía del Gernikako Piperra» με αποκλειστική αποστολή την ευαισθητοποίηση σχετικά με το προϊόν «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra». Αυτή η ένωση διοργανώνει διάφορες δράσεις προώθησης του «pimiento de Gernika», μεταξύ των οποίων πρέπει να αναφερθεί η γευστική δοκιμή του προϊόντος στο πλαίσιο της παραδοσιακής αγοράς της Gernika —της κοινότητας που έχει δώσει το όνομά της στο προϊόν— καθώς αποτελεί την κυριότερη περιοχή καλλιέργειάς του, και στην οποία διεξάγεται η περίφημη αγορά οπωροκηπευτικών κάθε Δευτέρα, όπου η πιπεριά έχει πρωτεύοντα ρόλο. Η «Τελευταία Δευτέρα της Gernika» είναι η σημαντικότερη γεωργική εμποροπανήγυρις της Χώρας των Βάσκων, με 100 000 επισκέπτες· διεξάγεται την τελευταία Δευτέρα του Οκτωβρίου. Η εμποροπανήγυρη αυτή αναφέρεται ήδη στην ιδρυτική Χάρτα της πόλης της Gernika, που χρονολογείται από το 1366.

Η φήμη του προϊόντος πιστοποιείται επίσης από μελέτη την οποία διενήργησε η εταιρεία μελετών αγοράς IKERFEL για τα προϊόντα αναγνωρισμένης ποιότητας. Για τη μελέτη χρησιμοποιήθηκε ποσοτική μέθοδος βάσει 900 συνεντεύξεων, που πραγματοποιήθηκαν μεταξύ της 16ης και της 30ής Ιουλίου 2009 μεταξύ των κατοίκων της αυτόνομης κοινότητας της Χώρας των Βάσκων, που έχουν αναλάβει τις αγορές του νοικοκυριού. Σύμφωνα με την εν λόγω μελέτη, το προϊόν «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra» έχει ολικό δείκτη αναγνωρισιμότητας (αυθόρμητης και υποβαλλόμενης) που φθάνει το 83 % του πληθυσμού της αυτόνομης κοινότητας της Χώρας των Βάσκων.

Όπως ήδη αναφέρθηκε, επιπλέον της φήμης του προϊόντος και των καλλιεργητικών πρακτικών, το κλίμα της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής αποτελεί βασική προϋπόθεση για την ποιότητα και την ιδιαιτερότητα του προϊόντος.

Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής συνδυάζει επομένως τις συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας που απαιτεί η καλλιέργεια του εν λόγω τύπου πιπεριάς για την καλή φυτική και αναπαραγωγική ανάπτυξή της. Όταν η εν λόγω ποικιλία πιπεριάς καλλιεργείται σε άλλες περιοχές της νότιας Ισπανίας που διαθέτουν θερμότερο κλίμα και σε εποχές κατά τις οποίες οι θερμοκρασίες είναι υψηλές και η υγρασία χαμηλή, η εμπορική ποιότητα των καρπών υποβαθμίζεται, δεδομένου ότι το μεγαλύτερο ποσοστό των καρπών προσβάλλονται από τα προβλήματα φυσιολογίας του καρπού που περιγράφονται ανωτέρω (υπερβολικό πάχος επιδερμίδας, σήψη των καρπών στο επίπεδο του ομφαλού και/ή μεγαλύτερη καυστικότητα). Η τοπική καλλιεργητική ποικιλία είναι άμεσο αποτέλεσμα της γνώσης και της εμπειρογνώσις των γεωργών της περιοχής. Αντανακλά τον δεσμό της με το περιβάλλον και είναι άριστα προσαρμοσμένη στις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή. Με την πάροδο του χρόνου, ο άνθρωπος κατόρθωσε να διαφυλάξει με επιτυχία τον ποικιλιακό τύπο της «Pimiento de Gernika», καθώς και τον ιδιαίτερο τρόπο καλλιέργειας και εμπορικής χρήσης της, στοιχεία που επέτρεψαν τη διατήρηση της πρωτοτυπίας αυτού του τύπου πιπεριάς. Οι πιπεριές της Gernika οφείλουν την ιδιαιτερότητά τους στην πλήρη προσαρμογή τους στην περιοχή παραγωγής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

https://www.euskadi.eus/web01-a2elikal/es/contenidos/informacion/dop_pimiento/es_agripes/index.shtml