

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2010/C 94/13)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”PIMIENTO DE GERNIKA” TAI ”GERNIKAKO PIPERRA”

EY-N:o: ES-PGI-0005-0673-31.08.2008

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

”Pimiento de Gernika” tai ”Gernikako Piperra”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

3.1 *Tuotelaji:*

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan ja jalostettuina: paprika

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Gernikako Piperra” tai ”Pimiento de Gernika” varustettu paprika on *Capsicum annuum* L. -lajin paikallisen Gernika-lajikkeen ihmisravinnoksi tarkoitettu tuore hedelmä, joka korjataan paistettavaksi ennen kypsymistä. Paikallisesta lajikkeesta on valikoitu useampia linjoja, joista kaksi (Derio ja Iker) on merkitty kauppalajikerekisteriin. Suojattu maantieteellinen merkintä voidaan ulottaa koskemaan myös muita saman paikallisen lajikkeen linjoja, jotka vastaavat Pimiento de Gernika -lajikkeelle määriteltyjä ominaisuuksia.

”Pimiento de Gernika” on makea paprika, jossa on vain vähän tai ei lainkaan kapsaisiinia, ja Baskimaan ympäristöolosuhteista johtuen hedelmän maku ei yleensä ole pistävä. Malto on ohut (2–3 mm) ja pitkittäisleikkaus keskimääräisen tai pitkänomaisen kolmion muotoinen, mikä vastaa Pochard-luokituksen (1966) C3- ja C1-tyyppiä.

Tätä paprikaa käytetään pääasiassa paistettuna, minkä vuoksi tuoret hedelmät korjataan ennen niiden kypsymistä. Tällä hetkellä tämä on suosituin käyttötapa. Hedelmät poimitaan siinä vaiheessa, kun ne ovat vielä kauttaaltaan tasaisen vihreitä, eivätkä ne ole kasvaneet lopulliseen kokoonsa. Niiden pituus (ilman kantaa) on 6–9 cm, leveys 2–3 cm ja paino 10–12 g. Väri vaihtelee keskivihreästä tummanvihreään. Muoto on kapean pitkänomainen, pitkittäisleikkaus kolmion muotoinen ja poikkileikkaus soikea tai kolmion muotoinen, ja siinä on 2–3 lievää painaumaa. Kärki on terävä ja kanta kokonainen, ohut ja pitkä. Kannan kiinnittymiskohta on yleensä tasainen tai kupera. Kuori on ohut, pehmeä ja vailla vahamaisuutta. Hedelmä on sileä ja ulkonäöltään tuore. Sisällä olevat helmenvalkoiset siemenet eivät ole vielä täysin kehittyneitä.

Gernika-lajike tunnetaan myös nimillä ”pimiento choricero” ja ”pimiento de Bizkaia”.

Suurin osa tuotannosta käytetään tuoreena ennen hedelmien kasvamista lopulliseen kokoonsa.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Paprikat on tuotettava ja pakattava maantieteellisellä alueella.

Istutus tapahtuu avomaalle tai suojakatoksen alle. Tuotannossa noudatetaan viljelymenetelmiä, jotka takaavat parhaalla mahdollisella tavalla paprikan kasvun ja hedelmien muodostumisen; tuotteen laadulle haitallisten aineiden ja viljelymenetelmien käyttö on kielletty.

Istutus avomaalle tapahtuu huhti-toukokuussa ja istutus kasvihuoneisiin jo aikaisemmin helmi-, maaliskuusta huhtikuussa. Sadonkorjuu tapahtuu avomaalla kesäkuusta alkaen ja kasvihuoneissa huhtikuun puolivälistä alkaen. Istutusitiheys on 3–4 tainta neliometriä kohti.

Tuotteen kehittymisen kannalta välttämättömät torjuntakäsittelyt on rajoitettava mahdollisimman vähäisiin, ja mahdollisuuksien mukaan on pyrittävä aina käyttämään biologisia torjuntakäsittelyjä ja -menetelmiä.

Yleisesti ottaen on noudatettava Baskimaan itsehallintoalueella kulloinkin voimassa olevan, paprikan yhdenmukaistettua tuotantoa koskevan teknisen standardin määräyksiä.

Sadonkorjuu tapahtuu pääosin huhti- ja marraskuun välisenä aikana. Se tehdään käsin ja porrastetusti niin monessa vaiheessa kuin on tarpeen, ottaen huomioon hedelmien ihanteellinen kypsyyssaste. Sadonkorjuun on tapahduttava varoen ja hedelmiä vahingoittamatta, jotta voidaan taata tuotteen fyysiset ominaisuudet.

3.4 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Kauppakunnostus ja pakkaaminen tapahtuu tuotantoalueella, ja nämä toimet suoritetaan perinteisesti tuotantotiloilla.

Koska sadonkorjuu tapahtuu siinä vaiheessa, kun hedelmien kypsyyssaste on ihanteellinen, se tapahtuu päivittäin, ja hedelmät pakataan saman päivän aikana.

Kauppakunnostusta ja pakkaamista tuotantoalueella koskevan vaatimuksen tavoitteena on suojella maantieteellisen merkinnän mainetta sekä varmistaa tuotteen aitous ja laatuominaisuuksien säilyminen.

Tuoretuotteen säilyvyys on rajallinen, minkä vuoksi ei suositella sen säilyttämistä kylmahuoneissa. Myös tarpeettomia siirtoja ja viivästyksiä olisi vältettävä, koska ne vaikuttavat haitallisesti tuotteen laatuun.

Erityisominaisuuksiensa (kaupan pitäminen tuoreena, ohut kuori ja malto, tuote, joka ei ole vielä täysin kypsä) vuoksi tämä paprika reagoi herkästi äkillisiin lämpötilan ja kosteuden muutoksiin ja kypsy nopeasti. Siksi kaikki ylimääräiset käsittelyt ja siirrot, jotka eivät ole ehdottoman välttämättömiä kauppakunnostuksen kannalta tuotteen toimittamiseksi lopullisille kuluttajille, saattavat vaarantaa tuotteen laadun.

3.5 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Lainsäädännössä edellytettyjen yleisten tietojen lisäksi suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Pimiento de Gernika" tai "Gernikako Piperra" varustettujen paprikoiden etiketissä on ehdottomasti oltava maininta "Pimiento de Gernika" tai "Gernikako Piperra" sekä tuotteen logo.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Maantieteellinen alue käsittää Gipuzkoan ja Bizkaian maakunnat sekä seuraavat Alavan maakunnan osat: Cantábrica Alavesa, joka käsittää Ayalan, Okondon, Llodion, Amurrion ja Artziniegan kunnat, sekä Etribaciones del Gorbea, joka käsittää Urkabustaizin, Zuyan, Zigoitian, Legutianon ja Aramaion kunnat.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Tuotantoon soveltuva alue käsittää Baskimaan Atlantiin rajoittuvan osan, jonka mesotermistä ilmastoa leimaavat maltilliset lämpötilat ja runsaat sateet ympäri vuoden; eniten sataa syksyllä ja talvella. Atlantin valtameri lännessä itään suuntautuvine merivirtauksineen vaikuttaa siihen, että alueen ilmasto on lauhkeampi (vuoden keskilämpötila 13 °C ja lämpövuorottelu 11 °C) ja kosteampi kuin muilla samalla leveyspiirillä sijaitsevilla alueilla.

Ihanteellinen ilman suhteellinen kosteus on 60–75 %. Vähäisempi kosteus ja kuumat aurinkoiset jaksot lisäävät hedelmien kauppalaatua alentavien fysikaalisten ongelmien riskiä. Esimerkkinä voidaan mainita kovan kuoren kehittyminen, mikä heikentää tämän pääasiassa paistettavaksi tarkoitetun paprikan käyttöominaisuuksia.

Jos edellä kuvatun kaltaisten ympäristöolosuhteiden lisäksi pohjavesivarat olisivat vähäiset ja kokonaisuutena suuri, saattaisi ilmetä muitakin hedelmän laadulle haitallisia fysikaalisia muutoksia, kuten kärjen mätänemistä (apical-blossom end rot) ja/tai pistävän makuisten hedelmien kehittymistä kapsaisiinipitoisuuden lisääntymisen seurauksena.

Baskimaan ilmasto vastaa täysin tämän paprikan viljelyn ilmastolle asettamia vaatimuksia. Alueen Atlantin puoleisen rannikon lämpötila vastaa lajin tarpeita; se on maltillisen lauhkea, ei koskaan liian kuuma, eikä alueella esiinny hallaa. Lisäksi Baskimaan pohjoisosan maaperäolosuhteet (kalkkikivipitoinen, runsaasti orgaanisia ainesosia sisältävä maa) tarjoaa Pimiento de Gernikalle ihanteelliset kasvuolosuhteet.

Yksilöidyn maantieteellisen alueen viljely- ja ilmasto-olosuhteet takaavat tälle paprikalle aivan erityiset laatuominaisuudet, jotka ovat tuoneet sille mainetta ja kunniaa ja joiden ansiosta pistävän maun, kovan kuoren ja mädän kehittymisen kaltaiset haitat on pystytty välttämään tai minimoimaan.

5.2 Tuotteen erityisyys:

”Pimiento de Gernika”/”Gernikako piperra” on paikallinen lajike, joka on täysin sopeutunut Baskimaan Atlantin puoleisen rannikon viljely- ja ilmasto-olosuhteisiin.

Ne antavat paprikalle sen erityisominaisuudet, kuten vailla pistävyyttä olevan maun ja hienorakenteisen mallon, joihin tuotteen maine perustuu.

Tämäntyyppinen paprika on lämpötilan suhteen vaativa. Sen kasvu hidastuu alle 15 °C:ssa ja pysähtyy kokonaan alle 10 °C:ssa. Yli 35 °C:n lämpötila voi aiheuttaa kukkien ja kehittymisensä alkuvaiheessa olevien hedelmien varisemisen. Kasvun ja hedelmien kehittymisen kannalta ihanteellinen lämpötila on 25/18 °C (päivä/yö). Jo 1 °C:n lämpötila aiheuttaa hallavaurioita. Jotta kasvi voi kehittyä, maaperän lämpötilan on oltava vähintään 12 °C, ja viljely onnistuu parhaiten, kun vuorokauden keskimääräinen lämpötila on vähintään 20 °C ja päivä- ja yölämpötilojen välinen ero on vähäinen.

Erityisominaisuuksiin kuuluu myös se, että varhaisessa vaiheessa tapahtuvan sadonkorjuun ansiosta paprikan malto on ohut, hedelmä on vailla kovaa kuorta ja maultaan ja suuntuntumaltaan miellyttävä.

Tämä paprika tunnetaan erinomaisesta maustaan ja korkeasta laadustaan, ja sitä nautitaan tavallisesti paistettuna aperitiivin yhteydessä, pääruuan lisäkkeenä tai alkupalana. Se on olennainen osa Baskimaan perinteistä ruokakulttuuria.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Maantieteellisen alueen ja ”Pimiento de Gernikan”/”Gernikako Piperran” välinen yhteys perustuu tuotteen maineeseen ja ikivanhoihin viljelymenetelmiin, ja siitä kertovat myös tuotteen suosio Baskimaan kuluttajien keskuudessa sekä hintanoteeraukset markkinoilla.

"Pimiento de Gernika"/"Gernikako Piperra" on yksi vanhimmista Baskimaassa tunnetuista viljelylajikkeista. Sen siemenet ja viljelyn salat ovat vuosisatojen saatossa siirtyneet isältä pojalle, ja siitä on tullut osa Biskajan alueen historiaa.

Baskimaan ja muun Espanjan tunnetuimmat ruokatoimittajat (Llona Larrauri, Busca Isusi, J.L. Iturrieta, J.J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere, Ignacio Domenech) ovat ylistäneet artikkeleissaan kyseistä tuotetta tai käyttäneet sitä ainesosana valmistusohjeissaan. Myös Baskimaan maailmankuulut keittiömestarit, kuten Arguiñano ja Subijana, käyttävät sitä ruokalistallaan.

Vuonna 1998 perustettiin Cofradía del Gernikako Piperra, jonka yksinomaisena tavoitteena on edistää "Pimiento de Gernikan"/"Gernikako Piperran" tunnettua. Yhdistys järjestää erilaisia menekinedistämistapahtumia, kuten tuotteen maistiaisia Gernikan perinteisillä markkinoilla. Paprika on nimetty Gernikan kunnan mukaan, koska se on perinteisesti ollut kyseisen lajikkeen tärkein tuotantoalue. Gernikassa järjestetään myös maanantaisin kuuluisat hedelmä- ja vihannesmarkkinat, joilla paprika on näkyvästi esillä.

Último lunes de Gernika on Baskimaan suurin maatalousnäyttely. Se järjestetään lokakuun viimeisenä maanantaina, ja siihen tutustuu yli 100 000 kävijää. Gernikan markkinoihin viitataan jo kaupungin perustamisasiakirjassa vuodelta 1366.

Tuotteen maine käy ilmi myös markkinatutkimuksiin erikoistuneen IKERFELin tunnustettuja laatutuotteita koskevasta selvityksestä, joka tehtiin kvantitatiivisella menetelmällä haastatteleamalla 16–30 heinäkuuta 2009 välisenä aikana 900:aa kotitalouksien hankinnoista vastaavaa Baskimaan itsehallintoalueella asuvaa henkilöä. Tutkimuksen mukaan "Pimiento de Gernikan"/"Gernikako Piperran" tunnettuusluku (spontaani + autettu) Baskimaan itsehallintoalueella oli 83 %.

Kuten jo edellä todetaan, maineen ja viljelymenetelmien lisäksi yksilöidyn maantieteellisen alueen ilmasto on ratkaiseva tuotteen laadun ja erityisyyden kannalta.

Maantieteellisen alueen ilmastossa yhdistyvät ne lämpötila- ja kosteusolosuhteet, joita tämäntyyppisen paprikan viljely vaatii asianmukaisen kasvu- ja lisääntymiskehityksen varmistamiseksi.

Kun samaa paprikaa on viljelty muilla alueilla Etelä-Espanjan kuumemmassa ilmastossa ja ajankohtana, jona lämpötilat ovat korkeita ja kosteuspitoisuudet alhaisia, hedelmän kauppalaatu on heikentynyt ja edellä mainituista fysikaalisista muutoksista (kovan kuoren kehittyminen, *apical-blossom end rot*, pistävä maku) kärsineiden hedelmien osuus kasvanut.

Kyseessä on kotoperäinen maassa (avomaalla tai kasvihuoneessa) viljeltävä lajike, joka on täysin sopeutunut suojakatoksen alla tapahtuvaan viljelyyn, jota on harjoitettu 1970-luvulta lähtien. Kasvihuoneviljely perustuu lämmittämättömiin ja valaisemattomiin tunneleihin tai – kuten usein on tapana – tunneleihin, joissa käytetään ainoastaan apulämmitystä viljelyn alkuvaiheessa. Näin pyritään pidentämään viljelykiertoa tuotannon lisäämiseksi, kypsymisen varhentamiseksi tai korkeampien markkinahintojen vahvistamiseksi markkinointikauden alussa myöhempään ajoittuvaan avomaaviljelyyn verrattuna.

Paikallinen lajike on syntynyt alueen viljelijöiden havaintojen ja osaamisen tuloksena. Se on osoitus yhteydestä tuotantoalueeseen, ja lajike on erityisen sopeutunut alueen ilmasto-olosuhteisiin. Ihminen on aikojen kuluessa onnistunut säilyttämään sekä "Pimiento de Gernika" -lajikkeen että sen erityiset viljelymenetelmät ja kaupalliset käyttötarkoitukset, joiden ansiosta tämän paprikan erityisluonne on säilynyt. "Pimiento de Gernikan" erityisyys johtuu sen täydellisestä sopeutuneisuudesta tuotantoalueelle.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Eritelmä on julkaistu 17. toukokuuta 2007 Baskimaan virallisen lehden numerossa 94. http://www.euskadi.net/cgi-bin_k54/bopv_20?c&f=20070517&a=200702815