

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 94/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PIMIENTO DE GERNIKA» O «GERNIKAKO PIPERRA»

N. CE: ES-PGI-0005-0673-31.08.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra»

2. Stato Membro o Paese terzo:

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati: peperoni

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione:

I peperoni protetti dall'Indicazione geografica protetta «Gernikako Piperra» o «Pimiento de Gernika» sono frutti della specie *Capsicum annuum* L., che appartengono alla varietà locale Gernika e sono destinati, freschi, al consumo umano; raccolti prima di essere completamente maturi, devono essere fritti. Nell'ambito di questa varietà locale, sono state selezionate varie linee, due delle quali sono state iscritte nel registro delle varietà commerciali con le denominazioni «Derio» e «Iker». Qualsiasi altra linea di questa varietà locale potrà ugualmente essere protetta dall'indicazione geografica purché presenti le caratteristiche che definiscono il tipo varietale Pimiento de Gernika

Il frutto del «Pimiento de Gernika» si contraddistingue per la sua dolcezza — non contiene infatti capsicina oppure in quantità molto piccole — il che significa che, nelle condizioni ambientali del Paese Basco, non è piccante, ha la buccia sottile (2 a 3 mm. di spessore) ed una sezione longitudinale a forma di triangolo di dimensioni medio-strette, corrispondente ai tipi C3 e C1 della classificazione di Pochard (1966).

Il principale utilizzo di questo peperone è la frittura dei frutti freschi non ancora giunti a maturazione; la frittura è diventata, ora come ora, il modo più popolare di consumazione. I frutti vengono raccolti mentre sono ancora di colore verde uniforme su tutta la superficie e prima di avere raggiunto le dimensioni definitive mentre la lunghezza, peduncolo escluso, è compresa fra 6 e 9 cm, la larghezza fra 2 e 3 cm ed il peso fra 10 e 12 grammi. La tonalità del colore oscilla fra il verde di media intensità e il verde scuro. La forma è stretta e allungata, con una sezione longitudinale triangolare ed una sezione trasversale che può variare dall'ellittica alla triangolare con due o tre loculi poco accentuati. L'apice è appuntito, il peduncolo intero, sottile e lungo. Le forme appiattite e bombate predominano generalmente nella zona di inserzione peduncolare. La buccia è sottile, non coriacea e senza presenza di pergamino. La struttura è liscia e il suo aspetto fresco. All'interno, presenta semi di color madreperla non completamente formati.

La varietà Gernika è chiamata anche «pimiento choricero» o «pimiento de Bizkaia».

Il prodotto è consumato essenzialmente fresco, prima di raggiungere le dimensioni definitive.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.3. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica identificata:

I peperoni devono essere prodotti e confezionati nella zona geografica.

Essi vengono piantati all'aperto o in serra. I peperoni sono prodotti in base alle tecniche di coltura più idonee ad un perfetto sviluppo e ad una fruttificazione ottimale; è vietato qualsiasi utilizzo di prodotti o di sistemi colturali che possano nuocere alla qualità del prodotto.

I peperoni vengono piantati fra aprile e maggio e, nel caso delle serre, sono piantati con un leggero anticipo, ossia a febbraio, marzo ed aprile; la raccolta dei frutti inizia nel mese di giugno nel primo caso e alla metà di aprile nel secondo. La densità è di tre-quattro piante per metro quadrato.

I trattamenti applicati si limitano allo stretto necessario per garantire l'ottenimento del prodotto; si debbono infatti preferire, nella misura del possibile, i trattamenti e le tecniche di lotta biologica contro gli organismi nocivi.

In linea di massima, occorre rispettare le specifiche tecniche della Produzione Integrata del peperone nella Comunidad Autónoma del País Vasco.

La raccolta avviene principalmente fra aprile e novembre. Essa viene effettuata a mano ed in più tappe, tante volte quanto sia necessario ed allorché il frutto è giunto a maturità ottimale. Essa viene realizzata con la massima cura per non danneggiare i frutti e preservarne le caratteristiche fisiche.

3.4. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

Il condizionamento viene effettuato nella zona di produzione; esso ha luogo, tradizionalmente, presso le stesse aziende di produzione.

Poiché il frutto si raccoglie quando è giunto a maturità ottimale, la raccolta avviene quotidianamente ed anche il condizionamento avviene il giorno stesso.

Il requisito del condizionamento nella stessa zona di produzione intende tutelare la reputazione dell'indicazione geografica, garantendo, oltre all'autenticità del prodotto, il mantenimento della sua qualità e delle sue caratteristiche.

Si tratta di un prodotto fresco la cui durata di conservazione è limitata e per il quale si sconsigliano la conservazione in cella frigorifera, gli spostamenti e gli inutili tempi morti, tutti elementi che possono incidere negativamente sulla qualità del prodotto.

Le particolari caratteristiche del prodotto (commercializzazione allo stato fresco, buccia e polpa sottili, prodotto non ancora maturo) fanno sì che si tratti di un peperone molto sensibile a bruschi sbalzi di temperatura e di umidità e che matura rapidamente; pertanto, qualsiasi manipolazione o trasporto che non siano strettamente necessari al suo confezionamento prima della distribuzione comporterebbe un danno per le caratteristiche qualitative del prodotto.

3.5. Norme specifiche relative all'etichettatura:

Oltre alle informazioni di carattere generale stabilite dalla legislazione, sulle etichette dei peperoni che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» devono figurare obbligatoriamente la dicitura «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» ed il suo logo.



4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica comprende le province di Gipuzkoa e di Bizkaia e le seguenti zone di Alava: la zona «Cantábrica Alavesa» inclusiva dei comuni di Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio e Artziniega, e la zona «Estribaciones del Gorbea», inclusiva dei comuni di Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano e Aramaio.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona geografica atta alla produzione è limitata al versante atlantico del Paese Basco ed è caratterizzata da un tipo di clima chiamato mesotermico, moderato dal punto di vista delle temperature e molto piovoso, senza stagione secca ed in cui le precipitazioni massime si registrano nei mesi autunnali ed invernali. Si tratta del clima atlantico che, grazie all'influsso delle correnti marine Ovest-Est, spiega perché il clima in questa zona di godere è nettamente meno freddo (temperatura media annua di 13 °C ed oscillazione termica di 11 °C) e più umido di quanto ci si potrebbe aspettare se si tenesse conto unicamente del criterio della latitudine.

L'umidità relativa ottimale dell'aria è compresa fra il 60 e il 75 %. La minore umidità dell'aria, accompagnata da periodi di temperature elevate e di forte soleggiamento, può favorire l'insorgere di problemi fisiologici che riducono la qualità commerciale dei frutti come nel caso del rivestimento impermeabile, la cosiddetta «gabardina» che compare talvolta e ne riduce il valore in quanto peperone destinato principalmente ad essere fritto.

Se a tali condizioni ambientali si aggiunge una mancanza di acque sotterranee ed un'elevata evapotraspirazione, possono comparire due alterazioni fisiologiche che deteriorano la qualità dei frutti quali il «marciume apicale» (blossom-end rot) e/o la comparsa di qualche frutto piccante a causa dell'aumento del tenore di capsicina.

Il clima del Paese Basco risponde perfettamente alle esigenze agroclimatiche di questo peperone. Il versante atlantico del Paese Basco offre infatti al peperone le temperature moderate e non troppo calde che sono necessaria al suo corretto sviluppo oltre a garantire l'assenza totale di gelate. D'altro canto, le caratteristiche edafiche del nord del Paese Basco (suoli calcarei con abbondante materia organica) offrono al Peperone di Gernika le opportune condizioni di crescita.

Le condizioni agroclimatiche della zona geografica delimitata conferiscono a questo peperone caratteristiche qualitative particolari che l'hanno reso celebre evitando o riducendo i difetti che potrebbero danneggiarlo come la piccantezza, la «gabardina» o il «marciume» apicale.

5.2. Specificità del prodotto:

Il «Pimiento de Gernika» o «Gernikako piperra» è una varietà locale perfettamente adattata alle condizioni agroclimatiche del versante atlantico del Paese Basco.

Le condizioni agroclimatiche della zona di produzione conferiscono a questo peperone caratteristiche particolari quali la mancanza di piccantezza e la consistenza sottile per le quali esso è così celebre.

Questo tipo di peperone è esigente dal punto di vista della temperatura. Al di sotto dei 15 °C, infatti, il suo sviluppo rallenta, e, al disotto dei 10 °C, si arresta del tutto. Le temperature superiori ai 35 °C possono provocare la caduta del fiore ed una fruttificazione precoce. Le temperature ottimali per uno sviluppo vegetativo ed una fruttificazione ottimali sono di 25 °C durante il giorno e di 18 °C durante la notte. Ad 1 °C le gelate arrecano danni alle colture. Affinché la pianta si sviluppi, la temperatura del suolo deve essere superiore a 12 °C e affinché la pianta si sviluppi correttamente, la temperatura media durante il giorno deve raggiungere i 20 °C con scarsa escursione termica tra il giorno e la notte.

Un'altra caratteristica di questo peperone è data dalle sue dimensioni; la raccolta precoce garantisce infatti la consistenza sottile della polpa, l'assenza di pergamino ed il sapore gradevole.

Si tratta di un peperone noto per il suo straordinario sapore e la sua alta qualità; esso si consuma generalmente fritto, come aperitivo, come contorno oppure anche come piatto principale e costituisce uno degli alimenti più tipici della gastronomia basca.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto (per le IGP):

Il legame tra la zona geografica delimitata ed il «Pimiento di Gernika» o «Gernikako Piperra» si basa sulla reputazione e sulle pratiche di coltivazione tradizionali, il che è confermato, fra l'altro, dalla enorme popolarità di cui gode il prodotto fra i consumatori del Paese Basco nonché il suo prezzo elevato sul mercato.

Il «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» è uno dei cultivar più antichi del Paese Basco; le sue sementi ed il segreto della sua produzione vengono trasmessi di padre in figlio ormai da secoli e fa parte della storia della Bizkaia.

Grandi critici in materia di gastronomia del Paese Basco e del resto del paese (Llona Larrauri, Busca Isusi, J. L. Iturrieta, J. J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere o Ignacio Domenech) hanno tessuto le lodi di questo prodotto nei propri articoli o l'hanno incluso in alcune delle loro ricette. Anche cuochi baschi di fama mondiale come Arguiñano o Subijana utilizzano questo prodotto nella preparazione dei loro piatti.

Così, un'associazione consacrata esclusivamente alla produzione del «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» è stata istituita nel 1998: la «Cofradía del Gernikako Piperra». Questa associazione organizza varie azioni promozionali del «Pimiento de Gernika», fra cui va citata la degustazione del prodotto nell'ambito del tradizionale mercato di Gernika, comune da cui prende nome il peperone in quanto si tratta della principale zona di coltivazione di questo prodotto e sul cui territorio si tiene, ogni lunedì, il famoso mercato ortofrutticolo nel quale predomina il peperone.

L'«ultimo lunedì di Gernika» è la fiera agricola più importante del Paese Basco con ben 100 000 visitatori; essa si tiene l'ultimo lunedì del mese di ottobre. Questo mercato viene già citato nella Carta Fundacional della città di Gernika che risale al 1366.

La fama di questo prodotto è confermata anche dall'indice di notorietà attribuitogli dallo studio di mercato realizzato dalla società IKERFEL sui prodotti di qualità riconosciuta, elaborato in base ad un metodo quantitativo a partire da 900 interviste realizzate fra il 16 e il 30 luglio 2009 a persone responsabili degli acquisti domestici, risiedenti nella Comunidad Autónoma del País Vasco. Secondo questo studio, il «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» gode di un indice di notorietà totale (spontaneo e suggerito) che raggiunge l'83 % della popolazione della Comunidad Autónoma del País Vasco.

Come già indicato, oltre alla reputazione del prodotto ed alle pratiche di coltivazione, il clima della zona geografica delimitata è fondamentale per garantire la qualità e la specificità di questa varietà di peperone.

Il clima della zona geografica combina, quindi, le temperature e le condizioni di umidità che la coltivazione di questo peperone richiede per un buon sviluppo vegetativo e riproduttivo sia della pianta che del frutto.

Quando questo peperone è coltivato in altre regioni del sud della Spagna dal clima più caldo ed in epoche dell'anno in cui le temperature sono elevate e l'igrometria è scarsa, la qualità commerciale dei frutti diminuisce vista la grande proporzione di frutti colpiti dai problemi fisiologici sopra descritti: la «gabardina», il «marciume apicale (blossom-end rot)» e/o i frutti piccanti.

Si tratta di una varietà autoctona coltivata a terra (sia all'aperto che in serra), che si è perfettamente adattata alle tecniche di coltivazione al coperto praticate dagli agricoltori fin dagli anni settanta. Questi sistemi di coltivazione in serra consistono in gallerie fredde prive di riscaldamento e di illuminazione o, spesso, munite soltanto di una stufetta durante la prima fase della coltivazione; in tal modo si intende prolungare il ciclo di coltivazione in modo da aumentare la produzione o da ottenere una maggiore precocità e prezzi più vantaggiosi sul mercato all'inizio della campagna rispetto al sistema di coltivazione all'aperto, la cui produzione è più tardiva.

La varietà locale è il risultato diretto dell'osservazione e delle conoscenze degli agricoltori della zona. Essa riflette il suo legame con l'ambiente ed è particolarmente ben adattata alle condizioni climatiche che predominano nella regione. Nel corso degli anni, l'uomo è riuscito a preservare con successo il tipo varietale del «Pimiento de Gernika» nonché la sua coltivazione ed il suo particolare utilizzo commerciale che hanno consentito di mantenere l'originalità di questo tipo di peperone. I peperoni di Gernika debbono la loro particolarità al fatto che si sono perfettamente adattati alla zona di produzione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

(Articolo 5, paragrafo 7, del Regolamento (CE) n. 510/2006).

Il disciplinare è stato pubblicato nella Gazzetta ufficiale del Paese Basco n. 94 del 17 maggio 2007 http://www.euskadi.net/cgi-bin_k54/bopv_20?c&f=20070517&a=200702815