Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal reġistrazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2010/C 94/13)

Din il-pubblikazzjoni tagħti dritt għal oġġezzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 ([1]). Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

"PIMIENTO DE GERNIKA" Ó"GERNIKAKO PIPERRA"

Nru KE: ES-PGI-0005-0673-31.08.2008

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem:**

"Pimiento de Gernika" jew "Gernikako Piperra"

2. **Stat membru jew pajjiż terz:**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:**

3.1. *Tip ta' prodott:*

Klassi 1.6 – Frott, ħaxix u ċereali fl-istat naturali tagħhom jew ipproċessati: bżar

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem:*

Il-bżar kopert mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Gernikako Piperra" jew "Pimiento de Gernika" huwa frott tal-ispeċi Capsicum annuum L. li jagħmel parti mill-varjetà lokali tat-tip tal-varjetà Gernika, u huwa maħsub għall-konsum tal-bniedem bħala prodott frisk, mhux matur u maħsub għall-qali. Minn din il-varjetà lokali intgħażlu diversi linji mit-tnejn li tniżżlu fir-Reġistru tal-Varjetajiet Kummerċjali bl-ismijiet ta' "Derio" u "Iker". Kwalunkwe linja oħra minn din il-varjetà lokali li tissodisfa l-karatteristiċi li jiddefinixxu t-tip tal-varjetà Pimiento de Gernika tista' tiġi koperta ukoll mill-Indikazzjoni Ġeografika.

Il-"Pimiento de Gernika" huwa bżar ħelu mingħajr jew b'kontenut baxx ta' capsicum, minħabba li fil-kundizzjonijiet ambjentali tal-Pajjiż Bask normalment ma jirriżultax b'togħma pikkanti. Għandu laħam fin, (2 sa 3 mm ta' ħxuna), u meta maqtugħ minn tulu, għandu forma ta' triangolu tawwali li jikkorrispondi mat-tipi C3 u C1 tal-klassifikazzjoni Pochard (1966).

L-użu ewlieni ta' dan il-bżar huwa għall-qali, u l-laħam frisk tiegħu jittieħed meta jkun għandu ma mmaturax. Attwalment dan it-tip ta' konsum sar l-iktar wieħed preferut. Il-frott jinqata' meta jkun għadu aħdar kollu kemm hu, u qabel ma jkun laħaq id-daqs finali tiegħu, filwaqt li t-tul tiegħu mingħajr iz-zokk jkun bejn 6 u 9 ċm, il-wisa' bejn 2 u 3 ċm, u b'piż ta' bejn 10 u 12-il gramma. It-tonalità tal-kulur tvajra minn aħdar medju għal aħdar skur. Il-forma hija dejqa u tawwalija. Meta maqtugħ minn tulu, għandu b'forma ta' triangolu, u maqtugħ mill-wisa' l-forma hija bejn ellittika u triangolari b'żewġ jew tliet lobi kemxejn imqabbżin. It-tarf huwa ppuntat, u z-zokk sħiħ, irqiq u twil. X'aktarx il-parti ta' fejn jaqbad iz-zokk tkun ta' forma ċatta jew kuvessa. Il-qoxra tkun fina, xejn ħarxa u mingħajr rita. Il-bżar huwa lixx u b'dehra friska. Fuq ġewwa, iż-żrieragħ li mhumiex żviluppati għal kollox u għandhom kulur bajdani.

It-tip tal-varjetà Gernika huwa magħruf ukoll bħala l-bżar "choricero" u "pimiento de Bizkaia".

Il-maġġor parti tal-produzzjoni tiegħu tiġi kkunsmata friska, qabel ma jilħaq il-piż finali tiegħu.

([1]) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Il-fażijiet speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata:*

Il-bżar għandu jiġi prodott u ppakkjat fiż-żona ġeografika.

It-tħawwil isir fil-miftuħ jew taħt għata. Il-produzzjoni titwettaq skont it-tekniki ta' kultivazzjoni l-iktar addattati sabiex il-bżar jiżviluppa u jagħmel il-frott, filwaqt li prodotti u sistemi ta' kultivazzjoni li jaffettwaw ħażin il-kwalità tal-prodott ma jistgħux jintużaw.

It-tħawwil fil-miftuħ isir fix-xhur bejn April u Mejju u, fil-każ ta' tħawwil fis-serer, dan isir qabel, fix-xhur ta' Frar u Marzu u April. Fl-ewwel każ il-frott jinqata' minn Ġunju 'l quddiem filwaqt li fit-tieni każ il-frott jinqata' minn nofs April 'il quddiem. Id-densità għandha tkun ta' bejn 3 u 4 pjanti għal kull metru kwadru.

It-trattmenti għandhom ikumu minimi u meħtieġa sabiex jinkiseb il-prodott u kemm jista' jkun għandhom jintużaw trattamenti jew tekniki kontra l-orġaniżmi li jagħmlu l-ħsara li huma bijoloġiċi.

F'sens ġenerali, għandhom jiġu segwiti l-ispeċifikazzjonijiet tal-istandard tekniku tal-" Producción Integrada para el Pimiento" li hemm attwalment fis-seħħ fil-Comunidad Autónoma tal-País Vasco.

Il-qtugħ isir l-iktar bejn April u Novembru. Dan isir bl-idejn u ftit ftit, kemm-il darba jkun meħtieġ; il-qtugħ għandhu jsir meta l-prodott ikun laħaq l-aħjar stadju tal-iżvilupp tiegħu. Għandu jsir b'attenzjoni, sabiex il-frotta ma titħassarx u hekk jiġu ggarantiti l-karatteristiċi fiżiċi tiegħu.

3.4. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ:*

Il-proċess tal-ippakkjar għandu jsir fiż-żona tal-produzzjoni. Tradizzjonalment, ix-xogħol tal-ippakkjar kien jitwettaq f'kull azjenda ta' produzzjoni.

Minħabba li l-prodott għandu jinqata' meta jkun laħaq l-aħjar stadju fl-iżvilupp tiegħu, il-qtugħ għandu jsir kuljum u għalhekk ix-xogħol tal-ippakkjar isir dakinhar stess.

Ir-rekwiżit li l-ippakkjar isir fl-istess żona ta' produzzjoni, għandu l-għan li jipproteġi r-reputazzjoni tal-Indikazzjoni Ġeografika, u b'hekk tiġi ggarantita l-awtentiċità tal-prodott, iż-żamma tal-kwalità u tal-karatteristiċi tiegħu.

Dan huwa prodott li malajr jitħassar u li għalih mhijiex rakkomandata la l-konservazzjoni fi kmamar tat-tkessiħ, la t-trasportazzjoni u lanqas li jinżamm fit-tul bla bżonn minħabba li dan jista' jaffettwa b'mod negattiv il-kwalità tal-prodott.

Minħabba l-karatteristiċi speċjali tal-prodott (kummerċjalizzazzjoni meta jkun għadu frisk, qoxra u laħam fin, prodott li għadu mhux matur), dan huwa bżar sensittiv ħafna għat-tibdil f'daqqa tat-temperaturi u tal-umdità, li jidbiel malajr, b'tali mod li kwalunkwe manipolazzjoni u trasport addizzjonali minbarra dak li hu strettament meħtieġ għall-ippakkjar sabiex jasal għand il-konsumatur finali, jista' jaffettwa b'mod netattiv il-karatterisitiċi tal-kwalità tal-prodott.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-ittikkettar:*

It-tikkettar tal-bżar utilizzat mill-Indikazzjoni Ġeografika Prottetta "Pimiento de Gernika" jew "Gernikako Piperra", minbarra t-tagħrif ġeneralment iddeterminat mill-leġiżlazzjoni, għandu jinkludi wkoll il-kitba "Pimiento de Gernika" jew "Gernikako Piperra" u l-logo tiegħu.

4. **Deskrizzjoni qasira taż-żona ġeografika:**

Iż-żona ġeografika tinkludi l-provinċji ta' Gipuzkoa u Bizkaia u ż-żoni ta' Alava li ġejjin: Iż-żona Cantábrica Alavesa li tinkludi fiha l-muniċipalitajiet ta' Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio u Artziniega u ż-żona ta' Estribaciones del Gorbea, il-muniċipalitajiet ta' Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano u Aramaio.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Iż-żona ġeografika addattata għall-produzzjoni tinsab matul il-kosta Atlantika tal-Pajjiż Bask, li tippreżenta tip ta' klima mesotermika, moderata f'termini ta' temperaturi u b'ħafna xita, mingħajr ebda xahar ta' nixfa u bil-massimu ta' nżul ta' xita fil-perjodu tal-ħarifa u x-xitwa. Din hija l-klima tipika tal-Atlantiku fejn il-kurrenti tal-baħar mill-Punent u mill-Lvant jirriżultaw fi klima ħafna inqas kiesħa, (it-temperatura medja annwali hija ta' 13 °C u l-varjazzjoni termika hija ta' 11 °C) u iktar umda iktar milli jmissha jekk jitqies biss il-kriterju tal-latitudni.

L-ogħla umdità relattiva fl-ambjent tkun ta' bejn 60 u 75 %. Umditajiet ambjentali iktar baxxi flimkien ma' perjodi ta' temperatura għolja u ħafna xemx iwasslu għal problemi fiżjoloġiċi li jnaqqsu l-kwalità kummerċjali tal-frott bħal fil-każ tal-"qoxra kontra l-umdità" (li mhijiex apprezzata għall-użu ewlieni tal-bżar għal qali).

Jekk flimkien ma' dawn il-kundizzjonijiet ambjentali, ikun hemm ukoll nuqqas ta' ilma fil-ħamrija u evapotraspirazzjoni għolja, jista' jkun li jkun hemm tibdil fiżjoloġiku ieħor li jnaqqas il-kwalità tal-frott bħalma huwa t-taħsir apikali u/jew it-togħma pikkanti fil-frott li tkun dovuta għal żieda fil-kontenut ta' capsicum.

Il-klima tal-Pajjiż Bask tissodisfa perfettament il-ħtiġijiet agroklimatiċi tal-bżar. Il-kosta Atlantika tal-Pajjiż Bask toffri lill-bżar it-temperatura meħtieġa li hija dik moderata u mhux sħuna iżżejjed; u s-sikurezza li ma jkunx hemm ġlata. Min-naħa l-oħra, il-karatteristiċi edafiċi tat-Tramuntana tal-Pajjiż Bask bil-ħamrija tal-ġir u l-abbundanza ta' materja organika li għandhom jagħtu lill-bżar "pimiento de Gernika" tkabbir adegwat.

Il-kundizzjonijiet agroklimatiċi taż-żona ġeografika ddefinita jagħtu karatteristiċi partikolari lill-kwalità ta' dan il-bżar, liema karatteristiċi tawh fama u prestiġju fl-istess ħin jevitawlu jew inaqqsu l-possibbiltà ta' diffetti u ta' nuqqas fil-valur tal-prodott. Dawn jistgħu ikunu it-togħma pikkanti, l-"qoxra kontra l-umdità" jew it-"taħsir apikali".

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

Il-"Pimiento de Gernika", "Gernikako piperra", huwa varjetà lokali li addattat ruħha perfettament għal-kundizzjonijiet agroklimatiċi tal-kosta Atlantika tal-Pajjiż Bask.

Il-kundizzjonijet agroklimatiċi taż-żona ta' produzzjoni jagħtu lil dan il-bżar karatteristiċi partikolari bħalma huma n-nuqqas tat-togħma pikkanti u l-finezza tal-laħam tiegħu li tawh fama u prestiġju.

Dan it-tip ta' bżar huwa esiġenti ħafna f'termini ta' temperatura. Meta din tkun inqas minn 15 °C, l-iżvilupp tiegħu jonqos u meta tkun inqas minn 10 °C il-frott jieqaf għal kollox milli jiżviluppa. Temperaturi ogħla minn 35 °C jistgħu jwaqqgħu l-fjura u l-frott li jkun għadu kif ifforma. L-iżvilupp veġetali u tal-frott ikun fl-aħjar tiegħu f'temperaturi ta' 25/18 °C binhar/billejl. Temperatura ta' 1 °C tikkawża ħsara tal-ġlata. Sabiex il-pjanta tiżviluppa trid tkun f'ħamrija b'temperatura ta' 12 °C u sabiex l-iżvilupp tal-kultivazzjoni ikun tajjeb it-temperatura ambjentali medja ta' kuljum għandha tilħaq l-20 °C b'varjazzjonijiet ħfief ta' bejn il-jum u l-lejl.

Barra minn hekk, id-daqs tal-prodott huwa speċifiċità oħra tiegħu, minħabba li l-qtugħ bikri tal-bżar jiżgura l-finezza ta' laħmu, in-nuqqas ta' rita, u t-togħma u l-palat pjaċevoli tiegħu.

Dan huwa bżar magħruf għat-togħma straordinarja u ta' kwalità għolja tiegħu , li jiġi kkunsmat normalment moqli bħala aperitiv, bħala tiżjin mal-ikel jew bħala l-ewwel platt u jikkostitwixxi wieħed mill-platti tipiċi tal-gastronomija tal-Pajjiż Bask.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għal IĠP):*

Ir-rabta bejn iż-żona ġeografika definita u l-bżar ta' Gernika jew Gernikako Piperra hija bbażata fuq ir-reputazzjoni u l-prattiki kulturali applikati sa minn ħafna żmien ilu, li huwa apprezzat ħafna, fost l-oħrajn, minħabba l-popolarità li għandu l-prodott fost il-konsumaturi tal-Pajjiż Bask kif ukoll minħabba l-valur tas-suq tiegħu.

Il-bżar ta' Gernika jew Gernikako Piperra huwa wieħed mill-eqdem kultivazzjonijiet magħrufa fil-Pajjiż Bask, u ż-żerriegħa u s-sigrieti tat-tkabbir tiegħu għaddew minn ġenerazzjoni għall-oħra għal sekli sħaħ u b'hekk saru jagħmlu parti mill-istorja ta' Bizkaia.

Il-kritiċi kbar tal-gastronomija tal-Pajjiż Bask u tal-bqija tarż-reġjun (Llona Larrauri, Busca Isusi, J.L. Iturrieta, J.J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere jew Ignacio Domenech) faħħru dan il-prodott u inkludewh f'xi riċetti u artikli tagħhom. Saħansitra l-kokijiet ta' fama dinjija mill-Pajjiż Bask, Arguiñano jew Subijana użaw dan il-prodott fir-riċetti tagħhom.

Fl-1998 twaqqfet il-"Cofradía del Gernikako Piperra" (l-Għaqda ta' Gernikako Piperra) bil-għan li tagħti informazzjoni dwar il-"Pimiento de Gernika". Din l-għaqda torganizza diversi attivitajiet sabiex tippromwovi l-bżar de Gernika. Fost dawn tispikka attività fejn il-prodott jiddewwaq fis-suq tradizzjonali ta' Gernika, li hija l-muniċipalità minn fejn ġab ismu dan il-bżar, minħabba li tradizzjonalment, dan kien it-territorju fejn il-prodott kien l-iktar jien jiġi kkultivat u fejn kien jinżamm il-famuż suq tradizzjonali tal-ħxejjex u tal-frott, li għadu jinżamm kull nhar ta' Tnejn, u li fih il-bżar huwa wieħed mill-prodott ewlenin.

L-"último lunes de Gernika" (l-aħħar Tnejn ta' Gernika) hija l-iktar fiera importanti tal-agrikultura tal-País Vasco, u li fiha jipparteċipaw iktar minn 100 000 persuna u ssir l-aħħar Tnejn ta' Ottubru. Sa mill-1366 kien hemm diġà referenzi dwar dan is-suq ta' Gernika fuq il-Carta Fundacional de la Villa de Gernika (Mappa tat-Twaqqif tal-Belt).

Il-fama ta' dan il-prodott kienet ikkonfermata ukoll mir-riċerka tas-suq li twettqet mill-kumpanija IKERFEL dwar prodotti ta' kwalità magħrufa, u li saret permezz ta' metodoloġija kwantitattiva bbażata fuq 900 intervista personali li saru bejn is-16 u t-30 ta' Lulju 2009, ma' persuni responsabbli mix-xiri għad-dar fost ir-residenti tal-Comunidad Autónoma tal-País Vasco. Skont dan l-istudju il-"Pimiento de Gernika" jew il-"Gernikako Piperra" għandu total tal-livell ta' fama (spontanja jew suġġerita) li jilħaq it-83 % tal-popolazzjoni tal-Komunità Awtonoma tal-Pajjiż Bask.

Kif diġà intqal, minbarra r-reputazzjoni u l-prattiki kulturali, il-klima taż-żona ġeografika ddefinita hija fundamentali ukoll sabiex tiġi żgurata l-kwalità u l-ispeċifiċità ta' dan il-prodott.

Il-klima taż-żona ġeografika tikkombina kemm it-temperaturi u kif ukoll il-kundizzjonijiet tal-umdità li l-kultivazzjonijiet ta' dan it-tip ta' bżar jeħtieġu sabiex il-veġetazzjoni u r-riproduzzjoni jiżviluppaw b'mod korrett.

Meta dan il-bżar ġie kkultivat f'żoni oħrajn fin-Nofsinhar ta' Spanja, fejn il-klima hija iktar sħuna u fi żminijiet fejn it-temperaturi ikunu għoljin u l-umdità tkun baxxa, il-kwalità kummerċjali tal-frott naqset minħabba li l-prodott kien jippreżenta porzjon ikbar ta' frott affettwat mill-problemi fiżjoloġiċi deskritti hawn fuq, jiġifieri l-"qoxra kontra l-umdità", it-"taħsir apikali" u/jew frott b'togħma pikkanti.

Din hija varjetà awtoktona li tiġi kkultivata f'ħamrija (kemm fil-miftuħ kif ukoll fis-serer) li adattat ruħha perfettament għat-tekniki tal-kultivazzjoni taħt l-għata, li l-agrikolturi ilhom jipprattikaw mis-snin 70. Dawn is-sistemi ta' kultivazzjoni fis-serer, jikkonsistu f'kanali kisħin mingħajr sħana u mingħajr dawl, jew l-iktar l-iktar bis-sħana ta' appoġġ biss fl-ewwel fażi tal-kultivazzjoni, sabiex itawlu ċ-ċiklu tat-tkabbir, jżidu l-produzzjoni jew jiffavorixxu l-prekoċità tal-prodott u jġibu prezzijiet aħjar fis-suq fil-bidu tal-istaġun meta mqabbel mal-kultivazzjonijiet li jsiru fil-miftuħ fejn il-produzzjoni tiddawwar iktar.

Il-varjetà lokali hija r-riżultat dirett tal-osservazzjoni u tal-ħila tal-agrikolturi taż-żona. Tirrifletti r-rabta mal-ambjent u hija partikolarment addattata għall-kundizzjonijiet tal-klima eżistenti fiż-żona. Għal ħafna żmien il-bniedem kien kapaċi jikkonserva b'suċċess it-tip tal-varjetà tal-Pimiento de Gernika, kif ukoll il-kultivazzjoni tiegħu u l-użu kummerċjali u partikolari li ppermettew li tiġi kkonservata l-oriġinalità ta' dan it-tip ta' bżar. L-oriġinalità tal-bżar ta' Gernika hija dovuta għall-adattament perfett tal-prodott għaż-żona ta' produzzjoni.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006).

L-ispeċifikazzjoni ġiet ippubblikata fil-Boletín Oficial del País Vasco Nru 94 tas-17 ta' Mejju 2007 http://www.euskadi.net/cgi-bin_k54/bopv_20?c&f=20070517&a=200702815