



C/2024/6679

15.11.2024

Pubblikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta jew ta' Indikazzjoni Geografika Protetta fis-settur tal-prodotti agrikoli u tal-oġġetti tal-ikel, kif imsemmi fl-Artikolu 6b(2) u (3) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014

(C/2024/6679)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 6b(5) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ⁽¹⁾

NOTIFIKA TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA LI TORIĠINA FI STAT MEMBRU

(Ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012)

“Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra”

Nru tal-UE: PGI-ES-0673-AM02 – 22.08.2024

DOP () IĠP (X)

1. **Isem il-prodott**

“Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra”

2. **Stat Membru li ghalih tappartjeni ż-zona ġeografika**

Spanja

3. **Awtorità tal-Istat Membru li jinnotifika l-emenda standard**

Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias (Direttorat għall-Kwalità tal-Industriji tal-Ikel)

–

4. **Deskrizzjoni tal-emenda/i approvata/i**

Spjegazzjoni li l-emenda/i jissodisfaw id-definizzjoni tal-emenda standard kif stabbilit fl-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012:

Il-bidla proposta ma taffettwa l-ebda wiehed mill-kazijiet fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143, u għalhekk l-emenda proposta għandha titqies bħala minuri. L-uniku għan tagħha huwa li tippermetti għażla aħjar tal-prodott.

Tnehhija tal-limitazzjonijiet fuq it-tul massimu maħsub.

Bhalissa, fir-raba' paragrafu tat-taqsimha dwar id-deskrizzjoni tal-prodott, huwa stabbilit li “Il-frott jinqata' meta jkun għadu kollu kemm hu aħdar, u qabel ma jkun laħaq il-maturazzjoni shiha u d-daqs finali tiegħu, filwaqt li t-tul tiegħu, mingħajr iz-zokk ikun bejn 6 u 9 cm, il-wisa' bejn 2 u 3 cm u jiżen bejn 10 u 12-il gramma”.

It-test ta' dik it-taqsimha jaqra kif ġej: Il-frott jinqata' meta jkun għadu kollu kemm hu aħdar, u qabel ma jkun laħaq il-maturità shiha tiegħu (dehra tal-kulur aħmar). It-tul minimu tiegħu huwa ta' 6 cm (mingħajr iz-zokk), u t-tul massimu tiegħu jiddependi fuq id-dehra tal-kulur aħmar. Il-wisa' tiegħu hija bejn 2 u 3 cm u jiżen* bejn 10 u 12-il gramma.

Fit-taqsimha dwar il-karatteristiċi tal-prodott, it-tieni punt jaqra: “tul minn 6 sa 9 cm”.

⁽¹⁾ ĠU L 179, 19.6.2014, p. 17.

It-test propost ikun:

— Tul minimu ta' 6 cm sad-dehra tal-kulur aħmar.

Ġustifikazzjoni:

Ġustifikazzjoni tal-bidla

Il-karatteristiċi mixtieqa tal-Gernikako Piperra – Pimiento de Gernika huma l-kulur aħdar tiegħu, in-nuqqas ta' "pergamino" (qoxra) u l-assenza jew il-preżenza baxxa ta' toġhma pikkanti. Permezz ta' dawn l-attributi, il-konsum moqli ta' dan il-bżar qabel ma jilhaq l-istat fenoloġiku ta' sajran tiegħu sar popolari. Meta l-frott tal-varjetajiet awtorizzati jsiru, ikaṅgu għal kulur aħmar u jistgħu jiżviluppaw qoxra ehxen li hija magħrufa bl-Ispanjol bhala "pergamino" (qoxra) jew "gabardina" (qoxra ħoxna). It-tul tal-prodott jitqies xieraq sakemm il-frotta żżomm il-kulur aħdar u r-rita tagħha ma tidhirx, u jkompli jippreżenta wkoll il-bqija tal-karatteristiċi morfoloġiċi u ta' freskezza tal-prodott (in-numru ta' lobi, il-forma, is-sezzjoni, it-tarf, iz-zokk, il-ħxuna tal-laħma tal-frott, it-tiswira u d-dehra).

Inizjalment, intgħażlu serje ta' karatteristiċi f'termini ta' kulur, tul u qoxra li jiggarrantixxu n-nuqqas ta' preżenza tal-kulur aħmar u ta' ħxuna tal-qoxra. Sabiex il-prodott ikollu t-toġhma karatteristika u l-kulur aħdar tiegħu, il-frotta għandu jkollha tul minimu (mingħajr iz-zokk), stabbilit għal 6 cm kif jidher fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott fis-seħħ. Inizjalment, ġie stabbilit ukoll tul massimu ta' 9 cm, iżda l-esperjenza ta' dawn is-snin u studju mwettaq fin-NEIKER (BRTA, Consorcio Científico-Tecnológico de Euskadi (Konsorzju Xjentifiku-Teknoloġiku tal-Pajjiż Bask)) wera li nistgħu nsibu frott itwal bil-karatteristiċi mixtieqa tal-"Gernikako Piperra-Pimiento de Gernika", u li t-tul massimu tal-frotta mhux parametru indikattiv ta' sajran.

Għal dan il-ghan, ingabru 3 145 tagħrif mid-19-il varjetà tal- "Pimiento de Gernika" użat. Id-*data* tat-tul tal-frotta misjura (Longfr) ingabret hekk kif jibda jidher il-kulur aħmar, li jahbat ukoll mad-dehra tal-"pergamino" ("gabardina" (qoxra ħoxna) u t-toġhma pikkanti mhux mixtieqa tal-frotta. Id-*data*t turi li jista' jkollna frott misjur minn 6,61 cm sa massimu ta' 17,07 cm, u li l-unika karatteristika komuni għalihom kollha hija d-dehra tal-kulur aħmar.

Għalhekk, filwaqt li t-tul minimu huwa ta' 6 cm (mehtieg biex il-prodott ikollu t-toġhma karatteristika u l-ħdura tiegħu), it-tul massimu mhux parametru oġġettiv għall-għażla tal-frott bil-karatteristiċi mixtieqa tal-"Gernikako Piperra-Pimiento de Gernika", u l-uniku kriterju tal-għażla għandu jkun id-dehra tal-kulur aħmar, bhala indikatur ta' sajran.

Din l-emenda taffetwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

"Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra"

Nru tal-UE: PGI-ES-0673-AM02 – 22.8.2024

DOP () IĠP (X)

1. **Isem (tad-DOP jew l-IĠP)**

"Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra"

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

Spanja

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

3.1. *Kodiċi tan-nomenklatura magħquda*

— 07 – HXEJJEJ, PJANTI, GHERUQ U TUBERI TAJBIN GHALL-IKEL

— 08 – FROTT U FROTT LI JITTIEKEL; QXUR TA' FROTT TAČ-ČITRU, BETTIEH JEW DULLIEGH

— 10 – ČEREALI

- 11 – PRODOTTI TAL-INDUSTRIJA TAT-THIN; MALT; LAMTI; INULINA; GLUTINA TAL-QAMH
- 20 – PREPARATI TA' HXEJJEX, FROTT JEW FROTT IEHOR JEW PARTIJIET OĦRA TAL- PJANTI

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-pun1*

Il-bżar “Gernikako Piperra”/“Pimiento de Gernika” protett mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta huwa l-frott tal-ispeċi *Capsicum annuum L* li tappartjeni għall-varjetà lokali tat-tip tal-varjetà Gernika, maħsub għall-konsum mill-bniedem bħala prodott frisk, mhux matur u maħsub għall-qali. Minn din il-varjetà lokali, intgħażlu diversi linji, li minnhom tnejn ġew irreġistrati fir-Reġistru tal-Varjetajiet Kummerċjali bl-ismijiet “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 protetta wkoll mill-Indikazzjoni Ġeografika.

Il-“Pimiento de Gernika” huwa bżar ħelu mingħajr jew b’kontenut baxx ta’ kapsajċina, minhabba li fil-kundizzjonijiet ambjentali tal-Pajjiż Bask normalment ma jirriżultax b’toghma pikkanti. Għandu lahma fina, (ħxuna ta’ 2 sa 3 mm*), u meta maqtugħ minn tulu, għandu forma ta’ triangolu minn medja sa tawwalija li tikkorrispondi għat-tipi C3 u C1 tal-klassifikazzjoni Pochard (1966). L-użu ewlieni ta’ dan il-bżar huwa l-qali tal-laham frisk tiegħu meta jkunx għadu misjur, Dan sar l-iktar metodu ta’ konsum popolari. Il-frott jinqata’ meta jkun għadu kollu kemm hu aħdar, u qabel ma jkun laħaq il-maturità shiħa tiegħu (dehra tal-kulur aħmar).

It-tul minimu tiegħu huwa ta’ 6 cm (mingħajr iz-zokk), u t-tul massimu tiegħu jiddependi fuq id-dehra tal-kulur aħmar. Il-wisa’ tiegħu bejn 2 u 3 cm, u jiżen* bejn 10 u 12-il gramma. It-tonalità tal-kulur tiegħu tvarja minn aħdar medju għal aħdar skur. Il-forma hija dejqa u tawwalija. Meta maqtugħ minn tulu, għandu b’forma ta’ triangolu, u meta maqtugħ mill-wisa’ l-forma hija bejn ellittika u triangolari b’zewġ jew tliet lobi kemxejn imqabbżin. It-tarf huwa ppuntat u z-zokk shiħ, irqiq u twil. X’aktarx il-parti ta’ fejn jaqbad iz-zokk tkun ta’ forma ċatta jew konvessa. Il-qoxra tkun fina , xejn ħarxa u mingħajr rita. Il-bżar huwa lixx u b’dehra friska. Fuq ġewwa, iż-żrieragħ mhumieħ żviluppati għal kollox u għandhom kulur bajdani.

It-tip tal-varjetà Gernika huwa magħruf ukoll bħala l-bżar “pimiento choriceru” u “pimiento de Bizkaia”. Il-biċċa l-kbira tal-produzzjoni tiegħu tiġi kkunsmata friska, qabel ma jilħaq id-daqs finali.

(* Karatteristiċi tal-bżar fl-istat misjur tiegħu)

3.3. *Għalf (għal prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għal prodotti pproċessati biss)*

–

3.4. *Fażijiet speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-bżar irid ikun ġie prodott fiż-żona ġeografika. It-thawwil se jsir fil-miftuh jew taħt kopertura. 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 jstgħux jintużaw. It-thawwil fil-miftuh isir fix-xhur bejn April u Mejju u, fil-każ ta’ thawwil fis-serer, dan isir qabel, fix-xhur ta’ Frar, Marzu u April, bit-tieni ċiklu jkun jista’ jsir mix-xaħar ta’ Ġunju. Fl-ewwel każ il-frott jinqata’ minn Ġunju ’l quddiem filwaqt u fit-tieni każ il-frott jinqata’ minn nofs April ’il quddiem. Il-ħsad isir l-aktar, bejn April u Novembru. Id-densità għandha tkun sa 4 pjanti kull metru kwadru. It-trattamenti għandhom ikunu minimi u meħtieġa biex jinkiseb il-prodott u kemm jista’ jkun, għandhom jintużaw trattamenti jew tekniki kontra l-oġaniżmi li jagħmlu l-ħsara li huma bijoloġiċi.

Il-qtugħ isir bl-idejn u ftit ftit, kemm-il darba jkun meħtieġ; dan se jsir fl-aħjar punt tal-iżvilupp tal-prodott. Dan se jsir bir-reqqa, sabiex ma ssirx ħsara lill-frotta u b’hekk jiġu ggarantiti l-karatteristiċi fiżiċi tiegħu.

3.5. *Regoli speċjali dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ., tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irreġistrat*

Il-prodott jinqata’ fl-aħjar punt tal-iżvilupp tiegħu, għalhekk, il-qtugħ jitwettaq ta’ spiss u matul l-istess jum.

Eċċezzjonalment, u f'sitwazzjonijiet ta' produzzjoni massima, l-ippakkjar jista' jsir fil-jiem ta' wara.

Dan huwa prodott li malajr jithassar u li għalih mhijiex rakkomandata la l-konservazzjoni fi kmamar tat-tkessih, la t-trasportazzjoni u lanqas li jinżamm fit-tul bla bżonn minhabba li dan jista' jaffettwa b'mod negattiv il-kwalità tal-prodott. Minhabba l-karatteristiċi speċjali tal-prodott (kummerċjalizzazzjoni meta jkun għadu frisk, qoxra u lahma fina, prodott mhux misjur), il-bżar huwa sensitiv ħafna għat-tibdil f'daqqa fit-temperaturi u fl-umdità, jidbiel malajr, b'tali mod li kwalunkwe manipulazzjoni u trasport addizzjonali minbarra dak li hu strettament meħtieġ għall-ippakkjar sabiex jasal għand il-konsumatur finali, jista' jaffettwa b'mod negattiv il-karatteristiċi tal-kwalità tal-prodott.

3.6. Regoli speċjali dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irregistrat

It-tikkettar użat għall-bżar kopert mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Pimiento de Gernika" / "Gernikako Piperra", minbarra t-tagħrif ġeneralment meħtieġa mil-legiżlazzjoni, għandu b'mod obbligatorju jkollu l-indikazzjoni "Pimiento de Gernika" / "Gernikako Piperra" u l-logo tiegħu.

4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tinkludi l-provincji ta' Gipuzkoa u Bizkaia u ż-żoni ta' Álava li ġejjin: Iż-żona Cantábrica Alavesa li tinkludi fiha l-municipalitajiet ta' Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio u Artziniega u ż-żona ta' Etribaciones del Gorbea, il-municipalitajiet ta' Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano u Aramaio

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika xierqa hija limitata għall-kosta Atlantika tal-Pajjiż Bask, li għandha klima msejha meżotermika kkaratterizzata minn temperaturi moderati u ħafna xita, mingħajr ebda xahar ta' nixfa u tagħmel l-iżjed xita fil-ħarifa u fix-xitwa. Din hija l-klima tipika tal-Atlantika fejn il-kurrenti tal-baħar mill-Lvant u mill-Punent jirriżultaw fi klima ħafna inqas kiesha (it-temperatura medja annwali hija ta' 13 °C u l-varjazzjoni termika hija ta' 11 °C) u aktar umda milli suppost jekk jitqies biss il-kriterju tal-latitudni.

L-ogħla umdità relattiva fl-ambjent tkun 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-"gabardina" (qoxra ħoxna) (li mhijiex apprezzata għall-użu ewlieni tal-bżar għal qali). Jekk flimkien ma' dawn il-kundizzjonijiet ambjentali, ikun hemm ukoll nuqqas ta' ilma 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 zieda fil-kontenut ta' kapsajċina.

Il-klima tal-Pajjiż Bask tissodisfa perfettament il-htigijiet agroklimatiċi tal-bżar. Il-kosta Atlantika tal-Pajjiż Bask toffri lill-bżar it-temperatura meħtieġa li hija dik moderata u mhux shuna iżżejjed; u ċ-ċertezza li ma jkunx hemm ġlata. Il-kundizzjonijiet agroklimatiċi taż-żona ġeografika ddefinita jagħtu karatteristiċi partikolari lill-kwalità ta' dan il-bżar, liema karatteristiċi tawh fama u prestiġju fl-istess hin jevitawlu jew inaqqsu d-diffetti li jnaqqsu l-valur tiegħu bħat-togħma pikkanti, "il-gabardina" (qoxra ħoxna) jew it-taħsir tan-nwara.

5.2. Speċifità tal-prodott:

Il-"Pimiento de Gernika" / "Gernikako Piperra", hija varjetà lokali li addattat ruħha perfettament għall-kundizzjonijiet agroklimatiċi tal-kosta Atlantika tal-Pajjiż Bask. Il-kundizzjonijiet agroklimatiċi taż-żona ta' produzzjoni jagħtu lil dan il-bżar il-karatteristiċi partikolari tiegħu bħalma huma n-nuqqas ta' togħma pikkanti u l-finezza tal-lahma tiegħu li tawh fama u prestiġju. Dan it-tip ta' bżar huwa eżiġenti f'termini ta' temperatura. Meta din tkun inqas minn 15 °C it-tkabbir tiegħu jonqos, u meta tkun inqas minn 10 °C il-frott jieqaf għal kollox milli jikber. Temperaturi oghla 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' ta' iktar minn 12 °C u sabiex l-iżvilupp tal-ghalla jkun tajjeb it-temperatura ambjentali medja ta' kuljum għandha tilhaq l-20 °C b'varjazzjonijiet ħfief ta' bejn il-jum u l-lejl. Barra minn hekk, id-daqs tal-prodott huwa speċifità oħra tiegħu, minhabba li l-qtugh bikri tal-bżar jiżgura l-finezza tal-lahma, in-nuqqas ta' rita, u t-togħma u l-palat pjaċevoli tiegħu. Dan il-bżar huwa magħruf għat-togħma straordinarja u għall-kwalità tajba ħafna tiegħu, u ġeneralment jittiekel moqli bħala ikla ħafifa, kontorn jew bhala l-ewwel platt. Huwa wieħed mill-oġġetti l-aktar tipiċi fil-kċina Baska.

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

Ir-rabta bejn iż-żona ġeografika ddefinita u l-“Pimiento de Gernika jew il-“Gernikako Piperra’ hija bbażata fuq ir-reputazzjoni u l-prattiki tat-tkabbir applikati sa minn hafna żmien ilu, li jintwera fost l-oħrajn, minn aspetti bhall-popolarità kbira li għandu l-prodott fost il-konsumaturi tal-Pajjiż Bask u l-valur tas-suq tiegħu.

Il-“Pimiento de Gernika” jew il-“Gernikako Piperra” huwa wiehed mill-eqdem kultivazzjonijiet magħrufa fil-Pajjiż Bask, u ż-żerriegħa u s-sigrieti tat-tkabbir tiegħu għaddew minn generazzjoni għall-oħra għal sekli shah u b’hekk saru jagħmlu parti mill-istorja ta’ Bizkaia. Il-kritiċi kbar tal-gastronomija tal-Pajjiż Bask u tal-bqija tar-reġjun (Llona Larrauri, Busca Isusi, J.L. Iturrieta, J.J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere jew Ignacio Domenech) fahhru dan il-prodott fl-artikli tagħhom jew inkludewh f’wahda mir-riċetti 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-“Pimiento de Gernika”, fosthom, b’mod partikolari, is-sessjonijiet fejn il-prodott jiddewwaq fis-suq tradizzjonali ta’ Gernika. L-isem tal-bżar jiġi minn din il-belt żgħira għax tradizzjonalment, dan kien it-territorju fejn kien jitkabbar l-aktar u fejn kien jinżamm il-famuż suq tal-hxejjex u tal-frott, li għadu jinżamm kull nhar ta’ Tnejn, u li fiha il-bżar huwa wiehed mill-prodotti ewlenin. L-“último lunes de Gernika” (l-aħħar Tnejn ta’ Gernika) hija l-akbar fiera agrikola fil-Pajjiż Bask, b’attendenza li taqbeż il-100 000 persuna u ssir fl-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 wkoll minn r-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, mal-persuni responsabbli mix-xiri għad-dar fost ir-residenti tal-Komunità Awtonoma tal-Pajjiż Bask. Skont dan l-istudju, il-“Pimiento de Gernika” / “Gernikako Piperra” igawdi minn livell ta’ fama (spontanja u sugġerita) li jilhaq it-83 % tal-popolazzjoni tal-Komunità Awtonoma tal-Pajjiż Bask.

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

Il-klima taż-żona ġeografika tikkombina kemm it-temperaturi kif ukoll il-kundizzjonijiet tal-umdità li l-għelejjel ta’ dan it-tip ta’ bżar jehtieġu sabiex il-veġetazzjoni u r-riproduzzjoni jizviluppaw b’mod korrett. Meta dan il-bżar ġie kkultivat f’żoni oħrajn fin-Nofsinhar ta’ Spanja, fejn il-klima hija ishen u fi żminijiet fejn it-temperaturi jkunu għoljin u l-umdità tkun baxxa, il-kwalità kummerċjali tal-frott naqset minhabba li l-prodott kien jippreżenta porzjon ikbar ta’ frott affettwat mill-problemi fiżjoloġiċi deskritti hawn fuq, il-“Gabardina” (qoxra hoxxna, taħsir tan-nwara-Blosson end rot u/jew bżar jahraq aktar. Il-varjetà lokali hija r-riżultat dirett tal-għarfien u tal-ħila tal-agrikolturi taż-żona. Tirrifletti r-rabta mal-ambjent u hija partikolarment addattata għall-kundizzjonijiet tal-klima eżistenti fiż-żona. Għal hafna 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 partikolari li ppermettew li tiġi kkonservata l-orijinalità ta’ dan it-tip ta’ bżar. Il-“Pimiento de Gernika” huwa partikolari minhabba l-adattament perfett tal-prodott għaž-żona ta’ produzzjoni.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott

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