

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2010/C 94/13)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD  
„PIMIENTO DE GERNIKA” OF „GERNIKAKO PIPERRA”**

**EG-nummer: ES-PGI-0005-0673-31.08.2008**

**BGA ( X ) BOB ( )**

**1. Benaming:**

„Pimiento de Gernika” of „Gernikako Piperra”

**2. Lidstaat of derde land:**

Spanje

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.6 — Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt: Spaanse pepers.

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:**

Pepers met de beschermde geografische benaming „Gernikako Piperra” of „Pimiento de Gernika” zijn vruchten van de soort *Capsicum annuum* L., meer bepaald van de lokale variëteit Gernika die bestemd zijn om vers te worden gegeten of, in onrijpe staat, te worden gebakken. Twee van de verschillende types die op basis van deze lokale variëteit zijn geselecteerd, zijn met de benaming „Deria” en „Iker” ingeschreven in het register van handelsvariëteiten. Andere types van deze lokale variëteit die de bepalende kenmerken van de „Pimiento de Gernika” vertonen, mogen eveneens worden beschermd met de geografische benaming.

De „Pimiento de Gernika” is zoet, bevat weinig of geen capsaïcine en is vanwege de klimaatomstandigheden in het Baskenland doorgaans niet scherp. Hij heeft een dunne vruchtwand (2 à 3 mm) en, in de lengte doorgesneden, een middelgrote tot langgerekte driehoekige vorm die overeenstemt met de categorieën C3 en C1 van de Pochard-indeling (1966).

De pepers worden voornamelijk — en tegenwoordig bij voorkeur — in onrijpe toestand gebruikt om te frituren. De pepers worden geoogst wanneer zij nog volledig groen zijn en nog niet helemaal volgroeid. Bij het oogsten zijn zij 6 tot 9 cm lang (zonder steeltje) en 2 tot 3 cm breed, en wegen zij tussen 10 en 12 gram. De kleur varieert van mediogroen tot donkergroen. Deze langgerekte pepers zijn in de lengte doorgesneden driehoekig en in de breedte doorgesneden elliptisch van vorm en zijn twee- of driehoekig (weinig geprononceerd). De apex is scherp; het steeltje volledig, dun en lang. Het aanhechtingsvlak van het steeltje is doorgaans plat en loopt bollend over in het langwerpige hoofddeel van de vrucht. De vruchtvleeswand is soepel en dun, maar niet perkamentachtig. De pepers ogen glad en fris en bevatten parelmoerkleurige, onvolgroeide zaadjes.

Het type „Gernika” staat ook bekend als chorizopeper en peper van Biskaje.

De pepers worden grotendeels vers geconsumeerd voordat zij volledig tot wasdom zijn gekomen.

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3.3. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De pepers moeten in het afgebakende geografische gebied worden geproduceerd en verpakt.

De teelt ervan vindt plaats in de open lucht of in plastic tunnels. Voor de teelt worden teeltechnieken gebruikt die zijn afgestemd op de optimale ontwikkeling en vruchtvorming van de pepers. Het gebruik van producten of teeltmethoden die de kwaliteit van het product schade kunnen toebrengen, is verboden.

De aanplant in open lucht vindt plaats van april tot mei, en in de plastic tunnels in februari, maart en april; de oogst in beide teeltomgevingen gebeurt respectievelijk vanaf juni en vanaf medio april. De plantdichtheid bedraagt 3 à 4 planten/m<sup>2</sup>.

De behandeling van de planten mag niet meer inhouden dan de strikte minimale en noodzakelijke verrichtingen om de oogst te verzekeren. Waar haalbaar, wordt gebruik gemaakt van biologische behandelingen en technieken.

Bepalend voor de teelt zijn de specificaties van de in de autonome gemeenschap Baskenland geldende technische norm inzake de geïntegreerde teelt van pepers.

De pepers worden van april tot november geoogst. Het plukken gebeurt manueel in verschillende plukbeurten, naargelang van de ontwikkelingsfase van de vrucht. Hierbij moet voorzichtig te werk worden gegaan om te voorkomen dat de vruchten worden beschadigd en de fysieke kenmerken verloren gaan.

3.4. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

Het gebied waar de pepers gereed worden gemaakt en worden verpakt, komt overeen met de productiezone. Deze behandelingen worden traditioneel uitgevoerd in de teeltbedrijven zelf.

Aangezien de pepers worden geoogst zodra zij hun optimale ontwikkeling hebben bereikt, moet dagelijks worden geplukt. De oogst van de dag wordt nog dezelfde dag verpakt.

Doel van de eis dat de producten in het productiegebied worden gereedgemaakt en verpakt, is ervoor te zorgen dat de reputatie van de geografische benaming wordt beschermd en de authenticiteit, de constante kwaliteit en de kenmerken van het product worden gegarandeerd.

Het gaat om een vers product met een beperkte houdbaarheid. Bewaring in koelkamers, verplaatsingen en andere onnodige tijdsverspilling worden afgeraden vanwege de potentieel negatieve invloed op de kwaliteit van het product.

Als gevolg van de bijzondere kenmerken (afzet in verse toestand, dunne schil en vruchtvleeswand, onrijpheid) zijn deze pepers erg gevoelig voor bruuske veranderingen in temperatuur en vochtigheidsgraad en verouderen ze snel. Daarom moeten behandelingen en extra verplaatsingen worden beperkt tot het strikte minimum om te voorkomen dat de eindconsument een in kwaliteit verminderd product in handen krijgt.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

De etiketteringsvoorschriften zijn bij wet vastgesteld. Op het etiket van de hier bedoelde pepers met de beschermde geografische benaming moet de vermelding „Pimiento de Gernika” of „Gernikako Piperra” worden aangebracht.



4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het geografische gebied omvat de provincies Gipuzkoa en Bizkaia en de volgende gebieden in Avila: het Cantabrische gebied van Avila, bestaande uit de gemeenten Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio y Artziniega y het gebied Estribaciones del Gorbea, Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano en Aramaio.

## 5. Verband met het geografische gebied:

### 5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Het productiegebied op de hellingen langs de Atlantische kust van het Baskenland heeft een zogenaamd mesothermisch klimaat, met gematigde temperaturen en veel neerslag. Geen enkele maand is volledig droog en de meeste neerslag valt in de herfst en winter. De west-oostelijke Atlantische zeestroming zorgt voor veel mildere temperaturen (gemiddelde jaartemperatuur van 13 °C; temperatuurschommelingen van 11 °C) en een veel hogere vochtigheid dan wat louter op basis van de breedteligging van dit gebied zou worden verwacht.

De optimale relatieve luchtvochtigheid ligt tussen 60 en 70 %. Als gevolg van de lagere luchtvochtigheid in warmere, meer zonnige perioden doen zich fysiologische problemen voor die de nadelig zijn voor de handelskwaliteit van de pepers, zoals vorming van een laag die geen vocht doorlaat en de pepers minder geschikt maakt voor het frituren.

Als daarnaast ook nog eens onvoldoende water in de bodem aanwezig is en het evapotranspiratieniveau hoog ligt, kunnen twee andere fysiologische wijzigingen optreden die de kwaliteit van de pepers nadelig beïnvloeden, i.e. rot aan de apex en/of verhoging van het capsäicinegehalte (waardoor de pepers scherper van smaak worden).

Het Baskische klimaat levert precies de klimatologische teeltomstandigheden die de peperteelt nodig heeft. Op de Baskische hellingen aan de Atlantische kust krijgen de pepertelers de vereiste temperaturen (gematigd, niet te warm) en blijven zij gegarandeerd gevrijwaard van vorst. Bovendien is de bodemgesteldheid in het noorden van het Baskenland, met zijn organisch rijke kalkbodem, uitermate geschikt voor het groeiproces van de „Pimiento de Gernika”.

Deze pepers ontleen aan de klimatologische teeltomstandigheden in het afgebakende geografische gebied de bijzondere kwaliteitskenmerken (geen of weinig tekortkomingen, zoals overdreven scherpte, een ondoordringbare schil of rot aan de apex) waaraan zij hun reputatie en faam te danken hebben.

### 5.2. Specificiteit van het product:

De „Pimiento de Gernika” of „Gernikako Piperra” is een lokale variëteit die perfect is aangepast aan de klimatologische teeltomstandigheden op de Baskische hellingen aan de Atlantische kust.

De pepers ontleen aan deze omstandigheden specifieke kenmerken waaraan zij hun faam en reputatie te danken hebben, zoals een zachte smaak en een dunne vruchtvleeswand.

De teelt van deze pepers vereist bijzondere temperatuursomstandigheden. Bij minder dan 15 °C vertraagt de groei; bij minder dan 10 °C komt het groeiproces zelfs tot stilstand. Bij meer dan 35 °C kunnen de vruchtbloemen en de vruchtbeginselen worden afgestoten. Zowel groei als vruchtvorming verloopt ideaal bij temperaturen van 25 °C overdag en 18 °C 's nachts. Bij 1 °C treedt vorstschade op. De plant kan zich slechts goed ontwikkelen bij een bodemtemperatuur van meer dan 12 °C en een gemiddelde dagtemperatuur van 20 °C met niet meer dan geringe schommelingen tussen dag en nacht.

Ook de grootte van de pepers is een specifieke kenmerk van deze teelt: de vroege oogst staat borg voor de geringe dikte van de vruchtwand en zorgt ervoor dat de schil niet perkamentachtig wordt en de smaak en textuur aangenaam blijven.

Deze pepers — een van de meest typische gerechten van de Baskische keuken — staan bekend om hun bijzondere smaak en uitstekende kwaliteit, en worden meestal gefrituurd als aperitiefhapje gegeten.

### 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Basis voor het verband tussen het afgebakende geografische gebied en de „Pimiento de Gernika” of „Gernikako Piperra” zijn de reputatie van het product en de van oudsher toegepaste teelttechnieken. Hieraan dankt dit product zijn grote populariteit bij de consument in het Baskenland en zijn waardering op de markt.

De „Pimiento de Gernika” of „Gernikako Piperra” is een van de langst bekende teelten in het Baskenland. De kennis over het zaaigoed en de teeltmethode wordt al eeuwenlang van vader op zoon doorgegeven en is onderdeel geworden van de geschiedenis van het Baskische landsdeel.

Belangrijke auteurs op het gebied van de gastronomie in het Baskenland en de rest van het land (Llona Larrauri, Busca Isusi, J.L. Iturrieta, J.J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere en Ignacio Domenech) hebben zich in hun artikelen uiterst lovend over dit product uitgelaten of het in hun recepten verwerkt. Wereldbekende Baskische koks, zoals Arguiñano en Subijana, zijn dankbare afnemers van deze pepers.

Om meer bekendheid te geven aan de „Pimiento de Gernika” of „Gernikako Piperra” werd in 1998 een speciale vereniging (de „Cofradía del Gernikako Piperra”) opgericht. Deze organiseert activiteiten om de „Pimiento de Gernika” te promoten, zoals degustaties op de traditionele markt van Gernika, de plaats waaraan het product zijn naam ontleent omdat dit traditioneel het grootste teeltgebied was en omdat daar elke maandag een befaamde groenten- en fruitmarkt wordt gehouden waar de pepers prominent in het assortiment aanwezig zijn.

De „último lunes de Gernika” (laatste maandag van Gernika) is de voornaamste landbouwbeurs in het Baskenland, met meer dan 100 000 deelnemers, die op de laatste maandag van oktober wordt gehouden. Het oprichtingshandvest van de stad Gernika uit 1366 verwijst naar dit evenement.

Een ander bewijs voor de reputatie en de faam van dit product is de studie over producten van een erkende kwaliteit, die aan de hand van een kwantitatieve methode is uitgevoerd door het marktonderzoekbedrijf IKERFEL. Van 16 tot 30 juli 2009 nam dit bedrijf in de autonome gemeenschap Baskenland 900 persoonlijke thuisinterviews af van personen die verantwoordelijk zijn voor productaankoop. Uit deze studie blijkt dat 83 % van de Baskische bevolking de „Pimiento de Gernika” of „Gernikako Piperra” kent (spontane reactie en reactie op basis van suggestie).

Zoals hierboven reeds is aangetoond, speelt, naast de reputatie en de culturele gebruiken, het klimaat in het afgebakende geografische gebied een doorslaggevende rol voor de kwaliteit en de specificiteit van dit product.

Temperatuur en vochtigheid zijn ideaal voor de groei en de reproductie van deze pepers.

Wanneer dit product wordt geteeld in het — warmere — zuiden van Spanje of in perioden met hoge temperaturen en een lage vochtigheidsgraad, neemt de handelskwaliteit af omdat een groter aandeel van de pepers te maken krijgt met de hierboven beschreven fysiologische problemen (ondoordringbare schil, rot aan de apex en/of te scherpe smaak).

Deze in vollegrond (zowel in open lucht als in plastic tunnels) gekweekte inheemse soort heeft zich perfect aangepast aan de teelt onder plastic, die sinds de jaren 70 wordt toegepast. De plastic tunnels worden niet verlicht, noch verwarmd (tenzij eventueel tijdens de eerste teeltfase) en maken het mogelijk de teeltcyclus te verlengen en dus meer te produceren, vroeger te oogsten en aan het begin van het verkoopseizoen betere prijzen op de markt te halen dan in de openluchtteelt (met zijn latere productie) mogelijk is.

Deze lokale variëteit is het rechtstreekse resultaat van de opmerkzaamheid en de vakkennis van de plaatselijke telers. Ze past goed in de omgeving en is uitstekend afgestemd op de plaatselijke klimaatomstandigheden. De telers zijn er generatie na generatie in geslaagd het variëteitstype „Pimiento de Gernika” in stand te houden en het originele karakter van deze pepers te bewaren, zowel op het gebied van de teelt zelf als op het gebied van het specifieke commerciële gebruik dat van de pepers wordt gemaakt. De „Pimiento de Gernika” ontleent zijn specifieke karakter aan de perfecte wijze waarop hij op het productiegebied is afgestemd.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

Het productdossier is bekendgemaakt in het staatsblad van het Baskenland (nr. 94 van 17 mei 2007; [http://www.euskadi.net/cgi-bin\\_k54/bopv\\_20?c&f=20070517&a=200702815](http://www.euskadi.net/cgi-bin_k54/bopv_20?c&f=20070517&a=200702815)),