



C/2026/1101

18.2.2026

**Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia
Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143**

(C/2026/1101)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Peperoncino di Calabria”

Nr UE: PGI-IT-03421 – 29 kwietnia 2025 r.

1. Nazwa lub nazwy

„Peperoncino di Calabria”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP ☐ ChOG ☒

3. Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny

Włochy

4. Opis produktu rolnego

4.1. Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143

— 07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY JADALNE

0709 – Pozostałe warzywa, świeże lub schłodzone

0709 60 – Owoce z rodzaju Capsicum lub z rodzaju Pimenta

— 09 – KAWA, HERBATA, MATÉ (HERBATA PARAGWAJSKA) I PRZYPRAWY

0904 – Pieprz z rodzaju Piper; owoce z rodzaju Capsicum lub z rodzaju Pimenta, suszone lub rozgniatane, lub mielone

0904 21 – Suszone, nierozgniatane ani niemielone

0904 21 90 – Pozostałe

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

4.2. Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Nazwa „Peperoncino di Calabria” odnosi się do świeżych i suszonych owoców (w całości lub w kawałkach, w płatkach lub w proszku) należących do gatunku *Capsicum annuum*, następujących odmian: Amando, Barbarian, Corno di Capra, Cayenne, Ciliegia, Pinocchio, Red Devil, Rodeo, Picaro, Shakira, Trottolino Amoroso (znana lokalnie jako „Naso di cane” [nos psa]), Vulcan, Sigaretta, Calabrese, Pizzitano i Jalapeno, produkowanych na określonym obszarze, o którym mowa w pkt 4 poniżej.

- 2.1. Właściwości fizyczne Kształt: Różne odmiany „Peperoncino di Calabria” mają kształt m.in. stożkowaty, wydłużony stożkowaty, lekko owalny lejkowaty i zwężający się do zaokrąglonej końcówki o długości od 3 do 25 cm lub mogą być okrągłe na kształt wiśni, o średnicy od 1 do 4 cm. Owoce muszą mieć zielone szypułki, być całe, wolne od skaz i wszelkich widocznych ciał obcych. Miąższ: w odniesieniu do wszystkich odmian: wyłącznie w odniesieniu do produktu świeżego: zbity, o zwartej konsystencji
- 2.2. Właściwości fizyko-chemiczne: zawartość wilgoci w produkcie suszonym (w całości, w kawałkach, w płatkach lub w proszku): dopuszczalny poziom wilgotności: maksymalnie 15 %
- 2.3. Właściwości organoleptyczne: Barwa: w odniesieniu do produktu świeżego: czerwona (niedojrzałe owoce mają kolor zielony lub żółty); w odniesieniu do produktu suszonego (w całości, w kawałkach, w płatkach lub w proszku): od ceglastej czerwieni po intensywny karmin (intensywna ciemna czerwień), żółte części tylko w przypadku produktów z nasionami.

Aromat: przenikliwy, intensywny i charakterystyczny, z nutami ziołowymi i owocowymi w przypadku produktu świeżego.

Ostrość: średnio-wysoka (od 5 000 do 70 000 SHU (jednostki ostrości Scoville'a))

4.3. Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)

-

4.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy produkcji ChOG „Peperoncino di Calabria”, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, są następujące: uprawa, zbiór, suszenie całego produktu, nawlekanie na sznurek lub formowanie warkoczy, krojenie produktu na kawałki i rozdrabnianie na proszek lub płatki.

4.5. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkt „Peperoncino di Calabria” może być dopuszczony do spożycia w opakowaniu lub luzem, w następujących formach:

świeży – luzem: pod warunkiem że prezentuje się go w specjalnych przegrodach lub pojemnikach opatrzonych wyraźnie widoczną etykietą zawierającą te same informacje, co produkt pakowany;

pakowany: w pojemnikach z różnych materiałów o masie nieprzekraczającej 1 kg.

W przypadku transakcji między przedsiębiorstwami lub wysyłki w celu przetworzenia, świeży produkt może być transportowany w pojemnikach z różnych materiałów o maksymalnej pojemności 250 kg, opatrzonych wyraźnie widoczną etykietą zawierającą te same informacje, co produkt pakowany.

suszony – na sznurkach lub w warkoczach: o długości od 20 do 120 cm, które mogą być sprzedawane luzem lub pakowane w paczkach, pudełkach lub próżniowo;

cały lub w kawałkach: w pojemnikach z różnych materiałów o maksymalnej masie 3 kg.

mielony lub rozgniatany: z nasionami lub bez, w płatkach lub w proszku, sprzedawany w pojemnikach z różnych materiałów o maksymalnej masie 10 kg.

Wszystkie opakowania muszą być zaplombowane w taki sposób, aby nie można było wyjąć produktu bez rozerwania opakowania.

Pakowanie, zarówno świeżego, jak i suszonego produktu, może odbywać się również poza terytorium regionu.

4.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkt objęty ChOG „Peperoncino di Calabria” jest wprowadzany do obrotu pod nazwą „Peperoncino di Calabria IGP”, wraz z logo nazwy i europejskim logo ChOG. Terminy opisujące stan fizyczny mogą pojawić się w nazwie handlowej w następującym brzmieniu: „Peperoncino di Calabria IGP” fresco [świeże] w przypadku produktu niesuszonego; „Peperoncino di Calabria IGP” essicato in collane lub filari w przypadku produktu suszonego sprzedawanego na sznurkach lub w warkoczach; „Peperoncino di Calabria IGP” essicato intero lub in pezzi w przypadku produktu suszonego sprzedawanego w całości lub w kawałkach; „Peperoncino di Calabria IGP” essicato a scaglie lub in polvere w przypadku produktu suszonego sprzedawanego w płatkach lub w proszku.

Przepisy dotyczące etykietowania wymagają umieszczania na stosowanych pojemnikach etykiet zawierających informacje określone powyżej; w przypadku produktu suszonego na sznurkach lub w warkoczach i sprzedawanego luzem przedmiotowe informacje znajdują się na etykiecie przymocowanej do sznurka. Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Dozwolone jest jednak stosowanie nazw marek, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, a także nazw gospodarstw, z którego upraw pochodzi produkt oraz innych zgodnych z prawdą i możliwych do udokumentowania oznaczeń, które nie są sprzeczne z celami i treścią niniejszej specyfikacji produktu. W przypadku suszonej papryczki na etykietach można również umieścić informacje na temat metody suszenia: suszenie naturalne lub suszenie w piecu.

Nazwie „Peperoncino di Calabria IGP” musi towarzyszyć logo przedstawione poniżej:



5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Peperoncino di Calabria” obejmuje całe terytorium administracyjne regionu Kalabria.

6. Związek z obszarem geograficznym

„Kiedy Kalabryjczyk domaga się chili i posypuje nią nabożnie każdą potrawę, jakby był to rytuał religijny, nie chodzi tylko o żywność: kultuwuje w ten sposób tradycję i kulturę swojego regionu” (Teti, „Storia del peperoncino” [Historia chili], 2015 r.).

Wniosek o uznanie ChOG „Peperoncino di Calabria” opiera się na renomie. Wzmianki o papryczce chili pochodzą z 1493 r. i czasów drugiej wyprawy Krzysztofa Kolumba. Roślina została przywieziona do Hiszpanii na początku XVI w. i od razu zyskała ogromną popularność, ponieważ niskie koszty i zdolność przystosowania się do umiarkowanych warunków klimatycznych wydawały się wystarczającym powodem, aby traktować ją jako substytut pieprzu. Niedługo potem entuzjazm jednak osłabł, a owo początkowe zainteresowanie pozostawiło po sobie zaledwie ślady w krajach europejskich będących pod wpływem Hiszpanii. Wyjątkiem była Kalabria, gdzie produkt głęboko się zakorzenił i „stanowi najlepszy sposób na zrozumienie tożsamości kulinarnej tego obszaru” (Olivieri, „L'età delle spezie” [Wiek przypraw], 2018 r.). Socjolog Corrado Barberis odnosi się do głębszego związku, a nawet pewnego rodzaju symbiozy: „kiedy z Ameryki przywieziono chili, było to tak, jakby los objawił mieszkańcom Kalabrii ich prawdziwą tożsamość”. („Mangitalia”, 2010 r.). „Peperoncino di Calabria” zyskało na znaczeniu w kulturze regionalnej, co doprowadziło do powstania niekwestionowanej renomy produktu. Opiera się ona przede wszystkim na zestawie cech uznanych zarówno przez świat nauki, jak i przez szerokie grono konsumentów, w tym na szczęblu międzynarodowym. Po pierwsze, średnio-wysoka, ale nie nadmierna ostrość produktu pozwala docenić pozostałe właściwości organoleptyczne charakterystyczne dla wybranych odmian (Cautela i in., „Piccantezza di popolazioni di peperoncino autoctono calabrese” [Ostrość w lokalnych populacjach papryki chili w Kalabrii], 2004 r.). Tożsamość „Peperoncino di Calabria” wzmacnia obecność frakcji lotnej o charakterystycznym profilu aromatycznym, w której dominują aromaty owocowe i trawiaste (Ziino i in., „Volatile compounds and capsaicinoid of fresh hot peppers of different Calabrian varieties” [Związki lotne i kapsaicyna w świeżej ostrej papryce różnych

odmian kalabryjskich], 2009 r.). Dlatego wzmiankę o upodobaniu do „Peperoncino di Calabria” można znaleźć w różnych źródłach: przewodniki kulinarne (Gambacorta, „Eat Parade” [Parada jedzenia], 2011 r.: „jeśli chodzi o chili, preferuję odmianę z Kalabrii”; przemysł spożywczy (na swojej stronie internetowej Barilla, przedsiębiorstwo produkujące sos Vero Gusto peperoni e peperoncino calabrese, pisze o produkcie w ten sposób: „chili z Kalabrii uznaje się za najlepszą włoską paprykę chili ze względu na jej wyjątkowe właściwości sensoryczne”); liczne regionalne i krajowe strony internetowe, a nawet zagraniczne (w tym: „A Couple Cooks”; „The Spruce Eats”; „PepperDodo”; „Lidia’s Italy”; „Cozymeal”; „Speciality Produce”. W tych pierwszych źródłach podkreśla się związek produktu z Kalabrią, tradycję i uniwersalne zastosowanie w kuchni, podczas gdy w tych drugich akcentuje się smak i unikalne połączenie koloru i smaku. Wszystkie te wzmianki świadczą o renomie uzyskanej przez „Peperoncino di Calabria”. Renoma ta wynika z silnego związku między produktem a obszarem i można ją przypisać kombinacji czynników naturalnych i ludzkich. Czynniki naturalne obejmują przede wszystkim czynniki środowiskowe. Usytuowana na krańcu włoskiego półwyspu, z linią brzegową o długości 800 km, Kalabria charakteryzuje się wyjątkowym położeniem geograficznym i śródziemnomorskim bioklimatem z sezonowymi opadami deszczu (klasyfikacja Rivas-Martíneza), co stwarza najlepsze warunki do rozwoju rośliny. „Peperoncino di Calabria” korzysta w szczególności ze średnich i wysokich temperatur, które nie osiągają ekstremalnych poziomów. Najwyższe temperatury występują w lipcu i sierpniu, w okresie pełni wegetacji roślin, a niższe w styczniu i lutym. Jesienne miesiące są cieplejsze niż wiosenne i stanowią główny okres zbiorów chili (Scalzo, Lokalny plan działania, 2008 r.). Ponadto brak znacznych wahań temperatury (Attorre i in., *Produzione di mappe climatiche* [Produkcja map klimatu], 2008 r.) oraz letni wskaźnik deficytu wody są czynnikami decydującymi o znacznej zawartości kapsaicyny, która odpowiada za poziom ostrości produktu (Uarrotta i in., „Factors affecting the capsaicinoid profile” [Czynniki wpływające na profil kapsaicyny], 2021 r.). Warunki glebowe i klimatyczne uprawy były również przedmiotem badań naukowych. Wykazano, że wraz z pochodzeniem geograficznym i selekcją odmian czynniki te w znacznym stopniu wpływają na substancje lotne obecne w „Peperoncino di Calabria”, w szczególności aldehydy i alkohol, które uważa się za odpowiedzialne za aromaty owocowe i trawiaste (Trovato i in., „Elucidation of Analytical-Compositional Fingerprinting of Three Different Species of Chili Pepper” [Uwagi na temat analitycznej charakterystyki składu trzech gatunków papryki chili], 2022 r.). Oprócz czynników naturalnych ogromne znaczenie mają czynniki ludzkie. Historia regionu pokazuje, że mieszkańcy Kalabrii od dawna znają paprykę chili, która stała się w coraz większym stopniu integralną częścią kultury Kalabrii. Na początku XX w. słynny pisarz Normal Douglas w swojej książce podróżniczej „Old Calabria” [Dawna Kalabria] (1915 r.) pisał o „miłości do czerwonej papryki [...], która jest specyficzna dla tych części, gdzie pochłania się ją w każdej postaci”. Inni autorzy, tacy jak Corrado Alvaro („Incontri d’amore”, 1940 r.), Giuseppe Berto („Il male oscuro”, 1964 r.) i Domenico Zappone („Peperoncini come zuccherini”, 2001 r.), opisują powszechną tradycję spożywania chili. Z obszernych źródeł pisanych wynika, że istnieją ważne przyczyny społeczne tego zjawiska. W niepublikowanym tekście z 1883 r., przechowywanym w Archiwach Państwowych Cosenzy, autor opisuje różne postawy klasy zamożnej i klasy robotniczej wobec „cancaricchio” (tradycyjna nazwa „Peperoncino di Calabria”). W badaniu pt. „Lo Stato delle persone in Calabria” [Sytuacja ludzi w Kalabrii] (1864 r.) Vincenzo Padula stwierdził, że „rolę tłuszczu w strawie ludzi ubogich pełni dawka papryki chili”. Świadczy to nie tylko o tym, że w Kalabrii papryka chili służyła jako substytut pieprzu, co nie miało miejsca gdzie indziej, ale również o jej szerszej roli we wzbogacaniu diety ubogich: „nadaje smak niewystarczającej i monotonnej strawie” [Kolor żywności], (1999 r.). „Peperoncino di Calabria” jest najbardziej reprezentatywnym produktem regionu. Świadczy o tym niezbiecie jej ciągle stosowanie przez mieszkańców Kalabrii w różnych dziedzinach życia codziennego. W Kalabrii chili jest od dawna stosowana jako lek (Tagarelli i in., „Folk medicine used to heal malaria in Calabria” [Medycyna ludowa w leczeniu malarii w Kalabrii], 2010 r.); nowoczesny lek na wszystko (Gambino, „Venerdì e Domenica. Poesia calabrese del mangiare” [Piątek i niedziela. Kalabryjska poezja jedzenia], 2004 r.); oraz stanowi źródło prawdziwego i wyimaginowanego folkloru (Teti, „Storia del peperoncino” [Historia chili], 2007 r.), a także przysłów i powiedzeń (Calandrone, „Gli anni di Scelba” [Lata Scelby], 1975 r.): „Krzyżaliśmy wniebogłosy, a ja byłem czerwony jak kalabryjska papryka chili”; silny symbol chroniący przed nieszczęściem i „złym spojrzeniem” (Canup, „Diventare cucina tipica” [Stawanie się typową kuchnią], 2013 r.); synonim siły i odwagi (reprezentowanej przez umiejętność znoszenia ostrości chili: Teti, „Storia”, op. cit.); celebrowanie barwy (czerwień papryki chili to barwa krwi, mięsa i wina, a zatem życia: Teti, „Il colore”, s. cit.); część krajobrazu miejskiego (w wiejskich domach nie ma okna ani balkonu, w którym nie wisiałby sznurek suszących się papryczek chili), a sam wizerunek sznurków i warkoczy papryki na widoku od zawsze stanowił symbol dawnego, pierwotnego rzemiosła, niezaprzeczalny znak specjalizacji popartej szeroką wiedzą, której produkt w dużej mierze zawdzięcza swoją renomę. Przede wszystkim „Peperoncino di Calabria” jest synonimem kuchni Kalabrii. Już w 1863 r. zauważono, że chłopcy nigdy nie spożywają posiłku bez „ognistej” chili. Ogólnie wiadomo bowiem, że kuchnia regionalna zawdzięcza swoją renomę powszechnemu stosowaniu „Peperoncino di Calabria”. W każdym przewodniku kulinarnym po Kalabrii można znaleźć wiele bardzo pomysłowych przepisów. Dodatek do ww. „Storia del peperoncino” zawiera 85 takich przepisów, zaś w „Calabria a tavola” [Kalabria przy stole] autorstwa Ferrettiego Serry (1997 r.) jest ich ponad 100. Ogromna uniwersalność zastosowania jest powracającym tematem w tych przepisach, jak również w nowszych przewodnikach (Ferraro, „Kalabria, in tutti i sensi” [Kalabria, we wszystkich

aspektach], 2016 r.; Tigani Sava i in., „Cucina calabrese” [Kuchnia Kalabrii], 2022 r.). Istotne jest również, że „Peperoncino di Calabria” jest kluczowym składnikiem sosów do makaronów typu *struncatura* i *fileja*, pochodzących z Kalabrii (Różni autorzy, „Le Paste d'Italia” [Makarony Włoch], 2020 r.; Zanini De Vita, „I sapori di Calabria nella cucina popolare italiana” [Smaki Kalabrii w kuchni włoskiej], 2010 r.). Renoma uzyskana przez „Peperoncino di Calabria” wynika również z powszechnego stosowania tej nazwy od lat 90. zarówno w stosunkach między przedsiębiorstwami, jak i z faktu, że produkt ten pojawia się jako składnik na etykietach i opakowaniach przetworzonej żywności. Jego renoma jest powszechnie znana za granicą, ponieważ na wielu amerykańskich i australijskich stronach internetowych można znaleźć wzmianki o „chili z Kalabrii” lub „papryce z Kalabrii”, uznających wyjątkowy profil aromatyczny i ostrość tego produktu. O renomie „Peperoncino di Calabria” świadczy również ogromny sukces wydarzeń i festiwali poświęconych tej tematyce. Wydarzenia te odbywają się w całym regionie i przyciągają uwagę i zainteresowanie mieszkańców wszystkich części regionu oraz Włoch. Papryka „Peperoncino di Calabria” jest tematem „ostrego” szlaku przebiegającego przez miejsca, w których jest ona produkowana i wykorzystywana. Szlak rozpoczyna się od miasta, które stało się symbolem produktu: Diamante. Od 1992 r. w Diamante odbywa się słynny Festiwal Peperoncino – jedno z najważniejszych letnich wydarzeń w regionie poświęconych kulinariom i kulturze. W sąsiedniej gminie Maierà, w prowincji Cosenza, znajduje się Muzeum Chili, jedyne na świecie muzeum w całości poświęcone temu produktowi. Inne wydarzenia poświęcone „Peperoncino di Calabria” to: Festiwal papryki, chili i typowych produktów, który odbywa się w sierpniu w Castelsilano, w prowincji Crotone; Targi chili, które odbywają się w trzecią sobotę września w Cerchiara di Calabria, w prowincji Cosenza; Festiwal Chilli w gminie Lago w prowincji Cosenza; Ostra noc w Catanzaro – wydarzenie, którego motywem przewodnim jest chili we wszystkich formach. Ważnym wydarzeniem jest również „Peperoncino Jazz Festival”, wydarzenie muzyczne odbywające się w różnych miejscach w całym regionie Kalabrii. W 2024 r. miała miejsce jego 23. edycja, kiedy to słowo „Peperoncino” w nazwie stało się synonimem Kalabrii. Wreszcie należy przypomnieć, że w 2016 r. w San Marco Argentano w prowincji Cosenza założono stowarzyszenie producentów Peperoncino di Calabria. Jego podstawową działalnością jest wspieranie gospodarstw rolnych w promowaniu, wprowadzaniu do obrotu i podnoszeniu wartości „Peperoncino di Calabria”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fe%252FD.0f648153900938a2311a/P/BLOB%3AID%3D3335/E/pdf?mode=download>