

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 94/13)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PIMIENTO DE GERNIKA“ ALEBO „GERNIKAKO PIPERRA“

ES č.: ES-PGI-0005-0673-31.08.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Pimiento de Gernika“ alebo „Gernikako Piperra“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.6.– Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované: paprika

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Paprika chránená zemepisným označením „Gernikako Piperra“ alebo „Pimiento de Gernika“ sú plody druhu *Capsicum annuum* L. miestnej odrody typu Gernika, a ktoré sú určené na ľudskú konzumáciu v čerstvom stave. Zberajú sa ešte pred dozretím, konzumujú sa pečené. Z tejto miestnej odrody sa vybrali rôzne línie, z ktorých dve boli zapísané do registra obchodných odrôd pod názvami „Derio“ a „Iker“. Aj akákoľvek iná línia tejto miestnej odrody, ktorá má vlastnosti vymedzujúce odrodový typ Pimiento de Gernika, môže byť chránená zemepisným označením.

Paprika „Pimiento de Gernika“ je typická svojou sladkosťou – neobsahuje žiadny kapsaicín alebo len vo veľmi malom množstve – pretože v environmentálnych podmienkach Baskicka vo všeobecnosti nie je pikantná a zvyčajne má jemnú dužinu (hrubú 2 až 3 mm) a keď sa pozdĺžne prereže, má tvar stredného až úzkeho trojuholníka, ktorý zodpovedá typom C3 a C1 Pochardovej klasifikácie.

Hlavné použitie tejto papriky spočíva v pečení jej čerstvých ešte nezrelých plodov, čo je vo svete gastronómie v súčasnej dobe veľmi obľúbené. Plody sa preto zbierajú ešte kým majú celé jednotnú zelenú farbu a predtým, ako dosiahnu konečnú veľkosť, a ich dĺžka bez stopky je od 6 do 9 cm, ich šírka je 2 až 3 cm a majú hmotnosť 10 až 12 gramov. Ich farba sa pohybuje v škále od stredne zelenej až po tmavozelenú. Majú úzky a predĺžený tvar s trojuholníkovým prierezom po dĺžke a eliptickým pričným rezom s dvoma alebo troma nevýraznými dutinami. Majú ostrú špičku a celú, jemnú a dlhú stopku. Miesto, kde vyrastá stopka je ploché alebo vypuklé. Šupka je jemná, tuhá a bez pergamenovej vrstvy. Má hladkú štruktúru a čerstvý vzhľad. Vo vnútri papriky sú ešte nie celkom dozreté semená krémovej farby.

Orodový typ Gernika sa nazýva aj „pimiento choricero“ alebo „pimiento de Bizkaya“ (paprika z oblasti Biskaja).

Najväčšia časť produkcie sa konzumuje v čerstvom stave skôr, ako paprika dosiahne svoju konečnú veľkosť.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Papriky sa musia dopestovať a zabaliť v zemepisnej oblasti.

Vysádzajú sa na pole alebo pod prístreškom. Pestovanie sa vykonáva podľa techník, ktoré sú najviac prispôbené optimálnemu rozvoju a rastu plodov, pričom akékoľvek použitie výrobkov alebo systémov pestovania, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť kvalitu výrobku, sa zakazuje.

Papriky sa vysádzajú na pole v apríli a máji, v skleníku skôr – v mesiacoch február, marec a apríl. V prvom prípade sa papriky zberajú od júna a v druhom prípade od polovice apríla. Hustota výsadby je tri až štyri rastliny na meter štvorcový.

Používané ošetrenia sa obmedzujú striktne na nevyhnutné ošetrenia potrebné na získanie produktu, pričom sa majú čo najviac uprednostňovať ošetrenia alebo techniky biologického boja proti škodcom.

Vo všeobecnosti je vhodné vždy dodržiavať aj špecifikácie platnej technickej normy týkajúcej sa integrovanej produkcie papriky v autonómnom spoločenstve Baskicka.

Úroda sa zberá hlavne v období od apríla do novembra. Papriky sa zberajú ručne a na viacero etáp, toľkokrát, koľko je potrebné a vtedy, keď je plod optimálne zrelý. Papriky sa zberajú čo najopatrnejšie, aby sa plody nepoškodili a zachovali sa tak ich fyzikálne vlastnosti.

3.4. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

Balenie sa vykonáva v oblasti produkcie. Balenie sa tradične vykonáva vo výrobných podnikoch.

Vzhľadom na to, že plody sa zberajú, až keď sú optimálne zrelé, papriky sa zberajú každý deň a hneď v ten istý deň sa balia.

Podmienka, že balenie sa má vykonávať v oblasti výroby, má chrániť povest' zemepisného označenia a zaručiť tak, okrem autenticity výrobku, zachovanie jeho kvality a vlastností.

Ide o čerstvý výrobok, ktorého doba skladovania je obmedzená a v prípade ktorého sa neodporúča uskladnenie v chlade, presuny a zbytočné dlhé skladovanie, nakoľko negatívne ovplyvňujú kvalitu výrobku.

Kvôli osobitným vlastnostiam výrobku (predaj v čerstvom stave, jemná šupka a dužina, ešte nie zrelý plod) sú papriky veľmi citlivé na rýchle zmeny teploty a vlhkosti a rýchlo dozrievajú. Akákoľvek manipulácia a nadbytočná preprava, okrem tých, ktoré sú skutočne nevyhnutné pri balení, aby sa paprika mohla dostať ku konečnému spotrebiteľovi, by teda znamenali horšie kvalitatívne vlastnosti výrobku.

3.5. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Okrem všeobecných informácií stanovených právnymi predpismi sa musí na štítkoch papriky so zemepisným chráneným označením „Pimiento de Gernika“ alebo „Gernikako piperra“ povinne uviesť údaj „Pimiento de Gernika“ alebo „Gernikako Piperra“ a jeho logo.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť zahŕňa provincie Guipuscoa a Biscia a tieto oblasti provincie Álava: oblasť „Cantábrica Alavesa“, ktorá zahŕňa obce Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio a Artziniega a oblasť „Estribaciones del Gorbea“, ktorá zahŕňa obce Urkabustaiz, Zuya, de Zigoitia, de Legutiano a d'Aramiao.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť vhodná na produkciu je vymedzená povodím Atlantického oceánu v Baskicku a charakterizuje ju mezotermický typ podnebia, ktoré je mierne, pokiaľ ide o teploty, a veľmi daždivé, bez období sucha a s maximálnymi zrážkami na jeseň a v zime. Práve atlantické podnebie poskytuje tejto oblasti, vďaka vplyvu morských prúdov z východu na západ, menej chladné (priemerná ročná teplota 13 °C a teplotná amplitúda 11 °C) a vlhkejšie podnebie, ako podnebie, ktoré by v tejto oblasti bolo, ak by sme vzali do úvahy len kritérium zemepisnej šírky.

Optimálna relatívna vlhkosť vzduchu je v rozmedzí 60 až 75 %. Nižšia vlhkosť vzduchu sprevádzaná obdobiami zvýšenej teploty a veľké množstvo slnečného svetla podporujú vznik fyziologických porúch ako je „nepremokavá vrstva“ (čím sa paprika z hľadiska jej hlavného použitia ako papriky na pečenie, znehodnocuje), ktoré znižujú obchodnú kvalitu plodov.

Ak sa k týmto environmentálnym podmienkam pridá príliš suchá pôda a veľká evapotranspirácia, môžu sa objaviť dve fyziologické poškodenia, ktoré zhoršujú kvalitu plodov, a to konkrétne „apikálna nekróza“ a/alebo sa môže objaviť niekoľko pikantných plodov, kvôli zvýšenému obsahu kapsaicínu.

Podnebie Baskicka plne zodpovedá agroklimatickým potrebám tejto papriky. Povodie Atlantického oceánu v Baskicku poskytuje paprike potrebnú, miernu a nie príliš vysokú teplotu na jej dobrý vývoj a obmedzuje akékoľvek riziko zmrznutia. Okrem toho pôdne vlastnosti na severe Baskicka (vápencové pôdy bohaté na organickú hmotu) poskytujú paprike Pimiento de Gernika adekvátne podmienky pre rast.

Agroklimatické podmienky vymedzenej zemepisnej oblasti dodávajú tejto paprike osobitné kvalitatívne vlastnosti, vďaka ktorým je známa a preslávili ju tým, že sa podarilo vyhnúť alebo znížiť množstvo chýb, ktoré papriku znehodnocujú, ako sú pikantnosť, „nepremokavá vrstva“ alebo „apikálna nekróza“.

5.2. Špecifickosť výrobku:

„Pimiento de Gernika“ alebo „Gernikako Piperra“ je miestna odroda dokonale prispôbená agroklimatickým podmienkam povodia Atlantického oceánu v Baskicku.

Agroklimatické podmienky oblasti produkcie dodávajú tejto paprike osobitné vlastnosti, ako sú absencia pikantnosti a jemnosť jej dužiny, vďaka ktorým je preslávená a známa.

Tento typ papriky je náročný na teplotu. Pri teplote nižšej ako 15 °C sa vývoj papriky spomaľuje a pri teplote nižšej ako 10 °C sa zastaví úplne. Teploty vyššie ako 35 °C môžu spôsobiť opadávanie kvetov a mladých plodov. Vegetatívny vývoj a rast plodov sú optimálne pri denných teplotách 25 °C a pri nočných teplotách 18 °C. Pri teplote 1 °C možno pozorovať škody spôsobené mrazom. Aby rastlina dobre rástla, musí byť teplota pôdy vyššia ako 12 °C a aby sa dobre vyvíjala plodina, musí priemerná denná teplota okolia dosiahnuť 20 °C s len veľmi malými odchýlkami medzi dňom a nocou.

Veľkosť papriky predstavuje tak isto jednu z jej osobitostí, pretože skorý zber papriky zaručuje jemnú dužinu bez vnútornej pergamenovej vrstvy a jej príjemnú chuť.

Táto paprika je známa svojou výnimočnou chuťou a vysokou kvalitou, zvyčajne sa konzumuje pečená ako predjedlo, ako príloha alebo hlavné jedlo a predstavuje jednu z najtypickejších potravín baskickej gastronómie.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťou výrobku (pri CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pri CHZO):

Súvislosť medzi vymedzenou zemepisnou oblasťou a paprikou „Pimiento de Gernika“ alebo „Gernikako Piperra“ sa zakladá na povesti a tradičných pestovateľských praktikách, čo okrem iného dokazuje veľká popularita, ktorú má výrobok medzi spotrebiteľmi Baskicka, ako aj jeho trhovú hodnotu.

Tento produkt je jednou z najstarších odrôd Baskicka. Jej semená a tajomstvo jej produkcie sa prenášajú po storočia z otca na syna a sú súčasťou histórie oblasti Biskajského zálivu.

Všetci veľkí autori kníh o gastronómii Baskicka a niekoľko ďalších autorov z iných oblastí krajiny (Llona Larrauri, Busca Isusi, J.L. Iturrieta, J.J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere alebo Ignacio Domenech) vychvaľovali tento výrobok vo svojich článkoch alebo ho použili v jednom zo svojich receptov. Baskickí šéfkuchári svetového renomé ako Arguiñano alebo Subijana tak isto používajú tento výrobok vo svojich receptoch.

V roku 1998 vzniklo združenie výlučne zamerané na propagáciu papriky „Pimiento de Gernika“ alebo „Gernikako Piperra“: združenie „Cofradía del Gernikako Piperra“. Toto združenie organizuje rôzne akcie na propagáciu „Pimiento de Guernika“, spomedzi ktorých je vhodné uviesť ochutnávku výrobku na tradičnom trhu v Guernice, obci, ktorej táto paprika vďačí za názov, keďže je to hlavná zóna jej pestovania a oblasť, kde sa koná slávny trh s ovocím a zeleninou. Tento trh sa koná každý pondelok a hlavnú úlohu na ňom zohráva práve táto paprika.

„Posledný pondelok v Guernice“ je najväčší baskický poľnohospodársky trh so 100 000 návštevníkmi. Koná sa v posledný októbrový pondelok. Tento trh sa spomína už v zakladajúcej charte mesta Guernica, ktorá sa datuje do roku 1366.

Povešť tohto výrobku potvrdzuje aj index známosti, ktorý bol tejto paprike udelený na základe štúdie, ktorú vypracovala spoločnosť IKERRFEL o uznávaných kvalitatívnych výrobkoch a to podľa kvantitatívnej metódy na základe 900 rozhovorov s osobami zodpovednými za nákupy domácnostiach, ktoré žijú v autonómnom spoločenstve Baskicka. Tieto rozhovory sa zrealizovali v období medzi 16. až 30. júlom 2009. Podľa tejto metódy „Pimiento de Gernika“ alebo „Gernikako Piperra“ dosiahla index celkovej známosti (spontánnej aj pripomenutej) 83 % populácie autonómneho spoločenstva Baskicka.

Ako už bolo naznačené, okrem povesti výrobku a pestovateľských praktík, je hlavnou podmienkou kvality a osobitosti produktu podnebie vymedzenej zemepisnej oblasti.

Podnebie zemepisnej oblasti teda kombinuje teploty a podmienky vlhkosti, ktoré pestovanie tohto typu papriky potrebuje na dobrý vegetatívny a reprodukčný vývoj.

Keď sa táto paprika pestuje v iných regiónoch južného Španielska, kde je teplejšie podnebie a počas obdobia, keď sú teploty vyššie a vlhkosť nižšia, klesá obchodná kvalita plodov, o čom svedčí najväčší podiel plodov postihnutých vyššie opísanými fyziologickým problémami: „nepremokavá vrstva“, „apikálna nekróza“ a pikantnosť plodov.

Ide o pôvodnú odrodu pestovanú na poli ako aj v skleníku, ktorá sa dokonale prispôsobila pestovateľským technikám pod prístreškami, ktoré poľnohospodári používajú už od sedemdesiatych rokov. Tieto systémy pestovania v skleníku spočívajú vo využívaní chladných tunelov bez vyhrievania alebo osvetlenia, alebo často len s výhrevným zariadením počas prvej fázy pestovania, ktorých cieľom je predĺžiť cyklus pestovania, aby sa zvýšila produkcia alebo aby sa dosiahlo skoré dozrievanie a najlepšie ceny na trhu na začiatku hospodárskeho roku v porovnaní so systémom pestovania na poli, pri ktorom sa produkcia trochu oneskoruje.

Miestna odroda je priamym výsledkom pozorovania a znalostí poľnohospodárov z regiónu. Odráža jej vzťah s prostredím a je obzvlášť dobre prispôbena klimatickým podmienkam, ktoré v regióne prevládajú. Časom sa ľuďom podarilo úspešne zachovať typ odrody Pimiento de Gernika, ako aj jej pestovanie a osobitné obchodné použitie, ktoré umožnili zachovať originalitu tohto typu papriky. Papriky Guernica vďačia sa svoju osobitosť ich dokonalému prispôbieniu sa oblasti produkcie.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 odsek 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Špecifikácia bola uverejnená v Úradnom vestníku Baskicka č. 94 zo 17. mája 2007 (http://www.euskadi.net/cgi-bin_k54/bopv_20?c&f=20070517&a=200702815)