

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2010/C 94/13)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„PIMIENTO DE GERNIKA“ ALI „GERNIKAKO PIPERRA“**

**ES št.: ES-PGI-0005-0673-31.08.2008**

**ZGO ( X ) ZOP ( )**

**1. Ime:**

„Pimiento de Gernika“ ali „Gernikako Piperra“

**2. Država članica ali tretja država:**

Španija

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**

**3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.6 – Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani: Paprika

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:**

Paprika z zaščiteno označbo porekla „Gernikako Piperra“ ali „Pimiento de Gernika“ je plod vrste *Capsicum annuum* L., ki pripada lokalni sorti Guernica, in se za prehrano ljudi uporablja sveža, obrani nezreli plodovi pa se uživajo praženi. V okviru te lokalne sorte so bile izbrane različne vrste in dve od njih sta bili pod imenoma „Derio“ in „lker“ vpisani v register komercialnih sort. Z geografsko označbo se lahko zaščiti tudi katera koli druga vrsta te lokalne sorte, če ima značilnosti, ki opredeljujejo tip sorte Pimiento de Gernika.

Za papriko „Pimiento de Gernika“ je značilen sladek okus – vsebuje malo ali nič kapsicina –, saj zaradi okoljskih razmer v Baskiji na splošno ni pekoča, običajno ima tanko meso (debeline od 2 do 3 mm) in vzdolžni prerez v obliki srednje širokega do ozkega trikotnika, ki ustreza vrstama C3 in C1 po Pochardovi klasifikaciji (1966).

Ta paprika se v glavnem uporablja v obliki praženih svežih nedozorelih plodov, kar je danes najbolj priljubljen način zaužitja. Plodovi se poberejo, ko so po vsej dolžini še enotno zeleno obarvani in preden dosežejo končno velikost. Brez peclja merijo v dolžino med 6 in 9 cm, v širino med 2 in 3 cm, tehtajo pa od 10 do 12 g. So srednje do temno zelene barve. Po obliki so ozki in podolgovati, s trikotnim vzdolžnim prerezom in eliptičnim do trikotnim prečnim prerezom z dvema ali tremi neizrazitimi prekati. Vrh je koničast, pecelj pa nepoškodovan, ozek in dolg. Ob peceljni jamici je paprika običajno ploska ali izbokla. Koža je tanka, ni žilava in je brez pergamentne kožice. Ima gladko teksturo in svež videz. V notranjosti ima semena bisernate barve, ki niso povsem izoblikovana.

Tip sorte Guernica se imenuje tudi „paprika Choricero“ ali „biskajska paprika“.

Pridelek se največkrat uživa svež, še preden doseže dokončno velikost.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

### 3.3 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Paprika mora biti pridelana in pakirana na geografskem območju.

Sadi se na prostem ali pod zaščito. Uporabljajo se pridelovalne tehnike, ki so najprimernejše za optimalni razvoj in zorenje paprike, prepovedana pa je kakršna koli uporaba proizvodov ali gojitvenih sistemov, ki bi lahko škodovali kakovosti proizvoda.

Saditev na prostem se izvaja aprila in maja, saditev v rastlinjake pa poteka prej, in sicer februarja, marca in aprila. Plodovi se v prvem primeru pobirajo od junija, v drugem pa od sredine aprila. Gostota saditve je od tri do štiri rastline na kvadratni meter.

Dovoljena je samo obdelava, ki je nujna za zagotovitev pridelka, sicer pa je treba kar najbolj dati prednost obdelavi ali tehnikam biološkega zatiranja škodljivih organizmov.

Na splošno je treba vedno upoštevati tudi veljavno tehnično specifikacijo za integrirano pridelavo paprike v Baskovski avtonomni skupnosti.

Pridelek se v glavnem pobira med aprilom in novembrom. Pobiranje poteka ročno in v več etapah, tolikokrat, kot je potrebno, in pri optimalni zrelosti plodov. Pri tem je treba zelo paziti, da se plodovi ne poškodujejo in tako ohranijo svoje fizične lastnosti.

### 3.4 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:

Priprava in pakiranje potekata na pridelovalnem območju. Priprava in pakiranje se tradicionalno izvajata na kmetijskih gospodarstvih pridelovalcev.

Ker se plodovi obirajo ob optimalni zrelosti, je obiranje dnevno in pakiranje se izvede še isti dan.

Namen zahteve, da morata priprava in pakiranje potekati na pridelovalnem območju, je zaščititi ugled geografske označbe in tako zagotoviti ne le pristnost proizvoda, ampak tudi ohranitev njegove kakovosti in njegovih značilnosti.

Kot svež proizvod ima omejen rok trajanja, zato se odsvetujejo shranjevanje v hladilnicah, premiki in nepotrebno čakanje, preden se proizvod uporabi ali da na prodaj, saj bi lahko škodovali kakovosti proizvoda.

Ta paprika je zaradi svojih posebnih značilnosti (trženje svežega proizvoda, tanka koža in meso, nedozorelost proizvoda) zelo občutljiva na nenadne spremembe temperature in vlažnosti ter hitro dozori. Zato bi vsakršno ravnanje in prevažanje, ki ni izrecno nujno za pakiranje proizvoda pred odpremo končnim potrošnikom, škodovalo kakovosti proizvoda.

### 3.5 Posebna pravila za označevanje:

Na nalepkah paprike z zaščiteno geografsko označbo „Pimiento de Gernika“ ali „Gernikako Piperra“ mora biti poleg splošnih informacij, predpisanih z zakonodajo, tudi navedba „Pimiento de Gernika“ ali „Gernikako Piperra“ in njen logotip.



## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

Geografsko območje obsega pokrajini Gipuzkoa in Biskaja ter območji v pokrajini Álava: območje „Cantábrica Alavesa“, ki obsega občine Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio in Artziniega, ter območje „Estribaciones del Gorbea“, ki obsega občine Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano in Aramaio.

## 5. Povezava z geografskim območjem:

### 5.1 Posebnost geografskega območja:

Geografsko območje, primerno za pridelavo, je omejeno na atlantsko stran Baskije, zanj pa je značilno tako imenovano zmerno toplo podnebje, z zmernimi temperaturami in veliko dežja, brez sušnih obdobij in z največ padavinami v jesensko-zimskem obdobju. Zaradi tega atlantskega podnebja in vpliva morskih tokov z zahoda proti vzhodu ima to območje precej manj hladno (povprečna letna temperatura 13 °C in temperaturna razlika 11 °C) in bolj vlažno podnebje, kot bi ga moralo imeti ob upoštevanju le nadmorske višine.

Optimalna relativna vlažnost zraka je od 60- do 75-odstotna. Zaradi manjše zračne vlažnosti in obdobj visokih temperatur z veliko sonca nastajajo fiziološke spremembe, ki zmanjšujejo tržno kakovost plodov, kot je „gabarden“ (zaradi česar je manj primerna za svojo glavno uporabo kot paprika za praženje).

Če tem okoljskim razmeram dodamo še presuho prst in močno izhlapevanje vode iz rastlin, se lahko pojavita fiziološki spremembi, ki slabšata kakovost plodov, in sicer „gniloba na muhi ploda“ (blossom end rot) in/ali pekoč okus nekaterih plodov zaradi povečane vsebnosti kapsicina.

Podnebje Baskije popolnoma ustreza agroklimatskim potrebam te paprike. V atlantskem delu Baskije so papriki zagotovljene zmerne in ne previsoke temperature, ki jih potrebuje za zdrav razvoj, izključena pa je tudi vsakršna nevarnost pozebe. Tudi značilnosti sestave tal na severu Baskije (apnenčasta tla, bogata z organskimi snovmi) papriki z označbo Pimiento de Gernika zagotavljajo ustrezne razmere za rast.

Agroklimatske razmere na opredeljenem geografskem območju dajejo tej papriki posebne značilnosti, zaradi katerih je postala znana in si pridobila sloves, saj preprečujejo ali zmanjšujejo možnost napak, zaradi katerih izgublja vrednost, na primer pikantnosti, „gabardena“ ali „gnilobe na muhi ploda“.

### 5.2 Posebnost proizvoda:

„Pimiento de Gernika“ ali „Gernikako Piperra“ je lokalna sorta, popolnoma prilagojena agroklimatskim razmeram atlantskega dela Baskije.

Agroklimatske razmere na geografskem območju dajejo tej papriki posebne značilnosti, kot sta nepekoč okus in tanko meso, po katerih slovi.

Ta vrsta paprike je zahtevna glede temperature. Pod 15 °C se njen razvoj upočasni, pri manj kot 10 °C pa se popolnoma ustavi. Temperature nad 35 °C lahko povzročijo odpadanje cvetov in mladih plodov. Rast in zorenje sta optimalna pri 25 °C podnevi in 18 °C ponoči. Pri 1 °C se pojavijo poškodbe zaradi pozebe. Za razvoj rastline mora biti temperatura prsti 12 °C, za dobro uspevanje pridelka pa mora biti povprečna dnevna temperatura okolja 20 °C z le majhnimi razlikami med dnevno in nočno temperaturo.

Ena od posebnosti paprike je tudi njena velikost, saj zgodnje obiranje zagotavlja tanko meso brez pergamentne kožice in prijeten okus.

Ta paprika, ki je znana po svojem nenavadnem okusu in visoki kakovosti, se pražena običajno uživa kot prigrizek, priloga ali glavna jed in je ena od najbolj tipičnih jedi baskovske kulinarike.

### 5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):

Povezava med opredeljenim geografskim območjem in papriko sorte „Pimiento de Gernika“ ali „Gernikako Piperra“ temelji na njenem slovesu in tradicionalnih pridelovalnih postopkih, kar med drugim dokazuje velika priljubljenost proizvoda pri potrošnikih v Baskiji in njegova visoka cena na trgu.

Ta proizvod je eden od najstarejših kultivarjev v Baskiji. Semena in skrivnost pridelave te paprike se skozi stoletja prenašajo iz roda v rod in so del biskajske zgodovine.

Veliki gastronomski kritiki iz Baskije in drugih delov države (Llona Larrauri, Busca Isusi, J. L. Iturrieta, J. J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere in Ignacio Domenech) so ta proizvod hvalili v svojih člankih ali ga uporabili v enem od svojih kuharskih receptov. Tudi svetovno priznani baskovski kuharski mojstri, kot sta Arguiñano ali Subijana, uporabljajo ta proizvod v svojih kuharskih receptih.

Tako je bilo leta 1998 ustanovljeno posebno združenje za promocijo paprike z označbo „Pimiento de Gernika“ ali „Gernikako Piperra“: bratovščina paprike sorte „Gernikako Piperra“. Združenje organizira različne dejavnosti za promocijo paprike sorte „Pimiento de Guernika“, med katerimi je treba omeniti pokušnjo proizvoda na tradicionalni tržnici v Guernici, občini, po kateri paprika nosi ime, saj je njeno glavno pridelovalno območje, in v kateri je ob ponedeljkih znamenita sadna in zelenjavna tržnica, na kateri ima paprika glavno vlogo.

„Zadnji ponedeljek v Guernici“ je z več kot 100 000 obiskovalci največji kmetijski sejem v Baskiji, ki poteka zadnji ponedeljek v oktobru. Ta tržnica je omenjena že v ustanovni listini mesta Guernica iz leta 1366.

Sloves tega proizvoda potrjuje tudi znak prepoznavnosti, ki mu je bil dodeljen na podlagi tržne študije, ki jo je družba IKERFEL izvedla v zvezi s priznanimi kakovostnimi proizvodi, in sicer na podlagi 900 pogovorov, ki jih je med 16. in 30. julijem 2009 opravila s prebivalci Baskovske avtonomne skupnosti, ki opravljajo gospodinjске nakupe. Študija je pokazala, da paprika sorte „Pimiento de Gernika“ ali „Gernikako Piperra“ uživa popolno (spontano in predlagano) prepoznavnost pri 83 % prebivalstva Baskovske neodvisne skupnosti.

Kot je bilo že navedeno, je podnebje na opredeljenem geografskem območju poleg slovesa proizvoda in pridelovalnih metod ključni pogoj za kakovost in posebnost proizvoda.

Podnebje na geografskem območju tako združuje temperature in vlažnost, ki so pri pridelavi te sorte paprike potrebne za dobro uspevanje in razmnoževanje.

Če se ta paprika prideluje na drugih območjih južne Španije s toplejšim podnebjem in v obdobjih z visokimi temperaturami in nizko vlažnostjo, je tržna kakovost plodov manjša zaradi večjega deleža plodov, ki jih prizadenejo zgoraj opisane fiziološke spremembe: „gabarden“, „gniloba na muhi ploda“ (blossom-end rot) in/ali pekoč okus plodov.

Ta avtohtona sorta se goji v zemlji (na prostem ali v rastlinjakih) in se je popolnoma prilagodila tehnikam gojenja pod zaščito, ki jih pridelovalci uporabljajo od 70. let 20. stoletja. Ti sistemi gojenja v rastlinjakih so zgrajeni iz hladnih tunelov, ki niso ogrevani niti osvetljeni – ali pa pogosto ogrevani samo med prvo gojitveno fazo –, da bi tako podaljšali pridelovalni cikel in s tem povečali proizvodnjo ter dosegli zgodnejšo zrelost in najvišje tržne cene v začetku tržnega leta v primerjavi s sistemom gojenja na prostem, katerega pridelek je poznejši.

Lokalna sorta je neposredni rezultat opazovanja in strokovnega znanja pridelovalcev iz regije. Odseva povezanost z okoljem in je še posebej dobro prilagojena podnebnim razmeram, ki prevladujejo na tem območju. Skozi čas je človeku uspelo ohraniti tip sorte Pimiento de Gernika ter njegovo pridelovanje in posebno komercialno uporabo, zaradi katerih se je lahko ohranila izvornost te vrste paprike. Paprika sorte Guernica je posebna zaradi svoje popolne prilagojenosti proizvodnemu območju.

#### **Sklic na objavo specifikacije:**

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006).

Specifikacija je bila objavljena v Uradnem listu Baskije št. 94 z dne 17. maja 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)).