

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 94/13)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PIMIENTO DE GERNIKA” VAGY „GERNIKAKO PIPERRA”

EK-sz.: ES-PGI-0005-0673-31.08.2008

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Pimiento de Gernika” vagy „Gernikako Piperra”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.6. osztály – Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva: Paprika.

3.2. A termék leírása, amelyre a megnevezés vonatkozik:

A „Gernikako Piperra” vagy „Pimiento de Gernika” földrajzi jelzés oltalma alatt álló paprika a *Capsicum annum* L faj helyi fajtájának, a Gernika fajtátípusnak a termése, amelyet frissen leszedve, éretlen állapotban, sütve, emberi fogyasztásra szánnak. Ezen a helyi fajtán belül több vonalat különböztetnek meg, melyek közül kettő „Derio” és „Iker” néven került bejegyzésre a kereskedelmi fajtajegyzékbe. E helyi fajta bármely más vonala, amely rendelkezik a „Pimiento de Gernika” fajtátípust meghatározó jellemzőkkel, szintén a földrajzi jelzés oltalma alá kerülhet.

A „Pimiento de Gernika” termése az édes paprika jellemzőivel rendelkezik, amely nem, vagy csak kis mennyiségben tartalmaz kapszaicint, ennélfogva Baszkföld környezeti feltételei mellett íze jellemzően nem csípős; húsa vékony (2–3 mm vastagságú), hosszszemete közepes/nyújtott háromszög alakú, ami a Pochard-besorolás C3, illetve C1 típusainak felel meg.

E paprika fő felhasználási módja a friss, még éretlen termés kisütése, mára e fogyasztási mód vált a legkedveltebbé. A paprika termését akkor szedik le, amikor színe még teljes egészében egyöntetűen zöld, és mielőtt elérné végleges méretét, vagyis amikor szár nélküli hosszúsága 6 és 9 cm között, szélessége 2 és 3 cm között, súlya pedig 10 és 12 gramm között van. Színárnyalata a középzöldtől a sötétzöldig terjed. Alakja keskeny és hosszúka, hosszszemete háromszög alakú, keresztmetszetének alakja az ellipszistől a háromszögig terjed, benne két vagy három kevésbé jellegzetes magházrekeszszel. Csúcsa hegyes, szára erős, vékony és hosszú. A szár tövének környéke túlnyomórészt sima vagy domború formájú. Héja vékony, nem børszerű, parásodástól mentes. Szöveve sima, külső megjelenése üde. Belsejében nem teljesen kifejlett, gyöngyházzsínű magok láthatók.

A Gernika fajtátípus „pimiento choricero” és „pimiento de Bizkaia” néven is ismert.

A termesztett mennyiség nagyobb részét frissen fogyasztják, mielőtt elérné végleges méretét.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A paprikát a földrajzi területen belül kell termesztetni és csomagolni.

Az ültetés szabadföldön vagy melegházban történik. A termesztést a paprika hibátlan fejlődése és termésképződése szempontjából legmegfelelőbb termesztési technikák alkalmazásával kell végezni, a termesztés során nem szabad a termék minőségét rontó szereket, illetve rendszereket alkalmazni.

A szabadföldi ültetést áprilisban és májusban kell elvégezni, üvegház ültetés esetén ez az időszak februárra, márciusra és áprilisa esik, a termés betakarítását az első esetben júniustól, a második esetben április közepétől végzik. A tőtávolság 3–4 tő/m².

A növényápolásnak a termék előállításához minimálisan szükséges mértékűnek kell lennie, és amennyiben az megvalósítható, biológiai védelmi eljárásokat vagy technikákat kell alkalmazni.

Általában véve a Baszkföld Autonóm Községben mindenkor érvényben lévő, a paprika termesztésére vonatkozó Integrált Termesztési Rendszer technikai szabványainak előírásait kell követni.

A betakarításra többnyire április és november között kerül sor. A betakarítás, amely szükség szerint többször megismételhető, kézi szedéssel, lépcsőzetesen történik és akkor kell elvégezni, amikor a termék az optimális érettségi állapotban van. A műveletet óvatosan kell végezni, a termés sérülésének elkerülése és ezáltal fizikai jellemzőinek biztosítása érdekében.

3.4. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A kiserelés és a csomagolás folyamatára a termesztési területen kerül sor. A termék kiserelésével és csomagolásával kapcsolatos feladatokat hagyományosan magukban a termesztéssel foglalkozó gazdagságokban végzik.

Mivel a terméket a termés optimális érettségi állapotában kell leszedni, a betakarítás napi rendszerességgel folyik, így a csomagolást még ugyanazon a napon elvégzik.

Az a követelmény, mely szerint a termék kiserelését és csomagolását a termesztési területen kell elvégezni, a földrajzi jelzés hírnevének védelmét célozza, ugyanakkor garantálja a termék eredetiségét, valamint minőségének és jellemzőinek megőrzését.

Frissen betakarított, rövid eltarthatósági idejű termékről lévén szó, a hűtőhelyiségekben történő tárolás nem javasolt, továbbá kerülni kell az indokolatlan szállítást és a holtidőket, mivel ezek negatív hatással vannak a termék minőségére.

A termék különleges jellemzői (a frissen betakarított termék kereskedelmi forgalomba hozatala, vékony héj és hús, éretlen termék) miatt olyan paprikáról van szó, amely rendkívül érzékeny a hirtelen hőmérséklet- és páratartalom-változásra, gyorsan fonnyad, ezért minden további – tehát a termék kisereléséhez és a végső fogyasztóhoz történő eljuttatásához feltétlenül szükséges – művelet vagy szállítás a termék minőségi jellemzőinek romlását vonná maga után.

3.5. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Pimiento de Gernika” vagy „Gernikako Piperra” földrajzi jelzés oltalma alatt álló paprikák címkézésén az általában a jogszabályokban meghatározott adatokon kívül kötelezően fel kell tüntetni a „Pimiento de Gernika” vagy a „Gernikako Piperra” feliratot és a hozzá tartozó emblémát.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület magában foglalja Gipuzkoa és Bizkaia tartományt, valamint Álava következő területeit: az Álavai Kantábriai Területet, amely magában foglalja Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio és Artziniega településeket, valamint a Gorbea Előhegyi Területét, amely magában foglalja Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano és Aramaio településeket.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A termesztésre alkalmas földrajzi terület Baszkföld Atlanti-óceán felőli hegyoldalaira korlátozódik, ahol az úgynevezett mezotermikus éghajlat uralkodik, melynek jellemzői: a mérsékelt hőmérséklet, a sok eső (a legtöbb az ősztől tavaszig tartó időszakban) és a száraz hónapok hiánya. Itt az atlanti éghajlat dominál, ami a nyugat – keleti irányú tengeráramlatok miatt azt eredményezi, hogy a terület klímája sokkal kevésbé hideg (az évi középhőmérséklet 13 °C, a hőingadozás 11 °C) és nedvesebb, mint amilyennek kizárólag a szélességi kör alapján lennie kellene.

Az optimális relatív páratartalom 60 % és 75 % közötti. Az alacsonyabb páratartalom melletti magas hőmérsékletű, napsütéses időszakok elősegítik az olyan fiziológiai állapotok kialakulását, amelyek csökkentik a termés kereskedelmi minőségét, mint például a parásodás (ami fő felhasználási módja – mint sütnivaló paprika – tekintetében csökkenti a termés értékét).

Ha ezekhez a környezeti feltételekhez hozzáadódik a talaj vízhiánya és a magas evapotranspiráció, akkor másik két fiziológiai elváltozás jelentkezhet, amelyek ronthatják a termés minőségét: a csúcsrothadás és/vagy néhány csípős termés megjelenése a megemelkedett kapszaicintartalom miatt.

Baszkföld klímája tökéletesen megfelel a paprika agroklimatikus szükségleteinek. Baszkföld atlanti hegyvidéke biztosítja a paprika számára szükséges mérsékelt, nem túl meleg hőmérsékletet, valamint a fagymentes környezetet. Másrésztől Észak-Baszkföld meszes talaja és annak humuszképző tulajdonságai, valamint a talaj bőséges szervesanyag – tartalma megfelelő növekedési feltételeket teremt a „pimiento de Gernika” számára.

A meghatározott földrajzi terület agroklimatikus viszonyai néhány olyan egyedi minőségi jellemzővel ruházták fel ezt a paprikafajtát, amelyek megalapozták hírnevét és elismertségét: az olyan értékcsökkentő fogyatékoságok, mint a csípősség, a parásodás vagy a csúcsrothadás ugyanis elmaradnak, vagy csak kismértékben vannak jelen.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Pimiento de Gernika”, „Gernikako piperra” olyan helyi fajta, amely tökéletesen alkalmazkodott Baszkföld atlanti lejtőinek agroklimatikus viszonyaihoz.

A termesztési terület agroklimatikus viszonyai olyan egyedi tulajdonságokkal ruházták fel ezt a paprikafajtát, mint a csípősség hiánya vagy a termés vékony húsa, mely jellemzők hírnevet és elismertséget hoztak számára.

Ez a paprikafajta a hőmérsékletre érzékeny. 15 °C alatt fejlődése lelassul, 10 °C alatt pedig teljesen leáll. A 35 °C feletti hőmérséklet a virág és a frissen megkötött termés lehullását okozhatja. Az optimális vegetatív fejlődéshez és termésfejlődéshez a 25 °C-os nappali, illetve a 18 °C-os éjszakai hőmérséklet a legkedvezőbb. 1 °C-on fagyáskárok keletkeznek. Ahhoz, hogy a növény növekedjen, a talaj hőmérsékletének 12 °C felett kell lennie, a termés megfelelő fejlődéséhez pedig az szükséges, hogy a környezet átlagos napi középhőmérséklete elérje a 20 °C-ot, és csak enyhe hőingadozás legyen a nappalok és az éjszakák között.

Ezenkívül további jellegzetessége a mérete, mivel a paprika korai betakarításával biztosítható a termés vékony húsa, a parásodás elmaradása, a termék íze és kellemes zamata.

Ez a paprika – amely a baszk konyhaművészet egyik legtipikusabb étele – különleges ízéről és kiváló minőségéről nevezetes, rendszerint sütve előételként, köretként vagy főételként fogyasztják.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A meghatározott földrajzi terület és a „Pimiento de Gernika” vagy „Gernikako Piperra” közötti kapcsolat a hírnéven és a régóta alkalmazott termesztési gyakorlaton alapul, amit – egyebek mellett – mi sem bizonyít jobban, mint a termék nagy népszerűsége a baszkföldi fogyasztók körében, valamint tőzsdei árfolyama.

A „Pimiento de Gernika” vagy „Gernikako Piperra” a Baszkföldön ismert egyik legrégebben termesztett kultúrnövény, melynek magjai és termesztésének titkai századokon keresztül szálltak apáról fiúra, és amely Bizkaia történelmének része.

A Baszkföldön és az ország más területein élő neves gasztronómiai kritikusok (Jesus Llona Larrauri, José M^a Busca Isusi, José Luis Iturrieta, Juan Jose Lapitz, José Castillo, María Parebere márkinó és Ignacio Domenech) cikkeikben dicsérték és receptjeikbe is belevették ezt a terméket. Még az olyan világhírű baszk szakácsok, mint Karlos Arguiñano vagy Pedro Subijana is használják ezt a terméket receptjeikben.

1998-ban megalakult a „Gernikako Piperra Társasága”, amelynek kizárólagos célja, hogy a „Pimiento de Gernika” vagy „Gernikako Piperra” paprikát közismertté tegye. Ez a társaság különféle eseményeket szervez a „Pimiento de Gernika” népszerűsítésére, melyek közül kiemelkedik a Guernica hagyományos piacán rendezett kóstoló – a paprika ugyanis e városról kapta a nevét, mivel hagyományosan leginkább ezen a területen termesztették ezt a fajtát, és hétfőnként itt tartják a híres zöldség- és gyümölcs piacot, ahol a paprika az egyik fő termék.

Az október utolsó hétfőjén megtartott „utolsó guernicai hétfő” Baszkföld legfontosabb mezőgazdasági vására, amely százezernél is több látogatót vonz. Már Guernica város 1366-ban kelt alapítólevele is említést tesz a guernicai vásárról.

A termék hírnevét az IKERFEL piackutató vállalat által végzett felmérés ismertségi adatai is alátámasztják; a kutatás elismert minőségű termékeket vizsgálva kvantitatív módszerrel készült, 900 interjú készítésével, amelyeket 2009. július 16–30. között vettek fel a Baszkföld Autonóm Közösségben élő, a háztartási bevásárlásokat intéző alanyok megkérdezésével. A kutatás szerint a „Pimiento de Gernika” vagy „Gernikako Piperra” teljes ismertségi szintje (spontán, illetve rávezetett említések) eléri Baszkföld Autonóm Közösség lakosságának 83 %-át.

Mint az már kifejtésre került, a hírneven és a termesztési gyakorlaton kívül a meghatározott földrajzi terület éghajlata alapvető a termék minőségének és jellegzetességének biztosítása szempontjából.

A földrajzi terület éghajlata egyesíti tehát azokat a hőmérsékleti és páratartalmi viszonyokat, amelyeket e paprikafajta termesztése a megfelelő vegetációs fejlődés és szaporodás érdekében igényel.

Amikor ezt a paprikát Spanyolország más, melegebb éghajlatú déli területein, magas hőmérsékletű és alacsony páratartalmú időszakokban kezdték termesztetni, a termékek kereskedelmi minősége romlott, mivel jelentősen nőtt az előzőekben leírt fiziológiai problémák – a parásodás, a csúcsrothadás és/vagy csípős termékek – által érintett termékek aránya.

Ez a paprika őshonos fajta, amelynek termesztése a talajon történik (úgy szabadföldön, mint üvegházban); a paprika tökéletesen alkalmazkodott a fedett termesztési technikákhoz, amelyeket a mezőgazdasági termelők a 70-es évek óta gyakorolnak. Ezek az üvegház termesztési rendszerek hideg, fűtés és világítás nélküliek, vagy – sok esetben – csak rásegítő fűtéssel rendelkeznek a természet első fázisa alatt; e rendszerek célja a termesztési ciklus elnyújtása, a termésmennyiség növelése, illetve a korábbi érés és a mezőgazdasági idénykezdés legjobb piaci árának elérése, tekintettel a későbbi termést hozó szabadföldi termesztési rendszerekre.

Ez a helyi fajta a területen élő mezőgazdasági termelők gondosságának és szaktudásának közvetlen eredménye. A termék magán viseli a környezethez való viszonyának jegyeit és rendkívül jól alkalmazkodik a régióban uralkodó éghajlati körülményekhez. Az idők során az ember képes volt sikerrel megóvni a „Pimiento de Gernika” fajtátípust, valamint fenntartani termesztését és kereskedelmi felhasználását, lehetővé téve ezzel e paprikafajta eredetiségének megőrzését. A „Pimiento de Gernika” a termesztési területhez történt tökéletes alkalmazkodásának köszönheti jellegzetességét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Lásd: az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdését.

A termékleírás megjelent a Baszkföldi Hivatalos Közlöny 2007. május 17-i 94. számában. http://www.euskadi.net/cgi-bin_k54/bopv_20?c&f=20070517&a=200702815