C/2025/4234

1.8.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4234)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra“

ЕС № PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Министерство на земеделието и продоволствената независимост]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗНП „Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно не:

а) включва промяна на наименованието на защитеното наименование за произход;

б) съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географския район;

в) води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение/изменения**

1. *Описание на продукта*

1) Добавят се видът, сортът и сортовият тип, като се уточнява ботаническото описание (на растението и на плода), както следва: Пиперките произхождат изключително от вида *Capsicum annuum L.* на следния сортов тип: едногодишно тревисто растение, достигащо височина до 80 cm; листата са цели, овални и разположени спирално; с отделни бели цветове в една листна пазва; плодът е месест, висящ, конусовиден и при узряване е червен; плодът е разделен от преграда на три камери, съдържащи много семена, като преградата е непълна в горната част. Пиперките с посоченото наименование се получават от семена от сорта Gorria или от семена от местен сорт на определения по-горе сортов тип.

2) Изменение на органолептичното описание на нанизаните цели пресни пиперки: уточнява се, че ароматите се развиват в процеса на сушене/зреене на пиперките и следователно се отнасят само до пиперките на прах. Поради тази причина органолептичните дескриптори се премахват от характеристиката на нанизаните цели пресни пиперки.

3) Заличаване на размера на целите пресни пиперки, използвани за получаване на прах: заличава се размерът на пиперките, използвани за получаване на прах, тъй като тази характеристика не засяга органолептичното качество на праха.

4) Заличаване на броя пиперки на низ: тази разпоредба вече се съдържа в частта от продуктовата спецификация, отнасяща се до метода на производство.

Изменението засяга единния документ.

2. *Доказателство за произход на продукта от определения географски район*

1) Крайният срок за предаване на декларацията за идентификация, който първоначално беше преди 1 февруари на годината, предхождаща първата година на прилагане, става 31 октомври, за да се вземе предвид етапът на сеитба в географския район и да се гарантира, че операторите са получили разрешение преди началото на производството.

2) Хомогенността на продуктите в партидата и определението на понятието партида прах се уточняват, както следва:

— производство на цели пресни пиперки на не повече от два дни;

— производство на нанизани пиперки в продължение на една седмица;

— смлян прах най-много до 180 kg. Смесването на прах или пакети с прах от различни смилания е забранено.

3) С оглед на задължението за сеитба в географския район се изменят датите на сезона, за да бъде отразен цикълът на отглеждане на културите: отсега нататък сезонът продължава от 1 февруари до 31 януари.

4) Посочва се срок за съхраняване на архивите: операторите трябва да съхраняват данните, съдържащи се в регистрите, през сезона, за който се отнасят, както и през следващите два сезона.

5) Обхватът на възстановяването на системите за маркировка се разширява, така че да обхване и операторите, чието разрешение е било временно спряно (а не само операторите, чието разрешение е било отнето).

6) Изменят се няколко разпоредби във връзка с промените в раздел „Метод на производство“ от продуктовата спецификация с цел подобряване на проследимостта (подобрен мониторинг на набраните количества и по-добро извършване на контрола), а именно:

— въвеждане на два нови етапа, озаглавени „Сеитба“ и „Разсаждане“;

— за етапа, озаглавен „Засаждане“, се добавя произходът на растенията;

— за етапа, озаглавен „Управление“, се добавя разпоредба, с която се уточнява, че операциите по преработка започват въз основа на наблюдение, което се записва в регистър;

— за етапа, озаглавен „Събиране на реколтата“, се изменят декларацията за реколтата и обобщението на обема на реколтата;

— за етапа, озаглавен „Производство на прах“, се добавя подробна информация за начина на идентифициране на партидите (дата на печене, дата на смилане и тегло);

— за етапа, озаглавен „Постъпване, изтегляне и запаси от цели пресни пиперки, нанизани пиперки и пиперки на прах“, се променя датата на декларацията за складовите наличности.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Определяне на границите на географския район*

Разделът от продуктовата спецификация, отнасящ се до описанието на географския район, се преформулира, за да се уточни, че всички етапи на производството на ЗНП „Piment d'Espelette“ — от сеитбата до опаковането, се извършват в географския район.

Уточняват се също така разпоредбите за идентифициране на парцелите, подходящи за производство на ЗНП „Piment d'Espelette“.

Изменението засяга единния документ.

4. *Описание на метода на производство на продукта*

1) Добавя се нова подглава, озаглавена „Сеитба“, за да се включат в продуктовата спецификация производителите на разсад и да се предвиди, че разсадът трябва да бъде произведен в географския район: Производството на разсада (сеитбата и отглеждането) трябва да бъде извършено от оператор в района, обхванат от наименованието. Производителите могат да използват семената от собственото си стопанство. Сеитбата се извършва направо в контейнери, саксии, табли, блокове или тави за разсад с отделни гнезда. Тя се осъществява в предназначен за целта покрит цех. Семената трябва да са покрити. Растенията се разсаждат направо в контейнери, саксии, табли, блокове или тави за разсад с отделни гнезда. Този етап трябва да се осъществи веднага след като разсадът образува два семеделни листа (котиледони). Растенията трябва да се разсаждат в предназначен за целта цех.

2) Засаждане и управление:

Отменя се задължението за използване на пластмасови покривала.

Разстоянието между разсада в редовете, първоначално определено на минимум 40 cm независимо от вида на засаждането, се запазва минимум 40 cm за единичен разсад, но се увеличава на 50 cm за двоен разсад. Това увеличение на разстоянието дава възможност за по-добро развитие на корените при двойния разсад и по този начин повишава способността за реагиране на климатичните опасности.

Гъстотата на засаждане, която първоначално варира от минимум 10 000 растения/ha до максимум 30 000 растения/ha за единичния разсад или 60 000 растения/ha за двойния разсад, се променя на 40 000 растения/ha за двойния разсад, за да се осигури съгласуваност с промяната на разстоянието между растенията в реда.

Управление на здравето

Добавят се следните разпоредби с цел намаляване на употребата на продукти за растителна защита: „През календарната година хербициди могат да се използват само с продукти за биологичен контрол, включени в списъка на продуктите за биологичен контрол, публикуван от Генерална дирекция „Хранителна промишленост“. Забранява се систематичното използване на други фитосанитарни обработки. Операциите по обработка започват въз основа на наблюдение, което се записва в регистър“.

Защита срещу слана: В първоначалната разпоредба се предвижда защита срещу слана между 1 април и 31 май, както и в края на вегетационния сезон — от 25 октомври нататък. Датата на евентуалното въвеждане на защита срещу слана се променя на 15 октомври. Обосновката за тази промяна е по-ранната поява на слани. Уточняват се часовете, през които могат да се предприемат защитни мерки (между 17:00 и 10:00 часа).

Събиране на реколтата

С цел адаптиране към изменението на климата и ограничаване използването на искания за временни промени разпоредбата относно датите за събиране на реколтата се изменя, както следва: „Беритбата на пиперките се извършва ръчно и поетапно, докато растението бъде попарено от слана или най-късно до 15 декември“.

Вследствие на промени в практиките и за да се даде възможност за събиране на реколтата в най-подходящия момент, така че да се ограничи понижаването на качеството на събраните плодове, минималното количество пресни пиперки, необходими за получаване на 1 kg прах, се намалява от 8 kg на 6,5 kg.

Относно пресните пиперки: по отношение на този продукт са направени различни изменения или разяснения, насочени основно към уеднаквяването и изясняването на някои термини, по-специално за целите на контрола („защита от слънце“, „защита от дъжд“ и „опаковани в щайги за хранителни продукти“).

Относно нанизаните пиперки: за да се отчетат практиките на операторите, в разпоредбата относно нанизването се уточнява, че то е запазено за пиперки от стопанството. Добавя се праг за допустимо отклонение по отношение на броя пиперки на низ (15 % повече пиперки).

Относно пиперките на прах: направени са различни изменения с цел изясняване на някои разпоредби или адаптирането им към практиките на операторите:

— Изменя се описанието на местата, където пиперките на прах зреят: изразът „топло и проветриво помещение“ се заменя с „проветриво място (заслон или фасада)“, за да се улесни контролът.

— Периодът на узряване се удължава на 25 дни за пиперките, набрани между 2 и 15 декември.

— По отношение на условията за узряване на продуктите се добавя разпоредба, в която се уточнява, че пиперките трябва да се разпръснат на един слой върху перфорирани листове, а разстоянието между два перфорирани листа трябва да бъде най-малко 10 cm, за да се подобрят посочените условия за узряване.

— С цел да се осигури бърза преработка на плодовете след узряването им и по този начин да се запазят техните качества крайната дата за преработка става 15 февруари (вместо 30 март).

— Добавя се максимално време за опаковане: „веднага след смилането“ се заменя с „в рамките на 24 часа“, за да се улесни контролът.

— Уточняват се процедурите за идентифициране и маркировка на различните продукти (дата на печене, дата на смилане и тегло), за да се гарантира проследимостта на продукта (изискване за уточняване на партидите прах на всеки един от етапите на преработка, изискване за опаковането във връзка с продажбата между операторите, защитена срещу подправяне система за маркировка, херметично затворени опаковки).

Допълват се разрешените видове опаковки: за да се ограничи ненужното преопаковане (да се намалят отпадъците), при продажби между операторите и преди пускане на пазара опаковането по действително тегло (което не съответства на четирите предварително определени тегла за представяне на продукта) се разрешава само за края на партидата (до максимум 5 kg) и за посочените пакети. Целта на ограничаването на опаковането по действително тегло е да се улесни проверката на запасите по време на контрола.

Изменението засяга единния документ.

5. *Доказателства за връзката с околната среда*

Разделът от продуктовата спецификация, отнасящ се до връзката между продукта и околната среда, се допълва с цел да се подчертае, че връзката на „Piment d'Espelette“ с произхода се основава на репутацията и качеството на зрелите червени плодове, чийто прах се характеризира със силен мирис.

Добавя се изречение, с което се въвежда връзката: връзката на „Piment d'Espelette“ с произхода се основава на репутацията и качеството на зрелите червени плодове, чийто прах се характеризира със силен мирис с преобладаващ плодов и/или пушен аромат, понякога допълван от нотка на сено и съчетан с пикантно, но не прекалено лютиво усещане в устата.

Единният документ също е изменен, за да се съкрати раздел 5 „Връзка с географския район“.

Изменението засяга единния документ.

6. *Специфични правила за етикетиране*

В съответствие с другите раздели от продуктовата спецификация се добавят следните разпоредби:

— По отношение на целите пресни пиперки всяка щайга трябва да бъде идентифицирана посредством защитена срещу подправяне система за маркировка, одобрена от Националния институт по въпросите на произхода и качеството. Тази система може да се използва в помощ на етикетирането.

— По отношение на пиперките, предназначени за продажба на низове, всеки низ трябва да бъде идентифициран посредством защитена срещу подправяне система за маркировка, одобрена от Националния институт по въпросите на произхода и качеството, като се посочва броят на пиперките. Системата може да се използва като основа за етикетирането.

— По отношение на пиперките, предназначени за продажба на прах, всяка опаковка прах трябва да включва защитена срещу подправяне система за маркировка, одобрена от Националния институт по въпросите на произхода и качеството, като се посочва също годината на реколтата. Тази система може да се използва в помощ на етикетирането.

Изменението засяга единния документ.

7. *Информация относно контролния орган*

Актуализират се данните за контакт и позоваванията на законодателството.

Изменението не засяга единния документ.

8. *Национални изисквания*

Актуализирани са основните точки за контрол с оглед на промените в условията на производството.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra“

ЕС №: PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Piment d'Espelette / Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 07 — ЗЕЛЕНЧУЦИ, РАСТЕНИЯ, КОРЕНИ И ГРУДКИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

0709 — Други зеленчуци, пресни или охладени

0709 60 — Пиперки от рода *Capsicum* или от рода *Pimenta*

0709 60 10 — Сладки пиперки

— 09 — КАФЕ, ЧАЙ, МАТЕ И ПОДПРАВКИ

0904 — Пипер от рода *Piper*; плодове от рода *Capsicum* или от рода *Pimenta, сушени, или раздробени, или смлени*

0904 21 — Сушени, нераздробени нито смлени

0904 21 10 — Сладки пиперки (*Capsicum annum*)

— 09 — КАФЕ, ЧАЙ, МАТЕ И ПОДПРАВКИ

0904 — Пипер от рода *Piper*; плодове от рода *Capsicum* или от рода *Pimenta, сушени, или раздробени, или смлени*

0904 22 — Раздробени или смлени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Пиперките произхождат изключително от вида *Capsicum annuum L.* на следния сортов тип: едногодишно тревисто растение, достигащо височина до 80 cm; листата са цели, овални и разположени спирално; с отделни бели цветове в една листна пазва; плодът е месест, висящ, конусовиден и при узряване е червен; плодът е разделен от преграда на три камери, съдържащи много семена, като преградата е непълна в горната част. Пиперките с посоченото наименование се получават от семена от сорта Gorria или от семена от местен сорт на определения по-горе тип.

Зрелият плод на „Piment d'Espelette“ е червен на цвят и има три форми:

— цяла прясна пиперка: пиперките нямат зелено оцветяване, имат правилна и конична форма, гладка кожица;

— нанизан: пиперките са нанизани по двойки (тип „рибена кост“), на тройки (на триъгълник) или на четворки (на кръст); те са червени на цвят, с правилна и конична форма, с гладка кожица и на дължина достигат 7—14 cm без дръжката. Низовете трябва да бъдат съгласувани и правилни както от цялостна гледна точка, така и откъм формата и размера на пиперките. Това позволява на пиперките да узреят и да се сушат;

— на прах: пиперките за всяка партида прах са с произход от едно и също стопанство. Смилането се извършва след период на узряване, след което следва сушене в сушилня. Цветът на праха от „Piment d'Espelette“ е от оранжев до червеникавокафяв. Смилането трябва да е достатъчно фино, че частиците да не надвишават 5 mm. Прахът от „Piment d'Espelette“ се характеризира със силен мирис с преобладаващ плодов, пушен аромат и/или нотка на сено, съчетан с пикантен, но не прекалено лютив приблизително траен вкус, който постепенно поражда чувство за топлина в устата. Прахът от „Piment d'Espelette“ може да има сладникав и/или горчив привкус. Съдържанието на влага на праха от пиперки е по-малко от 12 %.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Не е приложимо

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на ЗНП „Piment d'Espelette“ — от сеитбата до опаковането, трябва да бъдат осъществени в географския район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковането се извършва в района на производство. Целта на това изискване е да се гарантира не само автентичността на продукта, но и запазването на качествата и характеристиките му, като по този начин се защитава наименованието за произход „Piment d'Espelette“. Също така, като се има предвид че прахът от пиперки е податлив на смесване, задължителното опаковане в района на производство гарантира неговата проследимост и произход.

Реколтата се събира, когато пиперките са червени на цвят (най-малко 80 % от повърхността им).

В рамките на 48 часа след събирането на реколтата пиперките се сортират и се изпращат пресни, цели или нанизани, или се оставят да узреят, за да бъдат смлени на прах.

Преди превозването им целите пресни пиперки се съхраняват в помещенията на оператора, на защитено от слънце и дъжд място. Поставят се в щайги, етикетирани и използвани само за „Piment d'Espelette“. Всяка щайга е с максимална вместимост 15 kg, а на височина не бива да надвишава 25 cm.

Пиперките, които ще се продават на низове по 20, 30, 40, 60, 80 или 100 броя (с допустимо отклонение 15 % повече пиперки), се нанизват ръчно на канап от производителя или под контрола на производителя. Нанизването е запазено за пиперки, отгледани в стопанството. Тези знания, притежавани от производителите на посоченото ЗНП, водят до получаването на низове с пиперки, съвпадащи с описанието на продукта.

След сортиране пиперките, предназначени да се продават на прах, се оставят да зреят минимум 15 дни на проветриво място (заслон или фасада). Периодът на узряване се удължава на минимум 25 дни за пиперките, набрани между 2 и 15 декември. За да зреят на покрито място, пиперките трябва да се разпръснат на един слой върху перфорирани листове. Разстоянието между два перфорирани листа трябва да бъде най-малко 10 cm. В края на периода на узряване се премахват дръжките на пиперките, изсушават се и се смилат. Последната преработка на пиперките на прах за сезона трябва да се извърши не по-късно от 15 февруари след събирането на реколтата.

В рамките на 24 часа след смилането прахът трябва да се опакова във вакуумирани опаковки с вместимост 250 g, 500 g, 1 kg или 5 kg. Бързото опаковане след смилането позволява прахът да се предпази от органолептични недостатъци като силно изразен горчив вкус и аромат на влажно сено, плесен, растителност и дори гранивост. Що се отнася до края на партидата, разрешава се само една вакуумирана опаковка с тегло по-малко от 5 kg.

След смилането партидите се маркират, като се посочват датата на печене и датата на смилане.

Веднага след като бъдат опаковани под вакуум, партидите се маркират, като се посочват датата на печене, датата на смилане и теглото.

Забранено е добавянето на каквито и да е оцветители, добавки или консерванти освен инертен газ.

Всички съхранявани партиди прах, за които е отправено искане за органолептично изследване, трябва да бъдат идентифицирани.

При продажби между операторите и пускане на пазара за консумация прахът трябва да е опакован в херметични опаковки със защитена срещу подправяне система за маркировка и с вместимост 250 g, 500 g, 1 kg или 5 kg или в херметично затворени стъклени буркани със защитена срещу подправяне система за маркировка.

При продажби между операторите херметичните опаковки трябва да бъдат етикетирани според действителното тегло.

Опаковането се извършва в района на производство. Целта на това изискване е да се гарантира не само автентичността на продукта, но и запазването на качествата и характеристиките му, като по този начин се защитава наименованието за произход „Piment d'Espelette“. Също така, като се има предвид че прахът от пиперки е податлив на смесване, задължителното опаковане в района на производство гарантира неговата проследимост и произход. Бързото опаковане след смилането позволява прахът да се предпази от органолептични недостатъци като силно изразен горчив вкус и аромат на влажно сено, плесен, растителност и дори гранивост.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху етикетите на пресните пиперки, нанизаните пиперки или пиперките на прах се изписва „Piment d'Espelette“ или „Piment d'Espelette — Ezpeletako Biperra“ с букви поне 1,3 пъти по-едри от най-едрите букви на етикета. Етикетът съдържа логото на Европейския съюз за ЗНП. Логото трябва да се придружава от наименованието за произход без други думи.

Етикетът може също така да съдържа обозначението „appellation d'origine protégée“ (защитено наименование за произход) или „AOP“ („ЗНП“) непосредствено преди или след наименованието за произход, без да се добавят други думи.

Освен върху етикета, наименованието за произход и обозначението „appellation d'origine protégée“ (защитено наименование за произход) и/или „AOP“ („ЗНП“), и/или логото на Европейския съюз за ЗНП се указват върху придружаващите документи, фактурите и маркировките.

По отношение на целите пресни пиперки всяка щайга трябва да бъде идентифицирана посредством защитена срещу подправяне система за маркировка, одобрена от Националния институт по въпросите на произхода и качеството. Тази система може да се използва в помощ на етикетирането.

По отношение на пиперките, предназначени за продажба на низове, всеки низ трябва да бъде идентифициран посредством защитена срещу подправяне система за маркировка, одобрена от Националния институт по въпросите на произхода и качеството, като се посочва броят на пиперките. Системата може да се използва като основа за етикетирането.

По отношение на пиперките, предназначени за продажба на прах, всяка опаковка прах трябва да включва защитена срещу подправяне система за маркировка, одобрена от Националния институт по въпросите на произхода и качеството, като се посочва също годината на реколтата. Тази система може да се използва в помощ на етикетирането.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща изцяло територията на следните общини в департамент Pyrénées-Atlantiques: Larressore и Souraïde. Той включва частично следните общини: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle и Ustaritz. Границите на географския район са вписани в поземления регистър на частично включените общини.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Малкият регион Espelette има южен и океански климат. Лятото е топло (средна максимална температура за юли 25 °C), а зимата е мека (средна температура за януари 12 °C). Слани са редки, а дните без снеготопеж са още по-редки.

Регион Espelette не се повлиява от морските бризове, образувани от разликата в температурите на океана и на земята, тъй като е защитен от редица от хълмове с височина около 100 m, която служи като преграда срещу вятъра и предпазва от евапотранспирация и изсушаване.

Също така пиренейските хълмове и планини обгръщат Esplette във формата на амфитеатър, обърнат на северозапад. При срещата си с тази първа преграда влажните океански течения предизвикват редовни и обилни валежи.

Валежите са средно 180 дни в годината. Това е най-големият воден баланс във Франция на тази географска ширина. И накрая, като предизвикват увеличаване на облачната покривка, обграждащите хълмове регулират температурата и намаляват дневните и нощни температурни амплитуди.

Парцелите трябва да са достатъчно плодородни и богати на органична маса, за да покриват нуждите на растенията, да предоставят добро водоснабдяване и дренаж, да имат благоприятно разположение и слънцеизлагане и да предотвратяват риска от ерозия. Структурата на почвата на парцелите е с балансирано съдържание на глина, тиня и пясък и почти всяка година се снабдява с добре разложен оборски тор.

И накрая, под въздействието на фьона между северните и южните склонове Пиренеите пораждат южен вятър, наричан haïze hegoa. Този топъл вятър е необичаен с това, че има една и съща сила през нощта и през деня; той духа често през есента и зимата и подпомага навременното узряване и изсушаване на плодовете.

Метеорологичните данни показват, че регион Espelette има уникални климатични характеристики, които са резултат от неговото географско и геоморфологично разположение.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

„Piment d'Espelette“ се характеризира със силен мирис с преобладаващ плодов и/или пушен аромат, понякога придружен от лека нотка на окосено сено, съчетан с пикантен, но не прекалено лютив вкус. Зрелият плод на „Piment d'Espelette“ е червен на цвят и има три форми: цяла прясна пиперка, на прах, нанизан.

Пиперките са въведени в регион Espelette през 16-и век; най-вероятно са достигнали провинция Labourd през Испания през долината Nive. Най-ранните сведения за пиперките от вида *Capsicum* датират от 17-и век, когато са били използвани като подправка. Пиперките представлявали заместител на черния пипер, чийто внос дотогава бил скъп, при подправянето и съхраняването на месо.

На пиперките също така били приписвани терапевтични качества и така стигнали до домашните аптечки на хората. През 1745 г. в баския речник на отец Manuel de Larramendi се посочва употребата на „Piment d'Espelette“ като подправка.

Жените ги отглеждали в зеленчуковите си градини главно за домашна употреба или ги продавали на месарите и ханджиите.

Продажбата на „Piment d'Espelette“ докарвала допълнителни доходи на жените, които ги отглеждали, и допълвала скромните доходи на дребните производители, занимаващи се с растениевъдство и животновъдство от смесен тип.

По този начин развитието на отглеждането на пиперки позволило запазването на традиционните стопанства за растениевъдство и животновъдство от смесен тип.

През есента низовете с пиперки, които се сушат пред къщите, са отличителна характерна черта на региона.

Понастоящем „Piment d'Espelette“ са единствените традиционни пиперки, произвеждани във Франция, които се използват като подправка. Поради тропическия произход на вида *Capsicum annuum L.* пиперките не са подходящи за отглеждане и преработване в подправка на френски ширини освен при много специални условия и за сортов тип, приспособен към тях.

Следва да се отбележи, че видът *Capsicum annuum* е известен на ботаниците от 1930 г. със способността си да проявява различни качества според почвата и климата.

Той има нужда от обилно и редовно напояване и не понася недостиг или изобилие на вода. Растението не започва развитието си, преди температурата на почвата да достигне 12 °C, и расте добре, когато средните температури достигнат 20 °C с малки дневни и нощни температурни амплитуди.

5.3. *Причинно-следствена връзка*

Само на тези ширини климатът на малкия регион Espelette по уникален начин съчетава необходимата температура и влажност за развитието на растението и преработката му в подправка. Характеристиките на температурите, валежите и температурната стабилност задоволяват нуждите на растението.

Местният сортов тип произлиза от многогодишния масов подбор, извършван от производителите. Всички тези характеристики на пиперката са в съответствие с условията на местната среда и позволяват преработката ѝ в подправка с отличителни качества: ароматна и пикантна, без да е прекалено люта.

На всеки етап — от подбора на семената до съхраняването на подправката с всичките ѝ органолептични характеристики, се прилагат развилите се на местно равнище адаптирани умения. Отглеждането и преработката на „Piment d'Espelette“ изискват голям капацитет за наблюдение и често прибягване до ръчни операции. През вековете производителите са успели да съхранят сортовия тип и традиционните техники на отглеждане, сушене и преработка, като така са запазили оригиналността на продукта.

„Piment d'Espelette“ играе важна роля в местната кулинария и култура: във Франция това е подправката на Страната на баските. Например много местни словесни изрази се образуват с думата „piment“ [пиперка], а празникът на пиперките в Espelette е важно събитие за целия регион: на този ден хиляди хора се събират в селото да се запасят и да празнуват празника на „Piment d'Espelette“.

Ако на времето „Piment d'Espelette“ е позволявала на жените, които ги отглеждат, да са финансови независими, то днес земеделските стопанства получават голяма част от доходите си благодарение на тези пиперки, а производството на „Piment d'Espelette“ позволява установяването и запазването на малки семейни стопанства.

Множество месарски предприятия, производители на готови храни и ресторантьори в региона са пряко свързани с „Piment d'Espelette“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e7cbb1fb-1ffb-4ddc-b448-4c990d990f2a