C/2025/4234

1.8.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4234)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Piment d'Espelette" / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra"

EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

1. **Název produktu**

„Piment d'Espelette" / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra"

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHOP „Piment d'Espelette" / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra" se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní" změnu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. *Popis produktu*

1) Doplňuje se druh, odrůda a typ odrůdy uvedením botanického popisu (rostlina a plod) takto: Chilli papriky pocházejí výhradně z druhu *Capsicum annuum L.* následujícího typu odrůdy: Jednoletá bylina, jež může dosáhnout výšky 80 cm. Listy jsou střídavé, celé a oválné. Květy jsou bílé a rostou samostatně v úžlabí listů. Plod je dužnatý, visící, má kuželovitý tvar a ve zralosti získává červenou barvu. Plod vevnitř rozděluje přepážka, která nedosahuje až do špičky a tvoří tři části s velkým množstvím semen. Chilli papriky tohoto označení se získávají ze semen odrůdy Gorria nebo ze semen místní odrůdy výše definovaného typu odrůdy.

2) Změna senzorického profilu čerstvých lusků chilli paprik ve svazku: nyní se upřesňuje, že vůně se rozvíjí při sušení/zrání chilli paprik, a proto se týká pouze mletých chilli paprik. Organoleptické deskriptory byly proto z charakterizace čerstvých lusků chilli paprik ve svazku odstraněny.

3) Vypuštění velikosti čerstvých lusků chilli paprik určených k mletí: velikost chilli paprik použitých k výrobě prášku byla vypuštěna, protože tato vlastnost nemá vliv na organoleptickou kvalitu prášku.

4) Vypuštění počtu chilli paprik ve svazku: toto ustanovení je již obsaženo v části specifikace týkající se metody produkce.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

2. *Důkazy, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti*

1) Lhůta pro předání prohlášení o identifikaci, která měla původně uplynout do 1. února roku předcházejícího prvnímu roku provádění, byla posunuta na 31. října, aby se zohlednila fáze výsevu v zeměpisné oblasti a zajistilo se, že hospodářské subjekty získají povolení před zahájením produkce.

2) Stejnorodost výrobků obsažených v šarži a definice šarže prášku byly stanoveny takto:

— produkce čerstvých lusků chilli paprik ne starších než dva dny;

— produkce svazků v průběhu jednoho týdne;

— mleté chilli papriky jsou omezeny na maximálně 180 kg. Míchání prášků mletých chilli paprik nebo sáčků s prášky z různých mletí je zakázáno.

3) Termíny sezóny byly změněny tak, aby odrážely cyklus plodiny s ohledem na povinnost setí v zeměpisné oblasti: sezóna bude nyní trvat od 1. února do 31. ledna.

4) Nově je uvedena doba uchovávání záznamů: hospodářské subjekty musí uchovávat údaje obsažené v registrech během sezóny, ke které se vztahují, a po dobu následujících dvou sezón.

5) Obnovení systémů označování je rozšířeno na hospodářské subjekty, kterým bylo pozastaveno povolení (a nikoli pouze na hospodářské subjekty, kterým bylo povolení odňato).

6) V souvislosti se změnami provedenými v oddíle „Metoda produkce“ specifikace produktu a za účelem zlepšení vysledovatelnosti (lepší sledování sklizených množství a lepší provádění kontrol) bylo změněno několik ustanovení, a sice:

— zavedení dvou nových kroků nazvaných „Výsev“ a „Přesazování“;

— v kroku nazvaném „Pěstování“ byl doplněn původ rostlin;

— v kroku nazvaném „Řízení“ bylo doplněno ustanovení, které upřesňuje, že operace zpracování se spouštějí na základě zjištění zaznamenaného v registru;

— v kroku nazvaném „Sklizeň“ bylo změněno prohlášení o sklizni a přehled sklizených objemů;

— v kroku nazvaném „Výroba prášků“ byly doplněny podrobnosti o tom, jak identifikovat šarže (datum spálení, datum mletí a hmotnost);

— v kroku nazvaném „Příjem, vyskladnění a zásoby lusků čerstvých chilli paprik a chilli paprik ve svazcích nebo v prášku“ bylo posunuto datum prohlášení o zásobách.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

3. *Vymezení zeměpisné oblasti*

Část specifikace týkající se popisu zeměpisné oblasti byla přeformulována tak, aby upřesňovala, že všechny kroky při produkci CHOP „Piment d'Espelette“, od zasetí až po balení, se provádějí v rámci zeměpisné oblasti.

Rovněž byl upřesněn režim identifikace pozemků vhodných pro produkci CHOP „Piment d'Espelette“.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

4. *Popis metody produkce produktu*

1) Byla doplněna nová podkapitola s názvem „Výsev“, která zahrnuje producenty semenáčků do specifikace produktu a stanoví, že semenáčky musí být vypěstovány v zeměpisné oblasti: Produkci semenáčků (výsev a pěstování) musí hospodářský subjekt provádět v oblasti, na kterou se vztahuje označení. Producenti mohou používat semena pocházející z vlastní produkce. Výsev se provádí přímo do nádob, květináčů, podnosů, bloků nebo sadbovačů. Provádí se v určené chráněné dílně. Semena musí být zakrytá. Rostliny se přesazují přímo do nádob, květináčů, podnosů, bloků nebo sadbovačů. Tento krok lze provést, jakmile má semenáček dva děložní lístky. Rostliny musí být přesazeny ve vyhrazené dílně.

2) Výsadba a řízení:

Povinnost používat mulčování zakryté plastovou fólií byla zrušena.

Vzdálenost semenáčků v řádku, původně stanovená na minimálně 40 cm bez ohledu na typ výsadby, se u jednoduchých semenáčků zachovává na minimálně 40 cm, ale u dvojitých semenáčků se zvyšuje na 50 cm. Toto zvětšení vzdálenosti umožňuje lepší vývoj kořenů u dvojitých semenáčků, a tím i lepší reaktivitu na klimatická rizika.

Hustota výsadby, která se původně pohybovala od minimálně 10 000 rostlin/ha do maximálně 30 000 rostlin/ha při výsadbě jednoduchých semenáčků nebo 60 000 rostlin/ha při výsadbě dvojitých semenáčků, byla změněna na 40 000 rostlin/ha při výsadbě dvojitých semenáčků, aby byla zajištěna provázanost se změnou vzdálenosti v řádku.

Péče o zdraví rostlin

Za účelem omezení používání přípravků na ochranu rostlin byla doplněna tato ustanovení: „V průběhu kalendářního roku lze herbicidy používat pouze s přípravky pro biologickou kontrolu uvedenými na seznamu přípravků pro biologickou kontrolu zveřejněném Generálním ředitelstvím pro potraviny. Systematické používání jiných fytosanitárních ošetření je zakázáno. Léčebné operace se spouštějí na základě pozorování zaznamenaného v registru."

Ochrana proti mrazu: Původní ustanovení stanoví ochranu proti mrazu v období od 1. dubna do 31. května a na konci vegetačního období od 25. října. Termín pro případné zavedení ochrany proti mrazu byl posunut na 15. října. Tato změna je odůvodněna dřívějším výskytem mrazů. Nově byly upřesněny hodiny, během nichž lze přijímat ochranná opatření (od 17.00 do 10.00 hodin).

Sklizeň

S cílem přizpůsobit se změně klimatu a omezit používání žádostí o dočasné změny bylo ustanovení o termínech sklizně změněno takto: „Chilli papriky se sklízejí ručně postupně, dokud rostliny nepodlehnou mrazu nebo nejpozději do 15. prosince."

V návaznosti na změny postupů a s cílem umožnit sklizeň v optimální době, aby se omezilo znehodnocení sklizených plodů, se minimální objem čerstvých chilli paprik potřebný k získání 1 kg prášku snižuje z 8 kg na 6,5 kg.

Opatření týkající se čerstvých chilli paprik: u tohoto produktu byly provedeny různé změny nebo upřesnění, jejichž cílem bylo především sjednotit terminologii a vyjasnit některé pojmy, zejména pro účely kontroly („úkryt před sluncem", „úkryt před deštěm" a „baleno v krabicích na potraviny").

Opatření týkající se chilli paprik ve svazcích: ustanovení o vázání do svazků nyní upřesňuje, že je vyhrazeno pro chilli papriky z hospodářství, aby se zohlednily postupy hospodářských subjektů. Byly přidány prahy tolerance týkající se počtu chilli paprik ve svazku (o 15 % více chilli paprik).

Opatření týkající se mletých chilli paprik: byly provedeny různé změny s cílem vyjasnit některá ustanovení nebo je přizpůsobit praxi hospodářských subjektů:

— Popis místa, kde mleté chilli papriky dozrávají, byl změněn: „teplé a dobře větrané místo" se nahrazuje slovy „dobře větrané místo (přístřešek nebo fasáda)", aby se usnadnila kontrola.

— Doba zrání byla prodloužena o 25 dní pro chilli papriky sklízené mezi 2. a 15. prosincem.

— Pokud jde o podmínky zrání produktů, bylo doplněno ustanovení, které stanoví, že chilli papriky musí být rozloženy v jedné vrstvě na perforovaném archu a že mezera mezi dvěma perforovanými archy musí být minimálně 10 cm, aby se zlepšily uvedené podmínky zrání.

— Termín konečného zpracování byl posunut na 15. února (z 30. března), aby se zajistilo rychlé zpracování plodů po dozrání a zachovaly se tak jejich vlastnosti.

— Byla přidána maximální doba balení: „Ihned po mletí“ bylo nahrazeno slovy „do 24 hodin“, aby se usnadnila kontrola.

— Byly stanoveny postupy pro identifikaci a označování různých produktů (datum vypálení a datum mletí, hmotnost), aby byla zajištěna vysledovatelnost produktu (požadavek na uvedení šarží prášku ve všech fázích zpracování, požadavek na balení v souvislosti s prodejem mezi hospodářskými subjekty, systém označování odolný proti manipulaci, vzduchotěsný obal).

Byly doplněny povolené typy obalů: za účelem omezení zbytečného přebalování (snížení množství odpadu) je při prodeji mezi hospodářskými subjekty a před uvedením na trh povoleno balení podle skutečné hmotnosti (která by neodpovídala čtyřem předem stanoveným hmotnostem pro prezentaci výrobku) pouze pro konec šarže (do maximální hmotnosti 5 kg) a pro pytle, z nichž byly odebrány vzorky. Účelem omezení balení na skutečnou hmotnost je usnadnit ověřování zásob při kontrolách.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

5. *Doklad o souvislosti s prostředím*

Byla doplněna část specifikace produktu týkající se souvislosti produktu s prostředím, aby se zdůraznilo, že souvislost s původem „Piment d'Espelette“ je založena na jeho pověsti a kvalitě jeho zralých červených plodů, jejichž prášek má intenzivní vůni.

Byla přidána věta uvádějící souvislost: Souvislost s původem „Piment d'Espelette“ je založena na jeho pověsti a kvalitě zralých červených plodů, jejichž prášek má intenzivní vůni, v níž převládá ovocné a/nebo pražené aroma, někdy doplněné o nádech sušeného sena a spojené se silným, ale ne příliš pálivým pocitem na patře.

Jednotný dokument byl rovněž změněn tak, že byl zkrácen oddíl 5 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

6. *Zvláštní pravidla pro označování*

V souladu s ostatními oddíly specifikace byla doplněna následující ustanovení:

— U čerstvých lusků chilli paprik musí být každá krabice označena systémem značení odolným proti manipulaci schváleným Národním institutem pro původ a jakost. Tento systém lze použít jako pomůcku při označování.

— U chilli paprik určených k prodeji ve svazcích musí být každý svazek označen systémem značení odolným proti manipulaci schváleným Národním institutem pro původ a jakost, který uvádí počet chilli paprik. Lze to použít jako základ pro označování.

— U mletých chilli paprik určených k prodeji musí být každá nádoba s práškem opatřena systémem značení odolným proti manipulaci schváleným Národním institutem pro původ a jakost, který rovněž uvádí rok sklizně. Tento systém lze použít jako pomůcku při označování.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

7. *Odkazy na kontrolní orgán*

Byly aktualizovány kontaktní údaje a odkazy na právní předpisy.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

8. *Vnitrostátní požadavky*

S ohledem na změny podmínek produkce byly aktualizovány hlavní kontrolní body.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Piment d'Espelette" / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra"

EU č.: EU č. PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Piment d'Espelette" / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra"

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 07 – JEDLÁ ZELENINA A NĚKTERÉ KOŘENY A HLÍZY

0709 – Ostatní zelenina, čerstvá nebo chlazená

0709 60 – Plody rodu *Capsicum* nebo rodu *Pimenta*

0709 60 10 – Paprika setá

— 09 – KÁVA, ČAJ, MATÉ A KOŘENÍ

0904 – Pepř rodu *Piper*; sušené nebo drcené nebo mleté plody rodu *Capsicum* nebo rodu *Pimenta*

0904 21 – Sušené, nedrcené ani nemleté

0904 21 10 – Sladká paprika (*Capsicum annum*)

— 09 – KÁVA, ČAJ, MATÉ A KOŘENÍ

0904 – Pepř rodu *Piper*; sušené nebo drcené nebo mleté plody rodu *Capsicum* nebo rodu *Pimenta*

0904 22 – Drcené nebo mleté

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chilli papriky pocházejí výhradně z druhu *Capsicum annuum L.* následujícího typu odrůdy: Jednoletá bylina, jež může dosáhnout výšky 80 cm. Listy jsou střídavé, celé a oválné. Květy jsou bílé a rostou samostatně v úžlabí listů. Plod je dužinatý, visící, má kuželovitý tvar a ve zralosti získává červenou barvu. Plod vevnitř rozděluje přepážka, která nedosahuje až do špičky a tvoří tři části s velkým množstvím semen. Chilli papriky tohoto označení se získávají ze semen odrůdy Gorria nebo ze semen místní odrůdy výše definovaného typu odrůdy.

Zralá paprika „Piment d'Espelette“ má červenou barvu a nabízí se ve třech formách:

— celý lusk čerstvé chilli papriky: je zcela bez zelené barvy, má pravidelný a kuželovitý tvar a hladkou slupku;

— ve svazcích: chilli papriky jsou navázány po dvou (protilehlé uspořádání), po třech (do trojúhelníku) nebo po čtyřech (do kříže); mají červenou barvu a pravidelný kuželovitý tvar, hladkou slupku a bez stopky jsou dlouhé 7 až 14 cm. Svazek navázaných paprik musí být z hlediska celku i tvaru a velikosti chilli paprik uspořádán harmonicky a pravidelně. Je tak umožněno dozrání a usušení chilli paprik.

— mletá chilli paprika: vyrábí se zpracováním chilli paprik, které pocházejí výhradně z jedné a téže produkce. K mletí se přistupuje po dozrání produktu a usušení v sušičce. Mletá paprika „Piment d'Espelette“ má oranžovou až červenohnědou barvu. Musí být dostatečně jemně mletá, aby částice nepřesahovaly 5 mm. Mletá paprika „Piment d'Espelette“ se vyznačuje intenzivní vůní, v níž převažují ovocné nebo kouřové vůně i nádech sena, a výraznou pikantní, nikoli však příliš pálivou chutí, jež poměrně dlouho přetrvává v ústech, na patře se rozvíjí postupně a vyvolává hřejivý pocit. V ústech se může mletá paprika „Piment d'Espelette“ projevovat nasládlou i mírně hořkou chutí. Obsah vody v mleté chilli paprice nepřesahuje 12 %.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Neuvedeno

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky při výrobě produktu CHOP „Piment d'Espelette“, od výsevu až po balení, musí probíhat v dané zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

K balení dochází v oblasti produkce. Tento požadavek má nejen zajistit pravost produktu, ale také zachování jeho jakosti a vlastností a zároveň chránit označení původu „Piment d'Espelette“. Vzhledem k tomu, že mletou chilli papriku lze mísit, povinnost, aby byla balena v zeměpisné oblasti, má zajistit její vysledovatelnost a původ.

Ke sklizni se přistupuje, jakmile má chilli paprika červenou barvu (minimálně na 80 % svého povrchu).

Během 48 hodin, které následují po sklizni, jsou chilli papriky vytříděny a buď odeslány v čerstvém stavu celé nebo ve svazku, nebo připraveny k sušení pro účely mletí.

Čerstvé lusky chilli papriky se před expedicí skladují v prostorách provozovatele mimo dosah slunce a deště. Jsou baleny do děrovaných bedniček, které jsou označeny a používány výlučně pro papriky „Piment d'Espelette“. Bedničky mají maximální nosnost 15 kg a jejich výška nesmí přesáhnout 25 cm.

Chilli papriky určené k prodeji ve svazku po 20, 30, 40, 60, 80 nebo 100 kusech (s tolerancí 15 % paprik navíc) navazuje jejich producent ručně na potravinářský provázek nebo jsou navazovány na odpovědnost producenta. Navazování na provázek je vyhrazeno pro chilli papriky pěstované v podniku. Tato odbornost, kterou sdílejí producenti tohoto CHOP, vede k vytvoření svazku paprik odpovídajícího popisu produktu:

Chilli papriky, které jsou určeny k mletí, se vytřídí a následně dozrávají na dobře větraném místě (přístřešek nebo fasáda) po dobu minimálně 15 dnů. U chilli paprik sklízených mezi 2. a 15. prosincem se doba zrání prodlužuje na minimálně 25 dní. Pro dozrávání na chráněném místě musí být papriky rozloženy v jedné vrstvě na perforovaném archu. Vzdálenost mezi dvěma perforovanými archy musí být nejméně 10 cm. Na konci zrání se papriky odstopkují, suší a drtí. Poslední zpracování paprik, které jsou určeny k mletí, v rámci dané sezóny musí být provedeno nejpozději 15. února po sklizni.

Do 24 hodin po namletí musí být prášek uložen do vakuové nádoby o objemu 250 g, 500 g, 1 kg nebo 5 kg. Toto rychlé balení po namletí zajistí, že mletá chilli paprika nevykazuje organoleptické nedostatky, jako např. výraznou hořkost, aroma mokrého sena, hub, listové zeleniny nebo zatuchlosti. Na konci šarže je povolena pouze jedna vakuová nádoba o hmotnosti nižší než 5 kg.

Po rozemletí se šarže označí datem vypálení a datem mletí.

Jakmile jsou šarže vakuově zabaleny, jsou označeny datem vypálení, datem mletí a hmotností.

Je zakázáno přidávání jakýchkoli barviv, přísad nebo konzervantů, s výjimkou inertního plynu.

Všechny skladované šarže mleté chilli papriky, které jsou předmětem žádosti o organoleptické vyšetření, musí být označeny.

Pro prodej mezi hospodářskými subjekty a pro uvolnění ke spotřebě musí být mletá chilli paprika balena buď v hermetických nádobách s označením odolným proti manipulaci o objemu 250 g, 500 g, 1 kg nebo 5 kg, nebo v hermetických skleněných nádobách s označením odolným proti manipulaci.

Při prodeji mezi hospodářskými subjekty musí být hermetické nádoby označeny podle jejich skutečné hmotnosti.

K balení dochází v oblasti produkce. Tento požadavek má nejen zajistit pravost produktu, ale také zachování jeho jakosti a vlastností a zároveň chránit označení původu „Piment d'Espelette“. Vzhledem k tomu, že mletou chilli papriku lze mísit, povinnost, aby byla balena v zeměpisné oblasti, má zajistit její vysledovatelnost a původ. Toto rychlé balení po namletí zajistí, že mletá chilli paprika nevykazuje organoleptické nedostatky, jako např. výraznou hořkost, aroma mokrého sena, hub, listové zeleniny nebo zatuchlosti.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení čerstvých chilli paprik, paprik ve svazku nebo mleté chilli papriky musí uvádět název chráněného označení „Piment d'Espelette“ / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“, a to písmem, které je minimálně 1,3krát větší než největší písmo na etiketě. Označení uvádí logo CHOP Evropské unie. Logo musí doplňovat název chráněného označení bez dalších vložených poznámek.

Označení může rovněž uvádět údaj „appellation d'origin protégé“ (chráněné označení původu) nebo „AOP“ (CHOP), který je napsán bezprostředně před nebo pod názvem označení bez dalších vložených poznámek.

Název chráněného označení původu a údaj „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu) nebo „AOP“ (CHOP) nebo logo CHOP Evropské unie se kromě označení uvádí i v průvodních dokladech, na fakturách a štítcích.

U čerstvých lusků chilli paprik musí být každá krabice označena systémem značení odolným proti manipulaci schváleným Národním institutem pro původ a jakost. Tento systém lze použít jako pomůcku při označování.

U chilli paprik určených k prodeji ve svazcích musí být každý svazek označen systémem značení odolným proti manipulaci schváleným Národním institutem pro původ a jakost, který uvádí počet paprik. Lze to použít jako základ pro označování.

U mleté chilli papriky určené k prodeji musí být každá nádoba opatřena systémem značení odolným proti manipulaci schváleným Národním institutem pro původ a jakost, na němž se uvede také rok sklizně. Tento systém lze použít jako pomůcku při označování.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast se rozkládá na území následujících obcí v departementu Pyrénées-Atlantiques: Larressore a Souraïde. Částečně se rozkládá na území následujících obcí: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle a Ustaritz. Hranice zeměpisné oblasti jsou zapsány v katastru obcí, na jejichž území se částečně rozkládá.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Malý region Espelette má jižní, oceánské podnebí. Léta jsou teplá (v červenci dosahují nejvyšší teploty průměrně 25 °C) a zimy mírné (v lednu průměrně 12 °C). Mrazy jsou vzácné a dny bez tání ještě vzácnější.

Oblast Espelette není vystavena vlivu mořských větrů, jejichž vznik vyvolávají rozdíly v teplotě země a oceánu, protože ji před nimi chrání řada kopců s nadmořskou výškou okolo 100 m, které fungují jako větrolamy a zamezují evapotranspiraci a dehydrataci rostlin.

Pyrenejské kopce a hory obklopující oblast Espelette navíc v podstatě vytváří svým způsobem jakýsi amfiteátr, který je otevřený směrem k severozápadu. Vlhké oceánské proudění se po nárazu na tyto první vrcholky mění na silný a pravidelný déšť.

Srážky se vyskytují průměrně 180 dní v roce. Díky tomu má region nejvyšší vodní bilanci ve Francii v této nadmořské výšce. Okolní reliéf, který vyvolává vyšší oblačnost, navíc reguluje teplotu a snižuje teplotní rozdíly mezi dnem a nocí.

Půda na pozemcích musí být úrodná a bohatá na organické látky, aby odpovídala potřebám rostliny. Pozemky musí umožňovat správné zavlažování a odvod vody, musí mít správnou orientaci tak, aby byly otevřené slunečnímu svitu, a musí bránit vzniku erozí. Půda na těchto pozemcích má vyváženou strukturu s obsahem jílů, naplavenin a písku a téměř každý rok se hnojí dobře rozloženým hnojem.

Mezi severními a jižními svahy Pyrenejského masivu působí fénový efekt, který vyvolává jižní vítr s názvem *haïze hegoa*. Tento teplý vítr je v této oblasti specifický v tom, že má stejnou intenzitu ve dne i v noci. Vane často na podzim a v zimě, čímž působí na dozrávání a sušení plodů.

Z meteorologických údajů vyplývá, že region Espelette má jedinečné klimatické vlastnosti, které jsou dány kombinací jeho zeměpisné i geomorfologické polohy.

5.2 *Specifičnost produktu*

Chilli papriky „Piment d'Espelette“ charakterizuje intenzivní vůně, v níž převažují ovocné nebo kouřové vůně, někdy doplněné náznakem vůně posečeného sena; chuť na patře je výrazně pikantní, nikoli však příliš pálivá. Zralá paprika „Piment d'Espelette“ má červenou barvu a nabízí se ve třech formách: čerstvé lusky chilli papriky a mletá chilli paprika nebo chilli paprika ve svazcích.

Začátek pěstování chilli papriky v regionu Espelette se datuje do 16. století. Do provincie Labourd se dostala pravděpodobně přes Španělsko údolím řeky Nive. V 17. století se objevila zmínka o odrůdě chilli paprik *Capsicum*, jež se používaly jako koření. Při přípravě a konzervování masa tyto chilli papriky nahradily černý pepř, který se dovážel za vysokou cenu.

Této chilli paprice se připisovaly i terapeutické účinky a díky tomu se stala součástí domácích lékárniček. Baskický slovník otce Manuela de Larramendi z roku 1745 upřesňuje, že se „Piment d'Espelette“ používá jako koření.

Papriku pěstovaly ženy v zelinářských zahradách, především pro domácí použití nebo na prodej řezníkům a hostinským.

Příjem z pěstování „Piment d'Espelette“ sloužil jako osobní příjem žen, které je pěstovaly, a doplňoval skromné příjmy pocházející z drobného chovu a pěstování smíšených kultur.

Rozvoj pěstování chilli papriky také souvisí s udržováním tradičního chovu a tradičního pěstování smíšených kultur.

Na podzim se chilli papriky suší na fasádách domů, což je významným a charakteristickým prvkem kultury tohoto regionu.

„Piment d'Espelette“ je dnes jedinou tradiční chilli paprikou, která se produkuje ve Francii a používá se jako koření. Tropický původ odrůdy *Capsicum annuum L.*, ji nepředurčuje k pěstování a zpracování na koření ve francouzských zeměpisných šířkách, s výjimkou velmi specifických podmínek a typu odrůdy, která se těmto podmínkám přizpůsobila.

Je zapotřebí připomenout, že odrůda *Capsicum annuum* je botanikům známa od roku 1930 jako odrůda, která citlivě reaguje na různé druhy půd a klimatu.

Musí být zvlášť vydatně a pravidelně zavlažována, protože netoleruje nedostatek, ale ani přebytek vody. Rostlina se začíná rozvíjet až při teplotě půdy přesahující 12 °C a její růst se značně zrychlí poté, co průměrná teplota dosáhne 20 °C a nedochází již k velkým rozdílům mezi denní a noční teplotou.

5.3 *Příčinná souvislost*

Klima malého regionu Espelette v této zeměpisné šířce jedinečně spojuje teplotní podmínky a vlhkost, kterou potřebuje samotná rostlina i její zpracování na koření. Teplota, vlhkost a tepelná regulace odpovídají požadavkům rostliny.

Místní typ odrůdy je výsledkem dlouhodobého hromadného výběru uskutečňovaného po staletí pěstiteli. Všechny jeho vlastnosti jsou v souladu s prostředím a umožňují jeho zpracování na koření, které je skutečně jedinečné: má výraznou vůni a je pikantní, nikoli pálivé.

Každá fáze, tj. od výběru semen až po konzervaci koření se všemi jeho organoleptickými vlastnostmi, se provádí na základě místních a přizpůsobených odborných znalostí. Pěstování i zpracování paprik „Piment d'Espelette“ si vyžaduje značné pozorovací schopnosti a velmi často ruční práci. Producenti dokázali v průběhu staletí zachovat tento typ odrůdy i tradiční techniky pěstování, sušení a zpracování, které umožnily zachovávat originalitu tohoto produktu.

Piment d'Espelette hraje v místní gastronomii a kultuře významnou úlohu: Ve Francii je nazývána baskickým kořením. Například spousta místních výrazů se opírá o slovo „piment“ [paprika] a festival chilli paprik v Espelette je významnou událostí pro celý region: v tento den se do vesnice sjíždějí tisíce lidí, aby se zásobili paprikou „Piment d'Espelette“ a oslavili ji.

Dříve umožňovala „Piment d'Espelette“ ženám, které ji pěstovaly, určitou finanční nezávislost. Dnes tvoří významnou část příjmů zemědělských firem a produkce „Piment d'Espelette“ umožňuje zřizování nových nebo udržování stávajících malých rodinných farem.

V dané oblasti funguje řada uzenářství-solíren, výroben hotových jídel a restaurací, jejichž činnost je přímo spojena s „Piment d'Espelette“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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