C/2025/4234

1.8.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung der Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4234)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

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

EU PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

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

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsangabe (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Lebensmittel

☐ Wein

☐ Spirituose

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssouveränität)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „PIMENT D'ESPELETTE“ / „PIMENT D'ESPELETTE – EZPELETAKO BIPERRA“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Beschreibung des Erzeugnisses*

1. Art, Sorte und Sortentyp werden hinzugefügt, indem die botanische Beschreibung (Pflanze und Früchte) wie folgt präzisiert wird: Der Paprika stammt ausschließlich von der Art Capsicum annuum L. des folgenden Sortentyps: einjährige Gewürzpflanze, die bis zu 80 cm hoch werden kann, wechselständige, ungeteilte, ovale Blätter, weiße Einzelblüten in den Blattachseln, fleischige, hängende, kegelförmige Frucht, die reifen Früchte sind rot. Eine am oberen Ende unvollständige Scheidewand teilt die Frucht in drei Kammern, die zahlreiche Samen enthalten. Paprika mit dieser Bezeichnung wird aus Saatgut der Sorte Gorria oder aus Saatgut heimischer Sorten, die dem vorstehend festgelegten Sortentyp entsprechen, gewonnen.

2. Änderung der sensorischen Beschreibung von ganzen frischen und an Schnüren aufgefädelten Früchten: In der Produktspezifikation wird klargestellt, dass sich die Aromen im Laufe der Trocknungs- bzw. Reifungsphase der Früchte entwickeln und daher nur für das Paprikapulver relevant sind. Die organoleptischen Deskriptoren werden daher aus der Beschreibung von ganzen frischen und an Schnüren aufgefädelten Früchten gestrichen.

3. Streichung der Größenvorgabe für ganze frische Früchte, die für die Verarbeitung zu Paprikapulver bestimmt sind: Die Größenvorgabe für Früchte, die für die Verarbeitung zu Paprikapulver bestimmt sind, wird gestrichen, da dieses Merkmal keinen Einfluss auf die organoleptische Qualität des Pulvers hat.

4. Streichung der Anzahl der Früchte je Schnur: Diese Bestimmung ist bereits in dem Abschnitt der Produktspezifikation über das Erzeugungsverfahren angeführt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. *Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt*

1. Die Übermittlung der Identifizierungserklärung, die ursprünglich vor dem 1. Februar des ersten Erzeugungsjahres zu übermitteln war, wird auf den 31. Oktober des Jahres vor dem ersten Erzeugungsjahr vorverlegt, um der Aufnahme des Schritts der Aussaat in dem geografischen Gebiet Rechnung zu tragen und sicherzustellen, dass die Wirtschaftsbeteiligten vor dem Beginn der Erzeugung die Zulassung erhalten.

2. Die Homogenität der Erzeugnisse, die einer Partie angehören, und die Begriffsbestimmung einer Paprikapulverpartie werden wie folgt präzisiert:

— innerhalb von höchstens 2 Tagen erzeugte Menge ganzer frischer Früchte,

— innerhalb einer Woche erzeugte Menge von Schnüren mit aufgefädelten Früchten,

— Erzeugung von gemahlenem Pulver bis zu einer Höchstmenge von 180 kg. Das Mischen von Pulver oder Pulverbeuteln aus verschiedenen Mahlvorgängen ist verboten.

3. Die Daten des Wirtschaftsjahres werden geändert, um diese mit der Realität des Anbauzyklus und der Verpflichtung zur Aussaat in dem geografischen Gebiet in Einklang zu bringen: Das Wirtschaftsjahr läuft künftig vom 1. Februar bis zum 31. Januar.

4. Die Aufbewahrungsfrist für die Aufzeichnungen wird nunmehr festgelegt: Die Wirtschaftsbeteiligten bewahren die aufgezeichneten Daten während des Wirtschaftsjahres, auf das sie sich beziehen, und der folgenden zwei Wirtschaftsjahre auf.

5. Die Rückübertragung von Kennzeichnungssystemen wird auf Wirtschaftsbeteiligte, deren Zulassung ausgesetzt wurde, ausgeweitet (und betrifft nicht nur Wirtschaftsbeteiligte, denen die Zulassung entzogen wurde).

6. Im Zusammenhang mit den Änderungen, die in der Produktspezifikation an dem Erzeugungsverfahren vorgenommen werden, und zur Verbesserung der Rückverfolgbarkeit (Verbesserung der Überwachung der geernteten Mengen und bessere Umsetzung der Kontrollen) werden mehrere Bestimmungen geändert, und zwar:

— Einführung von zwei neuen Schritten mit der Bezeichnung „Aussaat“ und „Umpflanzung“,

— Schritt „Anpflanzung“: Hinzufügung der Herkunft der Pflanzen,

— Schritt „Anbau“: Hinzufügung einer Bestimmung, die klarstellt, dass die einzelnen Behandlungen gemäß den Ergebnissen einer dokumentierten Beobachtung durchgeführt werden,

— Schritt „Ernte“: Änderung der Erntemeldung und der Übersicht über die Erntemengen,

— Schritt „Pulverherstellung“: Präzisierung der Modalitäten zur Identifizierung der Partien (Haltbarkeitsdatum, Datum des Mahlens und Gewicht),

— Schritt „Eingang und Ausgang sowie Lagerbestände von ganzen frischen und an Schnüren aufgefädelten Früchten sowie Paprikapulver“: Vorverlegung des Datums der Bestandsmeldung.

Diese Änderungen haben keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

In der Produktspezifikation wird der Wortlaut des Abschnitts, der die Beschreibung des geografischen Gebiets enthält, neu formuliert, wobei insbesondere klargestellt wird, dass alle Erzeugungsschritte – von der Aussaat bis zur Verpackung – von Paprika mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Piment d'Espelette AOP“ innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen.

Des Weiteren werden die Modalitäten für die Ausweisung der Parzellen, die für die Erzeugung von Paprika mit der g.U. Piment d'Espelette geeignet sind, festgelegt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Beschreibung des Erzeugungsverfahrens*

1. Ein neues Unterkapitel mit der Überschrift „Aussaat“ wird eingefügt, um die Pflanzenerzeuger in die Produktspezifikation aufzunehmen und festzulegen, dass die Erzeugung der Pflanzen in dem geografischen Gebiet zu erfolgen hat: Die Erzeugung der Pflanzgut (Aussaat + Aufzucht) muss durch einen Wirtschaftsbeteiligten in dem Gebiet der Ursprungsbezeichnung erfolgen. Die Erzeuger dürfen Saatgut aus dem eigenen Betrieb verwenden. Die Aussaat erfolgt direkt in Näpfen, Töpfen, Schalen, Presstöpfen oder auf Anzuchtplatten. Sie wird in einem identifizierten Betrieb an einem geschützten Ort durchgeführt. Die Samen müssen bedeckt sein. Die Umpflanzung erfolgt in Näpfen, Töpfen, Schalen, Presstöpfen oder auf Anzuchtplatten. Dieser Schritt kann durchgeführt werden, sobald die Keimlinge zwei Keimblätter aufweisen. Die Umpflanzung wird in einem identifizierten Betrieb durchgeführt.

2. Anpflanzung und Anbau:

Die Verpflichtung zum Abdecken mit Mulchfolie wird gestrichen.

Der Abstand der Pflanzen in der Reihe, der ursprünglich unabhängig von der Pflanzungsart mindestens 40 cm betragen musste, wird bei Einzelpflanzen beibehalten, jedoch bei Doppelpflanzen auf mindestens 50 cm erhöht. Durch die Erhöhung des Abstands können sich die Wurzeln von Doppelpflanzen besser entwickeln und die Pflanzen können somit besser auf klimatische Unwägbarkeiten reagieren.

Die Pflanzdichte, die ursprünglich mit zwischen mindestens 10 000 Stöcken/ha und höchstens 30 000 Stöcken/ha bei der Bepflanzung mit Einzelpflanzen bzw. 60 000 Stöcken/ha bei Doppelpflanzen angegeben war, wird in 40 000 Stöcke/ha bei der Bepflanzung mit Doppelpflanzen geändert, um sie mit der Änderung des Abstands in der Zeile in Einklang zu bringen.

Gesundheitsmanagement:

Die folgenden Bestimmungen werden hinzugefügt, um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren: „Während des Kalenderjahres werden Herbizide nur in Verbindung mit Biokontrollmitteln eingesetzt, die in der von der Direction Générale de l'Alimentation (Generaldirektion für Ernährung) veröffentlichten Biokontrollmittelliste angeführt sind. Die systematische Anwendung bei anderen Pflanzenschutzbehandlungen ist verboten. Die einzelnen Behandlungen werden gemäß den Ergebnissen einer dokumentierten Beobachtung durchgeführt."

Frostschutzmaßnahmen: Gemäß der ursprünglichen Bestimmung werden vom 1. April bis zum 31. Mai sowie gegen Ende der Anbauzeit ab dem 25. Oktober Frostschutzmaßnahmen ergriffen. Das Datum, ab dem es zulässig ist, gegen Ende der Anbauzeit Frostschutzmaßnahmen zu treffen, wird auf den 15. Oktober vorverlegt. Die Vorverlegung ist durch das frühere Auftreten von Frösten gerechtfertigt. Zudem wird nunmehr eine Dauer für die Schutzmaßnahmen festgelegt (zwischen 17.00 Uhr und 10.00 Uhr).

Ernte

Zur Anpassung an den Klimawandel und um die Häufigkeit von Anträgen auf vorübergehende Änderungen zu begrenzen, wird die Bestimmung über die Erntedaten wie folgt geändert: „Die Ernte der Früchte erfolgt von Hand und in mehreren Etappen, bis die Pflanze erfriert, spätestens jedoch bis zum 15. Dezember."

Da sich die Verfahren weiterentwickelt haben und aufgrund der Ernte zum optimalen Zeitpunkt weniger Früchte aussortiert werden müssen, reduziert sich die Mindestmenge frischer Früchte für die Herstellung von 1 kg Paprikapulver von 8 kg auf 6,5 kg.

Ganze frische Früchte: In Bezug auf dieses Erzeugnis werden verschiedene Änderungen bzw. Klarstellungen vorgenommen, die im Wesentlichen der Harmonisierung der Terminologie und der Präzisierung bestimmter Begriffe dienen, insbesondere für Kontrollzwecke (Schutz vor Sonne und Regen und Verpackung in Kisten für Lebensmittel).

An Schnüren aufgefädelte Früchte: In der Bestimmung über das Auffädeln auf Schnüre wird klargestellt, dass dies nur bei Früchten aus dem jeweiligen Betrieb erfolgen darf – womit der gängigen Praxis Rechnung getragen wird. Es wird eine Toleranzschwelle in Bezug auf die Anzahl der Früchte je Schnur (+15 %) festgelegt.

Paprikapulver: Es werden verschiedene Änderungen vorgenommen, um bestimmte Bestimmungen zu präzisieren oder an die Praxis der Wirtschaftsbeteiligten anzupassen:

— Die Beschreibung des Orts, an dem die Reifung der für Pulver bestimmten Früchte erfolgt, wird wie folgt geändert: Die Formulierung „in einem warmen, gut belüfteten Raum" wird durch „an einem belüfteten Ort (geschützter Ort oder Fassade)" ersetzt.

— Für Früchte, die vom 2. bis 15. Dezember geerntet werden, wird die Reifezeit auf 25 Tage verlängert.

— Bei den Bedingungen für die Reifung der Erzeugnisse wird eine Bestimmung hinzugefügt, mit der klargestellt wird, dass die Früchte einlagig auf einer durchbrochenen Unterlage ausgelegt werden müssen und der Abstand zwischen zwei solchen Flächen mindestens 10 cm betragen muss, um die Reifungsbedingungen zu verbessern.

— Das späteste Datum für die Verarbeitung zu Pulver wird (vom 30. März) auf den 15. Februar vorverlegt, um eine schnelle Verarbeitung der Früchte nach der Reifung sicherzustellen und dadurch die Qualität der Früchte zu erhalten.

— Eine maximale Frist, innerhalb der die Verpackung zu erfolgen hat, wird hinzugefügt: „Sofort nach dem Mahlen“ wird durch „Innerhalb von 24 Stunden“ ersetzt, um die Kontrolle zu erleichtern.

— Die Modalitäten zur Identifizierung (Haltbarkeitsdatum, Datum des Mahlens und Gewicht) und Kennzeichnung der verschiedenen Erzeugnisse werden festgelegt, um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses sicherzustellen (Pflicht zur Identifizierung der Paprikapulverpartien während aller Verarbeitungsschritte, Pflicht der Verpackung beim Verkauf zwischen Wirtschaftsbeteiligten, fälschungssicheres Kennzeichnungssystem, luftdicht verschlossene Behältnisse).

Die zugelassenen Verpackungsarten sind werden ergänzt: Um ein unnötiges Neuverpacken für den Verkauf zwischen Wirtschaftsbeteiligten und vor dem Inverkehrbringen zu begrenzen (Abfallreduzierung), ist eine Verpackung entsprechend dem tatsächlichen Gewicht, das nicht den 4 Gewichten, die für die Aufmachung des Erzeugnisses festgelegt sind, entspricht, nur für das letzte Behältnis einer Partie (bis zu 5 kg) und für die Beutel, die Gegenstand der Probenahme waren, zulässig. Die Begrenzung der Verpackung entsprechend dem tatsächlichen Gewicht soll die Überprüfung der Lagerbestände während der Kontrollen erleichtern.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt*

Der Abschnitt der Produktspezifikation, der sich auf den Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet bezieht, wird ergänzt, um hervorzuheben, dass der Zusammenhang des Erzeugnisses mit der g.U. Piment d'Espelette mit dem geografischen Gebiet auf seinem Ansehen und der Qualität seiner reifen, roten Frucht beruht, deren Pulver ein intensives Aroma aufweist.

Bei der Darstellung des Zusammenhangs wurde ein einleitender Satz hinzugefügt: Der Zusammenhang des Erzeugnisses mit der g.U. Piment d'Espelette mit dem geografischen Gebiet beruht auf seinem Ansehen und der Qualität seiner reifen, roten Frucht, deren Pulver ein intensives Aroma mit starken Frucht- und/oder Röstnoten, manchmal mit einem Anklang an getrocknetes Heu, in Verbindung mit einer intensiven, aber nicht brennenden Schärfe, die am Gaumen spürbar wird, aufweist.

Darüber hinaus wird das Einzige Dokument neu formuliert, um den Punkt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ zu kürzen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung*

Im Einklang mit den übrigen Abschnitten der Produktspezifikation werden die folgenden Bestimmungen hinzugefügt:

— Bei ganzen frischen Früchten muss jede Kiste mithilfe eines von den Dienststellen des INAO zugelassenen fälschungssicheren Kennzeichnungssystems identifiziert werden. Dieses System kann als Grundlage für die Kennzeichnung dienen.

— Bei zum Verkauf an Schnüren bestimmten Früchten muss jede Schnur mithilfe eines von den Dienststellen des INAO zugelassenen fälschungssicheren Kennzeichnungssystems identifiziert werden, wobei die Anzahl der Früchte anzugeben ist. Es kann als Grundlage für die Kennzeichnung dienen.

— Bei zum Verkauf bestimmtem Paprikapulver muss jedes Pulverbehältnis mithilfe eines von den Dienststellen des INAO zugelassenen fälschungssicheren Kennzeichnungssystems identifiziert werden, wobei auch das Erntejahr anzugeben ist. Dieses System kann als Grundlage für die Kennzeichnung dienen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Verweise auf die Kontrollstelle*

Die Kontaktdaten und der rechtliche Bezugsrahmen werden aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Nationale Anforderungen*

Die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte werden im Einklang mit der Entwicklung der Erzeugungsbedingungen aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

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

EU-Nr.: PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

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

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 07 – GEMÜSE, PFLANZEN, WURZELN UND KNOLLEN, DIE ZU ERNÄHRUNGSZWECKEN VERWENDET WERDEN

0709 – Anderes Gemüse, frisch oder gekühlt

0709 60 – Früchte der Gattungen Capsicum oder Pimenta

0709 60 10 – Gemüsepaprika oder Paprika ohne brennenden Geschmack

— 09 – KAFFEE, TEE, MATE UND GEWÜRZE

0904 – Pfeffer der Gattung Piper; Früchte der Gattung Capsicum oder Pimenta, getrocknet oder gemahlen oder sonst zerkleinert

0904 21 – getrocknet, weder gemahlen noch sonst zerkleinert

0904 21 10 – Gemüsepaprika oder Paprika ohne brennenden Geschmack (Capsicum annuum)

— 09 – KAFFEE, TEE, MATE UND GEWÜRZE

0904 – Pfeffer der Gattung Piper; Früchte der Gattung Capsicum oder Pimenta, getrocknet oder gemahlen oder sonst zerkleinert

0904 22 – gemahlen oder sonst zerkleinert

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Paprika stammt ausschließlich von der Art Capsicum annuum L. des folgenden Sortentyps: einjährige Gewürzpflanze, die bis zu 80 cm hoch werden kann; wechselständige, ungeteilte, ovale Blätter; weiße Einzelblüten in den Blattachseln; fleischige, hängende, kegelförmige Frucht; die reifen Früchte sind rot. Eine am oberen Ende unvollständige Scheidewand teilt die Frucht in drei Kammern, die zahlreiche Samen enthalten. Paprika mit dieser Bezeichnung wird aus Saatgut der Sorte Gorria oder aus Saatgut heimischer Sorten, die dem oben genannten Sortentyp entsprechen, gewonnen.

Reifer Paprika mit der g.U. „Piment d'Espelette“ ist rot und wird in drei Formen angeboten:

— als ganze frische Frucht ohne grüne Stellen, gleichmäßig kegelförmig, mit glatter Haut;

— an Schnüren aufgefädelt: mit jeweils zwei (gegenständig), drei (im Dreieck) oder vier (über Kreuz) Früchten. Die Früchte sind rot, haben eine gleichmäßige Kegelform und eine glatte Haut und sind ohne Stiel 7 bis 14 cm lang. Die Früchte müssen nach Form und Größe einheitlich und gleichmäßig aufgefädelt sein, damit sie reifen und trocknen können;

— gemahlen: Zur Herstellung von Paprikapulver dürfen nur Früchte aus demselben Betrieb verwendet werden. Sie müssen zunächst nachreifen und im Ofen trocknen und werden dann gemahlen. Das Pulver ist orange bis rotbraun. Es wird fein gemahlen mit einer Partikelgröße bis maximal 5 mm. Gemahlener Paprika mit der g.U. „Piment d'Espelette“ hat ein intensives Aroma mit starken Frucht-, Röst- und/oder Heunoten in Verbindung mit einer intensiven, aber nicht brennenden Schärfe, die mehr oder weniger lange im Mund anhält und nach und nach am Gaumen verspürt wird und/oder eine Wärmeempfindung hervorruft. Im Mund kann gemahlener Paprika mit der g.U. „Piment d'Espelette“ eine süßliche und/oder leicht bittere Note entwickeln. Der Feuchtigkeitsgehalt des Paprikapulvers beträgt weniger als 12 %.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Entfällt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte – von der Aussaat bis zur Verpackung – von Paprika mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Piment d'Espelette“ erfolgen innerhalb des geografischen Gebiets.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackung erfolgt im Erzeugungsgebiet, um die Echtheit des Erzeugnisses zu garantieren, seine Qualitäten und typischen Merkmale zu bewahren und die Ursprungsbezeichnung „Piment d'Espelette“ zu schützen. Wegen möglicher Beimischungen zum Paprikapulver muss das Erzeugnis in dem geografischen Gebiet verpackt werden, damit die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist.

Der Paprika wird geerntet, wenn die Früchte sich rot gefärbt haben (mindestens 80 % ihrer Oberfläche).

Die Früchte werden innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte sortiert und danach als ganze frische Frucht versandt oder an Schnüren aufgefädelt oder für die Herstellung von Paprikapulver einer weiteren Reifung unterzogen.

Die ganzen frischen Früchte werden vor dem Versand vor Sonne und Regen geschützt beim Erzeuger gelagert. Verpackt werden sie in durchbrochene Kisten für Lebensmittel, die gekennzeichnet und ausschließlich für das Erzeugnis mit der g.U. „Piment d'Espelette“ verwendet werden. Die Kisten fassen maximal 15 kg und dürfen nicht mehr als 25 cm hoch sein.

Die zum Verkauf an Schnüren mit 20, 30, 40, 60, 80 oder 100 Früchten (mit einer Toleranz von +15 %) bestimmten Paprika werden beim Erzeuger oder unter dessen Verantwortung von Hand auf lebensmittelechte Schnur aufgefädelt. Das Auffädeln auf Schnüre darf nur bei Früchten aus dem jeweiligen Betrieb erfolgen. Dieses Wissen, über das alle Erzeuger der g.U. verfügen, ist die Voraussetzung dafür, dass die aufgefädelten Früchte der Produktbeschreibung entsprechen.

Die zur Herstellung von Paprikapulver bestimmten Früchte reifen nach dem Sortieren mindestens 15 Tage an einem belüfteten Ort (geschützter Ort oder Fassade) nach. Für Früchte, die vom 2. bis 15. Dezember geerntet werden, wird die Reifezeit auf mindestens 25 Tage verlängert. Für die Reifung an einem geschützten Ort müssen die Früchte einlagig auf einer durchbrochenen Unterlage ausgelegt werden. Der Abstand zwischen zwei Flächen muss mindestens 10 cm betragen. Am Ende der Reifezeit werden die Früchte entstielt, getrocknet und gemahlen. Die Verarbeitung von Paprika eines Erntejahres zu Pulver muss spätestens bis zum 15. Februar nach der Ernte erfolgen.

Innerhalb von 24 Stunden nach dem Mahlen muss das Pulver unter Vakuum in Behältnisse von 250 g, 500 g, 1 kg oder 5 kg abgefüllt werden. Die schnelle Verpackung des Pulvers nach dem Mahlen verhindert Geschmacksbeeinträchtigungen in Form von ausgeprägter Bitterkeit und Anklängen von feuchtem Heu, Pilzen, grünem Laub oder Ranzigkeit. Als letztes Behältnis einer Partie ist nur ein unter Vakuum abgefülltes Behältnis mit einem Gewicht von weniger als 5 kg zulässig.

Nach dem Mahlen werden die Partien mit dem Haltbarkeitsdatum und dem Datum des Mahlens gekennzeichnet.

Nach der Abfüllung unter Vakuum werden die Partien mit dem Haltbarkeitsdatum, dem Datum des Mahlens und dem Gewicht gekennzeichnet.

Farb-, Zusatz- und Konservierungsstoffe jeglicher Art mit Ausnahme von inertem Gas sind nicht zulässig.

Alle gelagerten Paprikapulverpartien, für die eine organoleptische Prüfung beantragt wird, werden entsprechend gekennzeichnet.

Für den Verkauf zwischen Wirtschaftsbeteiligten und das Inverkehrbringen erfolgt die Verpackung des Pulvers entweder in luftdicht verschlossenen Behältnissen von 250 g, 500 g, 1 kg oder 5 kg, die mit einer fälschungssicheren Kennzeichnung versehen sind, oder in luftdicht verschlossenen Gläsern, die ebenfalls mit einer fälschungssicheren Kennzeichnung versehen sind.

Beim Verkauf zwischen Wirtschaftsbeteiligten werden die luftdicht verschlossenen Behältnisse entsprechend dem tatsächlichen Gewicht gekennzeichnet.

Die Verpackung erfolgt im Erzeugungsgebiet, um die Echtheit des Erzeugnisses zu garantieren, seine Qualitäten und typischen Merkmale zu bewahren und die Ursprungsbezeichnung „Piment d'Espelette“ zu schützen. Wegen möglicher Beimischungen zum Paprikapulver muss das Erzeugnis in dem geografischen Gebiet verpackt werden, damit die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist. Die schnelle Verpackung des Pulvers nach dem Mahlen verhindert Geschmacksbeeinträchtigungen, die durch ausgeprägte Bitterkeit und Anklang von feuchtem Heu, Pilzen, grünem Laub oder Ranzigkeit auftreten könnten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Frischer Paprika, an Schnüren aufgefädelter Paprika und Paprikapulver muss mit dem Namen der Ursprungsbezeichnung „Piment d'Espelette“ / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“ versehen sein. Die Buchstaben müssen mindestens 1,3-mal so groß sein wie alle anderen Schriftzeichen der Kennzeichnung. Die Kennzeichnung enthält das EU-Logo für geschützte Ursprungsbezeichnungen sowie den Namen der Ursprungsbezeichnung ohne weiteren Zusatz.

Außerdem kann die Angabe „(geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „g.U.“ ohne weiteren Zusatz unmittelbar vor oder hinter dem Namen stehen.

Auch auf Begleitpapieren, Rechnungen und Warenauszeichnungen stehen der Name der Ursprungsbezeichnung und die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ und/oder „g.U.“ und/oder das EU-Logo für geschützte Ursprungsbezeichnungen.

Bei ganzen frischen Früchten muss jede Kiste mithilfe eines von den Dienststellen des INAO zugelassenen fälschungssicheren Kennzeichnungssystems identifiziert werden. Dieses System kann als Grundlage für die Kennzeichnung dienen.

Bei zum Verkauf an Schnüren bestimmten Früchten muss jede Schnur mithilfe eines von den Dienststellen des INAO zugelassenen fälschungssicheren Kennzeichnungssystems identifiziert werden, wobei die Anzahl der Früchte anzugeben ist. Es kann als Grundlage für die Kennzeichnung dienen.

Bei zum Verkauf bestimmtem Paprikapulver muss jedes Pulverbehältnis mithilfe eines von den Dienststellen des INAO zugelassenen fälschungssicheren Kennzeichnungssystems identifiziert werden, wobei auch das Erntejahr anzugeben ist. Dieses System kann als Grundlage für die Kennzeichnung dienen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden oder Teile von Gemeinden im Departement Pyrénées-Atlantiques: Larressore und Souraïde (jeweils ganze Gemeinde) sowie Teile der Gemeinden: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle und Ustaritz. Die Grenzen des geografischen Gebiets werden in das Kataster der teilweise einbezogenen Gemeinden übertragen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

In der kleinen Region Espelette herrscht mediterranes und ozeanisches Klima. Die Sommer sind heiß (durchschnittliche Höchsttemperatur im Juli 25 °C) und die Winter mild (Durchschnittstemperatur im Januar 12 °C). Es friert nur selten und Tage ohne Tauwetter sind noch viel seltener.

Espelette bleibt es von den durch das Temperaturgefälle zwischen Land und Meer entstehenden Seewinden verschont, da das Gebiet von einer etwa 100 m hohen Hügelkette abgeschirmt wird. Dieser Windschutz sorgt dafür, dass keine Evapotranspiration auftritt und die Pflanzen nicht austrocknen.

Außerdem bilden die Hügel und Berge der Pyrenäen, die Espelette umgeben, eine Art Amphitheater, das sich nach Nordwesten hin öffnet. Die feuchten ozeanischen Strömungen, die auf diese vorgelagerten Bergketten stoßen, regnen sich hier reichlich und regelmäßig ab.

Im Durchschnitt regnet es an 180 Tagen im Jahr. Die Wasserbilanz ist in dieser Höhenlage die höchste in ganz Frankreich. Die angrenzenden Bergketten bewirken zudem eine stärkere Wolkenbildung und regulieren so die Temperatur und mindern das Temperaturgefälle zwischen Tag und Nacht.

Die Böden müssen fruchtbar und reich an organischem Material sein, um den Bedürfnissen der Pflanze zu genügen, sie müssen eine gute Wasserversorgung und Entwässerung gewährleisten, gute Sonneneinstrahlung ermöglichen, und es darf keine Erosionsgefahr bestehen. Das Verhältnis von Ton, Lehm und Sand ist ausgewogen, und fast jedes Jahr wird gut zersetzter Mist aufgebracht.

Das Bergmassiv der Pyrenäen verursacht durch einen Föhneffekt zwischen den Nord- und Südhängen einen Südwind, den sogenannten Haize Hegoa. Dieser warme Wind weht in der Region Tag und Nacht gleich stark. Er weht vor allem im Herbst und Winter und trägt er zur Reifung und Trocknung der Früchte bei.

Die Klimadaten zeigen, dass die Region Espelette aufgrund ihrer geografischen und geomorphologischen Lage klimatische Besonderheiten aufweist.

5.2. *Besonderheiten des Erzeugnisses*

Kennzeichnend für das Erzeugnis mit der g.U. „Piment d'Espelette" ist sein intensives Aroma mit starken Frucht- und/oder Röstnoten, manchmal mit einem Anklang an frisches Heu, in Verbindung mit einer intensiven, aber nicht brennenden Schärfe, die am Gaumen spürbar wird. Reifer Paprika mit der g.U. „Piment d'Espelette" ist rot und wird in drei Formen angeboten: in ganzen frischen Früchten, gemahlen und an Schnüren aufgefädelt.

Paprika gelangte im 16. Jahrhundert in die Region um Espelette. Er wurde durch das Nivetal über Spanien in die Provinz Labourd eingeführt. Im 17. Jahrhundert wird erstmals die Verwendung von Capsicum (Paprika) als Gewürz erwähnt. Nach und nach ersetzte dieser Paprika beim Würzen und Konservieren von Fleisch den schwarzen Pfeffer, der bis dahin teuer eingeführt wurde.

Dem Paprika wurde auch Heilwirkung nachgesagt, sodass er Eingang in die Hausapotheken fand. 1745 wird im baskischen Lexikon von Pater Manuel de Larramendi die Verwendung des Erzeugnisses mit der Bezeichnung „Piment d'Espelette" als Gewürz beschrieben.

Frauen bauten den Paprika in ihren Gemüsegärten an, vorwiegend für den Eigenbedarf, doch er wurde auch an Fleischer und Gastwirte verkauft.

Die Einnahmen, die mit Paprika mit der Bezeichnung „Piment d'Espelette" erzielt wurden, ermöglichten es den Frauen, die ihn anbauten, ein zusätzliches Einkommen zu erzielten, und trugen zu den bescheidenen Erträgen der kleinen landwirtschaftlichen Mischbetriebe bei.

Die Entwicklung des Paprikaanbaus ist verbunden mit dem Erhalt traditioneller landwirtschaftlicher Mischbetriebe.

Die aufgefädelten Paprikaschoten, die im Herbst an den Häuserfassaden zum Trocknen aufgehängt werden, sind Ausdruck der regionalen Kultur.

„Piment d'Espelette" ist der einzige traditionelle Gewürzpaprika, der heute in Frankreich erzeugt wird. Da die Art Capsicum annuum L. ursprünglich aus den Tropen stammt, eignen sich nur bestimmte Sorten für den Anbau und die Verarbeitung zu Gewürzpaprika in französischen Breitengraden, und das auch nur unter besonderen Bedingungen.

Seit 1930 wissen Botaniker, dass Capsicum annuum je nach Boden und Klima ganz unterschiedliche Ausprägungen aufweist.

Die Pflanze benötigt regelmäßig reichlich Wasser, doch zu viel Wasser schadet ihr ebenso wie Wassermangel. Sie entwickelt sich erst ab einer Bodentemperatur von 12 °C und das Wachstum setzt erst dann richtig ein, wenn die Durchschnittstemperaturen 20 °C erreichen, mit geringen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang*

Das Klima in der kleinen Region Espelette weist die für diese Breitengrade einzigartige Kombination von Temperatur und Luftfeuchtigkeit auf, die für das Wachstum der Pflanze und die Herstellung des Gewürzes erforderlich sind. Temperatur, Niederschlagsmengen und Wärmeregulierung entsprechen den Anforderungen der Pflanze.

Die lokal angebaute Sorte ist das Ergebnis der Massenauslese, die die Erzeuger, über Jahrhunderte vorgenommen haben. Alle Merkmale entsprechen den örtlichen Gegebenheiten und ermöglichen die Verarbeitung zu einem Gewürz mit eigener typischer Note: würzig und pikant, aber nicht brennend scharf.

Von der Auswahl des Saatguts bis zur Haltmachung des Gewürzes mit allen seinen organoleptischen Eigenschaften erfolgt jeder Erzeugungsschritt nach dem örtlich vorhandenen und angepassten Wissen. Der Anbau und die Verarbeitung des Erzeugnisses mit der g.U. „Piment d'Espelette" müssen genau beobachtet werden und erfordern immer wieder manuelles Eingreifen. Den Erzeugern ist es über die Jahrhunderte gelungen, die Sorte und die traditionellen Anbau-, Trocknungs- und Verarbeitungstechniken, die das Erzeugnis zu etwas Besonderem machen, zu bewahren.

In der Gastronomie und der Kultur der Gegend nimmt das Erzeugnis mit der g.U. „Piment d'Espelette" einen besonderen Stellenwert ein. In Frankreich gilt es als Gewürz des Baskenlandes. Das Wort „Piment" (Paprika) findet sich in manch einer lokalen Redewendung. Ein Höhepunkt für die gesamte Region ist das Paprikafest in Espelette. An diesem Tag strömen Tausende von Menschen in den Ort, um sich mit dem Erzeugnis mit der g.U. „Piment d'Espelette" zu versorgen und das Gewürz zu feiern.

Paprika mit der Bezeichnung „Piment d'Espelette" machte in früheren Zeiten die Frauen, die ihn anbauten, finanziell unabhängig. Auch heute noch verschafft er den landwirtschaftlichen Betrieben einen beträchtlichen Teil ihres Einkommens. Die Erzeugung von Paprika mit der g.U. „Piment d'Espelette" ermöglicht den Aufbau und den Erhalt kleiner Familienbetriebe.

Zahlreiche Fleischer und Hersteller von Fertiggerichten sowie Gastwirte in der Region haben sich auf die Verwendung des Erzeugnisses mit der g.U. „Piment d'Espelette" spezialisiert.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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