C/2025/4234

1.8.2025

**Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4**

(C/2025/4234)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

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

**EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025**

1. **Toote nimetus**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium (Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „PIMENT D'ESPELETTE“ / „PIMENT D'ESPELETTE – EZPELETAKO BIPERRA“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) see ei hõlma kaitstud päritolunimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsusmaa ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Toote kirjeldus*

1. On lisatud liik, sort ja sorditüüp, täpsustades botaanilist kirjeldust (taimed ja viljad) järgmiselt: paprikad on eranditult liigist *Capsicum annuum* L., mille sorditüüp on järgmine: üheaastase rohttaime kõrgus võib olla kuni 80 cm, tervikliku ja ovaalse kujuga lehed kasvavad varrel vaheldumisi; valged õisikud kasvavad üksikuna lehtede varjus, rippuv koonilise kujuga lihav vili on valminult punase värvusega. Vilja sisesein, mis ei ulatu päris ülaosani, jagab vilja sisemuse kolmeks seemneterohkeks seemnekojaks. Selle nimetuse alla kuuluvad paprikad on saadud sordi „Gorria“ või eespool nimetatud sorditüübile vastava kohaliku sordi seemnetest.

2. On muudetud tervete värskete nööri otsa aetud paprikate organoleptilise kirjeldust. Tootespetsifikaadis on täpsustatud, et lõhnad ja maitsed kujunevad välja paprikate kuivatamise/järelvalmimise etapis ning puudutavad seega ainult pulbrit. Organoleptilised tunnused on seega välja jäetud, et iseloomustada terveid värskeid ja nööri otsa aetud paprikaid.

3. Välja on jäetud tervete värskete pulbri valmistamiseks mõeldud paprikate suurus. Pulbri valmistamiseks mõeldud paprika suurus on välja jäetud, sest see ei mõjuta pulbrite organoleptilist kvaliteeti.

4. Välja on jäetud paprikate arv nööri kohta. See säte on olemas juba mujal, tootespetsifikaadi tootmismeetodit käsitlevas osas.

See muudatus puudutab ka koonddokumenti.

2. *Tegurid, mis tõestavad, et toode pärineb asjaomasest piirkonnast*

1. Identifitseerimisdeklaratsiooni edastamise kuupäev, milleks esialgu oli esimesele tarbimisse laskmise aastale eelneva aasta 1. veebruar, on toodud varasemale, 31. oktoobrile, et võtta arvesse geograafilises piirkonnas külvamise lisamist ja et ettevõtjatel oleks selleks õigus enne tootmise algust.

2. Partiis sisalduvate toodete ühtlust ja pulbripartii määratlust on täpsustatud järgmiselt:

— tervete värskete, maksimaalselt kahepäevaste paprikate tootmine;

— nööride tootmine ühe nädala jooksul;

— jahvatamine pulbriks, mis on piiratud maksimaalselt 180 kilogrammiga. Erinevatest purustamistest saadud pulbrite või pulbritaskute segamine on keelatud.

3. Hooaja kuupäevi on muudetud, et need vastaksid tegelikule viljelustsüklile, mis on seotud geograafilises piirkonnas külvamise kohustusega. Hooaeg kestab nüüd 1. veebruarist kuni 31. jaanuarini.

4. Nüüd on nimetatud registrite säilitamise kestus. Ettevõtjad säilitavad registrites olevaid andmeid selle hooaja jooksul, mida need andmed puudutavad, ja kahe järgnevad hooaja jooksul.

5. Märgistamissüsteemide retrotsessiooni on laiendatud ettevõtjatele, kelle õigus on peatatud (see ei kehti mitte ainult nende ettevõtjate kohta, kellelt on õigus ära võetud).

6. Seoses muudatustega, mis on tehtud tootespetsifikaadis kirjeldatud tootmismeetodis, on muudetud mitut sätet, et tugevdada jälgitavust (koristatud saagikoguste jälgitavuse parandamine ja kontrollide parem läbiviimine), st:

   — on lisatud kaks uut etappi nimetustega „külvamine“ ja „ümberistutamine“;

   — „istutamise“ etapp: on lisatud istikute päritolu;

   — „kasvatamise“ etapp: on lisatud säte, milles on täpsustatud, et töötlemistoiminguid hakatakse tegema pärast registris protokollitud vaatlust;

   — „saagikoristuse“ etapp: on muudetud saagideklaratsiooni, saagimahtude kokkuvõtet;

   — „pulbri valmistamise“ etapp: on täpsustatud partiide identifitseerimise viisi (põletamise kuupäev, jahvatamise kuupäev ja kaal);

   — etapp „tervete värskete paprikate sissetulek, väljaminek ja ladustamine nööri otsas või pulbrina“: ladustamisdeklaratsiooni esitamise kuupäev on toodud varasemale.

   See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

3. *Geograafilise piirkonna määratlus*

Tootespetsifikaadi geograafilise piirkonna kirjeldust käsitlev osa on ümber sõnastatud, täpsustades muu hulgas, et KPNiga „Piment d'Espelette“ hõlmatud paprika tootmise kõik etapid alates külvamisest kuni pakendamiseni toimuvad geograafilises piirkonnas.

Täpsustatud on ka KPNiga „Piment d'Espelette“ paprika tootmiseks sobivate maatükkide kindlakstegemise viisi.

See muudatus puudutab ka koonddokumenti.

4. *Tootmismeetodi kirjeldus*

1. On lisatud uus alapeatükk „Külvamine“, et lisada tootespetsifikaati istikute tootjad ja näha ette istikute tootmine geograafilises piirkonnas. Istikuid peab tootma (külvamine + kasvatamine) ettevõtja päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas. Paprikakasvatajatel on lubatud kasutada oma põllumajandusettevõttes kasvanud taimede seemneid. Seemned külvatakse otse topsidesse, pottidesse, kastidesse, mätastesse või alveoolplaatidesse. Seda tehakse katusealuses identifitseeritud töökojas. Seemned peavad olema kaetud. Ümberistutamine toimub topsidesse, pottidesse, kastidesse, mätastesse või alveoolplaatidesse. Seda saab teha niipea, kui taim jõuab kahe idulehe staadiumisse. Ümberistutamine toimub identifitseeritud töökojas.

2. Istutamine ja kasvatamine

   Plastmultši kasutamise kohustus on välja jäetud.

   Reas kasvavate istikute esialgselt ette nähtud vahekaugus, milleks oli vähemalt 40 sentimeetrit, olenemata istanduse tüübist, on praegu vähemalt 40 sentimeetrit üksikistikute puhul, kuid topeltistikute puhul on seda suurendatud vähemalt 50 sentimeetrini. Vahekauguse suurendamine võimaldab juurtel paremini areneda topeltistikute puhul ja nii on istikud vastupidavamad halbadele ilmastikutingimustele.

   Istutustihedust, mis esialgu oli vähemalt 10 000 taime hektari kohta ja maksimaalselt 30 000 taime hektari kohta üksikistikutena istutamise korral või 60 000 taime topeltistikutena istutamise korral, on muudetud nii, et topeltistikutena istutamise korral on see 40 000 taime hektari kohta olenevalt vahekauguse muutmisest reas.

Sanitaarmeetmed

Taimekaitsevahendite kasutamise vähendamiseks on lisatud järgmised sätted: „Kalendriaasta jooksul kasutatakse taimekaitsevahendeid üksnes koos biotõrjevahenditega, mis on kantud toitumise peadirektoraadi (Direction Générale de l'ALimentation) avaldatud biotõrjevahendite loetellu. Muude taimekaitsevahendite süstemaatiline kasutamine on keelatud. Tõrjetoiminguid alustatakse pärast vaatlust, mis protokollitakse registris."

Kaitse külma vastu Algses sättes on külmavastane kaitse nähtud ette 1. aprillist kuni 31. maini ja kasvatamisperioodi lõpus alates 25. oktoobrist. Külmavastase kaitse võimaliku kasutamise kuupäev kasvatamisperioodi lõpus on toodud varasemale kuupäevale, 15. oktoobrile. Esitatud põhjenduseks on asjaolu, et külmad saabuvad varem. Nüüd on kaitse kestus esitatud (10–17 tundi).

Saagikoristus

Kliimamuutustega kohanemiseks ja ajutiste muudatuste taotluste esitamise piiramiseks on saagikoristuse kuupäevi käsitlevat sätet muudetud järgmiselt: „Paprikaid korjatakse käsitsi järk-järgult kuni taime külmumiseni ja hiljemalt kuni 15. detsembrini."

Tootmistavade arengu tulemusena ja saagi korjamise tõttu optimaalsel ajahetkel, mis võimaldab piirata korjatud viljade kõlbmatuks tunnistamist, on värskete paprikate minimaalset kogust vähendatud 8 kilogrammilt 6,5 kilogrammile, et saada 1 kg pulbrit.

Tervete värskete paprikate puhul: selle toote osas on tehtud mitmesuguseid muudatusi või esitatud mitmesuguseid täpsustusi, millega ühtlustatakse peamiselt terminoloogiat ja selgitatakse mõnda terminit, eelkõige kontrollimise eesmärgil (kaitse päikese ja vihma eest, pakendamine toidukastidesse).

Nööril kuivatatud paprikate puhul: nööril kuivatamist käsitlevas sättes on täpsustatud, et seda tehakse ainult põllumajandusettevõttest pärit paprikatega, et võtta arvesse tootmistavasid. Paprikate arvu puhul nööri kohta on lisatud lubatud hälve (15 % rohkem paprikaid).

Paprikapulbri puhul: tehtud on mitmesuguseid muudatusi, et täpsustada teatavaid sätteid või kohandada neid vastavalt ettevõtjate tavadele.

— Pulbrite järelvalmimise kirjeldust on muudetud: kontrolli hõlbustamiseks asendatakse väljend „soe ja hästi õhutatud paik" väljendiga „hästi õhutatud paik (varjualune või majakülg)".

— 2.–15. detsembrini koristatud paprikate puhul pikendatakse järelvalmimise aega 25 päevani.

— Toodete järelvalmimise tingimused: lisatud on säte, milles on täpsustatud, et paprikad tuleb laotada ühekordse kihina õhuavadega alusele ja kahe õhuavadega aluse vahekaugus peab olema vähemalt 10 cm, et parandada valmimise tingimusi.

— Töötlemise lõpptähtaeg toodi varasemale kuupäevale, 15. veebruarile (30. märtsi asemel), et tagada viljade kiire töötlemine pärast järelvalmimist ja säilitada nii nende omadused.

— Lisatud on maksimaalne pakendamisaeg: „kohe pärast jahvatamist“ on asendatud väljendiga „24 tunni jooksul“, et hõlbustada kontrolli.

— On täpsustatud eri toodete identifitseerimise (põletamise ja jahvatamise kuupäevad, kaal) ja märgistamise viisi, et tagada toote jälgitavus (pulbripartiide identifitseerimise kohustus töötlemise kõigis etappides, kohustus pakendada toode selle müümisel ühelt ettevõtjalt teisele, võltsimatu märgistuse süsteem, hermeetiline anum).

Lubatud pakendiliike on täiendatud, et piirata tarbetuid pakendeid (vähendada jäätmeid), müümisel ettevõtjate vahel ja enne turuleviimist on tegeliku kaaluga pakend, mis ei vasta seega toote esitlemise puhul varem kindlaks määratud neljale kaalule, lubatud partiiga seotud eesmärkidel (5 kg piires) ja taskute puhul, millest on võetud proov. Tegeliku kaaluga pakendite piiramise eesmärk on hõlbustada varude kontrollimist kontrollide ajal.

See muudatus puudutab ka koonddokumenti.

5. *Üksikasjad, mis tõendavad seost geograafilise piirkonnaga*

Tootespetsifikaadi punkti, mis käsitleb seost toote ja selle keskosa vahel, on täiendatud, rõhutamaks, et seos toote „Piment d’Espelette“ päritoluga põhineb toote mainel ja küpsete punaste viljade kvaliteedil, millest valmistatud pulbril on intensiivne lõhn.

On lisatud sissejuhatav lause seose kohta: seos toote „Piment d’Espelette“ päritoluga põhineb selle mainel ja küpsete punaste viljade kvaliteedil. Nende viljade pulbril on intensiivne lõhn, milles on valdav puuviljaline ja/või grilliaroom, mõnikord lisandub kuiva heina lõhn, mis tundub maitsmisel terav ja tuline, kuid mitte põletav.

Lisaks muudetakse koonddokumenti, et lühendada 5. punkti „Seos geograafilise piirkonnaga“.

See muudatus puudutab ka koonddokumenti.

6. *Märgistusega seotud erisätted*

Vastavalt tootespetsifikaadi muudele osadele on lisatud järgmised sätted:

— Tervete värskete paprikate puhul peab iga kast olema identifitseeritud võltsimiskindla märgistamissüsteemiga, mille on kiitnud heaks INAO talitused. Seda süsteemi saab kasutada märgistamise alusena.

— Paprikate puhul, mis on mõeldud müümiseks nööri otsas, peab iga nöör olema identifitseeritud võltsimiskindla märgistamissüsteemiga, mille on kiitnud heaks INAO talitused ja mis näitab paprikate arvu. Seda saab kasutada märgistamise alusena.

— Müügiks mõeldud paprikapulbrite puhul peab iga pulbrimahuti olema märgistatud võltsimiskindla märgistamissüsteemiga, mille on kiitnud heaks INAO talitused ja mis näitab ka saagikoristusaastat. Seda süsteemi saab kasutada märgistamise alusena.

See muudatus puudutab ka koonddokumenti.

7. *Viited kontrolliasutusele*

On ajakohastatud kontaktandmeid ja viiteid õigusaktidele.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

8. *Riiklikud nõuded*

On ajakohastatud peamisi kontrollitavaid punkte vastavalt tootmistingimuste muutumisele.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

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

**ELi nr: PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025**

**KPN (X) KGT ( )**

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

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

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 07 – KÖÖGIVILI NING SÖÖDAVAD JUURED JA MUGULAD

0709 – muu köögivili, värske või jahutatud:

0709 60 – perekonna Capsicum või Pimenta viljad:

0709 60 10 – paprika

— 09 – KOHV, TEE, MATE JA VÜRTSID

0904 – piprad perekonnast *Piper*; perekonda *Capsicum* või *Pimenta* kuuluvad kuivatatud, purustatud või jahvatatud viljad

0904 21 – kuivatatud, purustamata ja jahvatamata

0904 21 10 – harilik paprika (*Capsicum annuum*)

— 09 – KOHV, TEE, MATE JA VÜRTSID

0904 – piprad perekonnast Piper; perekonda *Capsicum* või *Pimenta* kuuluvad kuivatatud, purustatud või jahvatatud viljad

0904 22 – purustatud või jahvatatud

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Paprikad on eranditult liigist *Capsicum annuum* L., mille sorditüüp on järgmine: üheaastase rohttaime kõrgus võib olla kuni 80 cm, tervikliku ja ovaalse kujuga lehed kasvavad varrel vaheldumisi; valged õisikud kasvavad üksikuna lehtede varjus, rippuv koonilise kujuga lihav vili on valminult punase värvusega. Vilja sisesein, mis ei ulatu päris ülaosani, jagab vilja sisemuse kolmeks seemneterohkeks seemnekojaks. Selle nimetuse alla kuuluvad paprikad on saadud sordi „Gorria“ või eespool nimetatud sorditüübile vastava kohaliku sordi seemnetest.

Valminult on paprika „Piment d'Espelette“ punase värvusega ja seda turustatakse kolmel kujul:

— värske vili tervikuna: viljal ei esine rohelist värvust, kuju on korrapärane ja kooniline, väliskest on sile;

— nööril kuivatatud viljad: paprikad seotakse vartpidi nöörile kahe- (ristiasetsevalt), kolme- (kolmikuna) või neljakaupa (ristikujuliselt), punase värvuse ja koonilise kujuga viljade väliskest on sile, vilja pikkus ilma viljavarreta jääb vahemikku 7–14 cm. Nii kujult kui ka suuruselt ühtlased paprikad peavad rippuma nööril korrapäraste vahedega. Selline riputamisviis võimaldab viljade järelvalmimist ja kuivamist;

— paprikapulber: pulbriks töödeldakse üksnes ühest ja samast põllumajandusettevõttest pärit viljad. Paprikad jahvatatakse järelvalmimise ja ahjus kuivatamise etapi lõpus. Paprikapulber „Piment d'Espelette“ on oranžikast punakaspruunini ulatuva värvusega. Jahvatusaste peab olema piisavalt peen, nii et paprikaosakeste suurus ei oleks üle 5 mm. Paprikale „Piment d'Espelette“ on iseloomulikud valdavalt puuviljalise, grilli- ja/või heina aroomiga intensiivsed lõhna ja maitseomadused, mida on suus pikemat või lühemat aega tunda terava, kuid mitte põletava aistinguna, mis avaldub tasapisi ja/või nagu tulise jutina. Suus võib paprikapulbris „Piment d'Espelette“ ilmneda kergelt magusaid või mõrusid noote. Paprikapulbri niiskusesisaldus jääb alla 12 %.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Ei kohaldata.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik KPNiga „Piment d'Espelette“ paprika tootmise etapid alates külvist kuni pakendamiseni toimuvad geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toode pakendatakse geograafilises piirkonnas. Lisaks toote autentsuse tagamisele säilitatakse sel viisil ka toote omadusi ja eripära ning kaitstakse päritolunimetust „Piment d'Espelette“. Arvestades asjaolu, et paprikapulber on lahustuv, on päritolupiirkonnas pakendamise kohustuse eesmärk tagada toote päritolu jälgitavus.

Paprikad koristatakse, kui vilja värvus on punane (vähemalt 80 % selle pinnast).

Korjamisele järgneva 48 tunni jooksul paprikad sorteeritakse ja saadetakse välja värskelt turustamiseks, seotakse nöörile kuivama või pannakse pulbri valmistamiseks järelvalmima.

Enne väljasaatmist hoitakse terveid värskeid paprikaid päikese ja vihma eest varjus ettevõtja juures. Viljad pakendatakse väikestesse õhuavadega kastidesse, mis identifitseeritakse ja mida kasutatakse üksnes paprika „Piment d'Espelette“ jaoks. Kastid võivad sisaldada kuni 15 kilogrammi ja nende kõrgus ei tohi ületada 25 cm.

Paprikad, mida müüakse 20, 30, 40, 60, 80 või 100 kaupa nöörile riputatuna, kusjuures lubatud hälve on 15 % rohkem paprikaid, seob tootja või seotakse tootja vastutusel käsitsi toiduainete sidumiseks kasutatavale nöörile. Nöörile riputatakse kuivama üksnes põllumajandusettevõttest pärit paprikaid. Tänu KPNiga toote tootjate oskusteabele valmivad tootekirjelduses esitatud nõuetele vastavad paprikanöörid.

Pulbri kujul müümiseks ette nähtud paprikad on järelvalminud pärast sorteerimist veel vähemalt 15 päeva jooksul hästi õhutatud paigas (varjualune või majakülg). 2.–15. detsembrini koristatud paprikate puhul pikendatakse paprikate järelvalmimise aega vähemalt 25 päevani. Varjualuse all järelvalmimise korral tuleb paprikad laotada ühekordse kihina õhuavadega alusele. Kahe õhuavadega aluse vahekaugus peab olema vähemalt 10 cm. Järelvalmimise lõpus viljavartest puhastatud viljad kuivatatakse ja jahvatatakse. Hooaja viimane paprikate pulbriks jahvatamine peab toimuma hiljemalt saagikoristusele järgneval 15. veebruaril.

24 tunni jooksul pärast jahvatamist tuleb pulbrit hoida vaakummahutis mahutavusega 250 g, 500 g, 1 kg või 5 kg. Kiire pakendamine pärast jahvatamist kaitseb pulbrit selle eest, et tekivad niisugused organoleptilised puudused nagu märgatav mõrudus, niiske heina, seente, rohu või isegi rääsunud lõhn. Partii lõpu puhul on lubatud ainult üks vaakumpakend, mille kaal on alla 5 kg.

Pärast jahvatamist identifitseeritakse partiid põletamise ja jahvatamise kuupäevaga.

Kohe pärast vaakumpakendisse panemist identifitseeritakse partiid põletamise kuupäeva, jahvatamise kuupäeva ja kaaluga.

Mis tahes värv-, lisa- või säilitusaine (välja arvatud inertgaas) lisamine on keelatud.

Identifitseeritakse kõik ladustatud pulbripartiid, mille kohta on esitatud taotlus organoleptiliste uuringute tegemiseks.

Müümiseks ettevõtjate vahel ja tarbimisse lubamiseks pakendatakse pulber kas võltsimiskindla märgistussüsteemiga hermeetilistesse anumatesse mahutavusega 250 g, 500 g, 1 kg või 5 kg, või võltsimiskindla märgistussüsteemiga hermeetilistesse klaaspurkidesse.

Müümise korral ettevõtjate vahel märgistatakse hermeetilised anumad vastavalt nende tegelikule kaalule.

Toode pakendatakse geograafilises piirkonnas. Lisaks toote autentsuse tagamisele säilitatakse sel viisil ka toote omadusi ja eripära ning kaitstakse päritolunimetust „Piment d'Espelette“. Arvestades asjaolu, et paprikapulber on lahustuv, on päritolupiirkonnas pakendamise kohustuse eesmärk tagada toote päritolu jälgitavus. Kiire pakendamine pärast jahvatamist kaitseb pulbrit selle eest, et tekivad niisugused organoleptilised puudused nagu märgatav mõrudus, niiske heina, seente, rohu või isegi rääsunud lõhn.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Päritolunimetusega „Piment d'Espelette“ / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“ hõlmatud värskete paprikate, nööril kuivatatud paprikate või paprikapulbri märgisel peab olema kaitstud päritolunimetus „Piment d'Espelette“ / „Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra“, mis on esitatud vähemalt 1,3 korda suurimate tähemärkidega märgisel olevast muust kõige suuremast kirjast. Märgisel peab olema Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis „AOP“ (KPN). Tähisele järgneb vahetult ilma muu vahetekstita kaitstud nimetus.

Märgisel võib olla ka väljend „appellation d'origine protégée“ (kaitstud päritolunimetus) või lühend „AOP“ (KPN), millele järgneb vahetult ilma muu vahetekstita kaitstud nimetus.

Lisaks märgistusele peab saatedokumentidel, arvetel ja märgistel olema päritolunimetus ning väljend „appellation d'origine protégée“ (kaitstud päritolunimetus) ja/või lühend „AOP“ (KPN) ja/või Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis „AOP“ (KPN).

Tervete värskete paprikate puhul peab iga kast olema identifitseeritud võltsimiskindla märgistamissüsteemiga, mille on kiitnud heaks INAO talitused. Seda süsteemi saab kasutada märgistamise alusena.

Paprikate puhul, mis on mõeldud müümiseks nööri otsas, peab iga nöör olema identifitseeritud võltsimiskindla märgistamissüsteemiga, mille on kiitnud heaks INAO talitused ja mis näitab paprikate arvu. Seda saab kasutada märgistamise alusena.

Müügiks mõeldud paprikapulbrite puhul peab iga pulbrimahuti olema märgistatud võltsimiskindla märgistamis-süsteemiga, mille on kiitnud heaks INAO talitused ja mis näitab ka saagikoristusaastat. Seda süsteemi saab kasutada märgistamise alusena.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond paikneb Pyrénées-Atlantiques'i departemangu järgmiste kommuunide või kommuuniosade territooriumil, millest tervikuna Larressore'i ja Souraïde'i kommuunid ning osaliselt järgmised kommuunid: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle ja Ustaritz. Geograafilise piirkonna piirid on näidatud piirkonda osaliselt kuuluvate kommuunide katastris.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Väikese piirkonna Espelette'i kliima on vahemereline ja ookeaniline: suvi on soe (juulis keskmiselt kuni 25 °C) ja talv mahe (jaanuaris keskmiselt 12 °C), hallasid esineb harva, veel harvem esineb püsiva külmaga päevi.

Espelette'i piirkonda ei mõjuta ookeanilise ja mandrilise temperatuuri kontrasti mõjul tekkivad meretuuled (*brises marines*), sest piirkonda kaitseb umbes 100 m kõrgune künkaahelik, mis toimib tuulebarjäärina ning takistab vee aurustumist ja taimede veetustamist.

Lisaks sellele ümbritseb Espelette'i loodest avatud amfiteatri kujuliselt Pürenee mäestik. Ookeanilt tulevad niisked õhumassid põrkuvad neile esimestele mäemassiividele ning sajavad korrapäraste ja rohkete sademetena maha.

Aastas sajab keskmiselt 180 päeva. Vesikonna tasakaal on kõrgem, kui mujal Prantsusmaal samal kõrgusel. Pilvkatte suurenemist soodustavad ka ümbritsevad mäereljeefid, mis reguleerivad temperatuuri ning vähendavad öise ja päevase temperatuuri vahet.

Maatükid peavad olema piisavalt viljakad ja sisaldama rohkelt orgaanilist ainet taime vajaduste rahuldamiseks, tagama hea veevarustuse ja pinnase vajaliku kuivendamise, asuma sobivas paigas ja saama päikesevalgust ning erosiooniohuta. Maatüki pinnase tekstuuris on tasakaalustatult esindatud savi, setted ja liiv ning igal aastal lisatakse sinna kõdusõnnikut.

Pürenee mägedes tekib põhja- ja lõunanõlvade vahel tuul nimega föön (*fœhn*) ning lõunatuul, mida nimetatakse *haïze hegoa*. Piirkonnas puhuva sooja tuule eripära seisneb selles, et nii päeval kui ka öösel säilitab see sama tugevuse. Tuult esineb sagedamini sügisel ja talvel, mil see aitab väga sobivalt kaasa viljade valmimisele ja kuivamisele.

Meteoroloogilised andmed näitavad, et Espelette'i piirkond on väga erilaadsete kliimatingimustega, mis tulenevad piirkonna geograafilise ja geomorfoloogilise asendi koosmõjust.

5.2. *Toote eripära*

Paprikale „Piment d'Espelette“ on iseloomulik intensiivne lõhn, milles on valdav puuviljaline ja/või grilliaroom, mõnikord lisandub värske heina lõhn, mis tundub maitsmisel terav, kuid mitte põletav. Valminult on paprika „Piment d'Espelette“ punase värvusega ja seda turustatakse kolmel kujul: värske tervikliku paprikana, paprikapulbrina ja nööril kuivatatud paprikana.

Paprikat hakati Espelette'i piirkonnas viljelema XVI sajandil. Tõenäoliselt jõudis taim Hispaaniast Labourdi provintsi Nive'i oru kaudu. Esimene viide liiki *Capsicum* kuuluva paprika kasutamisest maitsetaimena pärineb XVII sajandist. Kõnealused paprikad hakkasid edukalt asendama liha maitsestamisel ja säilitamisel siiani kalli hinna eest sisse veetud musta pipart.

Paprikale omistati samuti raviomadusi ning seetõttu jõudis taim kiiresti ka koduapteekidesse. 1745. aastal osutati isa Manuel de Larramendi baski keele sõnaraamatus paprika „Piment d'Espelette“ kasutamisele vürtsina.

Kõigepealt hakkasid paprikaid koduaedades oma tarbeks kasvatama perenaised, järgnes kaubanduslik tootmine lihakaupmeeste ja kõrtsipidajate jaoks.

Paprika „Piment d'Espelette“ kasvatamisest saadav tulu oli seda kasvatavate naise isiklik sissetulek, mis oli täienduseks väikeste põllumajandusettevõtete piiratud ulatusega mitmekesisest aedviljakasvatusest saadavale tagasihoidlikule tulule.

Paprikakasvatust seostatakse ka traditsiooniliste aiapidamis-loomakasvatustalude säilimisega.

Paprikate kuivatamine sügisel majaküljel on piirkondliku kultuuri iseloomulik tahk.

Paprika „Piment d'Espelette“ on tänapäeval ainuke traditsiooniline vürtsina kasutatav paprika, mida toodetakse Prantsusmaal. Arvestades, et paprika kuulub troopilist päritolu liiki *Capsicum annuum* L., ei õnnestu seda Prantsusmaa laiuskraade arvestades viljeleda ja vürtsiks töödelda muul viisil kui väga erilistes tingimustes ja kasvatamiseks kohandunud sordina.

Tuleks meenutada, et liik *Capsicum annuum* L. on alates 1930. aastast botaanikutele tuntud kui taim, mille omadused avalduvad vastavalt pinnasele ja kliimatingimustele väga erinevalt.

Taim peab olema rohkesti ja korrapäraselt veega varustatud, samas ei talu ta ei liigniiskust ega ka kuivust. Taim hakkab kasvama üksnes siis, kui mulla temperatuur on üle 12 °C, ja kasvab jõudsalt, kui keskmine temperatuur on 20 °C päevase ja öise temperatuuri väheste kõikumistega

5.3. *Põhjuslik seos*

Espelette'i väikese piirkonna kliima ühendab sellele laiuskraadile ainuomasel viisil õiget temperatuuri ning niiskust, mida on vaja taime kasvuks ja vilja töötlemisel vürtsiks. Temperatuuri, sademete ja soojusregulatsiooni omadused vastavad taime nõudmistele.

Kohalik sordivorm pärineb valikust, mida tootjad pika aja jooksul kasvatatavast suurest kogusest välja valisid. Kõik need omadused on täielikus kooskõlas kohaliku keskkonna tingimustega ja võimaldavad toote töötlemist vürtsiks, mille kindlakskujunenud omadused on terav, kuid mitte põletav maitse ja lõhn.

Alates seemnete valikust kuni vürtsi ja kõigi selle organoleptiliste omaduste säilitamiseni kasutatakse igas etapis kohalikku oskusteavet. Paprika „Piment d'Espelette" kasvatamine ja töötlemine nõuab tegevuse täpset jälgimist ja eeldab sagedast käsitsi sekkumist. Sajandeid on tootjatel õnnestunud säilitada sordivorme ning traditsioonilisi kasvatamise, kuivatamise ja töötlemise tehnikaid, mis on võimaldanud toote algupära säilitada.

Kohalikus gastronoomias ja kultuuris on paprikal „Piment d'Espelette" oluline roll: Prantsusmaal on see tuntud kui Baskimaa vürts. Näiteks on palju kohalikke väljendeid, mis põhinevad sõnal *piment* (paprika), ja Espelette'i paprikafestival on oluline üritus kogu piirkonna jaoks: sel päeval täitub linn tuhandete inimestega, kes tahavad osta paprikatooteid ja tähistada kõike tootega „Piment d'Espelette" seonduvat

Vanal ajal võimaldas paprika „Piment d'Espelette" seda kasvatavatel naistel olla majanduslikult sõltumatu, praegu moodustab paprikakasvatusega seonduv olulise osa põllumajandusettevõtete sissetulekust ja paprika „Piment d'Espelette" kasvatamine võimaldab väikestel pereettevõtetel oma tegevust alustada või jätkata.

Kõnealuses piirkonnas on paljude vorsti- või lihatooteid või valmistoite valmistavate ettevõtjate või toitlustusettevõtjate tegevus otseselt seotud paprikaga „Piment d'Espelette".

**Viide tootespetsifikaadi avaldamisele:**

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