C/2025/4234

1.8.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4234)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Piment d’Espelette / Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra”

EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Piment d’Espelette / Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Piment d’Espelette / Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä suojatun alkuperänimityksen nimen muutosta

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Tuotteen kuvaus*

1) Laji, lajike ja lajiketyyppi on lisätty täsmentämällä kasvitieteellistä kuvausta (kasvi ja hedelmät) seuraavasti: Paprikat ovat peräisin yksinomaan lajikkeen *Capsicum annuum* L. lajiketyypistä, jolla on seuraavat ominaisuudet: Se on vuotuinen yrttikasvi, jonka korkeus on enintään 80 cm. Sen kokonaiset ja soikeat lehdet sijaitsevat varressa vuorotellen. Kukat ovat valkoisia ja kasvavat yksittäin lehtihangassa. Hedelmät ovat täyteläisiä, riippuvia, kartiomaisia ja kypsinä punaisia. Sisältä hedelmä jakautuu yläosastaan vajaaksi jäävän väliseinän ansiosta kolmeen siemenkotaan, joissa on runsaasti siemeniä. Alkuperänimityksen kattamat paprikat ovat peräisin Gorria-lajikkeen siemenistä tai paikallisen, edellä määritellyn lajiketyypin siemenistä.

2) Kokonaisten tuoreiden paprikoiden ja niputettujen paprikoiden aistinvaraista kuvausta on muutettu: kuvauksessa täsmennetään nyt, että aromit kehittyvät paprikoiden kuivuessa/kypsyessä ja siksi kuvaus koskee ainoastaan jauhetta. Tämän vuoksi aistinvaraiset kuvaukset poistetaan tuoreiden kokonaisten paprikoiden ja niputettujen paprikoiden luonnehdinnasta.

3) Jauheen valmistukseen käytettävien tuoreiden kokonaisten paprikoiden koko on poistettu: maininta jauheen valmistukseen käytettävien paprikoiden koosta poistetaan, koska tämä ominaisuus ei vaikuta jauheen aistinvaraiseen laatuun.

4) Niputettujen paprikoiden lukumäärä on poistettu: tämä ehto sisältyy jo eritelmän tuotantomenetelmää koskevaan osioon.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta*

1) Tunnistautumisilmoituksen toimittamisen määräaikaa, joka oli alun perin ensimmäistä voimassaolovuotta edeltävän vuoden helmikuun 1. päivä, on siirretty lokakuun 31. päivään. Näin otetaan huomioon kylvövaihe maantieteellisellä alueella ja varmistetaan, että toimijat valtuutetaan ennen tuotannon aloittamista.

2) Erään sisältyvien tuotteiden tasalaatuisuus ja jauhe-erän määritelmä on täsmennetty seuraavasti:

— Kokonaiset tuoreet paprikat tuotetaan enintään kaksi päivää vanhoista paprikoista.

— Niputetut paprikat tuotetaan yhden viikon kuluessa.

— Kerralla voidaan jauhaa enintään 180 kg paprikaa. Eri jauhatuksista peräisin olevien jauheiden tai jauhepussien sekoittaminen on kielletty.

3) Kauden päivämäärät on muutettu vastaamaan viljelykiertoa. Muutoksella otetaan huomioon velvollisuus suorittaa kylväminen maantieteellisellä alueella. Kausi alkaa nyt 1. helmikuuta ja päättyy 31. tammikuuta.

4) Kirjanpidon säilytysaika on nyt ilmoitettu: toimijoiden on säilytettävä rekistereissä olevat tiedot kautena, jota tiedot koskevat, ja sitä seuraavina kahtena kautena.

5) Merkintäjärjestelmien ennalleen palauttaminen on laajennettu koskemaan toimijoita, joiden lupa on keskeytetty (eikä ainoastaan toimijoita, joiden lupa on peruutettu).

6) Useita säännöksiä on muutettu tuote-eritelmän kohtaan ”Tuotantomenetelmä” tehtyjen muutosten yhteydessä ja jäljitettävyyden parantamiseksi (satomäärien valvonnan parantaminen ja valvonnan parempi täytäntöönpano):

— Käyttöön on otettu kaksi uutta vaihetta ”Kylvö” ja ”Koulinta”.

— Otsikon ”Istutus” alle on lisätty kasvien alkuperä.

— Vaiheeseen ”Hoito” on lisätty säännös, jossa täsmennetään, että käsittelytoimet käynnistetään rekisteriin kirjatun havainnon perusteella.

— Vaiheen ”Sadonkorjuu” satoilmoitusta ja satomäärien yhteenvetoa on muutettu.

— Vaiheeseen ”Jauheiden tuotanto” on lisätty yksityiskohtaiset tiedot erien tunnistamisesta (paahtopäivä, jauhatuspäivä ja paino).

— Vaiheessa ”Tuoreiden kokonaisten paprikoiden ja niputettujen tai jauhettujen paprikoiden saapuminen, poistaminen ja varastot” määritettyä varastoilmoituksen päivämäärää on aikaistettu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Maantieteellisen alueen rajaaminen*

Maantieteellisen alueen kuvausta koskeva eritelmän kohta on muotoiltu uudelleen täsmennetämään, että kaikki suojatun alkuperänimityksen ”Piment d'Espelette”-paprikan tuotantovaiheet kylvämisestä pakkaamiseen suoritetaan maantieteellisellä alueella.

Myös suojatun alkuperänimityksen ”Piment d'Espelette”-paprikan tuotantoon soveltuvien viljelylohkojen tunnistamisjärjestelyt on määritelty.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tuotteen valmistusmenetelmän kuvaus*

1) Tuote-eritelmään on lisätty uusi alakohta ”Kylvö”, jolla eritelmään lisätään myös taimien tuottajat ja säädetään, että taimet on tuotettava maantieteellisellä alueella: Taimien tuottajan (kylväjän ja kasvattajan) on oltava alkuperänimityksen kattamalla alueella sijaitseva toimija. Tuottajat voivat käyttää oman tilansa siemeniä. Siemenet kylvetään suoraan astioihin, ruukkuihin, taimilaatikoihin, istutuspaakkuihin tai taimilavoille. Tämä toteutetaan määrätyssä suojatussa työtilassa. Siemenet on peitettävä. Taimet koulitaan suoraan astioihin, ruukkuihin, taimilaatikoihin, istutuspaakkuihin tai taimilavoille. Tämä vaihe voidaan suorittaa heti, kun taimessa on kaksi sirkkalehteä. Kasvit on koulittava määrätyssä työtilassa.

2) Istutus ja hoito:

Muovikatteiden käyttövelvoite on poistettu.

Taimirivien istutustiheys, joka oli alun perin vähintään 40 cm istutustyypistä riippumatta, on säilytetty vähintään 40 cm:ssä yksittäisten taimien osalta ja nostettu 50 cm:iin pareittaien kasvatettavien taimien osalta. Lisätilan ansiosta yhdessä kasvavien taimien juuret voivat kehittyä paremmin ja taimien reagointikyky ilmastouhkia vastaan paranee.

Istutustiheys, joka oli alun perin 10 000–30 000 taimea/ha yksittäin istutetuille taimille tai 60 000 taimea/ha yhdessä kasvaville taimille, muutetaan 40 000 taimeksi/ha yhdessä kasvaville taimille. Näin voidaan varmistaa johdonmukaisuus rivien istutustiheyden muutoksen kanssa.

Terveyden hallinta

Seuraavat säännökset on lisätty kasvinsuojeluaineiden käytön vähentämiseksi: ”Kalenterivuoden aikana rikkakasvien torjuntaan voidaan käyttää ainoastaan sellaisia biologisia torjunta-aineita, jotka sisältyvät Ranskan elintarvikkeista vastaavan pääosaston julkaisemaan biologisten torjunta-aineiden luetteloon. Muiden kasvinsuojelukäsittelyjen järjestelmällinen käyttö kielletään. Kasvinsuojeluoimia voidaan käynnistää rekisteriin kirjatun havainnon perusteella.”

Hallan torjunta: Alkuperäisessä säännöksessä säädetään hallasuojasta 1. huhtikuuta ja 31. toukokuuta välisenä aikana sekä viljelykauden lopulla 25. lokakuuta alkaen. Hallasuojan mahdollista käyttöönottopäivää on aikaistettu lokakuun 15. päivään. Muutoksen perusteena ovat varhaisemmat yöpakkaset. Suojaustoimenpiteiden ajallinen kesto on nyt määritelty (klo 17.00–10.00).

Korjuu

Ilmastonmuutokseen sopeutumista ja väliaikaisia muutoksia koskevien pyyntöjen rajoittamista varten sadonkorjuupäivämääriä on muutettu seuraavasti: ”Paprikat korjataan käsin vaiheittain, kunnes kasvi jäätyy tai viimeistään 15. joulukuuta.”

Käytäntöjen muutosten vuoksi ja jotta sato voidaan korjata parhaaseen mahdolliseen aikaan ilman satokasvien luokituksen alentamista, yhden jauhekilon tuottamiseksi tarvittavien tuoreiden paprikoiden vähimmäismäärää alennetaan 8 kilogrammasta 6,5 kilogrammaan.

Kokonaiset tuoreet paprikat: tämän tuotteen osalta on tehty useita muutoksia tai selvennyksiä, joiden tarkoituksena on pääasiassa yhdenmukaistamaa sanastoa ja selventämää tiettyjä termejä erityisesti valvontaa ajatellen (”suoja auringolta”, ”suoja sateelta” ja ”pakattu elintarvikepakkauksiin”).

Niputetut paprikat: Niputusta koskevassa säännöksessä pyritään nyt ottamaan huomioon toimijoiden käytännöt täsmentämällä, että kyseessä ovat tilalta peräisin olevat paprikat. Niputettujen paprikoiden lukumäärään on lisätty sallittu vaihteluväli (15 % enemmän paprikoita).

Jauhe: tiettyjä säännöksiä on selvennetty tai muutettu toimijoiden käytäntöjen mukaisiksi seuraavilla muutoksilla:

— Paprikoiden kypsytyspaikan kuvausta on muutettu korvaamalla ilmaisu ”kuuma ja ilmava paikka” ilmaisulla ”ilmava paikka (suojassa tai ulkoseinällä)”. Tällä pyritään helpottamaan valvontaa.

— Joulukuun 2. ja 15. päivän välisenä aikana korjattujen paprikoiden kypsytysaikaa on pidennetty 25 päivällä.

— Tuotteiden kypsytysolosuhteisiin on lisätty säännös, jossa täsmennetään, että paprikat on levitettävä yhteen kerrokseen rei’itetylle levylle ja että kahden levyn väliin on jätettävä vähintään 10 cm tila, jotta kypsytysolosuhteet ovat paremmat.

— Viimeinen jalostuspäivä on aikaistettu 15. päivään helmikuuta (aikaisemmin 30. maaliskuuta). Näin voidaan varmistaa paprikoiden nopea jalostus kypsytyksen jälkeen ja paprikan ominaisuuksien säilyminen.

— Pakkaamisen määräaika on lisätty: ”jauhamisen jälkeen” korvataan ilmaisulla ”24 tunnin kuluessa” valvonnan helpottamiseksi.

— Eri tuotteiden tunnistamis- ja merkitsemismenettelyt (paahtamispäivä ja jauhamispäivä, paino) on määritetty tuotteen jäljitettävyyden varmistamiseksi (vaatimus eritellä jauhe-erät kaikissa jalostusvaiheissa, toimijoiden välisiin kauppoihin liittyvät pakkausvaatimukset, luvattomat muutokset estävä merkintäjärjestelmä, ilmatiivis astia).

Sallittuja pakkaustyyppejä on täydennetty: tarpeettoman uudelleenpakkaamisen rajoittamiseksi (jätteen vähentämiseksi) toimijoiden välisissä kaupoissa ja ennen markkinoille saattamista tuotteen pakkaaminen todellisen painon mukaan (ei vastaa tuotteen tarjontamuodon neljää ennalta määritettyä painoa) sallitaan ainoastaan loppuerän osalta (enintään 5 kg) ja näytteeksi otetuissa pusseissa. Tuotteiden tosiasiallisen painon mukaan pakkaamisen rajoituksella pyritään helpottamaan varastotilanteen todentamista tarkastusten aikana.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*

Tuotteen ja sen alkuperän väliseen yhteyteen liittyvää tuote-eritelmän kohtaa on täydennetty ja siinä korostetaan, että yhteys Piment d’Espelette -paprikan alkuperään perustuu tuotteen maineeseen ja kypsien punaisten hedelmien laatuun, joista valmistetussa jauheessa on voimakas tuoksu.

Seuraavat yhteyttä esittelevät lauseet on lisätty: Yhteys Piment d’Espelette -paprikan alkuperään perustuu sen maineeseen ja sen kypsien punaisten hedelmien laatuun. Niistä valmistetussa jauheessa on voimakas tuoksu, jota hallitsevat hedelmäiset ja/tai paahdetut aromit ja jossa esiintyy toisinaan kuivatun heinän vivahteita. Jauheessa on voimakas muttei polttava maku.

Yhtenäistä asiakirjaa on muutettu myös lyhentämällä 5 kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Merkintöjä koskevat erityiset tiedot*

Seuraavat säännökset on lisätty eritelmän muiden kohtien perusteella:

— Jokainen tuoreiden kokonaisten paprikoiden pakkauslaatikko on yksilöitävä alkuperänimityksistä vastaavan kansallisen viraston hyväksymällä luvattomat muutokset estävällä merkintäjärjestelmällä. Tätä järjestelmää voidaan käyttää apuna merkinnöissä.

— Nipuissa myytävien paprikoiden naru on yksilöitävä alkuperänimityksistä vastaavan kansallisen viraston hyväksymällä luvattomat muutokset estävällä merkintäjärjestelmällä, ja siinä on ilmoitettava paprikoiden lukumäärä. Sitä voidaan käyttää merkintöjen perustana.

— Jokaisessa myytäväksi tarkoitetussa paprikajauhepakkauksessa on oltava alkuperänimityksistä vastaavan kansallisen viraston hyväksymä luvattomat muutokset estävä merkintäjärjestelmä, ja siinä on ilmoitettava myös sadonkorjuun vuosi. Tätä järjestelmää voidaan käyttää apuna merkinnöissä.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Valvontaelintä koskevat tiedot*

Yhteystiedot ja viittaukset lainsäädäntöön on päivitetty.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Kansalliset vaatimukset*

Tärkeimmät valvontapisteet on päivitetty tuotanto-olosuhteiden muutosten vuoksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Piment d’Espelette / Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra”

EU-nro: EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Piment d’Espelette / Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 07 – KASVIKSET SEKÄ TIETYT SYÖTÄVÄT KASVIT, JUURET JA MUKULAT

0709 – Muut tuoreet tai jäähdytetyt kasvikset

0709 60 – *Capsicum*- tai *Pimenta*-sukuiset hedelmät

0709 60 10 – makeat ja miedot paprikat

— 09 – KAHVI, TEE, MATE JA MAUSTEET

0904 – *Piper*-sukuinen pippuri; kuivatut, murskatut tai jauhetut *Capsicum*- tai *Pimenta*-sukuiset hedelmät

0904 21 – kuivatut, murskaamattomat ja jauhamattomat

0904 21 10 – makeat ja miedot paprikat (*Capsicum annuum*)

— 09 – KAHVI, TEE, MATE JA MAUSTEET

0904 – *Piper*-sukuinen pippuri; kuivatut, murskatut tai jauhetut *Capsicum*- tai *Pimenta*-sukuiset hedelmät

0904 22 – murskatut tai jauhetut

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Paprikat ovat peräisin yksinomaan lajikkeen *Capsicum annuum* L. lajiketyypistä, jolla on seuraavat ominaisuudet: Se on vuotuinen yrttikasvi, jonka korkeus on enintään 80 cm. Sen kokonaiset ja soikeat lehdet sijaitsevat varressa vuorotellen. Kukat ovat valkoisia ja kasvavat yksittäin lehtihangassa. Hedelmät ovat täyteläisiä, riippuvia, kartiomaisia ja kypsinä punaisia. Sisältä hedelmä jakautuu yläosastaan vajaaksi jäävän väliseinän ansiosta kolmeen siemenkotaan, joissa on runsaasti siemeniä. Alkuperänimityksen kattamat paprikat ovat peräisin Gorria-lajikkeen siemenistä tai paikallisen, edellä määritellyn lajiketyypin siemenistä.

Paprika on kypsänä väriltään punainen, ja sitä on saatavana kolmessa eri tarjontamuodossa:

— Tuoreet kokonaiset paprikat: Paprikassa ei ole lainkaan vihreää väriä, sen muoto on säännöllisen kartiomainen ja päällysketto on sileä.

— Niputetut paprikat: Paprikat sidotaan yhteen kaksi vastakkain (kalanruotomaisesti), kolme vastakkain (kolmiomaisesti) tai neljä vastakkain (ristimäisesti). Ne ovat väriltään punaisia ja muodoltaan säännöllisen kartiomaisia, niiden päällysketto on sileä ja pituus on 7–14 cm ilman kukkaperää. Paprikat on niputettava yhteen harmonisesti ja säännöllisesti kokonaisuutta ja paprikoiden kokoa ja muotoa ajatellen. Näin paprikat voivat kypsyä ja kuivua.

— Jauhe: Jauheeseen käytetään ainoastaan yhden ainoan tilan paprikoita. Paprikat jauhetaan sen jälkeen, kun ne on kypsytetty ja kuivattu uunissa. Piment d'Espelette -jauheen väri vaihtelee oranssista punaruskeaan. Jauhatustuloksen on oltava niin hieno, ettei hiukkaskoko ylitä 5 mm. Piment d'Espelette -paprikajauheelle on ominaista voimakas tuoksu, jota hallitsevat hedelmäiset, paahdetut ja/tai heinän aromit, ja voimakas muttei polttava maku, joka viipyy suussa melko pitkään ja tuntuu kitalaessa vähitellen ja/tai lämpimänä. Suussa Piment d'Espelette -jauhe voi vivahtaa sokeriin ja/tai maistua hivenen kitkerältä. Paprikajauheen kosteuspitoisuus on alle 12 prosenttia.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Ei sovelleta

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikki suojatun alkuperänimityksen kattaman Piment d'Espelette -paprikan tuotantovaiheet kylvämisestä pakkaamiseen on toteutettava maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Paprikat on pakattava tuotantoalueella. Tämän vaatimuksen tarkoituksena on varmistaa tuotteen aitouden lisäksi sen laadun ja ominaispiirteiden säilyminen ja suojella alkuperänimitystä "Piment d'Espelette". Kun lisäksi otetaan huomioon, että paprikajauhe on liukenevaa, velvoite pakata jauhe yksilöidyllä maantieteellisellä alueella takaa tuotteen jäljitettävyyden ja alkuperän.

Paprika poimitaan, kun se on väriltään punainen (vähintään 80 % pinnasta).

Ennen kuin korjuusta on kulunut 48 tuntia, paprikat on lajiteltu ja joko lähetetty tuoreina ja kokonaisina tai niputettuina tai niiden kypsytys jauheen valmistusta varten on aloitettu.

Tuoreita kokonaisia paprikoita säilytetään ennen lähetystä suojassa valolta ja sateelta toimijan tiloissa. Ne pakataan ilmarakoja sisältäviin laatikoihin, joita käytetään yksinomaan Piment d'Espelette -paprikan pakkaamiseen, mikä mainitaan myös itse laatikoissa. Laatikoihin voi pakata enintään 15 kg paprikaa, eikä laatikoiden korkeus saa ylittää 25 cm.

Paprikat, jotka on tarkoitettu myytäviksi 20, 30, 40, 60, 80 tai 100 paprikan nipuissa (15 % ylimääräisiä paprikoita sallitaan), niputetaan käsin elintarvikenarulla tuottajan toimesta tai tämän vastuulla. Nippuihin käytetään vain tilalla kasvatettuja paprikoita. SAN-tuotteen tuottajien taitotiedon tuloksena syntyy paprikanippuja, jotka vastaavat tuotteen kuvausta.

Jauheena myytäviä paprikoita kypsytetään lajittelun jälkeen vähintään 15 päivää ilmavassa paikassa (suojattuna tai ulkoseinällä). Joulukuun 2.–15. välisenä aikana korjattujen paprikoiden kypsymisaikaa pidennetään, ja se on vähintään 25 päivää. Suojatussa paikassa kypsytettävät paprikat on levitettävä yhteen kerrokseen rei'itetylle levylle. Kahden levyn välillä on oltava vähintään 10 cm:n etäisyys. Kypsytyksen päätteeksi paprikoiden kannat poistetaan ja paprikat jauhetaan. Paprikat on jalostettava jauheeksi viimeistään sadonkorjuuta seuraavan helmikuun 15. päivänä.

Jauhamisen jälkeen tuote on pakattava 24 tunnin sisällä tyhjiöpakkaukseen, jonka tilavuus on 250 g, 500 g, 1 kg tai 5 kg. Pian jauhamisen jälkeen suoritettavalla pakkaamisella pyritään ehkäisemään jauheen aistinvaraiset puutteet, kuten selkeän kitkerä maku ja aromit, joissa erottuu kostea heinä, sienet, kasvikset tai jopa eltaantunut aromi. Erän lopuksi sallitaan vain yksi alle 5 kg painava tyhjiöpakkaus.

Jauhamisen jälkeen eriin merkitään paahtamisen päivämäärä ja jauhamisen päivämäärä.

Eriin merkitään välittömästi tyhjiöpakkaamisen jälkeen paahtamisen päivämäärä, jauhamisen päivämäärä ja paino.

Väri-, lisä- ja säilöntäaineiden käyttö on kielletty, lukuun ottamatta jalokaasua.

Kaikki varastoidut jauhe-erät, joille tehdään aistinvarainen arviointi, on yksilöitävä.

Toimijoiden välisiä kauppoja ja kulutukseen luovuttamista varten jauhe on pakattava joko luvattomia muutoksia estävällä merkintäjärjestelmällä varustettuihin ilmatiiviisiin pakkauksiin, joiden tilavuus on 250 g, 500 g, 1 kg tai 5 kg, tai luvattomia muutoksia estävällä merkintäjärjestelmällä varustettuihin ilmatiiviisiin lasipurkkeihin.

Toimijoiden välisissä kaupoissa ilmatiiviit astiat on merkittävä niiden todellisen painon mukaan.

Paprikat on pakattava tuotantoalueella. Tämän vaatimuksen tarkoituksena on varmistaa tuotteen aitouden lisäksi sen laadun ja ominaispiirteiden säilyminen ja suojella alkuperänimitystä ”Piment d’Espelette”. Kun lisäksi otetaan huomioon, että paprikajauhe on liukenevaa, velvoite pakata jauhe yksilöidyllä maantieteellisellä alueella takaa tuotteen jäljitettävyyden ja alkuperän. Pian jauhamisen jälkeen suoritettavalla pakkaamisella pyritään ehkäisemään jauheen aistinvaraiset puutteet, kuten selkeän kitkerä maku ja aromit, joissa erottuu kostea heinä, sienet, kasvikset tai jopa eltaantunut aromi.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Tuoreiden paprikoiden, yhteen niputettujen paprikoiden ja paprikajauheen merkinnöissä on mainittava alkuperänimitys ”Piment d’Espelette” tai ”Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra” kirjoitettuna kirjaimin, joiden koko on vähintään 1,3 kertainen verrattuna merkinnässä oleviin muihin suurimpiin kirjaimiin. Merkintöissä on oltava mukana Euroopan unionin SAN-tunnus. Tunnukseen on liitettävä alkuperänimitys ilman välimainintoja.

Merkinnöissä voi myös olla ilmaisu ”appellation d’origine protégée” (suojattu alkuperänimitys) tai sen lyhenne ”AOP” (SAN) juuri ennen alkuperänimitystä tai heti alkuperänimityksen jälkeen ilman välimainintoja.

Pakkausmerkintöjen lisäksi liitännäisasiakirjoissa, laskuissa ja muissa merkinnöissä on mainittava alkuperänimitys ja ilmaisu ”appellation d’origine protégée” (suojattu alkuperänimitys) tai sen lyhenne ”AOP” (SAN) ja/tai niihin on lisättävä Euroopan unionin SAN-tunnus.

Jokainen tuoreiden kokonaisten paprikoiden pakkauslaatikko on yksilöitävä alkuperänimityksistä vastaavan kansallisen viraston hyväksymällä luvattomat muutokset estävällä merkintäjärjestelmällä. Tätä järjestelmää voidaan käyttää apuna merkinnöissä.

Nipuissa myytävien paprikoiden naru on yksilöitävä alkuperänimityksistä vastaavan kansallisen viraston hyväksymällä luvattomat muutokset estävällä merkintäjärjestelmällä, ja siinä on ilmoitettava paprikoiden lukumäärä. Sitä voidaan käyttää merkintöjen perustana.

Jokaisessa myytäväksi tarkoitetussa paprikajauhepakkauksessa on oltava alkuperänimityksistä vastaavan kansallisen viraston hyväksymä luvattomat muutokset estävä merkintäjärjestelmä, ja siinä on ilmoitettava myös sadonkorjuun vuosi. Tätä järjestelmää voidaan käyttää apuna merkinnöissä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteelliseen alueeseen kuuluvat seuraavien Pyrénées-Atlantiques-departementin kuntien alueet kokonaisuudessaan: Larressore ja Souraïde. Siihen kuuluvat seuraavien kuntien alueet osittain: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle ja Ustaritz. Maantieteellisen alueen rajat merkitään nimityksen osittain kattamien kuntien kiinteistörekisteriin.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Pienellä Espeletten alueella vallitsee eteläinen, valtamerellinen ilmasto. Kesä on lämmin (heinäkuun keskilämpötila enintään 25 °C) ja talvi leuto (tammikuun keskilämpötila 12 °C). Hallat ovat harvinaisia ja pakkaspäivät vielä harvinaisempia.

Espeletten alueella eivät puhalla meren ja maa-alan välisen lämpötilaeron synnyttämät merituulet. Syynä tähän on aluetta suojaava noin 100 metrin korkuinen kukkulajono, joka toimii tuulensuojana ja suojaa kasveja kokonaishaihdunnalta ja kuivumiselta.

Lisäksi Espeletten aluetta ympäröivät Pyreneiden kukkulat ja vuoret muodostavat amfiteatterimaisen alueen, joka aukeaa luoteeseen ja toimii ensimmäisenä esteenä valtamerellisille virtauksille, jotka synnyttävät usein runsaita ja säännöllisiä sateita.

Keskimäärin vuodessa saadaan sadetta 180 päivän aikana. Vesitase on korkein Ranskassa näillä korkeuksilla. Aluetta ympäröivät kukkulat lisäävät pilvipeitettä ja sen myötä sääntelevät lämpötilaa ja pienentävät päivä- ja yölämpötilan välistä eroa.

Lohkojen on oltava tarpeeksi hedelmällisiä ja sisällettävä runsaasti orgaanista ainesta, jotta kasvit saavat tarvitsemansa ravintoaineet ja veden eikä vesi seiso lohkoilla. Lisäksi niiden sijainnin on oltava hyvä, jotta lohkot saavat auringonvaloa eikä niihin kohdistu eroosioriskiä. Maaperä sisältää tasapainoisesti savea, silttiä ja hiekkaa, ja sitä lannoitetaan hyvin palaneella lannalla lähes joka vuosi.

Pyreneiden vuoriston läheisyys saa pohjoisen ja etelän rinteiden välistä tulevan föhn-tuulen ansiosta aikaan eteläisen tuulen nimeltään ”haïze hegoa”. Tällä lämpimällä tuulella on alueella erityinen piirre, sillä se säilyttää saman tuulenvoiman sekä yöllä että päivällä. Mainittu tuuli puhaltaa usein syksyllä ja talvella ja edistää sen vuoksi huomattavasti paprikan kypsymistä ja kuivumista.

Meteorologiset tiedot osoittavat hyvin, että Espeletten alueella vallitsevat erityislaatuiset ilmasto-olot, jotka johtuvat alueen maantieteellisen ja geomorfologisen aseman yhteisvaikutuksesta.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Piment d’Espelette -paprikalle on ominaista voimakas tuoksu, jota hallitsevat hedelmäiset ja/tai paahdetut aromit. Toisinaan mukaan liittyy niitetyn heinän aromaattinen vivahde. Maku tuntuu kitalaessa voimakkaana muttei polttavana. Paprika on kypsänä väriltään punainen, ja sitä on saatavana kolmessa eri tarjontamuodossa: tuoreet kokonaiset paprikat ja jauhetut paprikat tai niputetut paprikat.

Paprikaa alettiin viljellä Espeletten alueella 1500-luvulla. Se on luultavasti saapunut Labourdin maakuntaan Espanjan ja Niven laakson kautta. Ensimmäiset maininnat *Capsicum*-lajin paprikasta ja sen maustekäytöstä ovat peräisin 1600-luvulta. Paprika tarjosi lihan maustamisessa ja säilyttämisessä edullisen vaihtoehdon mustapippurille, jota oli siihen saakka tuotu maahan kalliilla hinnalla.

Paprikalla sanottiin myös olevan lääkinnällisiä ominaisuuksia, ja se löysikin paikkansa kotien lääkekaapeista. Isä Manuel de Larramendin baskisanastossa vuodelta 1745 Piment d’Espelette -paprika määritellään mausteeksi.

Naiset viljelivät paprikaa vihannespuutarhoissaan pääasiassa kotitalouskäyttöön tai sianlihakauppiaille ja majataloihin myytäväksi.

Naiset saivat Piment d’Espelette -paprikan viljelystä lisätuloja, joilla täydennettiin monilajiviljelyä ja karjankasvatusta harjoittavien pientilojen vaatimattomia tuloja.

Paprikanviljelyn kehittyminen tuki myös perinteisen monilajiviljelyn ja karjankasvatuksen säilymistä.

Paprikoiden kuivaaminen talojen seinustoilla syksyllä on alueelle tyypillinen ja näkyvä piirre.

Piment d’Espelette -paprika on nykyään ainoa perinteinen paprika, jota käytetään maustetuotannossa Ranskassa. *Capsicum annuum L.* -laji ei trooppisen alkuperänsä vuoksi soveltuisi viljeltäväksi ja jalostettavaksi Ranskan leveysasteilla, jollei kysymys olisi aivan erityisistä olosuhteista ja niihin mukautuneesta lajiketyypistä.

On syytä huomata, että kasvitieteilijät ovat jo vuodesta 1930 lähtien tienneet *Capsicum annuum* -lajin mukautuvan maaperään ja ilmastoon ja saavan siten erilaisia ominaispiirteitä.

Kastelun on erityisesti oltava säännöllistä ja runsasta, paprika ei siedä veden puutetta eikä liikakastelua. Kasvu alkaa vasta, kun maaperän lämpötila ylittää 12 °C, ja on huomattavaa keskilämpötilan ollessa 20 °C ja päivä- ja yölämpötilojen vaihdellessa vain vähän.

5.3 *Syy-yhteys*

Pienen Espeletten alueen ilmasto on siis ainutlaatuinen näille leveysasteille ja täyttää kasvin ja sen mausteeksi jalostuksen vaatimat lämpötila- ja kosteusedellytykset. Lämpötilaominaisuudet, sademäärä ja lämmönsäätely tyydyttävät kasvin tarpeet.

Paikallinen lajike on syntynyt tuottajien erittäin pitkällä aikavälillä harjoittaman massavalinnan ansiosta. Kaikki lajikkeen ominaisuudet sopivat paikalliseen ympäristöön ja mahdollistavat jalostuksen aivan erityislaatuiseksi mausteeksi, joka on aromaattinen ja tulinen muttei polttava.

Jokainen tuotantovaihe aina siementen valinnasta mausteen varastointiin toteutetaan paikallista erityistä taitotietoa noudattaen niin, että tuote säilyttää kaikki aistinvaraiset ominaispiirteensä. Piment d'Espelette -paprikan viljely ja jalostaminen vaativat paljon huomiokykyä ja runsaasti käsin tehtävää työtä. Tuottajat ovat vuosisatojen ajan osanneet vaalia lajiketyyppiä ja perinteisiä viljely-, kuivaus- ja jalostusmenetelmiä, joiden avulla tuote on säilyttänyt ominaisluonteensa.

Paikallisessa ruokakulttuurissa ja kulttuurissa ylipäätään Piment d'Espelette -paprikalla on tärkeä asema: Ranskassa se on Baskimaan mauste. Esimerkiksi monissa paikallisissa ilmaisuissa esiintyy sana "piment", ja Espeletten paprikajuhlat ovat koko alueelle tärkeä tapahtuma. Tuona päivänä tuhannet ihmiset saapuvat kylään ostaakseen ja juhlistaakseen Piment d'Espelette -paprikaa.

Ennen vanhaan Piment d'Espelette -paprika toi sitä viljelleille naisille taloudellista itsenäisyyttä. Nykyisin maatilat saavat huomattavan osan tuloistaan Piment d'Espelette -paprikan tuotannosta, ja pientilat voivat tuotannon ansiosta aloittaa toiminnan tai jatkaa sitä.

Asianomaisella alueella useat leikkele- ja suolalihaa myyvät yritykset, valmisruokayritykset ja ravintoloitsijat käyttävät Piment d'Espelette -paprikaa.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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