C/2025/4234

1.8.2025.

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27** [1]

(C/2025/4234)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

**„Piment d'Espelette / Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra”**

**EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025.**

1. **Naziv proizvoda**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „PIMENT D'ESPELETTE” / „PIMENT D'ESPELETTE – EZPELETAKO BIPERRA” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije:

a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti;

b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o „standardnoj” izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Opis proizvoda*

1. Dodaju se vrsta, sorta i sortni tip uz detaljan botanički opis (biljke i ploda) kako slijedi: Paprika potječe isključivo od vrste *Capsicum annuum L.* sljedećeg sortnog tipa: zeljasta jednogodišnja biljka visine do 80 cm; naizmjenični, cjeloviti i ovalni listovi; bijeli cvjetovi, smješteni pojedinačno u pazušcima listova; mesnati plod, viseći, u obliku stošca, crvene boje kad je zreo. Plod je podijeljen iznutra na tri komore s puno sjemenki, a pregrada koja ih dijeli nije potpuno zatvorena na vrhu. Paprike navedene oznake dobivaju se od sjemenki sorte *Gorria* ili iz sjemenki lokalne sorte koja odgovara prethodno definiranom sortnom tipu.

2. Izmjena osjetilnog opisa cijele svježe paprike i paprike u snopu: u specifikaciji se navodi da se arome razvijaju u fazi sušenja i dozrijevanja paprike i odnose se samo na mljevenu papriku (prah). Stoga se organoleptički deskriptori uklanjaju kako bi se opisala cijela, svježa paprika i paprika u snopu.

3. Brisanje veličine svježe cijele paprike namijenjene za proizvodnju mljevene paprike (praha): Izbrisana je veličina paprike namijenjene proizvodnji mljevene paprike jer to svojstvo ne utječe na njezinu organoleptičku kvalitetu.

4. Brisanje broja paprika po snopu: ta je odredba već predviđena u dijelu specifikacije koji se odnosi na metodu proizvodnje.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Elementi kojima se jamči da proizvod potječe s tog zemljopisnog područja*

1. Datum slanja identifikacijske prijave koji je prvotno bio predviđen prije 1. veljače u godini prije prve godine provedbe pomaknut je na 31. listopada kako bi se uzelo u obzir dodavanje faze sjetve na zemljopisnom području te kako bi gospodarski subjekti bili ovlašteni prije početka proizvodnje.

2. Jednolikost proizvoda unutar jedne serije i definicija serije mljevene paprike specificirani su na sljedeći način:

— proizvodnja od svježe cijele paprike ne starije od 2 dana,

— izrada snopa unutar jednog tjedna,

— količina proizvedene mljevene paprike ograničena je na najviše 180 kg. Miješanje mljevene paprike ili vrećica mljevene paprike dobivenih iz različitih mljevenja nije dopušteno.

3. Trajanje sezone uzgoja izmijenjeni su kako bi odražavali stvarno stanje ciklusa usjeva u vezi s obvezom sjetve na zemljopisnom području: sezona uzgoja sada traje od 1. veljače do 31. siječnja.

4. Sada je navedeno razdoblje čuvanja evidencije: gospodarski subjekti čuvaju podatke sadržane u registrima tijekom sezone uzgoja na koju se odnose i tijekom sljedeće dvije sezone uzgoja.

5. Vraćanje sustava označivanja proširuje se na gospodarske subjekte kojima je privremeno ukinuto odobrenje (a ne samo na subjekte kojima je odobrenje oduzeto).

6. Izmijenjeno je nekoliko odredbi u vezi s promjenama metode dobivanja u specifikaciji proizvoda i radi poboljšanja sljedivosti (poboljšanje praćenja ubranih količina i bolja provedba kontrola), i to:

— uvedena su dva nova postupka „Sjetva” i „Presađivanje”,

— postupak „Sadnja”: dodavanje podrijetla bilja,

— postupak „Upravljanje uzgojem”: dodavanje odredbe u kojoj se navodi da se postupci obrade pokreću nakon opažanja zabilježenog u evidenciji,

— postupak „Berba”: izmjena izjave o berbi i sažetka ubranih količina,

— postupak „Proizvodnja mljevene paprike”: pojedinosti o tome kako identificirati serije (datum spaljivanja, datum mljevenja i težina),

— postupak „Unos, uklanjanje i zalihe svježe cijele paprike, snopova i mljevene paprike”, pomicanje datuma izjave o zalihama.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Definicija zemljopisnog područja*

Preformuliran je dio specifikacije koja se odnosi na opis zemljopisnog područja, pri čemu se navodi da se sve faze proizvodnje ZOI-ja „Piment d'Espelette”, od sjetve do pakiranja, provode unutar tog zemljopisnog područja.

Navedeni su i načini identificiranja čestica pogodnih za proizvodnju ZOI-ja „Piment d'Espelette”.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Opis metode proizvodnje*

1. Dodano je novo potpoglavlje pod nazivom „Sjetva” kako bi se u specifikaciju proizvoda uključili proizvođači sadnica i predvidjela proizvodnja sadnica na zemljopisnom području: Proizvodnju sadnica (sjetva i uzgoj) mora obavljati gospodarski subjekt na području obuhvaćenom oznakom. Proizvođači mogu upotrebljavati sjeme s vlastitog gospodarstva. Sjetva se obavlja izravno u sadne posudice, lončiće, gajbice, ručne aparate za grudice ili kontejnere za sadnice. Provodi se u za to utvrđenom natkrivenom prostoru. Sjeme mora biti pokriveno. Presađivanje se obavlja u sadne posudice, lončiće, gajbice, ručne aparate za grudice ili kontejnere za sadnice. Ovaj korak može se napraviti čim sadnica dosegne fazu s dvije supke (prva dva lista). Presađivanje sadnica provodi se u za to utvrđenom prostoru.

2. Sadnja i upravljanje uzgojem:

Ukinuta je obveza plastičnog malčiranja.

Razmak između sadnica na liniji, koji je izvorno predviđen na najmanje 40 cm bez obzira na vrstu sadnje, i dalje iznosi najmanje 40 cm za pojedinačne sadnice, ali se povećava na najmanje 50 cm za dvostruke sadnice. Povećanje razmaka omogućuje bolji razvoj korijena kod dvostrukih sadnica, a time i bolju otpornost na klimatske nepogode.

Gustoća sadnje, koja je prvotno bila između najmanje 10 000 i najviše 30 000 biljaka po hektaru za sadnju pojedinačnih sadnica, odnosno do 60 000 biljaka po hektaru za sadnju dvostrukih sadnica, smanjuje se na 40 000 biljaka po hektaru za dvostruke sadnice kako bi bila usklađena s izmjenom razmaka između biljaka na liniji.

Upravljanje zdravstvenim stanjem biljaka:

Kako bi se smanjila upotreba sredstava za zaštitu bilja, dodaju se sljedeće odredbe: „Tijekom kalendarske godine upotreba herbicida dopuštena je isključivo s biokontrolnim proizvodima navedenima na popisu biokontrolnih proizvoda koji je objavila Glavna uprava za hranu. Sustavna primjena drugih fitosanitarnih tretmana nije dopuštena. Postupci obrade pokreću se nakon opažanja zabilježenog u evidenciji."

Zaštita od mraza: početna odredba predviđa zaštitu od mraza od 1. travnja do 31. svibnja, te na kraju uzgoja od 25. listopada nadalje. Mogući datum za uvođenje zaštite od mraza na kraju uzgoja pomaknut je na 15. listopada. Kao razlog se navodi ranija pojava mraza. Sada je navedeno trajanje zaštite (između 17 sati i 10 sati).

Berba

Radi prilagodbe klimatskim promjenama i smanjenja broja zahtjeva za privremenim izmjenama odredba o datumima berbe mijenja se na sljedeći način: „Paprika se bere ručno u fazama do zamrzavanja biljke, a najkasnije do 15. prosinca."

Zbog promjene prakse i berbe u optimalnom trenutku radi manjeg odbacivanja uroda minimalna količina svježih paprika potrebna za dobivanje 1 kg mljevene paprike smanjuje se s 8 kg na 6,5 kg.

Za svježe cijele paprike: razne izmjene ili pojašnjenja uvedene su za ovaj proizvod, uglavnom radi usklađivanja terminologije i razjašnjenja određenih pojmova, posebno u svrhu kontrola (zaštita od sunca i kiše i pakiranje u kutije za prehrambenu upotrebu).

Za paprike u snopu: U odredbi o vezivanju konopom u snop navodi se da se ta praksa primjenjuje samo za paprike s gospodarstva, kako bi se uzele u obzir postojeće metode. Dodan je prag tolerancije u vezi s brojem paprika po konopu (15 % više).

Za mljevene paprike: Uvedene su razne izmjene kako bi se određene odredbe pojasnile ili prilagodile s obzirom na prakse gospodarskih subjekata:

— opis mjesta dozrijevanja praha je izmijenjen: Izraz „toplo i prozračno mjesto" zamijenjen je s „prozračno mjesto (zaklon ili pročelje)" radi lakše kontrole,

— razdoblje dozrijevanja produljuje se na 25 dana za paprike ubrane između 2. i 15. prosinca,

— dodana je odredba o uvjetima dozrijevanja proizvoda koja precizira da paprike moraju biti raspoređene u jednom sloju na podlozi s otvorima te da razmak između dvije takve podloge mora biti najmanje 10 cm kako bi se poboljšali uvjeti dozrijevanja,

— krajnji rok za preradu pomaknut je na 15. veljače (umjesto 30. ožujka) kako bi se osigurala brza prerada plodova nakon dozrijevanja i tako sačuvale njihove kvalitete,

— dodano je najduže dopušteno vrijeme pakiranja: „Odmah nakon mljevenja” zamjenjuje se sljedećim: „Unutar 24 sata” kako bi se olakšala kontrola,

— utvrđeni su načini identifikacije (datum spaljivanja i datum mljevenja, težina) i označavanja različitih proizvoda kako bi se osigurala sljedivost proizvoda. To uključuje obveznu identifikaciju serija mljevene paprike u svim fazama prerade, obvezno pakiranje pri prodaji između gospodarskih subjekata, zaštitni sustav označivanja te hermetički zatvoreni spremnici.

Dopunjene su dopuštene vrste pakiranja: kako bi se ograničilo nepotrebno ponovno pakiranje (i time smanjio otpad), za prodaju između gospodarskih subjekata i prije stavljanja proizvoda na tržište dopušteno je pakiranje prema stvarnoj težini koje ne mora odgovarati jednom od četiri unaprijed određena težinska pakiranja za proizvod, i to samo za kraj serije (do 5 kg) i za vrećice koje su bile predmet uzorkovanja. Ograničavanje pakiranja na stvarnu težinu ima za cilj olakšati provjeru zaliha tijekom kontrola.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Elementi koji opravdavaju povezanost sa zemljopisnim područjem*

Dopunjen je dio specifikacije koji se odnosi na povezanost proizvoda s njegovim okolišem kako bi se naglasilo da se povezanost s podrijetlom proizvoda „Piment d'Espelette” temelji na njegovu ugledu i kvaliteti zrelog crvenog ploda, čiji prah ima izražen mirisni intenzitet.

Dodana je uvodna rečenica poveznice: povezanost s podrijetlom proizvoda „Piment d'Espelette” temelji se na njegovu ugledu i kvaliteti zrelog crvenog ploda. Mljevena paprika ima izražen mirisni intenzitet s dominantnim voćnim aromama i/ili aromama pečenog, ponekad upotpunjenima notom mirisa suhog sijena i povezanima s jakim, ali nepeckajućom pikantnim okusom koji se osjeća na nepcu.

Izmijenjen je i jedinstveni dokument kako bi se skratio odjeljak 5. „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Posebni elementi označivanja*

U skladu s drugim odjeljcima specifikacije dodaju se sljedeće odredbe:

— kad je riječ o svježim cijelim paprikama, svaka kutija mora biti označena zaštitnim sustavom označivanja koji je odobrio INAO. Taj se sustav može koristiti kao podloga za etikete,

— za paprike namijenjene za prodaju u snopu, svaki snop mora biti označen zaštitnim sustavom označivanja koji je odobrio INAO i na kojem je naveden broj paprika. Može se koristiti kao podloga za etikete,

— za mljevenu papriku namijenjenu prodaji, svaki spremnik mora biti označen zaštitnim sustavom označivanja koji je odobrio INAO na kojem je navedena i godina berbe. Taj se sustav može koristiti kao podloga za etikete.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7. *Upućivanja na nadzorno tijelo*

Ažurirani su podaci za kontakt i upućivanja na zakonodavstvo.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. *Nacionalni zahtjevi*

Glavne kontrolne točke ažuriraju se s obzirom na promjene u uvjetima proizvodnje.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

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

**EU br.: PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025.**

**ZOI (X) ZOZP ( )**

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

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

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 07 – JESTIVO POVRĆE, POJEDINI KORIJENI I GOMOLJI

0709 – Ostalo povrće, svježe ili rashlađeno

0709 60 – Plodovi iz roda *Capsicum* ili roda *Pimenta*

0709 60 10 – Slatke paprike

— 09 – KAVA, ČAJ, MATE ČAJ I ZAČINI

0904 – Papar roda *Piper*; suhi, drobljeni ili mljeveni plodovi roda *Capsicum* ili roda *Pimenta*

0904 21 – suhi, nedrobljeni niti mljeveni

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

— 09 – KAVA, ČAJ, MATE ČAJ I ZAČINI

0904 – Papar roda *Piper*; suhi, drobljeni ili mljeveni plodovi roda *Capsicum* ili roda *Pimenta*

0904 22 – drobljeni ili mljeveni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Paprika potječe isključivo od vrste *Capsicum annuum L.* sljedećeg sortnog tipa: zeljasta jednogodišnja biljka visine do 80 cm; naizmjenični, cjeloviti i ovalni listovi; bijeli cvjetovi, smješteni pojedinačno u pazušcima listova; mesnati plod, viseći, u obliku stošca, crvene boje kad je zreo. Plod je podijeljen iznutra na tri komore s puno sjemenki, a pregrada koja ih dijeli nije potpuno zatvorena na vrhu. Paprike navedene oznake dobivaju se iz sjemenki sorte *Gorria* ili iz sjemenki lokalne sorte koja odgovara prethodno definiranom sortnom tipu.

„Piment d'Espelette” je paprika crvene boje kad je zrela i pojavljuje se u tri oblika.

— svježa cijela paprika: nema zelenih dijelova, ima pravilan oblik stošca, a kožica je glatka,

— u snopu: paprike su povezane po 2 (u nizu), po 3 (u trokut) ili po 4 (u križ). Crvene su boje, imaju pravilan oblik stošca i glatku kožicu, a duljina im je između 7 i 14 cm, bez peteljke. Razmještaj paprika na konopu treba biti skladan i ujednačen, kako u općem izgledu tako i u obliku i veličini papričica. Time se osigurava dozrijevanje i sušenje paprika,

— mljevena paprika: Mljevena paprika se dobiva preradom paprika koje dolaze isključivo s istog gospodarstva. Mljevenje se provodi nakon razdoblja dozrijevanja i sušenja u peći. Mljevena paprika „Piment d'Espelette” je narančaste do smećkastocrvene boje. Mljevenje treba biti dovoljno fino, tako da komadići ne budu veći od 5 mm. Mljevena paprika „Piment d'Espelette” ima jak miris s notama voća, pečenog i/ili sijena. Ljuta je, ali ne pretjerano. Ljutina u ustima traje relativno dugo i na nepcu osjeti postupno i/ili uz osjećaj topline. U ustima mljevena paprika „Piment d'Espelette” može imati slatku notu i/ili gorčinu. Sadržaj vlage u mljevenoj paprici može biti najviše 12 %.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Nije primjenjivo

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje ZOI-ja „Piment d'Espelette”, od sjetve do pakiranja, provode se na zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje se odvija na području proizvodnje. Ovim zahtjevom nastoje se osigurati autentičnost proizvoda i očuvanje njegovih kvaliteta i svojstava te istovremeno zaštititi oznaka podrijetla „Piment d'Espelette”. Osim toga, s obzirom na mogućnost miješanja mljevene paprike, obveza pakiranja na području proizvodnje ima za cilj osigurati sljedivost i podrijetlo.

Paprika se bere kad je najmanje 80 % površine crvene boje.

U roku od 48 sati nakon berbe paprike se sortiraju i zatim se ili otpremaju cijele i svježe, ili se stavljaju na konop, ili se ostavljaju da sazriju za izradu mljevene paprike.

Cijele svježe paprike skladište se prije slanja na mjestu zaštićenom od sunca i kiše kod proizvođača. Pakiraju se u propusne kutije za prehrambenu upotrebu, označene i korištene isključivo za „Piment d'Espelette”. Kutije imaju maksimalni kapacitet od 15 kg, a visina ne smije prelaziti 25 cm.

Paprike koje se prodaju u snopu od 20, 30, 40, 60, 80 ili 100 paprika (s dopuštenih 15 % više) ručno na konopac stavlja proizvođač ili se to odvija pod njegovim nadzorom, koristeći prehrambeni konac. U snopovima se prodaju samo paprike s poljoprivrednog gospodarstva. Znanje i iskustvo koje dijele proizvođači ZOI-ja jamči da snopovi paprika odgovaraju opisu proizvoda.

Nakon sortiranja paprika namijenjena prodaji u obliku praha dozrijeva najmanje 15 dana na prozračnom mjestu (zaklon ili pročelje). Za papriku ubranu od 2. do 15. prosinca razdoblje dozrijevanja produljuje se na najmanje 25 dana. Za dozrijevanje pod zaklonom paprike treba rasporediti u jednom sloju na podlozi s otvorima. Razmak između dviju podloga mora biti najmanje 10 cm. Na kraju dozrijevanja paprici se skida peteljka, suši se i melje. Zadnja prerada paprika u mljevenu papriku u sezoni mora biti gotova najkasnije do 15. veljače nakon berbe.

U roku od 24 sata nakon mljevenja mljevena se paprika mora čuvati u vakuumskom spremniku od 250 g, 500 g, 1 kg ili 5 kg. Brzo pakiranje nakon mljevenja štiti mljevenu papriku od organoleptičkih nepravilnosti, kao što su jaka gorčina, miris vlažnog sijena, gljivice, zelenilo i užeglost. Za završetak serije dopušten je samo jedan vakuumski spremnik mase najviše 5 kg.

Nakon mljevenja serije se označavaju datumom miješanja i datumom mljevenja.

Odmah nakon vakuumskog pakiranja, serije se označavaju datumom prženja, datumom mljevenja i masom.

Dodavanje bilo kojeg bojila, dodatka ili konzervansa osim inertnog plina nije dopušteno.

Sve serije mljevenih paprika na zalihi koje su predmet zahtjeva za organoleptički pregled moraju se označiti.

Za prodaju između gospodarskih subjekata i za stavljanje u promet, mljevena paprika pakira se u hermetički zatvorene spremnike sa zaštitnim sustavom označivanja, u pakiranjima od 250 g, 500 g, 1 kg ili 5 kg, ili u hermetički zatvorenim staklenkama koje su označene zaštitnim sustavom označivanja.

Za prodaju između gospodarskih subjekata, hermetički zatvoreni spremnici bit će označeni prema njihovoj stvarnoj masi.

Pakiranje se odvija na području proizvodnje. Ovim zahtjevom nastoje se osigurati autentičnost proizvoda i očuvanje njegovih kvaliteta i svojstava te istovremeno zaštititi oznaka podrijetla „Piment d'Espelette". Osim toga, s obzirom na mogućnost miješanja mljevene paprike, obveza pakiranja na području proizvodnje ima za cilj osigurati sljedivost i podrijetlo. Brzo pakiranje nakon mljevenja štiti mljevenu papriku od organoleptičkih nepravilnosti, kao što su jaka gorčina, miris vlažnog sijena, gljivice, zelenilo i užeglost.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Oznaka za svježe paprike, paprike u snopu ili mljevenu papriku mora sadržavati naziv oznake podrijetla „Piment d'Espelette" / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra" ispisan slovima čija je veličina najmanje 1,3 puta veća od najvećih slova koja se nalaze na etiketi. Oznaka mora sadržavati simbol „ZOI" Europske unije. Uz simbol mora biti naveden naziv oznake, bez drugih navoda između njih.

Na oznaci se mogu nalaziti i riječi „Zaštićena oznaka izvornosti" ili „ZOI" neposredno prije ili nakon naziva oznake, bez drugih navoda između njih.

Osim na oznakama, i na pratećim dokumentima, računima i etiketama mora biti naznačen naziv oznake izvornosti te izraz „Zaštićena oznaka izvornosti" i/ili „ZOI" i/ili simbol „ZOI" Europske unije.

Kad je riječ o svježim cijelim paprikama, svaka kutija mora biti označena zaštitnim sustavom označivanja koji je odobrio INAO. Taj se sustav može koristiti kao podloga za etikete.

Za paprike namijenjene za prodaju u snopu, svaki snop mora biti označen zaštitnim sustavom označivanja koji je odobrio INAO i na kojem je naveden broj paprika. Može se koristiti kao podloga za etikete.

Za mljevenu papriku namijenjenu prodaji, svaki spremnik mora biti označen zaštitnim sustavom označivanja koji je odobrio INAO na kojem je navedena i godina berbe. Taj se sustav može koristiti kao podloga za etikete.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća područje sljedećih općina departmana Pyrénées-Atlantiques: Larressore i Souraïde u cijelosti te dijelove općina Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle i Ustaritz. Granice zemljopisnog područja uključene su u katastar djelomično obuhvaćenih općina.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Mala regija Espelette ima mediteransku i oceansku klimu: ljeta su topla (prosječna najviša temperatura u srpnju je 25 °C), a zime blage (prosječna temperatura u siječnju je 12 °C). Mraz je rijedak i često se odmrzne u jednom danu.

Područje Espelette nije izloženo „morskim povjetarcima" uzrokovanima kontrastom između temperature oceana i kopna jer je zaštićeno nizom brežuljaka visokih oko 100 metara koji djeluju kao vjetrobran i sprječavaju pojave evapotranspiracije i dehidracije biljaka.

Osim toga, brežuljci i planine Pireneja koje okružuju Espelette stvaraju svojevrsni amfiteatar otvoren prema sjeverozapadu. Vlažna oceanska strujanja, nailazeći na prve planinske prepreke, izliju se u obliku obilne i redovite kiše.

U prosjeku, 180 dana godišnje ima padalina. Osim toga, zabilježena je najviša vodna bilanca u Francuskoj na toj visini. Na kraju, okolne uzvisine povećavaju naoblaku, čime reguliraju temperaturu i smanjuju razliku u temperaturi između dana i noći.

Tlo mora biti dovoljno plodno i bogato hranjivim tvarima da biljka dobro raste, da voda dobro prolazi i da nije sklono eroziji. Važno je i da čestica bude okrenuta prema suncu. Čestice imaju uravnoteženu teksturu, mješavinu gline, ilovače i pijeska, i gotovo svake godine se prihrane dobro razgrađenim stajskim gnojem.

Na kraju, prisutnost masiva Pireneja uzrokuje, zbog učinka fena između sjevernih i južnih padina, južni vjetar zvan *haïze hegoa*. Taj topli vjetar jedinstven je jer zadržava istu jačinu danju i noću. Često puše u jesen i zimu te doprinosi zrenju voća i njihovu sušenju.

Meteorološki podaci pokazuju da regija Espelette ima jedinstvene klimatske značajke koje proizlaze iz spoja njezina geografskog položaja i geomorfoloških svojstava.

5.2. *Posebnost proizvoda*

Proizvod „Piment d'Espelette" karakteriziran je intenzivnim mirisom kojim dominiraju voćne arome i/ili arome pečenog, ponekad upotpunjene mirisom svježe pokošene trave, te jakim, ali nepeckajućim pikantnim okusom koji se osjeti na nepcu. „Piment d'Espelette" je paprika crvene boje kad je zrela i pojavljuje se u tri oblika. svježa cijela paprika, mljevena paprika i u snopu.

Paprika je uvezena u regiju Espelette u 16. stoljeću; navodno je unesena u pokrajinu Labourd preko Španjolske, dolinom rijeke Nive. Paprike vrste *Capsicum*, koje su se koristile kao začini, spominju se od 17. stoljeća. Te su paprike zamjenjivale crni papar, koji se uvozio po visokoj cijeni, u začinjavanju i konzerviranju mesa.

Također su im pripisivana ljekovita svojstva, što je potaknulo njihovo uključivanje u kućne ljekarne. Godine 1745. baskijski rječnik oca Manuela de Larramendija navodi da se paprika „Piment d'Espelette" upotrebljava kao začin.

Uzgoj se razvio u povrtnjacima koje su obrađivale žene, prvenstveno za kućnu upotrebu, a sekundarno za prodaju proizvođačima suhomesnatih proizvoda ili gostioničarima.

Uzgoj paprike „Piment d'Espelette" stvarao je dodatni prihod ženama koje su ga uzgajale te nadopunjavao skromne prihode malih gospodarstava s mješovitom poljoprivredom i stočarstvom.

Razvoj uzgoja paprike također je povezan s očuvanjem tradicionalnih gospodarstava koja se bave mješovitom poljoprivredom i stočarstvom.

Sušenje paprika na pročeljima kuća tijekom jeseni predstavlja upečatljiv i karakterističan element regionalne kulture.

Danas je „Piment d'Espelette" jedina tradicionalna paprika koja se koristi kao začin i proizvodi u Francuskoj. Naime, tropsko podrijetlo vrste *Capsicum annuum* L. nije pogodno za uzgoj i preradu u začin na francuskim geografskim širinama, osim u iznimnim uvjetima i za sortni tip prilagođen tim uvjetima.

Važno je napomenuti da je vrsta *Capsicum annuum* poznata među botaničarima još od 1930. godine po svojoj sposobnosti da poprimi različite oblike s obzirom na vrste tla i klimatske uvjete.

Opskrba biljke vodom mora biti posebno obilna i redovita jer biljka ne podnosi ni manjak ni višak vode. Počinje rasti tek kad je temperatura tla iznad 12 °C, a značajnije raste kada prosječne temperature dosegnu 20 °C uz malu razliku između dnevne i noćne temperature.

5.3. *Uzročna povezanost*

Klima male regije Espelette na jedinstven način za ovu širinu objedinjuje upravo one uvjete temperature i vlage koji su potrebni za tu biljku i njezinu preradu u začin. Karakteristike temperature, oborina i termoregulacije omogućuju uzgoj u skladu s potrebama biljke.

Lokalni sortni tip nastao je stoljetnom masovnom selekcijom proizvođača. Sve njegove karakteristike usklađene su s uvjetima okoline i omogućuju preradu u začin s izraženim svojstvima: aromatičan i pikantan, ali nepeckajuć.

Od odabira sjemena do čuvanja začina sa svim njegovim organoleptičkim svojstvima, svaka faza provodi se prema lokalnom i prilagođenom znanju i iskustvu. Uzgoj i prerada paprike „Piment d'Espelette" zahtijevaju veliku sposobnost zapažanja i čest ručni rad. Proizvođači su kroz stoljeća uspjeli sačuvati sortni tip i tradicionalne tehnike uzgoja, sušenja i obrade koje su omogućile očuvanje izvornosti proizvoda.

„Piment d'Espelette" ima važnu ulogu u lokalnoj gastronomiji i kulturi: u Francuskoj je to glavni začin Baskije. Kao primjer, nekoliko lokalnih izraza temelji se na riječi *piment*, a festival paprike u Espeletteu je jedno od najvažnijih događanja u cijeloj regiji jer tog dana tisuće ljudi dolazi u selo kako bi se opskrbili i slavili „Piment d'Espelette".

Dok je „Piment d'Espelette" povijesno ženama koje su ga proizvodile omogućio financijsku neovisnost, danas poljoprivredna gospodarstva ostvaruju značajan dio svojih prihoda od njegove proizvodnje, koja također omogućuje osnivanje i održavanje malih obiteljskih gospodarstava.

Na tom području mnoga poduzeća koja se bave preradom mesa, proizvođači gotovih jela i ugostitelji svoje poslovanje usko povezuju s „Piment d'Espelette".

**Upućivanje na objavu specifikacije**

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