C/2025/4234

2025.8.1.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/4234)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

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

EU PDO-FR-9131-AM01 – 2025.5.2.

1. **A termék elnevezése**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Piment d'Espelette" / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra" OEM módosítására irányuló kérelem nem jelenti az uniós módosítás három esetének egyikét sem; konkrétan:

a) nem jár az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltoztatásával;

b) nem jelenti a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának veszélyét;

c) nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

A francia hatóságok ezért úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra irányul.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A termék leírása*

1. A szöveg kiegészül a fajjal, a fajtával és a fajtatípussal a növénytani leírás (növény és termés) alábbiak szerinti pontosításával: A paprika kizárólag a *Capsicum annuum* L. faj következő fajtatípusából származik: évelő lágyszárú növény, amely 80 cm-es magasságot is elérhet. Levelei váltakozó állásúak, tagolatlanok, ovális alakúak. Fehér virágai egyesével helyezkednek el a levelek tövében. Termése húsos, csüngő állású, kúp alakú, a termés színe érett állapotban piros. A termés belseje három, a paprika felső részénél egymástól nem teljesen elkülönülő üregre oszlik, amelyekben számos mag található. Az eredetmegjelöléshez tartozó paprika a Gorria fajta vetőmagjából vagy a fent meghatározott fajtatípus helyi fajtájának vetőmagjából származik.

2. A füzérbe fűzött friss, egész paprika érzékszervi leírásának módosítása: a termékleírás immár pontosítja, hogy az aromák a paprika száradása/érése során alakulnak ki, és így csak az őrleményben érezhetők. Az érzékszervi jellemzőket leíró elemeket ezért törölték a füzérbe fűzött friss, egész paprika jellemzéséből.

3. Az őrlemény előállításához felhasznált friss, egész paprika méretének törlése: az őrlemény előállításához felhasznált paprika méretét törölték, mivel ez a jellemző nem befolyásolja az őrlemény érzékszervi minőségét.

4. Az egy füzérbe fűzött paprikák számának törlése: ez a rendelkezés már szerepel a termékleírásnak az előállítás módjára vonatkozó részében.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. *A földrajzi területről való származást igazoló elemek*

1. Az azonosítási nyilatkozat benyújtásának határidejét, amely eredetileg a végrehajtás első évét megelőző év február 1-je volt, előbbre hozták október 31-re, hogy figyelembe lehessen venni a földrajzi területen belüli vetési szakaszt, és biztosítani lehessen, hogy a gazdasági szereplők a termelés megkezdése előtt engedéllyel rendelkezzenek.

2. Az egy-egy tételben lévő termékek egységességét és az őrleménytétel meghatározását a következőképpen pontosították:

— két napnál nem régebbi, friss, egész paprika előállítása,

— a füzérek egy hét alatti elkészítése,

— az őrlemény tömege legfeljebb 180 kg. Különböző őrlésekből származó őrlemények vagy őrleményes zsákok összekeverése tilos.

3. Az idény dátumai módosultak annak érdekében, hogy – a földrajzi területen belüli vetésre vonatkozó kötelezettségre tekintettel – tükrözzék a növénytermesztési ciklust: az idény immár február 1-jétől január 31-ig tart.

4. A nyilvántartások megőrzésének időtartama immár szerepel a termékleírásban: a gazdasági szereplők kötelesek megőrizni a nyilvántartásokban tárolt adatokat az aktuális, valamint a következő két idényben.

5. A jelölési rendszerek visszaállítását kiterjesztik azokra a gazdasági szereplőkre, akiknek/amelyeknek az engedélyét felfüggesztették (és nem csak azokra a gazdasági szereplőkre, akiknek/amelyeknek az engedélyét visszavonták).

6. A termékleírásnak „Az előállítás módja” című szakaszában végrehajtott változtatásokkal összefüggésben és a nyomonkövethetőség javítása (a leszedett mennyiségek jobb nyomon követése és az ellenőrzések hatékonyabb végrehajtása) érdekében számos rendelkezés módosult, mégpedig a következőképpen:

— a „Vetés” és az „Átültetés” elnevezésű, két új műveletszakasz bevezetése,

— az „Ültetés” elnevezésű műveletszakasz kiegészült a növények származásával,

— az „Igazgatás” elnevezésű műveletszakasz kiegészült egy olyan rendelkezéssel, amely pontosítja, hogy az adatkezelési műveletek egy nyilvántartásban rögzített megfigyelés alapján indulnak,

— a „Szedés” elnevezésű műveletszakaszban módosult a szedési nyilatkozat és a leszedett mennyiségek összegzése,

— az „Őrleménygyártás” elnevezésű műveletszakasz kiegészült a tételek azonosítására vonatkozó adatokkal (pörkölés és őrlés dátuma, tömeg),

— a „Friss, egész paprika, valamint a füzérbe fűzött vagy őrlemény formájú paprika készletbe való felvétele, készletből való kivétele és készletei” elnevezésű műveletszakaszban a készletjelentés időpontját előbbre hozták.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *A földrajzi terület körülhatárolása*

A termékleírásnak a földrajzi terület leírására vonatkozó szakaszát átfogalmazták annak pontosítása érdekében, hogy a „Piment d’Espelette” OEM előállításának valamennyi műveletszakaszát – a vetéstől a csomagolásig – a földrajzi területen belül végzik.

A „Piment d’Espelette” OEM előállítására alkalmas parcellák azonosítására vonatkozó szabályokat szintén pontosították.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. *A termék előállítási módjának leírása*

1. A szöveg kiegészült a „Vetés” című új alfejezettel annak érdekében, hogy a termékleírásba bekerüljenek a palántatermesztők, valamint legyen arra vonatkozó rendelkezés, hogy a palántákat a földrajzi területen kell termeszteni: A palánták termesztését (vetését és nevelését) az eredetmegjelöléshez tartozó területen működő gazdasági szereplőnek kell végeznie. A termelők a saját gazdaságukból származó vetőmagokat használhatnak. Közvetlenül tárolóedényekbe, cserepekbe, tálcákra, palántanevelő kockákba vagy palántanevelő tálcákra vetnek. Erre egy kijelölt, időjárási hatásoktól védett helyiségben kerül sor. A vetőmagokat le kell fedni. A palántákat közvetlenül tárolóedényekbe, cserepekbe, tálcákra, palántanevelő kockákba vagy palántanevelő tálcákra ültetik át. Ez a műveletszakasz a palánta két sziklevelének megjelenésekor azonnal végrehajtható. A palántákat egy kijelölt helyiségben kell átültetni.

2. Ültetés és gondozás:

A műanyag talajtakaró használatára vonatkozó kötelezettséget eltörölték.

Az egy sorban lévő palánták közötti távolság, amelyet az ültetés típusától függetlenül eredetileg legalább 40 cm-ben rögzítettek, a különálló palánták esetében továbbra is legalább 40 cm, de az ikerpalánták esetében 50 cm-re emelkedett. A nagyobb tér lehetővé teszi, hogy az ikerpalánták gyökere jobban kifejlődjön, és ezáltal azok jobban reagáljanak az éghajlati veszélyekre.

Az ültetési sűrűség, amely különálló palánták ültetése esetén eredetileg hektáronként legalább 10 000 növény és hektáronként legfeljebb 30 000 növény között volt, illetve ikerpalánták ültetése esetén hektáronként legfeljebb 60 000 növény volt, ikerpalánták ültetése esetén – az egy soron belüli távolság megváltoztatásával való összhang biztosítása érdekében – hektáronként 40 000 növényre változott.

Egészségvédelem

A növényvédő szerek használatának visszaszorítása érdekében a szöveg a következő rendelkezésekkel egészült ki: „A naptári év során gyomirtó szerek kizárólag az Élelmiszerügyi Főigazgatóság által közzétett biológiai növényvédelmi termékek jegyzékében szereplő biológiai növényvédelmi termékekkel együtt használhatók. Egyéb növényegészségügyi kezelések módszeres használata tilos. A kezelési műveleteket nyilvántartásban rögzített megfigyelés alapján kell elindítani.”

Fagyvédelem: Az eredeti rendelkezés április 1. és május 31. között, valamint a vegetációs időszak végétől, október 25-től ír elő fagyvédelmet. A fagyvédelem esetleges bevezetésének dátumát előbbre hozták október 15-re. Ezt a változtatást a fagyok korábbi előfordulása indokolja. Immár pontosan szerepel az az órában kifejezett intervallum, amely alatt védelmi intézkedések hozhatók (17:00 és 10:00 óra között).

Szedés

Az éghajlatváltozáshoz való alkalmazkodás, valamint az ideiglenes változtatás iránti kérelmek alkalmazásának korlátozása érdekében a szedési dátumokra vonatkozó rendelkezés a következőképpen módosult: „A paprikát kézzel, több szakaszban szedik, amíg a növény meg nem adja magát a fagynak, vagy legkésőbb december 15-ig.”

A gyakorlatok megváltozását követően, valamint annak érdekében, hogy – a leszedett termés visszaminősítésének korlátozása végett – a szedésre optimális időben kerülhessen sor, az 1 kg őrlemény előállításához szükséges friss paprika minimális mennyisége 8 kg-ról 6,5 kg-ra csökken.

A friss paprikára vonatkozóan: a szóban forgó termék esetében különféle módosításokat, illetve pontosításokat végeztek, amelyek leginkább a szóhasználat harmonizálására és bizonyos kifejezések pontosítására irányultak, különösen ellenőrzési célból („naptól való védettség”, „esőtől való védettség” és „élelmiszer tárolására alkalmas rekeszekbe csomagolva”).

A füzérbe fűzött paprikára vonatkozóan: a füzérbe fűzésre vonatkozó rendelkezés immár pontosítja, hogy a gazdasági szereplők gyakorlatainak figyelembevétele érdekében ez a művelet kizárólag a gazdaságból származó paprikák esetében végezhető el. Az egy füzérbe fűzhető paprikák száma tekintetében a szöveg kiegészült egy tűréshatárral (15 %-kal több paprika).

Az őrleményre vonatkozóan: bizonyos rendelkezések pontosítása, illetve a gazdasági szereplők gyakorlataihoz való hozzáigazítása érdekében különféle módosításokra került sor:

— Az őrlemény érlelési helyének leírása módosult: az ellenőrzés megkönnyítése érdekében a „meleg, jól szellőző helyen” szövegrészt a „jól szellőző helyen (védett helyen vagy épülethomlokzaton)” szövegrész váltja fel.

— A december 2. és 15. között leszedett paprika esetében az érlelési időszak 25 nappal meghosszabbodott.

— Ami a termékek érlelési feltételeit illeti, a szöveg kiegészült egy azt pontosító rendelkezéssel, hogy a paprikákat perforált lemezre helyezve, egyetlen rétegben kell szétteríteni, és két perforált lemez között legalább 10 cm távolságnak kell lennie az említett érlelési feltételek javítása érdekében.

— A feldolgozás végső dátumát előbbre hozták február 15-re (március 30-ról) a termés érlelés utáni mielőbbi feldolgozásának biztosítása, és ezáltal minőségének megőrzése érdekében.

— A szöveg kiegészült a legkésőbbi csomagolási időponttal: Az ellenőrzés megkönnyítése érdekében a „[közvetlenül] az őrlés után” szövegrészt a „24 órán belül” szövegrész váltotta fel.

— A termék nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében meghatározták a különböző termékek azonosítására és jelölésére vonatkozó eljárásokat (pörkölés és őrlés dátuma, tömeg) (az őrleménytételek valamennyi feldolgozási műveletszakaszban történő pontosítására vonatkozó követelmény, a gazdasági szereplők közötti értékesítéssel összefüggő csomagolási követelmény, nem manipulálható jelölési rendszer, légmentesen záródó tárolóedény).

Az engedélyezett csomagolástípusokat kiegészítették: a szükségtelen újracsomagolás korlátozása (hulladékcsökkentés) érdekében a gazdasági szereplők közötti értékesítés esetén és a forgalomba hozatal előtt a (termék kiszereléséhez előre meghatározott négy tömegnek esetlegesen nem megfelelő) tényleges tömeg csomagolása csak a tétel vége (legfeljebb 5 kg-ig) és a mintavételezett zsákok esetében megengedett. A tényleges tömeg csomagolására vonatkozó korlátozás célja, hogy a szemlék során megkönnyítse a készletek ellenőrzését.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

5. *A környezettel való kapcsolat igazolása*

A termékleírásnak a termék és a környezete közötti kapcsolatra vonatkozó szakaszát kiegészítették annak kihangsúlyozása érdekében, hogy a „Piment d'Espelette” eredetével való kapcsolat a hírnevén, valamint az intenzív illatú őrleményt adó, piros színű érett termésének minőségén alapul.

A szöveg a kapcsolatot bevezető mondattal egészült ki: a „Piment d'Espelette” eredetével való kapcsolat a hírnevén, valamint az intenzív illatú őrleményt adó, piros színű érett termésének minőségén alapul; illatában gyümölcsös és/vagy pörkölt aromák dominálnak, amelyeket néha szárított szénára emlékeztető árnyalat egészít ki, és amelyekhez a szájpadláson érezhető erős, de nem égetően csípős ízérzet társul.

Az egységes dokumentum szintén módosult a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című 5. szakasz lerövidítése érdekében.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A termékleírás többi szakaszával összhangban a szöveg a következő rendelkezésekkel egészült ki:

— A friss, egész paprika esetében minden rekeszt az Institut national de l'origine et de la qualité által jóváhagyott, nem manipulálható jelölési rendszerrel kell azonosítani. E rendszer alkalmazása segíthet a címkézésnél.

— A füzérbe fűzve történő értékesítésre szánt paprika esetében minden egyes füzért az Institut national de l'origine et de la qualité által jóváhagyott, a paprikák számát feltüntető, nem manipulálható jelölési rendszerrel kell azonosítani. Ez a címkézés alapjául szolgálhat.

— Az őrlemény formájában történő értékesítésre szánt paprika esetében az őrleményt tartalmazó összes tárolóedényen az Institut national de l'origine et de la qualité által jóváhagyott, nem manipulálható jelölési rendszert kell feltüntetni a szedés évével együtt. E rendszer alkalmazása segíthet a címkézésnél.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

7. *Az ellenőrző szervre való hivatkozások*

Az elérhetőségeket és a jogszabályokra való hivatkozásokat aktualizálták.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. *Nemzeti előírások*

A főbb ellenőrzési pontokat az előállítási feltételek változásainak fényében aktualizálták.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

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

EU-szám: EU PDO-FR-9131-AM01 – 2025.5.2.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)**

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

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 07 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ZÖLDSÉGFÉLÉK, ÉS EGYES GYÖKEREK ÉS GUMÓK

0709 – Más zöldség frissen vagy hűtve

0709 60 – A *Capsicum* vagy a *Pimenta* nemhez tartozó növények gyümölcse

0709 60 10 – Édes paprika

— 09 – KÁVÉ, TEA, MATÉTEA ÉS FŰSZEREK

0904 – Bors a *Piper* nemből; a *Capsicum* vagy a *Pimenta* nemhez tartozó növények gyümölcse szárítva vagy zúzva vagy őrölve

0904 21 – Szárított, nem zúzott, nem őrölt

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

— 09 – KÁVÉ, TEA, MATÉTEA ÉS FŰSZEREK

0904 – Bors a *Piper* nemből; a *Capsicum* vagy a *Pimenta* nemhez tartozó növények gyümölcse szárítva vagy zúzva vagy őrölve

0904 22 – Zúzott vagy őrölt

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A paprika kizárólag a *Capsicum annuum* L. faj következő fajtatípusából származik: évelő lágyszárú növény, amely 80 cm-es magasságot is elérhet. Levelei váltakozó állásúak, tagolatlanok, ovális alakúak. Fehér virágai egyesével helyezkednek el a levelek tövében. Termése húsos, csüngő állású, kúp alakú, a termés színe érett állapotban piros. A termés belseje három, a paprika felső részénél egymástól nem teljesen elkülönülő üregre oszlik, amelyekben számos mag található. Az eredetmegjelöléshez tartozó paprika a Gorria fajtából vagy a fent meghatározott fajtatípus helyi fajtájának vetőmagjából származik.

Érett állapotban piros színű és három formája lehet:

— friss, egész paprika: zöld színtől teljesen mentes, alakja szabályos és kúpszerű, héja pedig sima,

— füzérbe fűzött paprika: a paprikákat kettesével (halszálka mintában), hármasával (háromszög alakban) vagy négyesével (kereszteket formálva) fűzik fel. Színük piros, alakjuk szabályos, kúpszerű, héjuk sima, hosszuk pedig 7–14 cm (a kocsány nélkül). A füzérnek mind az összképet, mind az egyes paprikák alakját és méretét tekintve harmonikus és szabályos elrendezésűnek kell lennie. Ez lehetővé teszi a paprikák érését és kiszáradását,

— paprikaőrlemény: Az egyes őrleménytételekhez felhasznált paprikáknak ugyanabból a gazdaságból kell származniuk. Az őrlésre az érlelési időszak elteltével, sütőben történő szárítást követően kerül sor. A „Piment d'Espelette" őrlemény színe narancssárgás és a barnáspiros között változik. Az őrleménynek kellő finomságúnak kell lennie, hogy a szemcseméret ne haladja meg az 5 mm-t. A „Piment d'Espelette" paprikaőrleményt erőteljes illat jellemzi, amelyben gyümölcsös, füstös és/vagy szénára emlékeztető aromák dominálnak, ezekhez a szájpadláson fokozatosan és/vagy forróságérzet formájában jelentkező, többé-kevésbé hosszú ideig érezhető, erős, de nem égetően csípős íz társul. A „Piment d'Espelette" paprikaőrlemény ízében enyhén édeskés és/vagy kesernyés ízjegyek is jelen lehetnek. A paprikaőrlemény nedvességtartalma nem éri el a 12 %-ot.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Tárgytalan

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Piment d'Espelette" OEM előállításának valamennyi műveletszakaszát – a vetéstől a csomagolásig – a földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagolásra az előállítási területen kerül sor. Ez a követelmény nemcsak a termék eredetiségének garantálására hivatott, hanem tulajdonságainak és jellemzőinek megőrzését is célozza, és ezáltal biztosítja a „Piment d'Espelette" eredetmegjelölés oltalmát. Ezenfelül – a paprikaőrlemény más termékekkel való esetleges keverésének lehetőségére tekintettel – a meghatározott földrajzi területen belüli csomagolásra vonatkozó kötelezettség a nyomonkövethetőséget és az eredetet hivatott garantálni.

A paprikát akkor szedik le, amikor a színe (a felületének legalább 80 %-án) piros.

A paprikákat a leszedést követő 48 órán belül átválogatják, majd vagy frissen és egészben vagy felfűzött állapotban elszállítják, vagy őrlemény készítése céljából érni hagyják.

A friss, egész paprikákat az elszállítást megelőzően naptól és esőtől védett helyen tárolják a gazdasági szereplő telephelyén. A paprikákat kis méretű, felcímkézett rekeszekbe csomagolják, amelyeket kizárólag a „Piment d'Espelette" paprikához használnak. A rekeszekben legfeljebb 15 kg paprika tárolható, és a rekeszek magassága nem haladhatja meg a 25 cm-t.

A 20, 30, 40, 60, 80 vagy 100 darabos füzérben (15 %-os pozitív tűréshatárral) történő értékesítésre szánt paprikákat a termelő kézzel fűzi fel – vagy a termelő felelőssége mellett kézzel fűzik fel – egy élelmiszer-ipari zsinegre. A felfűzés kizárólag a gazdaságból származó paprikák esetében végezhető el. Az OEM termelők birtokában lévő közös szakértelemnek köszönhetően alakult ki a termék leírásának megfelelő paprikafüzér.

Az őrlemény formájában történő értékesítésre szánt paprikákat a válogatást követően legalább 15 napon át jól szellőző helyen (védett helyen vagy épülethomlokzaton) érlelik. A december 2. és 15. között leszedett paprikák esetében az érlelési időszak hosszabb, legalább 25 nap. Időjárási hatásoktól védett helyen történő érleléshez a paprikákat perforált lemezre helyezve, egyetlen rétegben kell szétteríteni. Két perforált lemez között legalább 10 cm távolságnak kell lennie. Az érlelési időszak végén a paprikákat kicsumázzák, megszárítják és megőrlik. Az idény során a paprika őrleménnyé történő utolsó feldolgozását legkésőbb a szedést követő február 15-ig kell elvégezni.

Az őrlést követő 24 órán belül az őrleményt 250 g, 500 g, 1 kg vagy 5 kg tömegű vákuumos tárolóedényben kell tárolni. Az őrlés után rövid időn belüli csomagolás révén az őrlemény megóvható a különféle érzékszervi hibák – például a kifejezetten keserű íz, a nedves szénát felidéző aromák, a gombák, a zöld foltok, sőt az avas íz – megjelenésétől. A tétel vége esetén csak egy 5 kg-nál kisebb tömegű vákuumos tárolóedény megengedett.

Az őrlést követően a tételeken fel kell tüntetni a pörkölés és az őrlés dátumát.

A vákuumcsomagolást követően a tételeken fel kell tüntetni a pörkölés és az őrlés dátumát, valamint a tömeget.

Bárminemű színezék, adalékanyag vagy tartósítószer hozzáadása tilos, kivéve az inert gázt.

Az érzékszervi vizsgálat iránti kérelemben megjelölt, valamennyi tárolt őrleménytételt azonosítani kell.

Gazdasági szereplők közötti értékesítés és szabad forgalomba bocsátás esetén az őrleményt 250 g, 500 g, 1 kg vagy 5 kg űrtartalmú, nem manipulálható jelölési rendszerrel ellátott hermetikus tárolóedényekbe vagy nem manipulálható jelölési rendszerrel ellátott hermetikus üvegedényekbe kell csomagolni.

Gazdasági szereplők közötti értékesítés esetén a hermetikus tárolóedényeket a tényleges tömegüknek megfelelően kell felcímkézni.

A csomagolásra az előállítási területen kerül sor. Ez a követelmény nemcsak a termék eredetiségének garantálására hivatott, hanem tulajdonságainak és jellemzőinek megőrzését is célozza, és ezáltal biztosítja a „Piment d'Espelette" eredetmegjelölés oltalmát. Ezenfelül – a paprikaőrlemény más termékekkel való esetleges keverésének lehetőségére tekintettel – a meghatározott földrajzi területen belüli csomagolásra vonatkozó kötelezettség a nyomonkövethetőséget és az eredetet hivatott garantálni. Az őrlés után rövid időn belüli csomagolás révén az őrlemény megóvható a különféle érzékszervi hibák – például a kifejezetten keserű íz, a nedves szénát felidéző aromák, a gombák, a zöld foltok, sőt az avas íz – megjelenésétől.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A friss, füzérbe fűzött vagy őrlemény formájú paprika címkéjén fel kell tüntetni a „Piment d'Espelette" / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra" kifejezést a címkén szereplő legnagyobb karakterek méreténél legalább 1,3-szer nagyobb méretű karakterekkel. A címkén szerepelnie kell az európai uniós OEM-logónak. A logót az eredetmegjelölés neve egészíti ki, közbeiktatott szavak nélkül.

A címkén közvetlenül az eredetmegjelölés neve előtt vagy után, közbeiktatott szavak nélkül feltüntethető továbbá az „appellation d'origine protégée" (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy az „AOP" (OEM) kifjezés is.

A címkéken kívül a kísérőokmányokon, a számlákon és a jelölésekben is meg kell jelennie az eredetmegjelölés nevének és az „appellation d'origine protégée" és/vagy az „AOP" jelölésnek és/vagy az európai uniós OEM-logónak.

A friss, egész paprika esetében minden rekeszt az Institut national de l'origine et de la qualité által jóváhagyott, nem manipulálható jelölési rendszerrel kell azonosítani. E rendszer alkalmazása segíthet a címkézésnél.

A füzérbe fűzve történő értékesítésre szánt paprika esetében minden egyes füzért az Institut national de l'origine et de la qualité által jóváhagyott, a paprikák számát feltüntető, nem manipulálható jelölési rendszerrel kell azonosítani. Ez a címkézés alapjául szolgálhat.

Az őrlemény formájában történő értékesítésre szánt paprika esetében az őrleményt tartalmazó összes tárolóedényen az Institut national de l'origine et de la qualité által jóváhagyott, nem manipulálható jelölési rendszert kell feltüntetni a szedés évével együtt. E rendszer alkalmazása segíthet a címkézésnél.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Pyrénées-Atlantiques megye következő településeinek területére teljes egészében kiterjed: Larressore és Souraïde. A következő települések területének egy részére terjed ki: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle és Ustaritz. A földrajzi terület határai bejegyzésre kerülnek a részben lefedett települések ingatlan-nyilvántartásába.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Espelette kistérségét délies, óceáni éghajlat jellemzi. A nyár meleg (a júliusi középhőmérséklet legfeljebb 25 °C), a tél enyhe (a januári középhőmérséklet 12 °C). Ritkán fordul elő fagy, nappali fagy pedig még ritkábban.

Espelette térsége nincs kitéve az óceán és a szárazföld közötti hőmérsékletkülönbség következtében kialakuló tengeri szélnek, mivel egy körülbelül 100 méter magas dombvonulat védi, amely szélvédő sáv szerepét tölti be, és megakadályozza a növények evapotranszspirációját és kiszáradását.

Emellett az Espelette-et körülvevő pireneusi dombok és hegyek egyfajta – északnyugat felé nyitott – amfiteátrumot formáznak, és ez képezi az első akadályt az óceán felől érkező, gyakran bőséges csapadékot okozó nedves légáramlatokkal szemben.

Évente átlagosan 180 csapadékos nap van. Ezáltal a vízháztartási mérleg e tengerszint feletti magasságnál itt a legnagyobb Franciaországban. Végezetül a környező dombok – a felhőzöttség fokozása révén – szabályozzák a hőmérsékletet, valamint csökkentik a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti különbséget.

A parcelláknak kellően termékenynek és szerves anyagban gazdagnak kell lenniük ahhoz, hogy ki tudják elégíteni a növény szükségleteit, lehetővé kell tenniük annak elegendő mennyiségű vízzel való ellátását és a megfelelő vízelvezetést, továbbá a napsütésnek való kitettség és az erózió veszélyének kiküszöbölése szempontjából kedvező elhelyezkedésűnek kell lenniük. E parcellák talajszerkezetét az agyag, az iszap és a homok egyensúlya jellemzi. A parcellákat szinte minden évben megtrágyázzák kellően lebomlott állapotban lévő szerves trágyával.

Végezetül a Pireneusok hegyvonulata az északi és a déli hegyoldalak között kialakuló főnhatás révén a haïze hegoának nevezett déli szél kialakulását idézi elő. Ennek a meleg szélnek megvan az a sajátossága, hogy éjjel és nappal azonos erősségű. Ősszel és télen gyakran fúj, ezáltal hozzájárul a termések éréséhez és száradásához.

A meteorológiai adatok bizonyítják, hogy Espelette térsége egyedi éghajlati adottságokkal rendelkezik, amelyek földrajzi és geomorfológiai helyzetének együttes hatásaira vezethetők vissza.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Piment d'Espelette” paprikát intenzív illat jellemzi, amelyben gyümölcsös, füstös és/vagy frissen kaszált szénára emlékeztető aromák dominálnak, ezekhez időnként erős, de nem égetően csípős íz társul. Érett állapotban piros színű és három formája lehet: friss, egész paprika, őrlemény formájú paprika vagy füzérbe fűzött paprika.

A paprikát a XVI. században telepítették be az espelette-i térségbe. Valószínűleg Spanyolországon keresztül – a Nive völgyén át – jutott el Labourd tartományba. A *Capsicum* fajhoz tartozó, fűszerként használt paprikáról a XVII. században történt először említés. Ez a paprika előnyös alternatívát kínált az addig igen költségesen importált fekete borssal szemben, és fokozatosan átvette annak szerepét a húsok fűszerezésekor és tartósításakor.

A paprikának gyógyító hatást is tulajdonítottak, és az idővel megjelent a házipatikákban is. Manuel de Larramendi atya 1745-ben kiadott baszk szótárában az olvasható, hogy a „Piment d'Espelette” fűszerként használatos.

A paprikatermesztés nők által művelt konyhakertekben folyt, leginkább házi fogyasztás, illetve hús- és hentesáru-előállítóknak és fogadósoknak történő értékesítés céljából.

A „Piment d'Espelette” értékesítése többletjövedelmet biztosított a termesztésével foglalkozó nők számára, és kiegészítette a kis méretű, növénytermesztésre és állattartásra szakosodott vegyes gazdaságok szerény jövedelmét.

A paprikatermesztés fejlődése ily módon hozzájárult e hagyományos, növénytermesztésre és állattartásra szakosodott vegyes gazdaságok fennmaradásához.

A házak homlokzatán ősszel füzérekben szárított paprika a térség kultúrájának szembeötlő és jellegzetes eleme.

A „Piment d'Espelette” jelenleg az egyetlen olyan, fűszerként használt hagyományos paprika, amelyet Franciaországban termesztenek. Trópusi eredete miatt a *Capsicum annuum* L. faj nem alkalmas a franciaországi éghajlati viszonyok közötti termesztésre és fűszerként történő feldolgozásra, nagyon speciális körülmények fennállása és az említett éghajlati viszonyokhoz alkalmazkodott fajtatípus esete kivételével.

Megjegyzendő, hogy a botanikusok körében 1930 óta ismert tény, hogy a *Capsicum annuum* faj a talajtani és éghajlati adottságoktól függően különböző jellegzetességeket mutathat.

A vízellátásnak rendszeresnek és bőségesnek kell lennie, mivel a növény sem a vízhiányt, sem a túl sok vizet nem tűri. A növény csak akkor indul fejlődésnek, ha a talaj hőmérséklete meghaladja a 12 °C-ot, viszont jelentős ütemben fejlődik, ha az átlaghőmérséklet eléri a 20 °C-ot, és csekély eltérés van a nappali és az éjszakai hőmérséklet között.

5.3. *Ok-okozati összefüggés*

Espelette kistérségének éghajlata – e szélességi körön egyedülálló kombinációban – egyesíti azokat a megfelelő hőmérsékleti és páratartalmi feltételeket, amelyek a növény és annak fűszerré történő feldolgozása szempontjából elengedhetetlenek. A hőmérséklet, a csapadékmennyiség és a hőszabályozás jellemzői megfelelnek a növény igényeinek.

A helyi fajtatípus a termelők által régidőktől fogva alkalmazott tömegszelekció eredményeként alakult ki. Mindezek a jellemzők összhangban vannak a helyi környezeti viszonyokkal, és lehetővé teszik, hogy a paprikából határozottan egyedi – aromás és pikáns, de nem égetően csípős – fűszer készüljön.

A vetőmag kiválasztásától a fűszer összes érzékszervi jellemzőjének megőrzését célzó tartósításig bezárólag valamennyi műveletszakasz a helyi, naprakész szakértelem szerint valósul meg. A „Piment d'Espelette" termesztése és feldolgozása kiváló megfigyelőképességet és manuálisan végzett folyamatok gyakori alkalmazását igényli. A termelőknek az évszázadok során sikerült fenntartaniuk a fajtatípust, valamint a hagyományos művelési, szárítási és feldolgozási technikákat, amelyek lehetővé tették a termék eredetiségének megőrzését.

A „Piment d'Espelette" kiemelt helyet foglal el a helyi gasztronómiában és kultúrában: Franciaország-szerte Baszkföld fűszereként ismert. Például számos helyi kifejezés ered a „piment" [paprika] szóból, az espelette-i paprikafesztivál pedig az egész régióban rangos eseménynek számít: azon a napon több ezren látogatnak el a faluba, hogy beszerezzék paprikakészleteiket és megünnepeljék a „Piment d'Espelette" paprikát.

A „Piment d'Espelette" régen anyagi függetlenséget biztosított a termesztésével foglalkozó nőknek. Napjainkban a gazdaságok bevételének jelentős hányada származik belőle, és a „Piment d'Espelette" termesztése lehetővé teszi kis családi gazdaságok létrehozását, illetve fennmaradását.

A térségben számos hús- és hentesáru-előállító vállalkozás, illetve készétel-készítő és étterem tevékenysége kapcsolódik közvetlenül a „Piment d'Espelette" paprikához.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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