C/2025/4234

2025 8 1

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 5 straipsnio 4 dalį [1]

(C/2025/4234)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

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

ES PDO-FR-9131-AM01 – 2025 5 2

1. **Produkto pavadinimas**

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

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų; konkrečiai, ji nesusijusi su:

a) saugomos kilmės vietos pavadinimo pakeitimu;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad ši paraiška yra dėl standartinio pakeitimo.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Produkto aprašymas*

(1) Rūšis, veislė ir kultivaras nurodomi pateikiant šį botaninį aprašymą (augalo ir vaisių): aitrioji paprika yra išskirtinai *Capsicum annuum L.* rūšies, šio kultivaro: vienmetis žolinis augalas, iki 80 cm aukščio; lapų išsidėstymas pražanginis, lapai pilni ir ovalūs; pavieniai balti lapai ties lapų pažastimis; apvalūs, kabantys, kūgio formos vaisiai, prinokę paraudonuoja; pertvara dalina vaisių (viršuje nevisiškai) į tris segmentus, kuriuose yra daug sėklų. Šia nuoroda ženklinamos aitriosios paprikos auginamos iš veislės „Gorria“ sėklų arba iš vietinės veislės kultivaro, apibrėžto pirmiau, sėklų.

(2) Šviežių, nepjaustytų, suvertų į vėrinį aitriųjų paprikų juslinių savybių aprašymo pakeitimas: dabar nurodyta, kad aromatai susiformuoja tuo metu, kai aitriosios paprikos džiūsta / noksta, taigi pakeitimai susiję tik su milteliais. Todėl jusliniai požymiai buvo išbraukti iš šviežių, nepjaustytų, suvertų į vėrinį aitriųjų paprikų aprašymo.

(3) Išbrauktas šviežių, nepjaustytų aitriųjų paprikų, naudojamų milteliams gaminti, dydis: nenurodomas miltelių gamybai naudojamų aitriųjų paprikų dydis, nes ši savybė neturi įtakos miltelių juslinėms savybėms.

(4) Išbrauktas aitriųjų paprikų skaičius vėrinyje: ši nuostata jau yra pateikta specifikacijos dalyje, susijusioje su gamybos metodu.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Duomenys, įrodantys, kad produktas pagamintas geografinėje vietovėje*

(1) Identifikavimo deklaracijos pateikimo terminas, kuris iš pradžių buvo nustatytas iki metų, einančių prieš pirmus įgyvendinimo metus, vasario 1 d., paankstintas iki spalio 31 d., siekiant atsižvelgti į sėjos etapą geografinėje vietovėje ir užtikrinti, kad veiklos vykdytojai iki gamybos pradžios būtų gavę leidimus.

(2) Partijos produktų vienodumas ir miltelių partijos apibrėžtis nustatyti taip:

— ne senesnės kaip dviejų dienų šviežios, nepjaustytos aitriosios paprikos;

— vėrinių gamyba per vieną savaitę;

— malti milteliai, ne daugiau kaip 180 kg. Draudžiama maišyti skirtingų malimų miltelius arba miltelių maišus.

(3) Sezono datos pakeistos pagal šio kultūrinio augalo vegetacijos ciklą, atsižvelgiant į įpareigojimą sėti geografinėje vietovėje: dabar sezonas truks nuo vasario 1 d. iki sausio 31 d.

(4) Dabar nurodytas duomenų saugojimo terminas: veiklos vykdytojai privalo saugoti registruose esančius duomenis sezono, su kuriuo tie duomenys susiję, metu ir du tolesnius sezonus.

(5) Žymų sistemų atkūrimas taikomas ir veiklos vykdytojams, kurių leidimų galiojimas buvo sustabdytas (o ne tik veiklos vykdytojams, kurių leidimai buvo panaikinti).

(6) Siekiant pagerinti atsekamumą (geresnė nuimto derliaus kiekio stebėsena ir veiksmingiau vykdoma kontrolė), buvo iš dalies pakeistos kelios nuostatos, susijusios su produkto specifikacijos skirsnyje „Gamybos būdas“ padarytais pakeitimais, t. y.:

— įvesti du nauji etapai, pavadinti „Sėja“ ir „Persodinimas“;

— etape „Sodinimas“ pridėta informacija apie augalų kilmę;

— etape „Valdymas“ pridėta nuostata, kurioje nurodyta, kad perdirbimo veiksmai pradedami remiantis registre įrašyta pastaba;

— etape „Derliaus nuėmimas“ iš dalies pakeista derliaus deklaracija ir santrauka apie nuimto derliaus kiekį;

— etape „Miltelių gamyba“ įtraukta informacija apie tai, kaip identifikuoti partijas (deginimo data, malimo data ir svoris);

— etape „Šviežių nepjaustytų aitriųjų paprikų ir aitriųjų paprikų vėriniuose arba miltelių pavidalu įvežimas, išvežimas ir atsargos“ atsargų deklaravimo data buvo paankstinta.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Geografinės vietovės ribų nustatymas*

Specifikacijos skirsnis, susijęs su geografinės vietovės aprašymu, buvo performuluotas, siekiant patikslinti, kad visi SKVN „Piment d'Espelette“ gamybos etapai, nuo sėjos iki pakavimo, yra atliekami geografinėje vietovėje.

Taip pat patikslinta sklypų, tinkamų auginti SKVN „Piment d'Espelette“ žymimas aitriąsias paprikas, identifikavimo tvarka.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Produkto auginimo būdo aprašymas*

(1) Pridėtas naujas poskyris „Sėja“, siekiant į produkto specifikaciją įtraukti sėjinukų augintojus ir nustatyti, kad sėjinukai turi būti auginami geografinėje vietovėje. Veiklos vykdytojas turi auginti (sėti ir daiginti) sėjinukus toje vietovėje, kuriai taikoma nuoroda. Augintojai gali naudoti savo ūkiuose išaugintas sėklas. Sėjama tiesiai į talpyklas, vazonus, padėkliukus, talpas arba daiginimo padėklus. Tai atliekama specialioje stogą turinčioje persodinimo patalpoje. Sėklos turi būti uždengtos. Augalai persodinami tiesiai į talpyklas, vazonus, padėkliukus, talpas arba daiginimo padėklus. Šis veiksmas gali būti atliktas tuomet, kai sėjinukai turi du skilčialapius. Augalai turi būti persodinti specialioje persodinimo patalpoje.

(2) Sodinimas ir valdymas

Panaikintas reikalavimas naudoti plastikinę mulčiavimo plėvelę.

Iš pradžių buvo nustatytas ne mažesnis kaip 40 cm tarpas tarp sėjinukų eilėje, nepriklausomai nuo sodinimo tipo, o dabar paliktas ne mažesnis kaip 40 cm tarpas viengubiems sėjinukams, bet padidintas iki 50 cm dvigubiems sėjinukams. Dėl padidėjusių tarpų geriau vystosi dvigubų sėjinukų šaknys, todėl jie atsparesni klimato pavojams.

Sodinimo tankumas, kuris iš pradžių buvo nuo mažiausiai 10 000 augalų/ha iki daugiausiai 30 000 augalų/ha sodinant viengubus sėjinukus arba 60 000 augalų/ha sodinant dvigubus sėjinukus, buvo pakeistas į 40 000 augalų/ha sodinant dvigubus sėjinukus, kad būtų užtikrintas suderinamumas su tarpų tarp augalų eilėje pakeitimu.

Sveikatos valdymas

Siekiant sumažinti augalų apsaugos produktų naudojimą, buvo pridėtos šios nuostatos: „Kalendoriniais metais herbicidai gali būti naudojami tik su biologinės kontrolės produktais, įtrauktais į Maisto produktų generalinio direktorato paskelbtą biologinės kontrolės produktų sąrašą. Draudžiama sistemingai naudoti kitus fitosanitarinius apdorojimo būdus. Apdorojimo veiksmai turi būti pradėti remiantis registre užregistruota pastaba“.

Apsauga nuo šalnų: pirminėje nuostatoje numatyta apsauga nuo šalnų nuo balandžio 1 d. iki gegužės 31 d. ir auginimo sezono pabaigoje, nuo spalio 25 d. Galimo pasirūpinimo apsauga nuo šalnų data buvo paankstinta – nuo spalio 15 d. Šis pakeitimas grindžiamas ankstesniu šalnų pasireiškimu. Dabar yra nustatytos valandos, kuriomis gali būti taikomos apsaugos priemonės (nuo 17.00 iki 10.00 val.).

Derliaus nuėmimas

Siekiant prisitaikyti prie klimato kaitos ir apriboti prašymų dėl laikinų pakeitimų naudojimą, derliaus nuėmimo datos buvo pakeistos taip: „Aitriųjų paprikų derlius nuimamas rankomis etapais iki tol, kol augalus pakąs šalnos arba vėliausiai iki gruodžio 15 d.“

Atsižvelgiant į praktikos pokyčius ir siekiant užtikrinti derliaus nuėmimą optimaliu laiku, kad būtų padaryta kuo mažesnė žala nuskintų vaisių kokybei, minimalus šviežių aitriųjų paprikų kiekis, reikalingas 1 kg miltelių pagaminti, sumažintas nuo 8 kg iki 6,5 kg.

Dėl šviežių aitriųjų paprikų: dėl šio produkto buvo padaryta įvairių pakeitimų ar patikslinimų, kuriais siekiama suderinti vartojamus žodžius ir paaiškinti tam tikrus terminus, visų pirma kontrolės tikslais („apsauga nuo saulės“, „apsauga nuo lietaus“ ir „supakuota maistui skirtose dėžėse“).

Dėl aitriųjų paprikų vėriniuose: nuostatoje dėl vėrinių dabar nurodoma, kad jie veriami tik iš ūkyje užaugintų aitriųjų paprikų, siekiant atsižvelgti į veiklos vykdytojų praktiką. Pridėta leidžiamojo nuokrypio riba, susijusi su aitriųjų paprikų skaičiumi viename vėrinyje (15 proc. daugiau aitriųjų paprikų).

Dėl miltelių: siekiant patikslinti tam tikras nuostatas arba jas pritaikyti atsižvelgiant į veiklos vykdytojų praktiką, buvo padaryti įvairūs pakeitimai:

— Iš dalies pakeistas miltelių nokinimo vietos aprašymas: formuluotė „šilta ir gerai vėdinama vieta“ pakeista formuluote „gerai vėdinama vieta (pastogė arba patalpa)“, kad būtų lengviau kontroliuoti.

— Gruodžio mėn. 2–15 d. nuskintų aitriųjų pipirų nokinimo laikotarpis pratęstas 25 dienomis.

— Dėl produktų nokinimo sąlygų buvo pridėta nuostata, kurioje nurodyta, kad aitriosios paprikos turi būti paskleistos vienu sluoksniu ant perforuoto lakšto, o tarp dviejų perforuotų lakštų turi būti ne mažiau kaip 10 cm tarpas, kad būtų pagerintos minėtos nokinimo sąlygos.

— Galutinė perdirbimo data buvo paankstinta iki vasario 15 d. (nuo kovo 30 d.), siekiant užtikrinti greitą vaisių perdirbimą po nokinimo ir taip išsaugoti jų savybes.

— Pridėtas maksimalus pakavimo laikas: siekiant palengvinti kontrolę, formuluotė „iš karto sumalus“ pakeista formuluote „per 24 valandas“.

— Nustatytos įvairių produktų identifikavimo ir žymėjimo procedūros (deginimo data, malimo data, svoris) siekiant užtikrinti produkto atsekamumą (reikalavimas nurodyti miltelių partijas visuose perdirbimo etapuose, pakavimo reikalavimas, susijęs su prekyba tarp veiklos vykdytojų, apsaugota nuo klastojimo žymėjimo sistema, hermetiška talpykla).

Leidžiamų pakuočių tipų sąrašas buvo papildytas: siekiant riboti nereikalingą perpakavimą (mažinti atliekas), vykdant prekybą tarp veiklos vykdytojų ir prieš pateikiant rinkai, faktinio svorio (kuris neatitiktų keturių iš anksto nustatytų produkto pateikimo svorių) pakuotės leidžiamos tik partijos pabaigoje (ne daugiau kaip 5 kg) ir mėginių ėmimo maišams. Faktinio svorio pakuočių apribojimo tikslas – palengvinti atsargų tikrinimą patikrų metu.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Ryšio su aplinka įrodymai*

Produkto specifikacijos skirsnis, susijęs su produkto ir jo aplinkos ryšiu, buvo papildytas, siekiant pabrėžti, kad SKVN „Piment d'Espelette“ žymimo produkto ryšys su kilmės vieta grindžiamas produkto reputacija ir prinokusių raudonų vaisių, kurių milteliai pasižymi intensyviu aromatu, kokybe.

Pridėtas sakinys, kuriame pateikiama nuoroda: SKVN „Piment d'Espelette“ žymimo produkto kilmė grindžiama jo reputacija ir prinokusių raudonų vaisių kokybe. Šių vaisių milteliai pasižymi intensyviu aromatu, kuriame vyrauja vaisiški / skrudinimo aromatai, kuriuos kartais papildo džiovinto šieno pokvapis ir stipriu, bet ne pernelyg aštriu pojūčiu burnoje.

Bendrasis dokumentas taip pat buvo iš dalies pakeistas, siekiant sutrumpinti 5 skirsnį „Ryšys su geografine vietove“.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Specifiniai ženklinimo ypatumai*

Atsižvelgiant į kitus specifikacijos skirsnius, buvo pridėtos šios nuostatos:

— Kiekviena šviežių nepjaustytų aitriųjų paprikų dėžė turi būti identifikuojama pagal Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto patvirtintą apsaugotą nuo klastojimo žymėjimo sistemą. Ši sistema gali būti naudojama kaip pagalba ženklinant.

— Kiekviena aitriosios paprikos, skirtos parduoti vėriniuose, vėrinys turi būti identifikuojamas pagal Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto patvirtintą apsaugotą nuo klastojimo žymėjimo sistemą, nurodant aitriųjų paprikų skaičių. Ji gali būti naudojama kaip pagrindas ženklinimui.

— Aitriųjų paprikų, skirtų parduoti miltelių pavidalu, kiekviena miltelių talpykla turi būti pažymėta pagal Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto patvirtintą apsaugotą nuo klastojimo žymėjimo sistemą, taip pat nurodant derliaus metus. Ši sistema gali būti naudojama kaip pagalba ženklinant.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *Tikrinimo įstaigos duomenys*

Atnaujinti kontaktiniai duomenys ir nuorodos į teisės aktus.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *Nacionaliniai reikalavimai*

Pagrindiniai kontrolės punktai buvo atnaujinti atsižvelgiant į gamybos sąlygų pokyčius.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

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

ES Nr.: ES PDO-FR-9131-AM01 – 2025 5 2

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

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

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 07 – VALGOMOSIOS DARŽOVĖS IR KAI KURIE ŠAKNIAVAISIAI BEI GUMBAVAISIAI

0709 – Kitos daržovės, šviežios arba atšaldytos

0709 60 – *Capsicum* genties arba *Pimenta* genties vaisiai

0709 60 10 – Saldžiosios paprikos

— 09 – KAVA, ARBATA, MATE IR PRIESKONIAI

0904 – Pipirai (*Piper* genties); džiovinti arba grūsti ar malti *Capsicum* genties arba *Pimenta* genties vaisiai

0904 21 – Džiovinti, negrūsti ir nemalti

0904 21 10 – Saldžiosios paprikos (*Capsicum annum*)

— 09 – KAVA, ARBATA, MATE IR PRIESKONIAI

0904 – Pipirai (*Piper* genties); džiovinti arba grūsti ar malti *Capsicum* genties arba *Pimenta* genties vaisiai

0904 22 – Grūsti arba malti

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

Aitrioji paprika yra išskirtinai *Capsicum annuum L.* rūšies, šio kultivaro: vienmetis žolinis augalas, iki 80 cm aukščio; lapų išsidėstymas pražanginis, lapai pilni ir ovalūs; pavieniai balti lapai ties lapų pažastimis; apvalūs, kabantys, kūgio formos vaisiai, prinokę paraudonuoja; pertvara dalina vaisių (viršuje nevisiškai) į tris segmentus, kuriuose yra daug sėklų. Šia nuoroda ženklinamos aitriosios paprikos auginamos iš veislės „Gorria“ sėklų arba iš vietinės veislės kultivaro, apibrėžto pirmiau, sėklų.

Prinokusios aitriosios paprikos yra raudonos ir pateikiamos trimis pavidalais:

— šviežios nepjaustytos aitriosios paprikos: visiškai neturinčios žalios spalvos, taisyklingos kūgio formos, odelė lygi;

— vėriniuose: aitriosios paprikos, suvertos po dvi (žuvies ašakos forma), po tris (trikampio forma) arba po keturias (kryžiaus forma); jos yra raudonos spalvos, taisyklingos kūgio formos, turi lygią odelę ir yra 7–14 cm ilgio, be kotelio. Vėrinys turi būti suvertas vienodai ir tolygiai, tiek vertinant bendrai, tiek atsižvelgiant į aitriųjų paprikų formą ir dydį. Taip sudaromos sąlygos aitriosioms paprikoms sunokti ir išdžiūti;

— aitriosios paprikos milteliai: kiekvienos miltelių partijos aitriosios paprikos turi būti išaugintos tame pačiame ūkyje. Malama po nokinimo laikotarpio, o po to džiovinama krosnyje. SKVN „Piment d'Espelette“ žymimi aitriosios paprikos milteliai yra oranžinės arba raudonai rudos spalvos. Paprikos turi būti sumaltos pakankamai smulkiai, kad dalelės neviršytų 5 mm. SKVN „Piment d'Espelette“ žymimiems aitriosios paprikos milteliams būdingas intensyvus kvapas, kuriame vyrauja vaisiški, dūminiai aromatai / šieno pokvapis, ir stiprus, bet ne pernelyg aštrus, daugiau ar mažiau ilgai išliekantis skonis, kuris burnoje pajuntamas palaipsniui / sukelia karščio pojūtį. SKVN „Piment d'Espelette“ žymimi aitriosios paprikos milteliai gali turėti saldų / kartų poskonį. Aitriosios paprikos miltelių drėgnis yra mažesnis nei 12 proc.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Netaikoma

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi SKVN „Piment d'Espelette“ žymimo produkto gamybos etapai, nuo sėjos iki pakavimo, turi vykti geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Pakavimas turi vykti gamybos vietovėje. Šis reikalavimas skirtas užtikrinti ne tik produkto autentiškumą, bet ir jo savybių bei ypatumų išlaikymą, taip apsaugant kilmės vietos nuorodą „Piment d'Espelette“. Be to, atsižvelgiant į aitriųjų paprikų miltelių maišymo su kitais milteliais galimybę, įpareigojimas šiuos miltelius pakuoti gamybos vietovėje užtikrina jų atsekamumą ir kilmę.

Aitriųjų paprikų derlius nuimamas tuomet, kai jos paraudonuoja (mažiausiai 80 proc. paviršiaus).

Per 48 valandas po derliaus nuėmimo aitriosios paprikos yra rūšiuojamos ir išsiunčiamos šviežios ir nepjaustytos, arba suvertos į vėrinius, arba paliekamos nokti, kad būtų galima jas sumalti į miltelius.

Šviežios nepjaustytos aitriosios paprikos prieš išsiuntimą laikomos veiklos vykdytojo patalpose, apsaugotos nuo saulės ir lietaus. Jos pakuojamos į dėžutes su tarpais, pažymėtas etiketėmis ir naudojamas vien tik SKVN „Piment d'Espelette“ žymimam produktui. Didžiausia dėžučių talpa yra 15 kg, o aukštis negali viršyti 25 cm.

Aitriąsias paprikas, skirtas parduoti 20, 30, 40, 60, 80 arba 100 paprikų vėriniais (su nuokrypiu, kad vėrinyje gali būti 15 proc. daugiau paprikų), gamintojas arba jo patikėtinis rankomis suveria ant maistinės virvelės. Vėriniai gaminami tik iš ūkyje auginamų aitriųjų paprikų. SKVN žymimo produkto gamintojai dėl šių žinių, kuriomis jie dalijasi, gali suverti aitriųjų paprikų vėrinius, atitinkančius produkto aprašymą.

Po rūšiavimo aitriosios paprikos, kurios bus parduodamos miltelių pavidalu, nokinamos ne mažiau kaip 15 dienų gerai vėdinamoje vietoje (pastogėje ar patalpoje). Gruodžio 2–15 d. nuskintų aitriųjų paprikų nokinimo laikotarpis pratęsiamas ne mažiau kaip 25 dienomis. Kad aitriosios paprikos noktų apsaugotoje vietoje, jos turi būti paskleistos vienu sluoksniu ant perforuoto lakšto. Atstumas tarp dviejų perforuotų lakštų turi būti ne mažesnis kaip 10 cm. Nokinimo laikotarpio pabaigoje nuo aitriųjų paprikų nuimami koteliai, jos džiovinamos ir malamos. Paskutinis aitriųjų paprikų perdirbimas į miltelius turi būti atliktas ne vėliau kaip iki vasario 15 d. po derliaus nuėmimo.

Po sumalimo praėjus ne daugiau kaip 24 valandoms milteliai turi būti supilti į vakuumines talpyklas, kurių talpa yra 250 g, 500 g, 1 kg arba 5 kg. Miltelius greitai supakavus po malimo jie apsaugomi nuo juslinių trūkumų, tokių kaip ryškus kartumas ar drėgno šieno, grybelio, žalumynų ar netgi sugedimo kvapai. Partijos pabaigoje leidžiama naudoti tik vieną vakuuminę talpyklą, sveriančią mažiau nei 5 kg.

Po malimo partijos pažymimos deginimo data ir malimo data.

Kai tik partijos yra supakuojamos į vakuumines talpyklas, ant jų pažymima deginimo data, malimo data ir svoris.

Negalima dėti jokių dažiklių, priedų ar konservantų, išskyrus inertines dujas.

Visos saugomos miltelių partijos, kurioms atliekamas juslinis tyrimas, turi būti identifikuotos.

Miltelius parduodant tarp veiklos vykdytojų ir išleidžiant vartoti, milteliai turi būti supakuoti į hermetiškas talpyklas, kurių talpa yra 250 g, 500 g, 1 kg arba 5 kg, naudojant apsaugotą nuo klastojimo žymėjimo sistemą, arba į hermetiškus stiklainius su apsaugota nuo klastojimo žymėjimo sistema.

Parduodant tarp veiklos vykdytojų, hermetiškos talpyklos turi būti paženklintos pagal jų faktinį svorį.

Pakavimas turi vykti gamybos vietovėje. Šis reikalavimas skirtas užtikrinti ne tik produkto autentiškumą, bet ir jo savybių bei ypatumų išlaikymą, taip apsaugant kilmės vietos nuorodą „Piment d'Espelette“. Be to, atsižvelgiant į aitriųjų paprikų miltelių maišymo su kitais milteliais galimybę, įpareigojimas šiuos miltelius pakuoti gamybos vietovėje užtikrina jų atsekamumą ir kilmę. Miltelius greitai supakavus po malimo jie apsaugomi nuo juslinių trūkumų, tokių kaip ryškus kartumas ar drėgno šieno, grybelio, žalumynų ar netgi sugedimo kvapai.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Šviežių aitriųjų paprikų, suvertų į vėrinius paprikų arba miltelių etiketėse turi būti užrašas „Piment d'Espelette“ / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“ raidėmis, kurios yra bent 1,3 karto didesnės už didžiausias etiketėje esančias raides. Etiketėje turi būti Europos Sąjungos SKVN logotipas. Kartu su logotipu turi būti nurodytas pavadinimas, be jokių tarpinių žodžių.

Etiketėje taip pat gali būti nurodyti terminai „appellation d'origine protégée“ (liet. saugoma kilmės vietos nuoroda) arba „AOP“ (liet. SKVN), iškart po kurių arba prieš kuriuos pateikiamas nuorodos pavadinimas, be jokių tarpinių žodžių.

Be etiketės, lydimuosiuose dokumentuose, sąskaitose faktūrose ir žymėjimuose turi būti nurodytas kilmės vietos pavadinimas ir žodžiai „appellation d'origine protégée“ / „AOP“ / Europos Sąjungos SKVN logotipas.

Kiekviena šviežių nepjaustytų aitriųjų paprikų dėžė turi būti identifikuojama pagal Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto patvirtintą apsaugotą nuo klastojimo žymėjimo sistemą. Ši sistema gali būti naudojama kaip pagalba ženklinant.

Kiekvienas aitriosios paprikos, skirtos parduoti vėriniuose, vėrinys turi būti identifikuojama pagal Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto patvirtintą apsaugotą nuo klastojimo žymėjimo sistemą, nurodant aitriųjų paprikų skaičių. Ji gali būti naudojama kaip pagrindas ženklinimui.

Aitriųjų paprikų, skirtų parduoti miltelių pavidalu, kiekviena miltelių talpykla turi būti pažymėta pagal Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto patvirtintą apsaugotą nuo klastojimo žymėjimo sistemą, taip pat nurodant derliaus metus. Ši sistema gali būti naudojama kaip pagalba ženklinant.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė teritorija apima visą Atlanto Pirėnų departamento komunų teritoriją: Larressore, Souraïde. Ji apima dalį šių komunų teritorijos: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle, Ustaritz. Geografinės teritorijos ribos įrašytos į dalinai apimamų komunų žemės registrą.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Nedideliame Espleto regione vyrauja pietinis, jūrinis klimatas. Vasaros yra šiltos (vidutinė aukščiausia temperatūra liepos mėnesį – 25 °C), o žiemos švelnios (vidutinė temperatūra sausio mėnesį – 12 °C). Šalnos būna retai, o dienos be atšilimo – dar rečiau.

Espleto regiono neveikia jūros brizai, kuriuos sukelia vandenyno ir sausumos temperatūrų skirtumas, nes jį saugo apie 100 m aukščio kalvų grandinė, kuri užtveria nuo vėjo ir užkerta kelią evapotranspiracijos reiškiniui bei augalų dehidratacijai.

Be to, Espletą supančios Pirėnų kalvos ir kalnai suformuoja savotišką į šiaurės vakarus atsiveriantį amfiteatrą ir yra pirmasis barjeras, saugantis nuo drėgnų vandenyno oro srautų, kurie dažnai virsta stipriu lietumi.

Vidutiniškai 180 dienų per metus yra kritulių. Dėl to šis regionas turi didžiausią vandens balansą Prancūzijoje tarp šiame aukštyje esančių vietovių. Galiausiai, dėl aplink esančių kalnų didėja debesų danga, reguliuojama temperatūra ir mažinamas temperatūros skirtumas tarp dienos ir nakties.

Sklypai turi būti pakankamai derlingi ir turtingi organinių medžiagų, kad atitiktų augalų poreikius, turi būti užtikrinamas geras vandens tiekimas ir drenažas, sklypai turi būti palankiai orientuoti, kad augalai gautų pakankamai saulės spindulių, ir turi būti vengiama erozijos pavojaus. Šių sklypų dirvožemis yra sudarytas iš molio, dumblo bei smėlio ir beveik kiekvienais metais tręšiamas kompostuotu mėšlu.

Galiausiai, dėl Pirėnų kalnų, tarp kurių šiaurinių ir pietinių šlaitų pučia šiltas ir sausas vėjas, susiformuoja pietinis vėjas, žinomas kaip „haïze hegoa“. Šis šiltas vėjas yra neįprastas tuo, kad dieną ir naktį išlieka toks pat stiprus. Jis dažnai pučia rudenį ir žiemą, palengvindamas vaisių nokinimą ir džiovinimą.

Iš meteorologinių duomenų matyti, kad Espleto regionas pasižymi neįprastomis klimato savybėmis dėl savo geografinės ir geomorfologinės padėties.

5.2. *Produkto ypatumai*

SKVN „Piment d'Espelette“ žymimos aitriosios paprikos pasižymi intensyviu kvapu, kuriame vyrauja vaisiški / dūminiai aromatai, kartais su šviežiai nupjauto šieno pokvapiu, ir turi stiprų, bet ne per aštrų skonį. Prinokusios jos yra raudonos ir pateikiamos trimis pavidalais: šviežios nepjaustytos aitriosios paprikos, aitriosios paprikos miltelių pavidalu arba vėriniuose.

Aitriosios paprikos Espleto regione pirmą kartą atsirado XVI a.; jos tikriausiai buvo atvežtos į Labūro provinciją iš Ispanijos per Nivo slėnį. Pirmą kartą *Capsicum* rūšies aitriosios paprikos ir jų, kaip prieskonio, naudojimas paminėtas XVII a. Šios aitriosios paprikos tapo alternatyva juodiesiems pipirams, kurie iki tol buvo importuojami už didelę kainą, gardinant ir konservuojant mėsą.

Aitriosios paprikos taip pat buvo vertinamos dėl savo gydomųjų savybių ir buvo laikomos namų vaistinėlėse. 1745 m. tėvo Manuel de Larramendi baskų kalbos žodyne buvo aprašytas aitriųjų paprikų „Piment d'Espelette“, kaip prieskonio, naudojimas.

Moterys jas augino savo daržuose, daugiausia namų reikmėms arba parduoti kiauliena prekiaujantiems mėsininkams ir smuklių savininkams.

Prekyba aitriosiomis paprikomis „Piment d'Espelette“ teikė papildomų pajamų moterims, kurios jas augino, ir papildė nedideles mažų mišrius pasėlius ir gyvulius auginančių ūkių pajamas.

Taigi, aitriųjų paprikų auginimas padėjo išsaugoti tradicinius ūkius, kuriuose buvo auginami mišrūs pasėliai ir gyvuliai.

Rudenį priešais namus džiūstantys aitriųjų paprikų vėriniai yra tipiškas, ryškus šio regiono bruožas.

SKVN „Piment d'Espelette“ žymimos aitriosios paprikos yra vienintelės tradicinės kaip prieskoniai naudojamos paprikos, užaugintos Prancūzijoje. Atsižvelgiant į tropinę *Capsicum annuum L.* rūšies kilmę, ši rūšis nėra tinkama auginti ir perdirbti kaip prieskonis Prancūzijos klimato sąlygomis, išskyrus labai ypatingas sąlygas ir tik tuo atveju, jei naudojamas prie jų prisitaikęs kultivaras.

Reikėtų pažymėti, kad *Capsicum annuum L.* rūšį botanikai pripažįsta nuo 1930 m. dėl jos gebėjimo, priklausomai nuo dirvožemio ir klimato, įgauti įvairias formas.

Šis augalas turi būti reguliariai ir gausiai laistomas, nes jis neauga esant per mažai arba per daug vandens. Augalas gali vystytis tik tada, kai dirvos temperatūra yra aukštesnė nei 12 °C, o ypač gerai auga tuomet, kai vidutinė temperatūra siekia 20 °C ir tik nežymiai skiriasi dieną ir naktį.

5.3. *Priežastinis ryšys*

Šiose platumose unikalu tai, kad mažame Espleto regione yra susidariusios tinkamos temperatūros ir drėgmės sąlygos, reikalingos augalams augti ir juos perdirbti į prieskonius. Temperatūros, kritulių ir šilumos reguliavimo ypatumai tenkina šio augalo poreikius.

Vietinis kultivaras atsirado dėl amžiaus senumo masinės selekcijos, kurią atliko gamintojai. Visos šios savybės dera su vietos aplinkos sąlygomis ir dėl jų aitriąsias paprikas galima perdirbti į labai savitą prieskonį: aromatingą ir aštrų, bet ne deginantį.

Nuo sėklų atrankos iki prieskonių su visomis jų juslinėmis savybėmis išsaugojimo, kiekvienas darbų etapas atliekamas vadovaujantis pritaikyta vietine patirtimi. SKVN „Piment d'Espelette“ žymimų aitriųjų paprikų auginimas ir perdirbimas reikalauja atidaus stebėjimo ir dažno darbo rankomis. Per šimtmečius gamintojai sugebėjo išsaugoti šį kultivarą ir tradicinius auginimo, džiovinimo ir perdirbimo metodus, dėl kurių šis produktas išlaikė savo originalumą.

SKVN „Piment d'Espelette“ žymimos aitriosios paprikos atlieka svarbų vaidmenį vietos gastronomijoje ir kultūroje: Prancūzijoje tai yra Baskų krašto prieskonis. Pavyzdžiui, daugelis vietos posakių yra pagrįsti žodžiu „piment“ (liet. paprika), o Esplete rengiamas aitriųjų paprikų festivalis yra svarbus viso regiono renginys. Tą dieną tūkstančiai žmonių plūsta į kaimo vietoves, kad apsirūpintų SKVN „Piment d'Espelette“ žymimu produktu ir atšvęstų šią progą.

Senais laikais dėl aitriųjų paprikų „Piment d'Espelette“ jas auginančios moterys galėjo tapti finansiškai nepriklausomos. Šiandien šis produktas susijęs su didele žemės ūkio valdų pajamų dalimi, o SKVN „Piment d'Espelette“ žymimų aitriųjų paprikų auginimas leidžia steigtis mažiems šeimos ūkiams arba išlaikyti jų veiklą.

Daugelio regiono mėsos perdirbimo ir konservavimo įmonių, gatavų patiekalų gamintojų ir restoranų verslas yra tiesiogiai susijęs su SKVN „Piment d'Espelette“ žymimu produktu.

Nuoroda į specifikacijos paskelbimą

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