C/2025/4234

1.8.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 5. panta 4. punktu [1]

(C/2025/4234)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

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

EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025.

1. Produkta nosaukums

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

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. Nozare

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals

Francija

5. Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija [*Ministère de l’Agriculture et de la souveraineté alimentaire*]

6. Kvalificēšana par standarta grozījumu

ACVN “Piment d’Espelette” / “Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra” grozījuma pieteikums neietver nevienu no trim situācijām, kas veido Savienības grozījumu, proti, tas:

a) neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā,

b) nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā,

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Produkta apraksts*

1) Pievieno sugu, šķirni un šķirnes veidu, precizējot botānisko aprakstu (augs un augļi), kā norādīts tālāk. Sīvo papriku iegūst tikai no *Capsicum annuum* L. sugas, kura pieder pie šķirņu grupas, kas atbilst šādām pazīmēm: viengadīgs lakstaugs, kas var sasniegt 80 cm augstumu; lapas veselas un ovālas, aug pamīšus; ziedi balti, pa vienam lapu padusēs; auglis gaļains, nokarens, pēc formas konisks, bioloģiskajā gatavībā sarkans. Augļos veidojas starpsieniņa, kas augli pie virsotnes nepilnīgi dala trijās daivās, kurās ir daudz sēklu. Ar šo nosaukumu apzīmēto sīvo papriku izaudzē no "Gorria" šķirnes sēklām vai no iepriekš minētā šķirnes veida vietējās šķirnes sēklām.

2) Veselu, svaigu, auklā iesietu sīvo papriku organoleptiskā apraksta grozījums: tagad ir precizēts, ka aromāts attīstās, sīvajai paprikai žūstot/nogatavojoties, un tādējādi attiecas tikai uz pulveri. Tāpēc svaigu, veselu, auklā iesietu sīvo papriku aprakstā organoleptiskie deskriptori ir svītroti.

3) Pulvera izgatavošanai izmantojamo svaigo, veselo sīvo papriku lieluma svītrošana: pulvera izgatavošanai izmantoto sīvo papriku lielums ir svītrots, jo šī īpašība neietekmē pulvera organoleptisko kvalitāti.

4) Sīvo papriku skaita vienā auklā svītrošana: šis noteikums jau ir iekļauts specifikācijas daļā, kas attiecas uz ražošanas metodi.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā*

1) Identifikācijas deklarācijas nosūtīšanas termiņš, kam sākotnēji bija jābūt līdz tā gada 1. februārim, kas ir pirms pirmā īstenošanas gada, ir pārcelts uz 31. oktobri, lai ņemtu vērā sēšanas posmu ģeogrāfiskajā apgabalā un nodrošinātu, ka ražotāji saņem atļauju pirms ražošanas uzsākšanas.

2) Vienas partijas produktu vienveidība un pulvera partijas definīcija ir precizēta šādi:

— tādu svaigu, veselu sīvo papriku ražošana, kas nav vecākas par divām dienām;

— auklā iesietu papriku ražošana vienas nedēļas laikā;

— malts pulveris, kura svars nepārsniedz 180 kg. Ir aizliegts sajaukt pulverus vai pulvera maisiņus no dažādiem malumiem.

3) Sezonas datumi ir grozīti, lai atspoguļotu kultūraugu ciklu, ņemot vērā pienākumu sēt ģeogrāfiskajā apgabalā: tagad sezona ilgs no 1. februāra līdz 31. janvārim.

4) Tagad ir norādīts ierakstu glabāšanas periods: ražotājiem ir jāglabā reģistros iekļautie dati sezonā, uz kuru tie attiecas, un divas nākamās sezonas.

5) Marķēšanas sistēmu atjaunošana tiek attiecināta uz ražotājiem, kuru atļauja ir bijusi apturēta (un ne tikai uz ražotājiem, kuru atļauja ir bijusi anulēta).

6) Vairāki noteikumi ir grozīti saistībā ar produkta specifikācijas iedaļā "Ražošanas metode" izdarītajām izmaiņām ar mērķi uzlabot izsekojamību (uzlabota novākto daudzumu uzraudzība un labāka kontroles īstenošana), proti:

— divu jaunu posmu "Sēšana" un "Pārstādīšana" ieviešana,

— posmā "Stādīšana" ir pievienota augu izcelsme,

— posmā "Pārvaldība" ir pievienots noteikums, kurā precizēts, ka apstrādes darbības tiek uzsāktas, pamatojoties uz reģistrā reģistrētu novērojumu,

— posmā "Ražas novākšana" ir grozīta ražas deklarācija un kopsavilkums par novāktajiem daudzumiem,

— posmā "Pulveru ražošana" ir pievienota informācija par to, kā identificēt partijas (dedzināšanas datums, malšanas datums un svars),

— posmā "Svaigu, veselu sīvo papriku, auklā iesietu vai pulverveidā samaltu sīvo papriku ievešana, izņemšana un krājumi" krājumu deklarēšanas datums ir pārcelts uz agrāku datumu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšana*

Specifikācijas daļa, kas attiecas uz ģeogrāfiskā apgabala aprakstu, ir pārformulēta ar mērķi precizēt, ka visi ar ACVN "Piment d'Espelette" apzīmētā produkta ražošanas posmi no sējas līdz iepakošanai tiek veikti šajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ir precizēta arī kārtība, kādā identificējami ar ACVN "Piment d'Espelette" apzīmētā produkta ražošanai piemēroti zemes gabali.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Produkta ražošanas metodes apraksts*

1) Ir pievienota jauna apakšnodaļa "Sēšana" ar mērķi produkta specifikācijā iekļaut sējeņu audzētājus un noteikt, ka sējeņi jāražo ģeogrāfiskajā apgabalā: sējeņu ražošana (sēšana un audzēšana) audzētājam jāveic noteiktajā apgabalā, uz kuru attiecas nosaukums. Audzētāji var izmantot sēklas materiālu, kas izaudzēts pašu saimniecībā. Sēšanu veic tieši konteineros, podos, paplātēs, blokos vai sējeņu paplātēs. To veic īpašā aizsargātā darbnīcā. Sēklām jābūt nosegtām. Augus pārstāda tieši konteineros, podos, paplātēs, blokos vai sējeņu paplātēs. Šo posmu var veikt, tiklīdz sējeņiem ir divas dīgļlapas. Augi jāpārstāda īpašā darbnīcā.

2) Stādīšana un pārvaldība

Ir atcelts pienākums izmantot plēvi mulčēšanai.

Atstatums starp sējeņiem rindā, kas sākotnēji bija noteikts vismaz 40 cm neatkarīgi no stādīšanas veida, atsevišķiem sējeņiem tiek saglabāts vismaz 40 cm, bet dubultiem sējeņiem tas ir palielināts līdz 50 cm. Šis telpas palielinājums nodrošina labāku dubulto sējeņu sakņu attīstību un tādējādi labāku spēju reaģēt uz klimata apdraudējumiem.

Stādījumu biezība, kas sākotnēji bija no vismaz 10 000 augiem uz hektāru līdz ne vairāk kā 30 000 augiem uz hektāru, stādot atsevišķus sējeņus, vai 60 000 augi uz hektāru, stādot dubultos sējeņus, ir mainīta uz 40 000 augiem uz hektāru, stādot dubultos sējeņus, ar mērķi nodrošināt saskaņotību ar izmaiņām atstatumos rindā.

Veselības pārvaldība

Lai samazinātu augu aizsardzības līdzekļu lietošanu, ir pievienoti šādi noteikumi: “Kalendārā gada laikā herbicīdus drīkst lietot tikai ar biokontroles produktiem, kas iekļauti Pārtikas ģenerāldirektorāta publicētajā biokontroles produktu sarakstā. Ir aizliegts sistemātiski izmantot citus fitosanitārās apstrādes pasākumus. Apstrādes darbības uzsāk, pamatojoties uz reģistrā ierakstītu novērojumu.”

Aizsardzība pret salnām. Sākotnējais noteikums paredz aizsardzību pret salnām laikā no 1. aprīļa līdz 31. maijam un veģetācijas perioda beigās, sākot no 25. oktobra. Datums iespējamai aizsardzības pret salnām veikšanai ir pārcelts uz 15. oktobri. Šo izmaiņu pamatojums ir agrāk vērojamās salnas. Tagad ir norādīts laiks, kurā var veikt aizsardzības pasākumus (no plkst. 17.00 līdz plkst. 10.00).

Ražas novākšana

Lai pielāgotos klimata pārmaiņām un ierobežotu pagaidu izmaiņu pieprasījumu izmantošanu, noteikums attiecībā uz ražas novākšanas datumu ir grozīts šādi: “Sīvo papriku novāc ar rokām pa posmiem, līdz augs iet bojā salnu ietekmē vai vēlākais līdz 15. decembrim.”

Pēc prakses maiņas un ar mērķi nodrošināt ražas novākšanu optimālā laikā, lai ierobežotu novākto augļu kvalitātes pasliktināšanos, minimālais svaigu sīvo papriku apjoms, kas vajadzīgs 1 kg pulvera iegūšanai, tiks samazināts no 8 kg līdz 6,5 kg.

Attiecībā uz svaigām sīvajām paprikām: attiecībā uz šo produktu ir izdarīti vairāki grozījumi vai precizējumi, kuru galvenais mērķis ir saskaņot un precizēt dažus terminus, jo īpaši kontroles nolūkos (“aizsardzība no saules”, “aizsardzība no lietus” un “iepakots pārtikas kastēs”).

Attiecībā uz auklā iesietām sīvajām paprikām: noteikums par iesiešanu auklā tagad nosaka, ka tā ir paredzēta saimniecībā audzētām paprikām ar mērķi ņemt vērā ražotāju praksi. Ir pievienots pielaides slieksnis attiecībā uz sīvo papriku skaitu auklā (par 15 % vairāk papriku).

Attiecībā uz pulveri: ir veikti dažādi grozījumi ar mērķi precizēt dažus noteikumus vai tos pielāgot, ņemot vērā ražotāju praksi.

— Grozīts pulveru nogatavināšanas vietas apraksts: lai atvieglotu kontroli, formulējums “silta un labi apgaismota vieta” ir aizstāts ar “labi vēdināta vieta (nojume vai pie fasādes)”.

— Nogatavināšanas periods ir pagarināts par 25 dienām attiecībā uz sīvajām paprikām, kas novāktas laikposmā no 2. līdz 15. decembrim.

— Attiecībā uz produktu nogatavināšanas apstākļiem ir pievienots noteikums, kurā precizēts, ka paprikām jābūt izklātām vienā kārtā uz perforētas loksnes un ka atstarpei starp divām perforētām loksnēm jābūt vismaz 10 cm, ar mērķi uzlabot minētos nogatavināšanas apstākļus.

— Galīgais pārstrādes datums pārcelts uz 15. februāri (no 30. marta) ar mērķi nodrošināt augļu ātru pārstrādi pēc nogatavināšanas un tādējādi saglabāt to īpašības.

— Pievienots maksimālais iepakošanas laiks: lai atvieglotu kontroli, formulējums "Nekavējoties pēc sasmalcināšanas" ir aizstāts ar "24 stundu laikā".

— Ir precizētas dažādu produktu identificēšanas un marķēšanas procedūras (dedzināšanas datums un sasmalcināšanas datums, svars) ar mērķi nodrošināt produkta izsekojamību (prasība precizēt pulvera partijas visos pārstrādes posmos, iepakošanas prasība saistībā ar tirdzniecību starp ražotājiem, pret viltojumiem droša marķēšanas sistēma, hermētiska tara).

Ir papildināti atļautie iepakojuma veidi: lai ierobežotu nevajadzīgu pārsaiņošanu (samazinātu atkritumus), tirdzniecībai starp ražotājiem un pirms laišanas tirgū iepakojums ar faktisko svaru (kas neatbilstu četriem iepriekš noteiktajiem produkta noformējumā ievērojamajiem svariem) ir atļauts tikai partijas sagatavošanas noslēgumā (ne vairāk kā 5 kg) un maisiem, no kuriem ņemti paraugi. Iepakojuma faktiskā svara ierobežošanas mērķis ir atvieglot krājumu verifikāciju pārbaužu laikā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Pierādījumi par saikni ar vidi*

Produkta specifikācijas daļa, kas attiecas uz saikni starp produktu un tā vidi, ir papildināta, lai uzsvērtu, ka saikne ar "Piment d'Espelette" izcelsmi ir balstīta uz tā reputāciju un nogatavojušos sarkano augļu kvalitāti, kuru pulverim ir intensīva smarža.

Pievienots teikums, kurā norādīta saikne: saikne ar "Piment d'Espelette" izcelsmi ir balstīta uz tā reputāciju un nogatavojušos sarkano augļu kvalitāti, kuru pulverim ir intensīva smarža, kurā dominē augļains un/vai grauzdēts aromāts, ko dažkārt papildina žāvēta siena nianse un spēcīga, bet ne pārāk šķiedraina garša.

Grozīts arī vienotais dokuments, lai saīsinātu 5. iedaļu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Īpaši noteikumi attiecībā uz marķēšanu*

Saskaņā ar pārējām specifikācijas iedaļām ir pievienoti tālāk tekstā izklāstītie noteikumi.

— Attiecībā uz svaigām, veselām paprikām katra kaste jāidentificē ar pret viltojumiem drošu marķēšanas sistēmu, ko apstiprinājis Valsts izcelsmes un kvalitātes institūts. Šo sistēmu var izmantot kā palīdzību marķēšanas jomā.

— Attiecībā uz paprikām, ko paredzēts pārdot iesietas auklās, katra aukla jāidentificē ar pret viltojumiem drošu marķēšanas sistēmu, ko apstiprinājis Valsts izcelsmes un kvalitātes institūts, norādot sīvo papriku skaitu. To var izmantot par pamatu marķējumam.

— Attiecībā uz pārdošanai paredzētu pulverveida sīvo papriku katram pulvera traukam jābūt pret viltojumiem drošai marķēšanas sistēmai, ko apstiprinājis Valsts izcelsmes un kvalitātes institūts un uz kuras norādīts arī ražas novākšanas gads. Šo sistēmu var izmantot kā palīdzību marķēšanas jomā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

7. *Atsauces uz kontroles struktūru*

Atjaunināta kontaktinformācija un atsauces uz tiesību aktiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

8. *Valsts prasības*

Galvenie kontrolpunkti ir atjaunināti, ņemot vērā ražošanas apstākļu izmaiņas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

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

ES Nr.: EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

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

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 07 – ĒDAMI DĀRZEŅI UN ATSEVIŠĶAS SAKNES UN BUMBUĻI

0709 – Citi svaigi vai atdzesēti dārzeņi

0709 60 – *Capsicum* ģints vai *Pimenta* ģints dārzeņi

0709 60 10 – dārzeņpipari (paprika)

— 09 – KAFIJA, TĒJA, MATE UN GARŠVIELAS

0904 – *Piper* ģints pipari; kaltēti, saberzti vai malti *Capsicum* un *Pimenta* ģints dārzeņi

0904 21 – kaltēti, neberzti, nemalti

0904 21 10 – dārzeņpipari (*Capsicum annuum*)

— 09 – KAFIJA, TĒJA, MATE UN GARŠVIELAS

0904 – *Piper* ģints pipari; kaltēti, saberzti vai malti *Capsicum* un *Pimenta* ģints dārzeņi

0904 22 – saberzti vai malti

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Sīvo papriku iegūst tikai no *Capsicum annuum* L. sugas, kura pieder pie šķirņu grupas, kas atbilst šādām pazīmēm: viengadīgs lakstaugs, kas var sasniegt 80 cm augstumu; lapas veselas un ovālas, aug pamīšus; ziedi balti, pa vienam lapu padusēs; auglis gaļains, nokarens, pēc formas konisks, bioloģiskajā gatavībā sarkans. Augļos veidojas starpsieniņa, kas augli pie virsotnes nepilnīgi dala trijās daivās, kurās ir daudz sēklu. Ar šo nosaukumu apzīmēto sīvo papriku izaudzē no “Gorria” šķirnes sēklām vai no iepriekš minētā veida vietējās šķirnes sēklām.

Nogatavojusies “Piment d'Espelette” paprika ir sarkanā krāsā, un papriku sagatavo trijos veidos:

— svaiga, vesela sīvā paprika: tai nav nekāda zaļa iekrāsojuma, tās forma ir regulāra un koniska, tai ir gluda miziņa;

— auklā iesietas paprikas: tās sasien auklā pa 2 (asakveidā) vai pa 3 (trīsstūrveidā), vai pa 4 (krustveidā); tās ir sarkanā krāsā un regulārā, koniskā formā, to miziņa ir gluda un to garums bez ziedkātiņa ir 7–14 cm. Sienot paprikas auklā, tās jāizraugās pēc formas un lieluma viendabīgas, lai viss kopums izskatītos harmonisks un regulārs. Tas nodrošina papriku nogatavošanos un žūšanu;

— pulverveidā sagatavotas paprikas: pulverveida sagatavojumā izmantojamas tikai vienā un tajā pašā saimniecībā izaudzētas paprikas. Sadrupināšanu veic pēc nogatavošanas posma un pēc tam, kad žāvēšanas beidzamā daļa veikta krāsnī. Pulverveida “Piment d'Espelette” ir oranžā līdz sarkanbrūnā krāsā. Malumam jābūt tik smalkam, lai daļiņu lielums nepārsniegtu 5 mm. Pulverveida “Piment d'Espelette” raksturīga stipra smarža, kurā pārsvarā ir augļainuma, apcepuma un/vai siena aromāti apvienojumā ar stipru, taču ne svelošu, vairāk vai mazāk paliekošu sīvumu, kas pakāpeniski iekairina garšas orgānus un/vai izraisa siltuma sajūtu mutē. Ēdot pulverveida “Piment d'Espelette”, tai var būt saldenuma un/vai rūgtenuma piegarša. Pulverveidā sagatavotās paprikas mitruma saturs ir zemāks par 12 %.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Nepiemēro.

3.4. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem ar ACVN “Piment d'Espelette” apzīmētā produkta ražošanas posmiem, sākot no sējas līdz iepakošanai, jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Iepakošanu veic ražošanas apgabalā. Šīs prasības mērķis ir garantēt ne tikai produkta autentiskumu, bet arī tā kvalitātes un raksturīgo īpašību saglabāšanos un līdz ar to – aizsargāt cilmes vietas nosaukumu “Piment d'Espelette”. Turklāt, ņemot vērā, ka pulverveidā sagatavotā paprika viegli sajaucas, produkta izsekojamības un izcelsmes garantēšanai noteikta obligāta prasība iepakot to ražošanas apgabalā.

Papriku novāc, kad tā ir iekrāsojusies sarkana (vismaz 80 % no tās virsmas).

48 stundu laikā pēc novākšanas paprikas šķiro un vai nu nosūta svaigas un veselas, vai iesietas auklā, vai arī atstāj nogatavoties, lai no tām sagatavotu malto pulverveida papriku.

Svaigas, veselas sīvās paprikas pirms nosūtīšanas uzglabājamas no saules un lietus aizsargātā vietā ražotāja telpās. Tās iepako caurumotās kastēs, kas paredzētas un izmantojamas vienīgi produktam “Piment d'Espelette”. Kastu maksimālā ietilpība ir 15 kg, un to augstums nedrīkst pārsniegt 25 cm.

Sīvās paprikas, kas paredzētas pārdošanai auklā pa 20, 30, 40, 60, 80 vai 100 (ar pielaidi – par 15 % vairāk papriku), ražotājs iesien tajā pats, izmantojot roku darbu, vai to dara, ražotājam uzņemoties atbildību par to. Iesiešana auklā ir paredzēta paprikām, ko audzē saimniecībā. Šī prasme, kas piemīt visiem uzņēmējiem, kuri iesaistīti ar šo ACVN apzīmētā produkta ražošanā, nodrošina, ka auklā iesietās paprikas atbilst produkta aprakstam.

Paprikas, ko paredzēts pārdot smalcinātas pulverveidā, pēc šķirošanas vismaz 15 dienas atstāj nogatavoties sausā un labi vēdinātā vietā (nojumē vai pie fasādes). Paprikām, kas novāktas laikā no 2. līdz 15. decembrim, nogatavināšanas periodu pagarina vismaz līdz 25 dienām. Nogatavināšanai aizsargātā vietā paprikai jābūt izklātai vienā kārtā uz perforētas loksnes. Attālumam starp divām perforētām loksnēm jābūt vismaz 10 cm. Pēc nogatavošanās laika beigām paprikas atbrīvo no kātiņiem, kaltē un samaļ. Sezonā pēdējā papriku pārstrāde pulverī jāveic ne vēlāk kā 15. februārī pēc ražas novākšanas.

24 stundu laikā pēc samalšanas pulverveidā sagatavotā paprika uzglabājama vakuuma traukā ar tilpumu 250 g, 500 g, 1 kg vai 5 kg. Ar iepakošanu tūlīt pēc samalšanas pulverveidā sasmalcināto papriku pasargā no tādiem organoleptiskajiem trūkumiem kā izteikts rūgtenums, mitra siena, sēņu, zaļumu smaka vai pat sasmakums. Partijas sagatavošanas noslēgumā ir atļauts tikai viens vakuuma trauks, kura svars ir mazāks nekā 5 kg.

Pēc samalšanas partijas marķē ar dedzināšanas datumu un malšanas datumu.

Tiklīdz partijas ir iesaiņotas vakuuma iepakojumā, tās marķē ar dedzināšanas datumu, malšanas datumu un svaru.

Aizliegts pievienot produktam jebkādu krāsvielu, piedevu vai konservantu, izņemot inerto gāzi.

Jāidentificē visas uzglabātās pulvera partijas, uz kurām attiecas organoleptiskās pārbaudes pieprasījums.

Tirdzniecībā starp ražotājiem un laišanai apgrozībā pulveri jāiepako vai nu hermētiskos traukos ar pret viltojumiem drošu marķēšanas sistēmu, kuru ietilpība ir 250 g, 500 g, 1 kg vai 5 kg, vai arī hermētiskās stikla burkās ar pret viltojumiem drošu marķēšanas sistēmu.

Tirdzniecībā starp ražotājiem hermētiski trauki jāmarķē atbilstoši to faktiskajam svaram.

Iepakošanu veic ražošanas apgabalā. Šīs prasības mērķis ir garantēt ne tikai produkta autentiskumu, bet arī tā kvalitātes un raksturīgo īpašību saglabāšanos un līdz ar to – aizsargāt cilmes vietas nosaukumu "Piment d'Espelette". Turklāt, ņemot vērā, ka pulverveidā sagatavotā paprika viegli sajaucas, produkta izsekojamības un izcelsmes garantēšanai noteikta obligāta prasība iepakot to ražošanas apgabalā. Ar iepakošanu tūlīt pēc samalšanas pulverveidā sasmalcināto papriku pasargā no tādiem organoleptiskajiem trūkumiem kā izteikts rūgtenums, mitra siena, sēņu, zaļumu smaka vai pat sasmakums.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Svaigo, auklā iesieto vai pulverveidā sagatavoto papriku marķējumā jābūt vārdiem "Piment d'Espelette" / "Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra", ko ieraksta ar burtiem, kuri ir vismaz 1,3 reizes lielāki par marķējuma vislielākajiem burtiem. Marķējumā ietilpst arī Eiropas Savienības ACVN simbols. Simbolam blakus jābūt cilmes vietas nosaukumam bez jebkādas starpnorādes.

Marķējumā var ietilpt arī norāde "appellation d'origine protégée" (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) jeb "AOP" (ACVN), kas ierakstīta tieši cilmes vietas nosaukuma priekšā vai tieši aiz tā bez jebkādas starpnorādes.

Cilmes vietas nosaukumu un norādi "appellation d'origine protégée" un/vai "AOP", un/vai Eiropas Savienības ACVN simbolu jānorāda ne tikai marķējumā, bet arī pavaddokumentos, rēķinos un uz etiķetēm.

Attiecībā uz svaigām veselām paprikām katra kaste jāidentificē ar pret viltojumiem drošu marķēšanas sistēmu, ko apstiprinājis Valsts izcelsmes un kvalitātes institūts. Šo sistēmu var izmantot kā palīdzību marķēšanas jomā.

Attiecībā uz paprikām, ko paredzēts pārdot iesietas auklās, katra aukla jāidentificē ar pret viltojumiem drošu marķēšanas sistēmu, ko apstiprinājis Valsts izcelsmes un kvalitātes institūts, norādot papriku skaitu. To var izmantot par pamatu marķējumam.

Attiecībā uz pārdošanai paredzētu pulverveida sīvo papriku katram pulvera traukam jābūt pret viltojumiem drošai marķēšanas sistēmai, ko apstiprinājis Valsts izcelsmes un kvalitātes institūts un uz kuras norādīts arī ražas novākšanas gads. Šo sistēmu var izmantot kā palīdzību marķēšanas jomā.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals pilnībā aptver šādu Atlantijas Pireneju departamenta pašvaldību teritoriju: *Larressore* un *Souraïde*. Tajā daļēji ietilpst šādu pašvaldību teritorija: *Ainhoa*, *Cambo-les-Bains*, *Espelette*, *Halsou*, *Itxassou*, *Jatxou*, *Saint-Pée-sur-Nivelle* un *Ustaritz*. Ģeogrāfiskā apgabala robežas ir ierakstītas daļēji aptverto pašvaldību zemesgrāmatā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Nelielajā Espeletes apgabalā valda dienvidu un okeāna klimats. Vasaras ir siltas (jūlija maksimālā temperatūra vidēji ir 25 °C) un ziemas ir maigas (janvāra vidējā temperatūra ir 12 °C). Salnas ir reta parādība, vēl retāki ir gadījumi, kad dienā neiestājas atlaidens laiks.

Espeletes apgabals necieš no jūras brīzēm, ko izraisa temperatūras starpība starp gaisa masām virs okeāna un virs sauszemes, jo no tiem apgabalu pasargā aptuveni 100 m augstu pauguru grēda, kas darbojas kā vējlauzējjosla un novērš evapotranspirāciju, kā arī pasargā augus no dehidratācijas.

Turklāt Pireneju kalni un pakalni, kas ieskauj Espeletes apgabalu, veido savdabīgu, amfiteātrim līdzīgu, uz ziemeļrietumiem atvērtu reljefa pacēlumu. Kad no okeāna plūstošās gaisa masas savā ceļā saduras ar šiem pirmajiem reljefa pacēlumiem, tajās ietilpstošais mitrums izkrīt bagātīgu un regulāru lietusgāžu veidā.

Vidēji 180 dienu gadā šeit ir ar nokrišņiem. Tas šim apgabalam nodrošina visaugstāko ūdens līdzsvaru Francijā šajā augstumā. Visbeidzot, apkārtnē esošie reljefa veidojumi, izraisot mākoņsegas sabiezēšanu, ir temperatūru regulējošs faktors, kas mazina diennakts temperatūras svārstības.

Augsnēm zemes gabalos jābūt pietiekami auglīgām un bagātām ar organiskajām vielām, lai apmierinātu augu vajadzības pēc barības vielām, lai tie būtu labi apgādāti ar ūdeni, lai augsne būtu labi drenēta, lai nogāžu vērsums būtu labvēlīgs tiešās saules gaismas piekļuvei un lai nepieļautu augšņu eroziju. Augšņu mehāniskais sastāvs šajos zemes gabalos ir līdzsvarots – tās ir jauktas māla, smilšmāla un smilšu augsnes, un katru gadu tajās iestrādā labi sadalījušos kūtsmēslus.

Visbeidzot, Pireneju kalnu masīva klātiene izraisa fēnu – dienvidvēju, kurš pūš starp ziemeļu un dienvidu nogāzēm un kuru šeit sauc par *haïze hegoa*. Šajā apgabalā šim siltajam vējam ir tāda īpatnība, ka tas saglabā vienādu stiprumu gan naktī, gan dienā; tas bieži pūš rudenī un ziemā, veicinot paprikas augļu nogatavošanos un žūšanu.

Meteoroloģiskā informācija liecina, ka nelielais Espeletes apgabals izceļas ar savdabīgām klimata īpatnībām, ko rada tā ģeogrāfiskā stāvokļa un ģeomorfoloģisko veidojumu nosacīti faktori.

5.2. *Produkta specifika*

“Piment d’Espelette” paprikai raksturīga stipra smarža, kurā dominē augļainuma un/vai apcepuma aromāti, ko reizumis papildina svaigi pļauta siena aromāta nianse apvienojumā ar stipru, taču ne svelošu sīvumu. Nogatavojusies “Piment d'Espelette” paprika ir sarkanā krāsā, un papriku sagatavo trijos veidos: svaiga vesela paprika, pulverveidā samalta paprika vai auklā iesietas paprikas.

Papriku Espeletes apgabalā introducēja kopš XVI gadsimta; iespējams, ka tā pa *Nive* ieleju nonākusi *Labourd* provincē caur Spāniju. XVII gadsimtā parādās pirmās norādes par *Capsicum* sugas sīvajām paprikām, ko izmanto kā garšvielas. Konservējot gaļu un pievienojot tai garšvielas, ar tām veiksmīgi aizstāja melnos piparus, ko līdz tam importēja par augstu cenu.

Sīvajām paprikām tika piedēvētas arī terapeitiskas īpašības, kas bija par iemeslu to ienākšanai mājas aptieciņās. 1745. gadā katoļu priesteris *Manuel de Larramendi* savā basku valodas vārdnīcā apraksta “Piment d’Espelette” kā garšvielas izmantošanu.

Sievietes tos audzēja piemājas dārzos, galvenokārt izmantošanai mājās vai pārdošanai cūkgaļas miesniekiem un viesnīcniekiem.

“Piment d’Espelette” pārdošana nodrošināja papildu ienākumus sievietēm, kas to audzēja, un papildināja mazo jauktas zemkopības un lopkopības saimniecību pieticīgos ienākumus.

Tāpēc sīvās paprikas audzēšanas attīstība ir saistīta ar tradicionālo jauktas zemkopības un lopkopības saimniecību saglabāšanu.

Papriku žāvēšana rudenī pie māju fasādēm ir zīmīgs un raksturīgs šā apgabala kultūras elements.

“Piment d’Espelette” šodien ir vienīgās tradicionālās Francijā ražotās sīvās paprikas, ko izmanto kā garšvielu. Paprika pieder pie *Capsicum annuum* L. sugas, kuras tropiskā izcelsme nedara to par tādu kultūru, kas būtu audzējama un pārstrādājama garšvielā tādos platuma grādos, kādos atrodas Francijas teritorija; tas izdarāms vienīgi ļoti īpašos apstākļos, izmantojot šķirni, kas tiem pielāgojusies.

Ir lietderīgi atgādināt, ka kopš 1930. gada botāniķi pazīst *Capsicum annuum* kā sugu, kuras jutīgums izpaužas dažādi atkarībā no augsnes un klimata.

Auga apgādei ar ūdeni jābūt sevišķi bagātīgai un regulārai, paprika nav izturīga ne pret ūdens trūkumu, ne tā pārmērību. Auga attīstība sākas tikai tad, ja augsnes temperatūra ir augstāka par 12 °C, un tas strauji un spēcīgi aug, kad vidējā temperatūra sasniedz 20 °C un diennakts temperatūras starpība ir neliela.

5.3. *Cēloniskā saikne*

Mazā Espeletes apgabala klimats ir unikāls: šādā augstumā virs jūras līmeņa tikai tur sastopams tāds temperatūras un mitruma apstākļu apvienojums, kāds nepieciešams šī auga augšanai un tā pārstrādāšanai garšvielā. Raksturīgie temperatūras, nokrišņu un siltumregulācijas faktori ļauj apmierināt auga prasības.

Vietējā šķirne izaudzēta potcelmu selekcijas ceļā, kuru gadsimtiem ilgi veikuši ražotāji. Visas šīs īpašības ir pilnībā piemērotas vides apstākļiem un ļauj pārstrādāt papriku garšvielā ar nostiprinājušos tipiskumu: tā ir aromātiska un pikanta, bet ne dedzinoša.

Katrs posms no sēklas selekcijas līdz garšvielas uzglabāšanai, nodrošinot visu tai raksturīgo organoleptisko īpašību saglabāšanos, tiek veikts saskaņā ar vietējo un ražošanas apstākļiem pielāgoto zinātību. "Piment d'Espelette" audzēšana un apstrāde prasa lielas novērošanas spējas, un bieži jāizmanto roku darbs. Audzētāji gadsimtu gaitā pratuši saglabāt šķirnes īpašības un tradicionālo agrotehniku, žāvēšanas un apstrādes paņēmienus, kas ļāvis saglabāt produkta neatkārtojamību.

"Piment d'Espelette" ir nozīmīga loma vietējā gastronomijā un kultūrā: Francijā tā ir Basku Zemes garšviela. Piemēram var minēt to, ka daudzos vietējos teicienos izmantots vārds *piment* [pipars] un piparu svētki Espeletē ir noteikti svinams pasākums visam apgabalam: šajā dienā tūkstošiem cilvēku dodas uz ciemu gan iepirkt krājumus, gan atzīmēt "Piment d'Espelette" svētkus.

Senajās dienās "Piment d'Espelette" ļāva to ražotājām sievietēm kļūt finansiāli neatkarīgām. Pašlaik lauku saimniecības no tā gūst nozīmīgu daļu savu ienākumu, un "Piment d'Espelette" ražošana ļauj veidot vai saglabāt nelielas ģimenes saimniecības.

Attiecīgajā apgabalā daudz gaļas pārstrādes un sālījumu uzņēmumu vai gatavo ēdienu ražotāju, kā arī restorāni savā darbībā ir tieši saistīti ar "Piment d'Espelette".

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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