C/2025/4234

1.8.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4234)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

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

EU PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

1. **Isem il-prodott**

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

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spirituż

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità nazzjonali li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-applikazzjoni għall-emenda tad-DOP "Piment d'Espelette" / "Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni; speċifikament ma:

(a) tinvolvix bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta;

(b) tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Deskrizzjoni tal-prodott*

(1) L-ispeċi, il-varjetà u t-tip tal-varjetà jiżdiedu billi tiġi speċifikata d-deskrizzjoni botanika (il-pjanta u l-frotta) kif ġej: Il-felfel jiġi esklużivament mill-ispeċi *Capsicum annuum L.* tat-tip tal-varjetà li ġej: pjanta erbaċea annwali li tista' tikber sa 80 cm; weraq li jalterna, sħiħ u ovali; fjuri bojod, waħedhom fl-axxella tal-weraq; frott imlaħħam, imdendel, f'forma konika, li jeqleb aħmar meta jsir; il-frotta għandha qasma li taqsamha (mhux kompletament fin-naħa ta' fuq) fi tliet ċelluli li jkun fihom ħafna żerriegħa. Il-felfel ta' dik id-denominazzjoni jinkiseb miż-żerriegħa tal-varjetà Gorria jew miż-żerriegħa ta' varjetà lokali tat-tip tal-varjetà ddefinit hawn fuq.

(2) Emenda tad-deskrizzjoni sensorja tal-felfel sħiħ u frisk marbut fi gzuz bl-ispag: issa huwa speċifikat li l-aromi jiżviluppaw hekk kif il-felfel jinxef/isir u b'hekk jikkonċernaw biss it-trab. Għalhekk, id-deskritturi organolettiċi tneħħew mill-karatterizzazzjoni tal-felfel frisk u sħiħ marbut fi gzuz bl-ispag.

(3) Tħassir tad-daqs tal-felfel frisk u sħiħ li jintuża biex isir it-trab: id-daqs tal-felfel li jintuża biex isir it-trab tħassar, peress li din il-karatteristika ma taffettwax il-kwalità organolettika tat-trab.

(4) Tħassir tan-numru ta' felfel għal kull spaga: din id-dispożizzjoni diġà tidher fil-parti tal-ispeċifikazzjoni dwar il-metodu ta' produzzjoni.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

2. *Evidenza li l-prodott joriġina fiż-żona ġeografika*

(1) L-iskadenza biex tintbagħat id-dikjarazzjoni ta' identifikazzjoni, li oriġinarjament kienet qabel l-1 ta' Frar tas-sena qabel l-ewwel sena ta' implimentazzjoni, issa tmexxiet għall-31 ta' Ottubru biex jitqies l-istadju taż-żrigħ fiż-żona ġeografika u jiġi żgurat li l-operaturi jkunu awtorizzati qabel il-bidu tal-produzzjoni.

(2) L-uniformità tal-prodotti li jinsabu f'lott u d-definizzjoni tal-lott tat-trab ġew speċifikati kif ġej:

— il-produzzjoni ta' felfel frisk u sħiħ mhux eqdem minn jumejn;

— il-produzzjoni tal-ispag matul ġimgħa;

— it-trab miħun limitat għal massimu ta' 180 kg. It-taħlit tat-trab jew il-boroż ta' trab minn tħin differenti huwa pprojbit.

(3) Id-dati tal-istaġun ġew emendati biex jirriflettu ċ-ċiklu tal-għalla fid-dawl tal-obbligu li ż-żrigħ isir fiż-żona ġeografika: l-istaġun issa se jkun mill-1 ta' Frar sal-31 ta' Jannar.

(4) Issa huwa indikat perjodu ta' żamma għar-rekords: l-operaturi jeħtiġilhom iżommu d-data fir-reġistri matul l-istaġun li jirrelataw miegħu u għaż-żewġ staġuni li ġejjin.

(5) Ir-restawr tas-sistemi tal-immarkar huwa estiż għall-operaturi li l-awtorizzazzjoni tagħhom ġiet sospiża (u mhux biss għall-operaturi li l-awtorizzazzjoni tagħhom ġiet irtirata).

(6) Ġew emendati diversi dispożizzjonijiet b'rabta mal-bidliet li saru fit-taqsima "Metodu ta' produzzjoni" tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott sabiex tittejjeb it-traċċabilità (monitoraġġ imtejjeb tal-kwantitajiet maħsuda u implimentazzjoni aħjar tal-kontrolli), jiġifieri:

— l-introduzzjoni ta' żewġ stadji bit-titolu "Żrigħ" u "Tħawwil mill-ġdid";

— taħt l-istadju bit-titolu "Tħawwil", żdiedet l-oriġini tal-pjanti;

— taħt l-istadju bit-titolu "Ġestjoni", żdiedet dispożizzjoni li tispeċifika li l-operazzjonijiet tal-ipproċessar jiġu skattati abbażi ta' osservazzjoni rreġistrata f'reġistru;

— taħt l-istadju bit-titolu "Ħsad", ġew emendati d-dikjarazzjoni dwar il-ħsad u s-sommarju tal-volumi maħsudin;

— taħt l-istadju bit-titolu "Manifattura tat-trab", żdiedu dettalji dwar kif jiġu identifikati l-lottijiet (id-data tal-ħruq, id-data tat-tħin u l-piż);

— taħt l-istadju bit-titolu "Dħul, tneħħija u stokkijiet ta' felfel frisk u sħiħ u felfel marbut fi gzuz bl-ispag jew fil-forma ta' trab", tmexxiet id-data ta' dikjarazzjoni tal-istokk.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

3. *Definizzjoni taż-żona ġeografika*

It-taqsima tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott dwar id-deskrizzjoni taż-żona ġeografika ġiet riformulata biex tispeċifika li l-istadji kollha fil-produzzjoni tad-DOP "Piment d'Espelette", miż-żrigħ sal-imballaġġ, isiru fiż-żona ġeografika.

Ġew speċifikati wkoll l-arranġamenti għall-identifikazzjoni ta' rqajja' xierqa għall-produzzjoni tad-DOP "Piment d'Espelette".

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

4. *Deskrizzjoni tal-metodu biex jinkiseb il-prodott*

(1) Żdied subkapitolu ġdid bit-titolu "Żrigħ" biex jinkludi l-produtturi tan-nebbieta fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott u jipprevedi li n-nebbieta jridu jiġu prodotti fiż-żona ġeografika: Il-produzzjoni tan-nebbieta (iż-żrigħ u t-tkabbir) trid issir minn operatur fiż-żona koperta mid-denominazzjoni. Il-produtturi jistgħu jużaw iż-żerriegħa mill-azjendi tagħhom stess. Iż-żrigħ isir direttament f'kontenituri, qsari, tilari, blokok jew tilari tan-nebbieta. Isir f'workshop imsaqqaf apposta. Iż-żerriegħa trid titgħatta. Il-pjanti jitħawlu mill-ġdid direttament f'kontenituri, qsari, tilari, blokok jew tilari tan-nebbieta. Dan l-istadju jsir hekk kif in-nebbieta jkollha żewġ kotiledoni. Il-pjanti jridu jitħawlu direttament f'workshop apposta.

(2) Tħawwil u ġestjoni:

Tneħħa l-obbligu li jintuża mulching tal-plastik.

L-ispazju bejn in-nebbieta fuq il-linja, li oriġinarjament kien stabbilit għal minimu ta' 40 cm irrispettivament mit-tip ta' tħawwil, jinżamm għal minimu ta' 40 cm għal nebbieta waħedhom iżda jiżdied għal 50 cm għal nebbieta doppji. Din iż-żieda fl-ispazju tippermetti l-iżvilupp tal-għeruq aħjar għan-nebbieta doppji u għalhekk reattività mtejba għall-perikli klimatiċi.

Id-densità ta' tħawwil, li oriġinarjament kienet tvarja minn minimu ta' 10 000 pjanta/ha għal massimu ta' 30 000 pjanta/ha meta jitħawlu n-nebbieta waħedhom jew 60 000 pjanta/ha meta jitħawlu n-nebbieta doppji, inbidlet għal 40 000 pjanta/ha meta jitħawlu n-nebbieta doppji, sabiex tiġi żgurata l-koerenza mal-bidla fl-ispazjar fuq il-linja.

Ġestjoni tas-saħħa

Żdiedu d-dispożizzjonijiet li ġejjin sabiex jitnaqqas l-użu ta' prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti: "Matul is-sena kalendarja, l-erbiċidi jistgħu jintużaw biss ma' prodotti ta' kontroll bijoloġiku inklużi fil-lista ta' prodotti ta' kontroll bijoloġiku ppubblikata mid-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. L-użu sistematiku ta' trattamenti fitosanitarji oħrajn huwa pprojbit. L-operazzjonijiet tat-trattament iridu jiġu skattati abbażi ta' osservazzjoni rreġistrata f'reġistru."

Protezzjoni kontra l-ġlata: Id-dispożizzjoni oriġinali tipprevedi protezzjoni kontra l-ġlata bejn l-1 ta' April u l-31 ta' Mejju u fi tmiem l-istaġun tat-tkabbir, mill-25 ta' Ottubru. Id-data biex possibbilment tiġi stabbilita protezzjoni kontra l-ġlata tmexxiet 'il quddiem għall-15 ta' Ottubru. Il-ġustifikazzjoni għal din il-bidla hija l-okkorrezza tal-ġlata aktar bikrija. Is-sigħat li matulhom jistgħu jittieħdu miżuri protettivi issa ġew speċifikati (bejn il-17.00 u l-10.00).

Ħsad

Biex isir adattament għat-tibdil fil-klima u jiġi limitat l-użu ta' talbiet għal bidliet temporanji, id-dispożizzjoni tad-dati tal-ħsad ġiet emendata kif ġej: "Il-felfel jinħasad manwalment fi stadji, sakemm il-pjanta ċċedi għall-ġlata jew mhux aktar tard mill-15 ta' Diċembru."

Wara bidliet fil-prattiki, u sabiex jiġi permess il-ħsad fl-aħjar żmien ħalli jiġi llimitat it-tnaqqis fil-kwalità tal-frott maħsud, il-volum minimu ta' felfel frisk meħtieġ biex jinkiseb kilo trab se jitbaxxa minn 8 kg għal 6,5 kg.

Dwar il-felfel frisk: saru diversi emendi jew kjarifiki għal dan il-prodott, l-aktar immirati biex jiġi armonizzat il-vokabularju u jiġu ċċarati ċerti termini, b'mod partikolari għal finijiet ta' kontroll ("kenn mix-xemx", "kenn mix-xita", "imballat f'kaxxi tal-ikel").

Dwar il-felfel marbut fi gzuz bl-ispag: id-dispożizzjoni dwar l-irbit fi gzuz bl-ispag issa tispeċifika li dan huwa riżervat għall-felfel mill-azjenda, sabiex jitqiesu l-prattiki tal-operaturi. Żdied limitu ta' tolleranza rigward in-numru ta' felfel fuq kull spaga (15 % aktar felfel).

Dwar it-trab: saru diversi emendi biex jiċċaraw ċerti dispożizzjonijiet jew biex jiġu adattati fid-dawl tal-prattiki tal-operaturi:

— Id-deskrizzjoni tal-post fejn it-trab isir misjur ġiet emendata: "post sħun u b'ventilazzjoni tajba" ġiet issostitwita b'"post b'ventilazzjoni tajba (kenn jew faċċata)" biex jiġi ffaċilitat il-kontroll.

— Il-perjodu ta' sajran ġie estiż b'25 jum għall-felfel maħsud bejn it-2 u l-15 ta' Diċembru.

— Rigward il-kundizzjonijiet ta' sajran tal-prodotti, żdiedet dispożizzjoni li tispeċifika li l-felfel irid jinfirex fuq saff wieħed fuq folja bit-toqob u li l-ispazju bejn żewġ folji bit-toqob irid ikun minimu ta' 10 cm biex jittejbu l-kundizzjonijiet ta' sajran imsemmija.

— Id-data tal-ipproċessar finali tressqet għall-15 ta' Frar (mit-30 ta' Marzu) sabiex jiġi żgurat l-ipproċessar rapidu tal-frott wara s-sajran u b'hekk jiġu ppreservati l-kwalitajiet tiegħu.

— Żdied il-ħin massimu tal-imballaġġ: "Immedjatament wara t-tħin" ġiet issostitwita b'"Fi żmien 24 siegħa" biex jiġi ffaċilitat il-kontroll.

— Il-proċeduri għall-identifikazzjoni u għall-immarkar tad-diversi prodotti (id-data tal-ħruq u d-data tat-tħin, il-piż) ġew speċifikati sabiex tiġi żgurata t-traċċabilità tal-prodott (rekwiżit li jiġu speċifikati l-lottijiet tat-trab fl-istadji kollha tal-ipproċessar, rekwiżit ta' imballaġġ b'rabta mal-bejgħ bejn l-operaturi, sistema tal-immarkar sikura kontra t-tbagħbis, kontenitur magħluq li ma tgħaddix l-arja minnu).

It-tipi ta' imballaġġ awtorizzat ġew issupplimentati: sabiex jiġi limitat l-imballaġġ mill-ġdid mhux meħtieġ (jitnaqqas l-iskart), għall-bejgħ bejn l-operaturi u qabel it-tqegħid fis-suq, l-imballaġġ f'piż attwali (li ma jikkorrispondix għall-erba' piżijiet iddefiniti minn qabel għall-preżentazzjoni tal-prodott) huwa permess biss għat-tmiem tal-lott (sa massimu ta' 5 kg) u għall-boroż inklużi fil-kampjun. L-iskop tar-restrizzjoni tal-imballaġġ bil-piż effettiv huwa sabiex tiġi ffaċilitata l-verifika tal-istokkijiet matul l-ispezzjonijiet.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

5. *Evidenza tar-rabta mal-ambjent*

It-taqsima tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott li tittratta r-rabta bejn il-prodott u l-ambjent tiegħu ġiet issupplimentata, sabiex jiġi enfasizzat li r-rabta mal-oriġini tal-"Piment d'Espelette" hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tiegħu u l-kwalità tal-frotta ħamra misjura tiegħu, li t-trab tagħha għandu riħa tfuħ qawwija.

Żdiedet sentenza li tintroduċi r-rabta: ir-rabta mal-oriġini tal-"Piment d'Espelette" hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tiegħu u l-kwalità tal-frotta ħamra misjura tiegħu, li t-trab tagħha għandu riħa tfuħ qawwija ddominata minn aromi ta' frott u/jew xiwi, xi drabi ssupplimentata minn ħjiel ta' tiben imnixxef u kkombinata ma' sensazzjoni qawwija, iżda li ma taħraqx iżżejjed, fuq il-palat.

Id-dokument uniku ġie emendat ukoll biex titqassar it-Taqsima 5 "Rabta maż-żona ġeografika".

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

6. *Dettalji speċifiċi dwar it-tikkettar*

F'konformità mat-taqsimiet l-oħrajn tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, żdiedu d-dispożizzjonijiet li ġejjin:

— Għal felfel frisk u sħiħ, kull kaxxa trid tiġi identifikata minn sistema tal-immarkar sikura kontra t-tbagħbis approvata mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità. Din is-sistema tista' tintuża bħala għajnuna mat-tikkettar.

— Għal felfel maħsub biex jinbiegħ marbut fi gzuz bl-ispag, kull spaga trid tiġi identifikata minn sistema tal-immarkar sikura kontra t-tbagħbis approvata mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità li tindika n-numru ta' felfel. Din tista' tintuża bħala bażi għat-tikkettar.

— Għal felfel fil-forma ta' trab maħsub għall-bejgħ, kull kontenitur tat-trab irid jinkludi sistema tal-immarkar sikura kontra t-tbagħbis approvata mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità li tindika wkoll is-sena tal-ħsad. Din is-sistema tista' tintuża bħala għajnuna mat-tikkettar.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

7. *Referenzi għall-korp ta' spezzjoni*

Id-dettalji ta' kuntatt u r-referenzi għal-leġiżlazzjoni ġew aġġornati.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

8. *Rekwiżiti nazzjonali*

Il-punti ta' kontroll ewlenin ġew aġġornati fid-dawl tal-bidliet fil-kundizzjonijiet tal-produzzjoni.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

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

Nru tal-UE: EU PDO-FR-9131-AM01 — 2.5.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

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

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 07 – ĦAXIX U ĊERTI GĦERUQ U TUBERI TAJBIN GĦALL-IKEL

0709 – Ħaxix ieħor, frisk jew imkessaħ

0709 60 – Frott tal-ġeneru *Capsicum* jew tal-ġeneru *Pimenta*

0709 60 10 – Bżar ħelu

— 09 – KAFÈ, TE, MATÉ U ĦWAWAR

0904 – Bżar tal-ġeneru *Piper*; frott tal-ġeneru *Capsicum* jew tal-ġeneru *Pimenta*, imnixxef jew imfarrak jew miṫun

0904 21 – Imnixxef, la mfarrak u lanqas miṫun

0904 21 10 – Bżar ħelu (*Capsicum annum*)

— 09 – KAFÈ, TE, MATÉ U ĦWAWAR

0904 – Bżar tal-ġeneru *Piper*; frott tal-ġeneru *Capsicum* jew tal-ġeneru *Pimenta*, imnixxef jew imfarrak jew miṫun

0904 22 – Imfarrak jew miṫun

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Il-felfel jiġi esklużivament mill-ispeċi *Capsicum annuum L.* tat-tip tal-varjetà li ġej: pjanta erbaċea annwali li tista' tikber sa 80 cm; weraq li jalterna, sħiħ u ovali; fjuri bojod, waħedhom fl-axxella tal-weraq; frott imlaħħam, imdendel, f'forma konika, li jeqleb aħmar meta jsir; il-frotta għandha qasma li taqsamha (mhux kompletament fin-naħa ta' fuq) fi tliet ċelluli li jkun fihom ħafna żerriegħa. Il-felfel ta' dik id-denominazzjoni jinkiseb miż-żerriegħa tal-varjetà Gorria jew minn żerriegħa ta' varjetà lokali tat-tip iddefinit hawn fuq.

Dan ikun aħmar meta jkun misjur u jiġi fi tliet forom:

— bħala bżar frisk u sħiħ: totalment ħieles minn kwalunkwe kulur aħdar, ikun regolari u b'forma konika u l-qoxra tiegħu tkun lixxa;

— marbut fi gzuz bl-ispag: il-felfel jintrabat flimkien tnejn tnejn (f'forma ta' xewka tad-dahar), tlieta tlieta (fi triangolu) jew erbgħa erbgħa (f'forma ta' salib); għandu kulur aħmar, regolari u forma konika, għandu qoxra lixxa u tul ta' 7 sa 14 cm, mingħajr iz-zokk. L-ispag irid jiġi rranġat b'mod armonjuż u ugwali, kemm f'termini ġenerali kif ukoll f'termini tal-għamliet u tad-daqs tal-felfel. Dan jippermetti li l-felfel isir u jinxef;

— trab tal-bżar: il-felfel għal kull lott ta' trab irid jiġi mill-istess azjenda. It-tħin isir wara perjodu ta' sajran, segwit minn tnixxif fil-forn. It-trab tal-"Piment d'Espelette" għandu lewn oranġjo għal kannella jagħti fl-aħmar. Irid ikun mitħun fin biżżejjed sabiex il-partikoli ma jaqbżux 5 mm. It-trab tal-bżar "Piment d'Espelette" għandu riħa qawwija ddominata minn aromi ta' frott u ta' affumikazzjoni, u/jew ħjiel ta' tiben, ikkombinata ma' togħma qawwija, iżda li ma taħraqx iżżejjed, ftit jew wisq iddum, li tolqot il-palat bil-mod u/jew b'sensazzjoni ta' sħana. It-trab tal-bżar "Piment d'Espelette" jista' jħalli ħjiel ta' ħlewwa u/jew imrar fil-ħalq. Il-kontenut ta' ndewwa tat-trab tal-bżar huwa inqas minn 12 %.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Mhux applikabbli

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi kollha fil-produzzjoni tad-DOP "Piment d'Espelette", miż-żrigħ sal-imballaġġ, iridu jsiru fiż-żona ġeografika.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-imballaġġ isir fiż-żona ta' produzzjoni. Dan ir-rekwiżit huwa maħsub biex mhux biss jiggarantixxi l-awtentiċità tal-prodott iżda wkoll iżomm il-kwalitajiet u l-karatteristiċi tiegħu u b'hekk tiġi protetta d-denominazzjoni ta' oriġini tal-"Piment d'Espelette". Barra minn hekk, minħabba n-natura mħallta tat-trab tal-felfel, l-obbligu li t-trab jiġi ppakkjat fiż-żona ta' produzzjoni jiggarantixxi t-traċċabilità u l-oriġini tiegħu.

Il-felfel jinħasad meta jkun aħmar (f'mill-inqas 80 % tal-wiċċ tiegħu).

Fit-48 siegħa ta' wara l-ħsad, il-felfel jitqassam, u, jew jintbagħat frisk u sħiħ jew marbut fi gzuz bl-ispag jew jitħalla jsir għat-tħin fi trab.

Il-felfel frisk u sħiħ jinħażen qabel il-konsenja 'l bogħod mix-xemx u x-xita fil-bini tal-operatur. Jiġi ppakkjat f'kaxex żgħar, imtaqqbin, ittikkettati u li jintużaw esklużivament għall-"Piment d'Espelette". Il-kaxex għandhom kapaċità massima ta' 15 kg u l-għoli tagħhom ma jistax jaqbeż 25 cm.

Il-felfel li jinbiegħ marbut fi gzuz bl-ispag ta' 20, 30, 40, 60, 80 jew 100 bżaru (b'tolleranza ta' 15 % aktar bżar) jintrabat manwalment fuq spaga tal-ikel mill-produttur jew taħt ir-responsabbiltà tal-produttur. L-irbit fi gzuz bl-ispag jiġi ppreservat għall-felfel li jikber fl-azjenda. Dan l-għarfien li għandhom l-operaturi tad-DOP jirriżulta fi rbit tal-bżar li jaqbel mad-deskrizzjoni tal-prodott.

Wara t-tqassim, il-felfel li jkun se jinbiegħ fil-forma ta' trab jitħalla jsir għal mill-inqas 15-il jum f'post b'ventilazzjoni tajba (kenn jew faċċata). Għall-felfel maħsud bejn it-2 u l-15 ta' Diċembru, il-perjodu ta' sajran jiġi estiż għal minimu ta' 25 jum. Għal sajran f'post kenni, il-bżar irid jinfirex fuq saff wieħed fuq folja bit-toqob. Id-distanza bejn iż-żewġ folji bit-toqob trid tkun mill-inqas ta' 10 cm. Meta jintemm il-perjodu ta' sajran, il-bżar jitneħħielu z-zokk u jitnixxef u jintaħan. L-aħħar ipproċessar tal-bżar fi trab tal-istaġun irid isir mhux aktar tard mill-15 ta' Frar wara l-ħsad.

Fi żmien 24 siegħa mit-tħin, it-trab irid jinħażen f'kontenitur bil-vakwu b'kapaċità ta' 250 g, 500 g, kilo jew 5 kg. L-imballaġġ malajr wara t-tħin jippreserva t-trab minn defiċjenzi organolettiċi bħal imrar qawwi jew aromi ta' tiben niedi, fungu, ħaxix jew saħansitra tnawwir. Għal-lott aħħari, huwa permess biss kontenitur bil-vakwu wieħed li jiżen inqas minn 5 kg.

Wara t-tħin, il-lottijiet jiġu mmarkati bid-data tal-ħruq u d-data tat-tħin.

Hekk kif ikunu ġew ippakkjati bil-vakwu, il-lottijiet jiġu mmarkati bid-data tal-ħruq, id-data tat-tħin u l-piż.

Ma jistgħux jiżdiedu koloranti, addittivi jew preservattivi, ħlief għall-gass inerti.

Il-lottijiet ta' trab maħżunin kollha soġġetti għal talba għal eżami organolettiku jridu jiġu identifikati.

Għall-bejgħ bejn l-operaturi u r-rilaxx għall-konsum, it-trab irid jiġi ppakkjat jew f'kontenituri ermetiċi b'sistema tal-immarkar sikura kontra t-tbagħbis b'kapaċità ta' 250 g, 500 g, kilo jew 5 kg jew f'vażetti tal-ħġieġ ermetiċi b'sistema tal-immarkar sikura kontra t-tbagħbis.

Għall-bejgħ bejn l-operaturi, il-kontenituri ermetiċi jridu jiġu ttikkettati skont il-piż attwali tagħhom.

L-imballaġġ isir fiż-żona ta' produzzjoni. Dan ir-rekwiżit huwa maħsub biex mhux biss jiggarantixxi l-awtentiċità tal-prodott iżda wkoll iżomm il-kwalitajiet u l-karatteristiċi tiegħu u b'hekk tiġi protetta d-denominazzjoni ta' oriġini tal-"Piment d'Espelette". Barra minn hekk, minħabba n-natura mħallta tat-trab tal-felfel, l-obbligu li t-trab jiġi ppakkjat fiż-żona ta' produzzjoni jiggarantixxi t-traċċabilità u l-oriġini tiegħu. L-imballaġġ malajr wara t-tħin jippreserva t-trab minn defiċjenzi organolettiċi bħal imrar qawwi jew aromi ta' tiben niedi, fungu, ħaxix jew saħansitra tnawwir.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-tikketti fuq il-felfel frisk jew dak marbut fi gzuz bl-ispag jew fil-forma ta' trab irid ikollhom il-kliem "Piment d'Espelette" jew "Piment d'Espelette — Ezpeletako Biperra" miktub b'ittri li jkunu tal-inqas 1,3 darbiet id-daqs tal-ikbar karattri fuq it-tikketta. It-tikketta jrid ikollha l-logo tad-DOP tal-Unjoni Ewropea. Il-logo jrid ikun akkumpanjat mill-isem tad-denominazzjoni, mingħajr kliem bejniethom.

It-tikketta jista' jkollha wkoll it-termini "appellation d'origine protégée" (denominazzjoni ta' oriġini protetta) u "AOP" (DOP) miktub eżatt wara jew qabel l-isem tad-denominazzjoni, mingħajr kliem bejniethom.

Minbarra t-tikketta, id-dokumenti li jakkumpanjaw, il-fatturi, u l-marki jrid ikollhom l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini u t-termini "appellation d'origine protégée" (denominazzjoni ta' oriġini protetta) u/jew "AOP" (DOP) u/jew il-logo tad-DOP tal-Unjoni Ewropea.

Għal felfel frisk u sħiħ, kull kaxxa trid tiġi identifikata b'sistema tal-immarkar sikura kontra t-tbagħbis approvata mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità. Din is-sistema tista' tintuża bħala għajnuna mat-tikkettar.

Għal felfel maħsub għall-bejgħ marbut fi gzuz bl-ispag, kull spaga trid tiġi identifikata minn sistema tal-immarkar sikura kontra t-tbagħbis approvata mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità li tindika n-numru ta' bżar. Din tista' tintuża bħala bażi għat-tikkettar.

Għal felfel fil-forma ta' trab maħsub għall-bejgħ, kull kontenitur tat-trab irid jinkludi sistema tal-immarkar sikura kontra t-tbagħbis approvata mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità li tindika wkoll is-sena tal-ħsad. Din is-sistema tista' tintuża bħala għajnuna mat-tikkettar.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tkopri t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin fid-dipartiment kollu tal-Pyrénées-Atlantiques: Larressore u Souraïde. Tkopri parzjalment il-muniċipalitajiet li ġejjin: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle u Ustaritz. Il-konfini taż-żona ġeografika jiddaħħlu fir-reġistru tal-artijiet tal-muniċipalitajiet koperti parzjalment.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Ir-reġjun żgħir ta' Espelette għandu klima tan-Nofsinhar u oċeanika. Is-sjuf huma sħan (b'temperaturi massimi medji ta' 25 °C f'Lulju) u x-xtiewi ma humiex kiefrin (b'medja ta' 12 °C f'Jannar). Il-ġlata hija rari u l-jiem mingħajr taħlil huma saħansitra aktar rari.

Ir-reġjun ta' Espelette ma huwiex affettwat miż-żiffa tal-baħar li tiġi kkawżata mill-kuntrast bejn it-temperatura tal-oċean u dik tal-art, billi huwa protett minn medda ta' għoljiet b'għoli ta' madwar 100 m li taġixxi bħala lqugħ mir-riħ u tipprevjeni milli jseħħu l-fenomeni tal-evapotraspirazzjoni u d-deidratazzjoni tal-pjanti.

Barra minn hekk, l-għoljiet u l-muntanji tal-Pirenej madwar Espelette jiddelimitaw speċi ta' amfiteatru li jħares lejn il-Majjistral u jiffurmaw l-ewwel ilqugħ kontra l-flussi oċeaniċi umdi, li ħafna drabi jiżbruffaw bħala xita qawwija.

Bħala medja, 180 jum fis-sena jibbenefikaw mix-xita. Dan jagħti lir-reġjun l-ogħla bilanċ ta' ilma fi Franza f'dik l-altitudni. Fl-aħħar nett, billi jikkawżaw żieda fil-kopertura tas-sħab, l-għoljiet tal-madwar jirregolaw it-temperatura u jnaqqsu d-differenza fit-temperatura bejn in-nhar u l-lejl.

L-irqajja' jridu jkunu fertili u b'kontenut għoli biżżejjed ta' materja organika biex jissodisfaw il-ħtiġijiet tal-pjanta, biex jipprovdu provvista tal-ilma tajba u skular tajjeb, biex jibbenefikaw minn orjentazzjoni favorevoli u esponiment għad-dawl tax-xemx u biex jipprevjenu r-riskju ta' erożjoni. Is-sawra ta' dawn l-irqajja' hija bilanċ bejn it-tafal, ix-xaħx u r-ramel, u jibbenefikaw kważi kull sena minn provvista tajba ta' demel dekompost sew.

Finalment, il-preżenza tal-muntanji tal-Pirenej, taħt l-influwenza tal-foehn bejn l-inklinazzjonijiet tat-Tramuntana u tan-Nofsinhar, tirriżulta f'riħ min-Nofsinhar magħruf bħala haïze hegoa. Dan ir-riħ sħun ma huwiex tas-soltu minħabba li jippreserva l-istess intensità binhar u billejl; huwa frekwenti fil-ħarifa u fix-xitwa u b'hekk jikkontribwixxi għas-sajran u għat-tnixxif tal-frott.

Id-data meteoroloġika turi li r-reġjun ta' Espelette juri karatteristiċi klimatiċi mhux tas-soltu minħabba l-konġunzjoni tal-pożizzjoni ġeografika u ġeomorfoloġika tiegħu.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-felfel "Piment d'Espelette" għandu riħa qawwija ddominata minn aromi ta' frott u/jew duħħan, xi drabi ssupplimentata minn ħjiel ta' tiben li għadu kif inħarat, ikkombinata ma' togħma qawwija, iżda mhux wisq pikkanti. Dan ikun aħmar meta jkun misjur u jiġi fi tliet forom: felfel frisk u sħiħ u felfel fil-forma ta' trab jew marbut fi gzuz bl-ispag.

Il-felfel ġie introdott għall-ewwel darba fir-reġjun ta' Espelette fis-seklu 16; probabbilment wasal fil-provinċja ta' Labourd minn Spanja mill-wied Nive. L-ewwel referenza għall-felfel tal-ispeċi *Capsicum* u l-użu tiegħu bħala ħwara dehret fis-seklu 17. Dan il-felfel offra alternattiva għall-bżar iswed, li sa dak iż-żmien kien jiġi importat b'kost għoli, fit-taħwir u fil-preservazzjoni tal-laħam.

Il-felfel ġie mfaħħar ukoll għall-karatteristiċi terapewtiċi tiegħu u sab ruħu fil-kaxxi tal-mediċini fid-djar tan-nies. Fl-1745, id-dizzjunarju Bask tas-saċerdot Manuel de Larramendi jiddeskrivi l-użu tal-"Piment d'Espelette" bħala ħwara.

Dan kien jitkabbar fil-ġonna tad-djar min-nisa, l-aktar biex jintuża fid-dar jew għall-bejgħ lill-produtturi tal-majjal u lis-sidien tat-taverni.

Il-bejgħ tal-"Piment d'Espelette" kien jipprovdi introjtu addizzjonali għan-nisa li kienu jkabbruh u kien jissupplimenta l-introjti baxxi ta' azjendi agrikoli żgħar, li jkabbru taħlita ta' għelejjel u bhejjem.

L-iżvilupp tal-kultivazzjoni tal-felfel b'hekk għen biex jinżammu dawn l-azjendi agrikoli tradizzjonali li jkabbru taħlita ta' għelejjel u bhejjem.

Il-girlandi ta' felfel jinxef fuq il-faċċati tad-djar fil-ħarifa huma karatteristika tipika u li tiġbed l-għajn fir-reġjun.

Il-bżar "Piment d'Espelette" bħalissa huwa l-uniku felfel tradizzjonali użat bħala ħwara li jiġi prodott fi Franza. Minħabba l-oriġini tropikali tagħha, l-ispeċi *Capsicum annuum L.* ma hijiex xierqa għall-kultivazzjoni u l-ipproċessar bħala ħwara fi klimi Franċiżi, ħlief f'kundizzjonijiet tassew speċjali u fil-każ ta' tip tal-varjetà li huwa adattat għalihom.

Ta' min jinnota li l-ispeċi *Capsicum annuum* ġiet rikonoxxuta mill-botanisti sa mill-1930 għall-kapaċità tagħha li tieħu forom differenti skont il-ħamrija u l-klima.

Il-pjanta teħtieġ tisqija regolari u abbundanti peress li ma tiffjorixxix jekk l-ammont ta' ilma jkun ftit wisq jew iżżejjed. Il-pjanta tista' tiżviluppa biss meta t-temperatura tal-ħamrija tkun aktar minn 12 °C u tikber tajjeb meta t-temperatura medja tilħaq 20 °C b'varjazzjonijiet żgħar biss bejn in-nhar u l-lejl.

5.3. *Rabta kawżali*

B'mod uniku, f'dawn il-latitudnijiet, il-klima tar-reġjun żgħir ta' Espelette tlaqqa' flimkien it-temperatura perfetta u l-kundizzjonijiet tal-umdità li għandha bżonn il-pjanta biex tikber u tiġi pproċessata fi ħwara. Il-karatteristiċi tat-temperaturi, tax-xita u tar-regolamentazzjoni tas-sħana jippermettu li jiġu ssodisfati l-ħtiġijiet tal-pjanta.

It-tip tal-varjetà lokali joriġina mill-għażla tal-massa minn żmien il-qedem li kienet issir mill-produtturi. Dawn il-karatteristiċi kollha jaqblu perfettament mal-kundizzjonijiet tal-ambjent lokali u jippermettu li l-felfel jiġi pproċessat fi ħwara tassew distintiva: aromatika u pikkanti mingħajr ma taħraq iżżejjed.

Mill-għażla taż-żerriegħa sal-preservazzjoni tal-ħwara bil-karatteristiċi organolettiċi kollha tagħha, kull stadju jsir f'konformità mal-għarfien espert lokali u adattat. It-tkabbir u l-ipproċessar tal-"Piment d'Espelette" jirrikjedu kapaċitajiet kbar ta' osservazzjoni u użu frekwenti ta' proċessi manwali. Matul is-sekli, il-produtturi rnexxielhom jippreservaw it-tip tal-varjetà u t-tekniki tal-kultivazzjoni, tat-tnixxif u tal-ipproċessar tradizzjonali li ppermettew li l-prodott iżomm l-oriġinalità tiegħu.

Il-"Piment d'Espelette" għandu rwol prominenti fil-gastronomija u fil-kultura lokali: fi Franza, hija l-ħwara tal-Pajjiż Bask. Pereżempju, għadd ta' espressjonijiet lokali huma bbażati fuq il-kelma "piment" [bżaru], u l-festival tal-felfel huwa okkażjoni importanti għar-reġjun kollu: dakinhar, eluf ta' persuni jinżlu fil-villaġġ kemm biex jixtru l-"Piment d'Espelette" kif ukoll biex jiċċelebrawh.

Fl-antik, il-"Piment d'Espelette" kien jippermetti lin-nisa jipproduċuh biex isiru finanzjarjament indipendenti. Illum, jirrappreżenta proporzjon sinifikanti tal-introjtu tal-azjendi agrikoli u l-produzzjoni tal-"Piment d'Espelette" tippermetti li jinbdew jew jinżammu fin-negozju l-azjendi żgħar u mmexxija mill-familji.

In-negozji ta' bosta ditti tal-laħam ippreparat u ppreservat, il-produtturi tal-ikliet ippreparati u s-sidien tar-ristoranti fir-reġjun huma marbutin direttament mal-"Piment d'Espelette".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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