C/2025/4234

1.8.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4234)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

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

EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

1. **Nazwa produktu**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę ChNP „Piment d'Espelette" / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra" nie obejmuje żadnego z trzech przypadków zmiany na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie polega na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Opis produktu*

1) Dodaje się gatunek i odmianę przez sprecyzowanie opisu botanicznego (rośliny i owocu) w następujący sposób: Papryka chili pochodzi wyłącznie z gatunku *Capsicum annuum* L. odmiany o następującej charakterystyce: jednoroczna roślina zielna osiągająca 80 cm wysokości; liście skrętoległe, pełne i owalne; kwiaty białe, wyrastające z kątów liści; owoce mięsiste, wiszące, o kształcie stożkowatym, po dojrzewaniu w kolorze czerwonym; owoc podzielony przegrodą (w górnej części niecałkowicie) na trzy komory zawierające liczne nasiona. Papryka chili objęta tą nazwą pochodzi z wysiewu nasion odmiany Gorria lub nasion odmiany miejscowej o cechach określonych powyżej.

2) Zmiana opisu sensorycznego całej świeżej papryki chili w girlandach: wyszczególniono, że aromaty rozwijają się w miarę suszenia/dojrzewania papryki chili, a zatem dotyczą wyłącznie proszku. Dlatego opis cech organoleptycznych został usunięty z charakterystyki całej świeżej papryki chili w girlandach.

3) Usunięto informację o wielkości całej świeżej papryki chili wykorzystywanej do produkcji proszku: usunięto informacje dotyczące wielkości papryki chili wykorzystywanej do produkcji proszku, ponieważ cecha ta nie wpływa na cechy organoleptyczne proszku.

4) Usunięto informacje o liczbie papryk chili na girlandę: przepis ten znajduje się już w punkcie specyfikacji dotyczącym metody produkcji.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego*

1) Termin przekazania oświadczenia identyfikacyjnego, który miał pierwotnie przypadać przed dniem 1 lutego roku poprzedzającego pierwszy rok wdrożenia, przesunięto na dzień 31 października w celu uwzględnienia etapu siewu na danym obszarze geograficznym i zapewnienia, aby podmioty prowadzące produkcję posiadały zezwolenie przed rozpoczęciem produkcji.

2) Jednorodność produktów zawartych w partii oraz definicję partii proszku określono następująco:

— produkcja świeżych papryk chili w całości nie starszych niż dwa dni;

— produkcja girland w ciągu tygodnia;

— ilość mielonego proszku ograniczona do 180 kg. Zabronione jest mieszanie proszków lub worków z proszkiem pochodzącym z różnych mieleń.

3) Zmieniono daty sezonu w celu odzwierciedlenia cyklu uprawowego w związku z obowiązkiem wysiewu na obszarze geograficznym – sezon trwa teraz od 1 lutego do 31 stycznia.

4) Wskazano okres przechowywania dokumentacji – podmioty prowadzące produkcję muszą przechowywać dane zawarte w dokumentacji w ciągu sezonu, którego dotyczą, a także przez kolejne dwa sezony.

5) Przywracanie systemów oznakowania obejmuje również podmioty prowadzące produkcję, których zezwolenie zostało zawieszone (a nie tylko podmioty, którym zezwolenie cofnięto).

6) Zmieniono niektóre przepisy w związku ze zmianami wprowadzonymi w punkcie „Metoda produkcji" specyfikacji produktu oraz w celu poprawy identyfikowalności (lepszego monitorowania ilości zebranych i sprawniejszego przeprowadzania kontroli), a mianowicie:

— wprowadzono dwa nowe etapy „Siew" i „Pikowanie";

— w odniesieniu do etapu „Sadzenie" dodano informacje dotyczące pochodzenia roślin;

— w odniesieniu do etapu „Uprawa" dodano przepis precyzujący, że stosowanie zabiegów uprawowych rozpoczyna się na podstawie wzmianki ujętej w rejestrze;

— w odniesieniu do etapu „Zbiór" zmieniono deklarację zbiorów i podsumowanie wielkości zbiorów;

— w odniesieniu do etapu „Wytwarzanie proszków" dodano szczegółowe informacje dotyczące sposobu identyfikacji partii (data palenia, data mielenia i waga);

— w odniesieniu do etapu „Przyjęcie, usuwanie i magazynowanie świeżych całych papryk chili i papryki chili w girlandach lub w postaci proszku" przyśpieszono datę deklaracji zapasów.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Określenie obszaru geograficznego*

Punkt specyfikacji produktu zawierający opis obszaru geograficznego przeredagowano w celu doprecyzowania, że wszystkie etapy produkcji ChNP „Piment d'Espelette", od siewu do pakowania, odbywają się na tym obszarze geograficznym.

Określono również zasady identyfikacji działek nadających się do produkcji w ramach ChNP „Piment d'Espelette".

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Opis metody produkcji*

1) Dodano nowy poddział zatytułowany „Siew" w celu włączenia producentów rozsady do specyfikacji produktu i zapewnienia, aby rozsadę produkowano na obszarze geograficznym: Produkcję rozsady (siew i uprawę) musi wykonywać podmiot prowadzący produkcję na obszarze objętym oznaczeniem. Producenci mogą wykorzystywać nasiona z własnych gospodarstw. Siew odbywa się bezpośrednio w pojemnikach, doniczkach, tackach, bloczkach lub wielodoniczkach. Jest prowadzony w wyznaczonym osłoniętym miejscu Nasiona muszą być przykryte. Rośliny pikuje się bezpośrednio do pojemników, doniczek, tacek, bloczków lub wielodoniczek. Etap ten może zostać przeprowadzony, gdy sadzonki mają dwa liścienie. Rośliny muszą być pikowane w wyznaczonym obiekcie.

2) Sadzenie i uprawa:

Zniesiono obowiązek stosowania folii do ściółkowania.

Odstęp między sadzonkami w linii, pierwotnie ustalony na co najmniej 40 cm niezależnie od rodzaju sadzenia, utrzymuje się na poziomie co najmniej 40 cm w przypadku sadzonek pojedynczych, ale zwiększa się go do 50 cm w przypadku sadzonek podwójnych. Zwiększenie odstępu pozwala na lepszy rozwój korzeni w przypadku sadzonek podwójnych, a tym samym na lepsze reagowanie na zagrożenia klimatyczne.

Gęstość nasadzeń, która początkowo wynosiła od co najmniej 10 000 roślin/ha do maksymalnie 30 000 roślin/ha w przypadku sadzenia sadzonek pojedynczych lub 60 000 roślin/ha w przypadku sadzenia sadzonek podwójnych, została zmieniona na 40 000 roślin/ha w przypadku sadzenia sadzonek podwójnych w celu zachowania spójności ze zmianą odstępu w linii.

Zarządzanie zdrowiem

W celu ograniczenia stosowania środków ochrony roślin dodano następujące przepisy: „W ciągu roku kalendarzowego stosowanie herbicydów może obejmować wyłącznie produkty kontroli biologicznej umieszczone w wykazie produktów kontroli biologicznej opublikowanym przez Dyrekcję Generalną ds. Żywności. Systematyczne stosowanie innych zabiegów fitosanitarnych jest zabronione. Zabiegi uprawowe rozpoczyna się na podstawie wzmianki ujętej w rejestrze.”.

Ochrona przed mrozem: Pierwotny przepis przewiduje ochronę przed mrozem w okresie od 1 kwietnia do 31 maja oraz pod koniec sezonu wegetacyjnego, od 25 października. Termin ewentualnego wprowadzenia ochrony przed mrozem przesunięto na 15 października. Uzasadnieniem dla tej zmiany jest wcześniejsze występowanie mrozów. Określono godziny, w których można zastosować środki ochrony (w godz. 17.00–10.00).

Zbiór

W celu dostosowania do zmian klimatu i ograniczenia stosowania wniosków o tymczasowe zmiany w przepisie dotyczącym dat zbiorów wprowadzono następujące zmiany: „Papryka chili zbierana jest ręcznie, aż do przymrozków lub najpóźniej do 15 grudnia.”.

W związku ze zmianami w praktykach oraz w celu umożliwienia zbiorów w optymalnym czasie, aby ograniczyć obniżoną jakość zebranych owoców, minimalna ilość świeżej papryki chili potrzebnej do uzyskania 1 kg proszku zostanie zmniejszona z 8 kg do 6,5 kg.

W odniesieniu do całej świeżej papryki chili: w odniesieniu do tego produktu wprowadzono różne zmiany lub sprecyzowania, mające głównie na celu harmonizację słownictwa i wyjaśnienie niektórych terminów, w szczególności do celów kontroli („ochrona przed słońcem”, „ochrona przed deszczem” i „pakowane w skrzynki przeznaczone do kontaktu z żywnością”).

W odniesieniu do papryki chili w girlandach: przepis dotyczący tworzenia girland przewiduje obecnie, że są one przeznaczone dla papryki chili pochodzącej z gospodarstwa w celu uwzględnienia praktyk stosowanych przez podmioty prowadzące produkcję. Dodano próg tolerancji w odniesieniu do liczby papryk chili w girlandzie (o 15 % więcej papryk chili).

W odniesieniu do proszku: wprowadzono szereg zmian w celu sprecyzowania niektórych przepisów lub dostosowania ich w świetle praktyk stosowanych przez podmioty prowadzące produkcję:

— zmieniono opis miejsca, w którym odbywa się dojrzewanie proszków: w celu ułatwienia kontroli wyrażenie „ciepłym i przewiewnym miejscu” zastępuje się wyrażeniem „przewiewnym miejscu (osłoniętym miejscu lub na fasadzie domu)”.

— Okres dojrzewania wydłużono do 25 dni w przypadku papryki chili zebranej między 2 a 15 grudnia.

— W odniesieniu do warunków dojrzewania produktów dodano przepis określający, że papryka chili musi być rozłożona w jednej warstwie na perforowanym arkuszu oraz że odstęp między dwoma perforowanymi arkuszami musi wynosić co najmniej 10 cm, aby poprawić wspomniane warunki dojrzewania.

— Ostateczny termin przetworzenia przesunięto na 15 lutego (zamiast 30 marca) w celu zapewnienia szybkiego przetworzenia owoców po dojrzewaniu, a tym samym zachowania ich właściwości.

— Dodano informację dotyczącą maksymalnego okresu przed pakowaniem: Określenie „natychmiast po mieleniu" zastępuje się określeniem „w ciągu 24 godzin" w celu ułatwienia kontroli.

— Procedury identyfikowania i oznakowania poszczególnych produktów (data palenia i data mielenia, waga) zostały określone w celu zapewnienia identyfikowalności produktu (wymóg określenia partii proszku na wszystkich etapach przetwarzania, wymóg pakowania w związku ze sprzedażą między podmiotami prowadzącymi produkcję, system oznakowania zabezpieczonego przed ingerencją, hermetyczny pojemnik).

Uzupełniono informacje dotyczące rodzajów dozwolonych opakowań: aby ograniczyć niepotrzebne przepakowywanie (ograniczenie ilości odpadów), do celów sprzedaży między podmiotami prowadzącymi produkcję i przed wprowadzeniem do obrotu opakowania o niestandardowej wadze (która nie odpowiada czterem wcześniej określonym wagom w prezentacji produktu) są dozwolone tylko na koniec partii (maksymalnie do 5 kg) i w przypadku worków, z których pobrano próbki. Celem ograniczenia opakowań niestandardowych jest ułatwienie weryfikacji zapasów podczas kontroli.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Dowody dotyczące związku ze środowiskiem*

Uzupełniono punkt specyfikacji produktu dotyczący związku między produktem a środowiskiem, aby podkreślić, że związek z pochodzeniem „Piment d'Espelette" opiera się na renomie i jakości dojrzałych czerwonych owoców, których proszkowa forma cechuje się intensywnym zapachem.

Dodano zdanie wprowadzające informację dotyczącą związku: związek z pochodzeniem „Piment d'Espelette" opiera się na renomie i jakości dojrzałych czerwonych owoców, których proszkowa forma cechuje się intensywnym zapachem, z dominującymi aromatami owocowymi lub aromatami prażenia, niekiedy uzupełnionymi nutą suszonego siana, połączonym z silnym smakiem, ale bez piekącego odczucia na podniebieniu.

Zmieniono również jednolity dokument w celu skrócenia pkt 5 „Związek z obszarem geograficznym".

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Zgodnie z pozostałymi punktami specyfikacji dodano następujące przepisy:

— W przypadku całej świeżej papryki chili każda skrzynka musi być oznaczona za pomocą systemu oznakowania zabezpieczonego przed ingerencją, zatwierdzonego przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (INAO). System ten można wykorzystywać jako pomoc w etykietowaniu.

— W przypadku papryki chili przeznaczonej do sprzedaży w girlandach każda girlanda musi być oznaczona za pomocą systemu oznakowania zabezpieczonego przed ingerencją, zatwierdzonego przez INAO, wskazującego liczbę papryk chili. System ten można wykorzystywać jako pomoc w etykietowaniu.

— W przypadku papryki chili w proszku przeznaczonej do sprzedaży każdy pojemnik z proszkiem musi być oznaczony za pomocą systemu oznakowania zabezpieczonego przed ingerencją, zatwierdzonego przez INAO, wskazującego również rok zbiorów. System ten można wykorzystywać jako pomoc w etykietowaniu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Odniesienia do organu kontrolnego*

Zaktualizowano dane kontaktowe i odniesienia do przepisów.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Wymagania krajowe*

Główne punkty kontroli zostały zaktualizowane w świetle zmian warunków produkcji.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

Nr UE: EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

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

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY, JADALNE

0709 – Pozostałe warzywa, świeże lub schłodzone

0709 60 – Owoce z rodzaju *Capsicum* lub z rodzaju *Pimenta*

0709 60 10 – Słodka papryka

— 09 – KAWA, HERBATA, MATÉ (HERBATA PARAGWAJSKA) I PRZYPRAWY

0904 – Pieprz z rodzaju *Piper*; owoce z rodzaju *Capsicum* lub z rodzaju *Pimenta*, suszone lub rozgniatane, lub mielone

0904 21 – Suszone, nierozgniatane i niemielone

0904 21 10 – Słodka papryka (*Capsicum annum*)

— 09 – KAWA, HERBATA, MATÉ (HERBATA PARAGWAJSKA) I PRZYPRAWY

0904 – Pieprz z rodzaju *Piper*; owoce z rodzaju *Capsicum* lub z rodzaju *Pimenta*, suszone lub rozgniatane, lub mielone

0904 22 – Rozgniatane lub mielone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Papryka chili pochodzi wyłącznie z gatunku *Capsicum annuum L.* odmiany o następującej charakterystyce: jednoroczna roślina zielna osiągająca 80 cm wysokości; liście skrętoległe, pełne i owalne; kwiaty białe, wyrastające z kątów liści; owoce mięsiste, wiszące, o kształcie stożkowatym, po dojrzewaniu w kolorze czerwonym; owoc podzielony przegrodą (w górnej części niecałkowicie) na trzy komory zawierające liczne nasiona. Papryka chili objęta tą nazwą pochodzi z wysiewu nasion odmiany Gorria lub nasion odmiany miejscowej o cechach określonych powyżej.

Dojrzały „Piment d'Espelette" ma kolor czerwony i występuje w trzech formach:

— świeża papryka w całości: pozbawiona zielonego zabarwienia o regularnej stożkowatej formie i gładkiej skórce;

— w girlandach: papryki są nawleczone na sznurek po dwie (girlanda płaska), po 3 (girlanda trójkątna) lub po 4 (girlanda czterokątna); mają kolor czerwony, regularną stożkowatą formę, gładką skórkę i długość 7–14 cm bez szypułki. Girlanda musi mieć harmonijny i jednolity kształt, tak jako całość, jak i w odniesieniu do kształtu i wielkości poszczególnych papryk. Girlanda musi umożliwiać dojrzewanie i suszenie papryk;

— papryka w proszku: proszek powstaje w wyniku przetwarzania papryk pochodzących z tego samego gospodarstwa. Po okresie dojrzewania i suszenia w piecu papryki są mielone; „Piment d'Espelette" w proszku ma kolor pomarańczowy do czerwono-brązowego. Cząstki powstałe w wyniku mielenia nie mogą być większe niż 5 mm. „Piment d'Espelette" w proszku charakteryzuje intensywny zapach, w którym dominują aromaty owoców, wypieków lub skoszonej trawy, połączone z ostrym, ale nie piekącym, smakiem dłużej lub krócej odczuwalnym, który stopniowo ujawnia się na podniebieniu lub poprzez uczucie gorąca. Smak „Piment d'Espelette" w proszku charakteryzują nuty słodkawe lub nuty goryczy. Wilgotność papryki w proszku wynosi mniej niż 12 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie dotyczy

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji ChNP „Piment d'Espelette", od siewu do pakowania, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie odbywa się na obszarze geograficznym produkcji. Celem tego wymogu jest zagwarantowanie, oprócz autentyczności produktu, także zachowania jego cech charakterystycznych i tym samym ochrona nazwy pochodzenia „Piment d'Espelette". Ponadto, biorąc pod uwagę mieszalność papryki w proszku, obowiązek pakowania na obszarze produkcji ma na celu zapewnienie identyfikowalności i gwarancji pochodzenia.

Paprykę zbiera się, gdy ma ona kolor czerwony (na co najmniej 80 % powierzchni).

W czasie 48 godz. po zbiorze papryki są sortowane i wysyłane, bądź jako papryki świeże i całe, bądź w girlandach, albo przygotowane do dojrzewania w celu produkcji papryki w proszku.

Przed wysłaniem świeże papryki w całości chronione są przed słońcem i deszczem w pomieszczeniach podmiotu prowadzącego produkcję. Pakowane są w małe ażurowe skrzynki, oznaczone i używane wyłącznie do „Piment d'Espelette". Maksymalna pojemność skrzynek wynosi 15 kg, a ich wysokość nie przekracza 25 cm.

Papryki przeznaczone do sprzedaży w girlandach liczących 20, 30, 40, 60, 80 lub 100 papryk (dopuszcza się 15 % papryk więcej) są ręcznie nawlekane na sznurek do żywności przez producenta lub na odpowiedzialność producenta. Girlandę można stosować wyłącznie w przypadku papryk chili wyprodukowanych w gospodarstwie. Umiejętności podmiotów prowadzących produkcję ChNP pozwalają na uzyskanie girlandy papryk odpowiadającej opisowi produktu.

Po sortowaniu papryki przeznaczone do sprzedaży w postaci proszku dojrzewają przez co najmniej 15 dni w przewiewnym miejscu (osłoniętym miejscu lub na fasadzie domu). W przypadku papryki chili zebranej między 2 a 15 grudnia okres dojrzewania wydłuża się do co najmniej 25 dni. W przypadku dojrzewania w osłoniętym miejscu papryka musi być rozłożona w jednej warstwie na perforowanym arkuszu. Odstęp między dwoma perforowanymi arkuszami musi wynosić co najmniej 10 cm. Po okresie dojrzewania papryki są pozbawiane szypułki, suszone i mielone. Ostatnie przetwarzanie papryki na proszek z danego sezonu musi zostać przeprowadzone nie później niż 15 lutego po zbiorach.

W ciągu 24 godzin po zmieleniu papryka w proszku przechowywana jest w pojemniku próżniowym o pojemności 250 g, 500 g, 1 kg lub 5 kg. Pakowanie szybko po zmieleniu chroni paprykę w proszku przed wadami organoleptycznymi, takimi jak wyraźnie gorzki smak, aromaty wilgotnego siana, grzybów, trawy lub zjełczały zapach. Na końcu partii dopuszcza się zastosowanie tylko jednego pojemnika próżniowego o wadze mniejszej niż 5 kg.

Po zmieleniu partie oznacza się datą palenia i datą mielenia.

Po umieszczeniu w opakowaniu próżniowym partie oznacza się datą palenia, datą mielenia i wagą.

Zabronione jest stosowanie jakichkolwiek środków koloryzujących, dodatków lub konserwantów, z wyjątkiem gazów szlachetnych.

Wszystkie przechowywane partie proszku, które podlegają badaniu organoleptycznemu na żądanie, muszą być oznakowane.

W celu sprzedaży między podmiotami prowadzącymi produkcję i dopuszczenia do obrotu proszek musi być zapakowany w hermetyczne pojemniki z systemem oznakowania zabezpieczonego przed ingerencją o pojemności 250 g, 500 g, 1 kg lub 5 kg lub w hermetyczne słoiki szklane z systemem oznakowania zabezpieczonego przed ingerencją.

W celu sprzedaży między podmiotami prowadzącymi produkcję hermetyczne pojemniki muszą być oznakowane zgodnie z ich rzeczywistą wagą.

Pakowanie odbywa się na obszarze geograficznym produkcji. Celem tego wymogu jest zagwarantowanie, oprócz autentyczności produktu, także zachowania jego cech charakterystycznych i tym samym ochrona nazwy pochodzenia „Piment d'Espelette". Ponadto, biorąc pod uwagę mieszalność papryki w proszku, obowiązek pakowania na obszarze produkcji ma na celu zapewnienie identyfikowalności i gwarancji pochodzenia. Pakowanie szybko po zmieleniu chroni paprykę w proszku przed wadami organoleptycznymi, takimi jak wyraźnie gorzki smak, aromaty wilgotnego siana, grzybów, trawy lub zjełczały zapach.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykiety papryki świeżej, w girlandach lub w proszku zawierają nazwę pochodzenia „Piment d'Espelette" / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra" zapisaną czcionką o wielkości wynoszącej co najmniej 1,3 wielkości największej czcionki użytej na etykiecie. Etykieta zawiera symbol ChNP Unii Europejskiej. Symbol ten znajduje się obok nazwy pochodzenia i nie towarzyszą mu inne wyrażenia.

Na etykiecie może również znajdować się wyrażenie „appellation d'origine protégée" lub „AOP" umieszczone bezpośrednio przed lub po nazwie pochodzenia, przy czym nie towarzyszą mu inne wyrażenia.

Poza etykietą dokumenty towarzyszące, faktury i oznaczenia opatrzone są nazwą pochodzenia i wyrażeniem „appellation d'origine protégée" lub „AOP" lub symbolem ChNP Unii Europejskiej.

W przypadku całej świeżej papryki chili każda skrzynka musi być oznaczona za pomocą systemu oznakowania zabezpieczonego przed ingerencją, zatwierdzonego przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (INAO). System ten można wykorzystywać jako pomoc w etykietowaniu.

W przypadku papryki chili przeznaczonej do sprzedaży w girlandach każda girlanda musi być oznaczona za pomocą systemu oznakowania zabezpieczonego przed ingerencją, zatwierdzonego przez INAO, wskazującego liczbę papryk chili. System ten można wykorzystywać jako pomoc w etykietowaniu.

W przypadku papryki chili w proszku przeznaczonej do sprzedaży każdy pojemnik z proszkiem musi być oznaczony za pomocą systemu oznakowania zabezpieczonego przed ingerencją, zatwierdzonego przez INAO, wskazującego również rok zbiorów. System ten można wykorzystywać jako pomoc w etykietowaniu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy departamentu Pireneje Atlantyckie w całości: Larressore i Souraïde oraz częściowo następujące gminy: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle i Ustaritz. Granice obszaru geograficznego są wpisane do rejestru gruntów gmin częściowo objętych tym obszarem.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Niewielki region Espelette charakteryzuje klimat południowo–oceaniczny: lata są gorące (w lipcu średnia maksymalna temperatura wynosi 25 °C), a zimy łagodne (średnia temperatura w styczniu wynosi 12 °C), przymrozki występują rzadko, a jeszcze rzadsze są dni, w których utrzymuje się ujemna temperatura.

Na obszarze Espelette nie występują bryzy morskie wywoływane przez różnice temperatur na oceanie i na lądzie, gdyż obszar ten chroni ciąg pagórków o wysokości ok. 100 m, który pełni rolę wiatrochronu i pozwala uniknąć zjawisk ewapotranspiracji i odwodnienia roślin.

Wzgórza i szczyty Pirenejów, które otaczają Espelette, tworzą ponadto rodzaj amfiteatru otwartego na północny–zachód. Wilgotne prądy oceaniczne, zatrzymywane przez pierwsze wyniesienia, powodują obfite i regularne deszcze

Średnio deszcz występuje przez 180 dni w roku. Bilans wodny jest najwyższy we Francji na terenach położonych na tej wysokości. Rzeźba terenu na tym obszarze, powodując większe zachmurzenie, pozwala na regulowanie temperatury i zmniejszenie różnic między temperaturami w dzień i w nocy.

Działki muszą być wystarczająco urodzajne i bogate w materię organiczną, tak aby odpowiadały potrzebom roślin, umożliwiały dobre zaopatrzenie w wodę i odpowiedni drenaż, a także posiadały orientację i ekspozycję sprzyjające nasłonecznieniu i pozwalające uniknąć ryzyka erozji. Działki te charakteryzuje zrównoważona kompozycja gliny, iłów i piasku, i prawie każdego roku wzbogacane są one dodatkiem dojrzałego obornika.

Ponadto, poprzez fen wiejący na stokach północnych i południowych, sąsiedztwo Pirenejów powoduje powstawanie południowego wiatru zwanego *haïze hegoa*. Ten ciepły wiatr charakteryzuje w tym regionie ta sama intensywność w dzień, jak i w nocy; często występuje on jesienią i zimą, co sprzyja dojrzewaniu i suszeniu owoców.

Dane meteorologiczne wyraźnie dowodzą, że niewielki region Espelette charakteryzuje się szczególnymi cechami klimatycznymi, które są wynikiem połączenia położenia geograficznego i sytuacji geomorfologicznej.

5.2. *Specyfika produktu*

„Piment d'Espelette" charakteryzuje intensywny zapach, w którym dominują aromaty owoców lub wypieków, którym czasem towarzyszą nuty skoszonej trawy połączone z ostrym, ale nie piekącym, smakiem odczuwalnym na podniebieniu. Dojrzały „Piment d'Espelette" ma kolor czerwony i występuje w trzech formach: całych świeżych papryk, papryk w girlandach lub w proszku.

Paprykę przywieziono do regionu Espelette w XVI w.; dotarła ona do prowincji Labourd przez Hiszpanię, wprowadzona przez dolinę Nive. W XVII w. pojawia się wzmianka o papryce z gatunku *Capsicum* stosowanej jako przyprawa. W przyprawianiu i konserwacji mięs papryka ta z powodzeniem zastępuje sprowadzany po wysokich cenach pieprz.

Papryce przypisywano także właściwości terapeutyczne, które uzasadniały jej obecność w domowych apteczkach. W 1745 r. baskijski słownik ojca Manuela de Larramendi wspomina o stosowaniu „Piment d'Espelette" jako przyprawy.

Uprawa upowszechniła się w warzywnikach uprawianych przez kobiety, głównie w celu wykorzystywania we własnych domach, a dodatkowo także w celu sprzedaży wytwórcom wędlin lub oberżystom.

Dochód z uprawy „Piment d'Espelette" zapewniał dodatkowy zarobek dla kobiety, która go uprawiała, i uzupełniał skromne dochody małych gospodarstw prowadzących uprawy mieszane i chów.

Rozwój uprawy papryki wiąże się zatem z utrzymaniem tradycyjnych gospodarstw prowadzących uprawy mieszane i chów

Suszenie papryki jesienią na fasadach domów jest charakterystycznym elementem kultury regionu.

„Piment d'Espelette" jest dziś jedyną tradycyjną papryką stosowaną jako przyprawa i produkowaną we Francji. Tropikalne pochodzenie gatunku *Capsicum annuum* L. nie predestynuje jej do uprawy i przetwarzania na przyprawę na szerokości geograficznej, na której znajduje się Francja, z wyjątkiem szczególnych warunków i dostosowanej do nich odmiany.

Należy przypomnieć, że gatunek *Capsicum annuum* jest znany botanikom od 1930 r. ze swojej zdolności do przyjmowania różnych form zależnie od gleby i klimatu.

Zaopatrzenie rośliny w wodę musi być wyjątkowo obfite i regularne, roślina nie toleruje braku ani nadmiaru wody. Zaczyna się ona rozwijać dopiero przy temperaturze gleby powyżej 12 °C, a wyraźny wzrost następuje, gdy temperatura osiąga 20 °C przy niewielkich różnicach temperatury w nocy i w ciągu dnia.

5.3. *Związek przyczynowy*

Klimat małego regionu Espelette łączy zatem, w unikatowy na tej szerokości geograficznej sposób, warunki w zakresie temperatury i wilgotności, których wymaga zarówno roślina, jak i proces jej transformacji w przyprawę. Warunki związane z temperaturą, opadami i stabilnością temperatury odpowiadają potrzebom rośliny.

Miejscowa odmiana jest rezultatem selekcji dokonywanej w tradycyjny sposób przez producentów. Jej cechy doskonale odpowiadają warunkom środowiskowym i umożliwiają jej przetwarzanie na charakterystyczną przyprawę: pachnącą i ostrą, ale bez piekącego smaku.

Wszystkie etapy, począwszy od selekcji nasion po konserwację pozwalającą na zachowanie wszystkich cech organoleptycznych przyprawy, realizowane są zgodnie z odpowiednimi tradycyjnymi umiejętnościami. Uprawa i przetwarzanie „Piment d'Espelette" wymagają umiejętności obserwacji oraz ręcznego wykonywania wielu czynności. Na przestrzeni wieków mężczyznom i kobietom udało się zachować odmianę i tradycyjne techniki uprawy, suszenia i przygotowywania, które pozwoliły na utrzymanie oryginalności produktu.

„Piment d'Espelette" zajmuje ważne miejsce w lokalnej gastronomii i kulturze – we Francji jest charakterystyczną przyprawą Kraju Basków. Dla przykładu wiele lokalnych wyrażeń wspomina o papryce, a święto papryki w Espelette jest ważnym momentem dla całego regionu, gdyż tego właśnie dnia tysiące osób przybywa do miasteczka, aby zaopatrzyć się w „Piment d'Espelette" i go uhonorować.

Tak jak w przeszłości „Piment d'Espelette" pozwolił produkującym go kobietom na uzyskanie niezależności finansowej, tak dziś gospodarstwa rolne czerpią z niego ważną część swoich dochodów, a jego produkcja pozwala na zakładanie lub utrzymanie małych rodzinnych gospodarstw.

Działalność licznych przedsiębiorstw produkujących na tym obszarze wędliny lub wyroby garmażeryjne, a także właścicieli restauracji, ma związek z „Piment d'Espelette".

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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