C/2025/4234

1.8.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4234)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

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

EÚ č.: PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

1. **Názov výrobku**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Piment d'Espelette“ / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu;

b) zmeny nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) zmeny neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Opis výrobku*

1. Dopĺňa sa druh, odroda a odrodový typ uvedením botanického opisu (rastliny a plodu) takto: Čili papriky pochádzajú výlučne z druhu *Capsicum annuum* L. tohto odrodového typu: jednoročná bylina dosahujúca výšku 80 cm; listy striedavé, celokrajné a oválne; kvety biele, osamelé v pazuchách listov; plod dužinatý, visiaci, kužeľovitý, po dozretí červený; plod je, okrem vrcholu, rozdelený priehradkou na tri komory, v ktorých sa nachádza množstvo semien. Čili papriky s daným označením sa získavajú zo semien odrody Gorria alebo zo semien miestnej odrody zodpovedajúcej odrodovému typu vymedzenému v predchádzajúcom texte.

2. Zmena opisu senzorických vlastností celých čerstvých čili paprík viazaných do strapca: teraz sa uvádza, že arómy sa rozvíjajú počas sušenia/dozrievania čili paprík, a preto sa nimi vyznačuje len mletá čili paprika. Z tohto dôvodu sa vypustili organoleptické deskriptory z charakterizácie čerstvých celých čili paprík viazaných do strapca.

3. Vypustenie veľkosti čerstvých celých čili paprík určených na pomletie: vypustila sa veľkosť čili paprík určených na pomletie, pretože táto vlastnosť nemá vplyv na organoleptické vlastnosti mletej čili papriky.

4. Vypustenie počtu čili paprík v strapci: toto ustanovenie sa už uvádza v časti špecifikácie týkajúcej sa spôsobu výroby.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti*

1. Lehota na zaslanie vyhlásenia o identifikácii, ktorá bola pôvodne stanovená na 1. februára roka predchádzajúceho prvému roku vykonávania, sa posunula na skorší dátum 31. októbra s cieľom zohľadniť fázu siatia v zemepisnej oblasti a zaistiť, aby hospodárske subjekty získali povolenie pred začatím produkcie.

2. Špecifikovala sa jednotnosť výrobkov obsiahnutých v šarži a vymedzenie šarže mletej čili papriky takto:

— produkcia čerstvých celých čili paprík nie starších ako dva dni,

— produkcia strapcov v priebehu jedného týždňa,

— mletá čili paprika s obmedzením na maximálne množstvo 180 kg. Miešanie mletej čili papriky alebo vrecúšok s mletou čili paprikou z rôznych mletí je zakázané.

3. Zmenili sa dátumy sezóny tak, aby odrážali cyklus plodiny vzhľadom na povinnosť siať v zemepisnej oblasti: sezóna bude teraz trvať od 1. februára do 31. januára.

4. Zavádza sa obdobie uchovávania záznamov: hospodárske subjekty musia uchovávať údaje obsiahnuté v registroch počas sezóny, na ktorú sa vzťahujú, a počas nasledujúcich dvoch sezón.

5. Obnovenie systémov označovania sa rozširuje aj na hospodárske subjekty, ktorým bolo pozastavené povolenie (t. j. vzťahuje sa nielen na hospodárske subjekty, ktorým bolo povolenie zrušené).

6. Zmenilo sa niekoľko ustanovení v súvislosti so zmenami v oddiele „Spôsob výroby“ špecifikácie výrobku a s cieľom zlepšiť vysledovateľnosť (lepšie monitorovanie objemu zberu a lepšie vykonávanie kontrol), konkrétne:

— zaviedli sa dva nové kroky označené „Siatie“ a „Presádzanie“,

— v kroku označenom „Výsadba“ sa doplnil pôvod rastlín,

— v kroku označenom „Riadenie“ sa doplnilo ustanovenie, v ktorom sa uvádza, že k operáciám ošetrenia sa pristupuje na základe pozorovania zaznamenaného v registri,

— v kroku označenom „Zber“ sa zmenilo vyhlásenie o zbere a prehľad objemov zberu,

— v kroku označenom „Výroba mletej čili papriky“ sa doplnili podrobnosti o spôsobe identifikácie šarží (dátum zberu, dátum mletia a hmotnosť),

— v kroku označenom „Príjem, vyskladnenie a zásoby čerstvých celých čili paprík a čili paprík viazaných do strapca alebo mletej čili papriky“ sa termín vyhlásenia o zásobách posunul na skorší dátum.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Vymedzenie zemepisnej oblasti*

Preformuloval sa oddiel špecifikácie týkajúci sa opisu zemepisnej oblasti tak, aby sa spresnilo, že všetky kroky výroby čili paprík s CHOP „Piment d'Espelette“ od siatia po balenie sa vykonávajú v rámci danej zemepisnej oblasti.

Spresnili sa aj podmienky identifikácie pozemkov vhodných na produkciu čili paprík s CHOP „Piment d'Espelette“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Opis postupu na získanie výrobku*

1. Doplnila sa nová podkapitola s názvom „Siatie“ s cieľom zahrnúť do špecifikácie produktu pestovateľov semenáčikov a stanoviť, že semenáčiky musia byť vyprodukované v danej zemepisnej oblasti: Produkciu semenáčikov (siatie a pestovanie) musí vykonávať hospodársky subjekt v oblasti, na ktorú sa vzťahuje dané označenie. Pestovatelia môžu využívať semená z vlastnej produkcie. Seje sa priamo do nádob, kvetináčov, podnosov, blokov alebo sadbovačov. Postup sa vykonáva v určenej krytej dielni. Semená musia byť zakryté. Rastliny sa presádzajú priamo do nádob, kvetináčov, podnosov, blokov alebo sadbovačov. Tento krok sa môže vykonať, len čo na semenáčiku vyrastú dva klíčne listy. Rastliny sa musia presádzať v určenej dielni.

2. Výsadba a riadenie:

Zrušila sa povinnosť používať plastovú mulčovaciu fóliu.

Pokiaľ ide o vzdialenosť semenáčikov v hriadke, ktorá bola pôvodne stanovená na minimálne 40 cm bez ohľadu na typ výsadby, v prípade semenáčikov sadených po jednom sa ponecháva vzdialenosť minimálne 40 cm, ale v prípade semenáčikov sadených po dvoch sa zvyšuje na 50 cm. Zväčšením výsadbovej vzdialenosti sa umožní lepší vývin koreňov semenáčikov sadených po dvoch, čím sa zároveň zlepší ich schopnosť reagovať na klimatické nebezpečenstvá.

Hustota výsadby, ktorá sa pôvodne pohybovala v rozmedzí od minimálne 10 000 rastlín/ha do maximálne 30 000 rastlín/ha v prípade semenáčikov sadených po jednom, resp. 60 000 rastlín/ha v prípade semenáčikov sadených po dvoch, sa v prípade semenáčikov sadených po dvoch zmenila na 40 000 rastlín/ha s cieľom zabezpečiť súdržnosť so zmenou výsadbovej vzdialenosti v hriadke.

Riadenie zdravia rastlín

S cieľom znížiť používanie prípravkov na ochranu rastlín sa doplnili tieto ustanovenia: „Počas kalendárneho roka sa herbicídy môžu používať len s prípravkami na biologickú ochranu uvedenými v zozname prípravkov na biologickú kontrolu, ktorý uverejnilo Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Systematické používanie iných prípravkov na fytosanitárne ošetrovanie je zakázané. K operáciám ošetrenia sa má pristúpiť na základe pozorovania zaznamenaného v registri.“

Ochrana pred mrazom: V pôvodnom ustanovení sa stanovuje ochrana pred mrazom od 1. apríla do 31. mája a na konci vegetačného obdobia od 25. októbra. Dátum, do ktorého možno použiť prostriedky na ochranu pred mrazom, sa posunul na 15. októbra. Táto zmena je odôvodnená skorším výskytom mrazov. Zároveň sa určili hodiny, počas ktorých sa môžu prijať ochranné opatrenia (od 17.00 do 10.00 hod.).

Zber

S cieľom prispôsobiť sa zmene klímy a obmedziť využívanie žiadostí o dočasné zmeny sa zmenilo ustanovenie o dátumoch zberu takto: „Čili papriky sa zbierajú ručne v niekoľkých fázach, kým rastlina nepodľahne mrazu, alebo najneskôr do 15. decembra.“

V nadväznosti na zmeny v postupoch a s cieľom umožniť zber v optimálnom čase, aby sa obmedzilo zníženie kvality zozbieraných plodov, sa minimálny objem čerstvých čili paprík potrebný na získanie 1 kg mletej čili papriky znižuje z 8 kg na 6,5 kg.

Pokiaľ ide o čerstvé čili papriky: pri tomto výrobku sa vykonali rozličné zmeny alebo spresnenia zamerané predovšetkým na harmonizáciu použitých výrazov a objasnenie určitých pojmov, najmä na účely kontroly („prístrešok na ochranu pred slnkom“, „prístrešok na ochranu pred dažďom“ a „balené v debničkách na potraviny“).

Pokiaľ ide o čili papriky viazané do strapca: v ustanovení o viazaní do strapca sa teraz spresňuje, že sa viažu výlučne čili papriky z vlastnej produkcie pestovateľa, aby sa zohľadnili postupy hospodárskych subjektov. Doplnila sa prahová hodnota tolerancie, pokiaľ ide o počet čili paprík v strapci (o 15 % čili paprík viac).

Pokiaľ ide o mletú čili papriku: vykonali sa rozličné zmeny s cieľom objasniť niektoré ustanovenia alebo ich prispôsobiť postupom hospodárskych subjektov:

— Zmenil sa opis miesta, na ktorom mletá čili paprika dozrieva: slová „teplé a dobre vetrané miesto“ sa nahrádzajú slovami „dobre vetrané miesto (pod prístreškom alebo na fasáde)“, aby sa uľahčila kontrola.

— V prípade čili paprík zozbieraných medzi 2. a 15. decembrom sa obdobie dozrievania predĺžilo o 25 dní.

— V súvislosti s podmienkami pri dozrievaní plodov sa doplnilo ustanovenie, v ktorom sa uvádza, že čili papriky sa musia rozložiť v jednej vrstve na perforovanej podložke a že na zlepšenie uvedených podmienok pri dozrievaní musí byť medzi dvomi perforovanými podložkami medzera minimálne 10 cm.

— Konečný dátum spracovania sa posunul (z 30. marca) na 15. február, aby sa zabezpečilo rýchle spracovanie plodov po dozretí a zachovali sa tak ich vlastnosti.

— Doplnil sa maximálny čas balenia: s cieľom uľahčiť kontrolu sa slová „ihneď po zomletí“ nahradili slovami „do 24 hodín“.

— Špecifikovali sa postupy identifikácie a označovania rôznych výrobkov (dátum zberu a dátum mletia, hmotnosť) s cieľom zabezpečiť vysledovateľnosť výrobku (požiadavka na identifikáciu šarží mletej čili papriky vo všetkých fázach spracovania, požiadavka na balenie týkajúca sa odpredaja medzi hospodárskymi subjektmi, systému označovania znemožňujúceho poškodenie a vzduchotesnej nádoby).

Doplnili sa povolené typy obalov: s cieľom obmedziť zbytočné prebaľovanie (znížiť množstvo odpadu) je pri odpredaji medzi hospodárskymi subjektmi a pred uvedením na trh povolené balenie podľa skutočnej hmotnosti (ktorá by nezodpovedala štyrom vopred stanoveným hmotnostiam na prezentáciu výrobku), a to len v prípade zvyšného množstva z určitej šarže (maximálne do 5 kg) a v prípade vreciek, z ktorých sa odoberajú vzorky. Účelom obmedzenia balenia podľa skutočnej hmotnosti je uľahčiť overovanie zásob počas kontrol.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Dôkaz súvislosti s prostredím*

Doplnil sa oddiel špecifikácie výrobku týkajúci sa súvislosti medzi výrobkom a jeho prostredím, aby sa zdôraznilo, že súvislosť s pôvodom čili paprík „Piment d'Espelette“ je založená na povesti a kvalite ich zrelých červených plodov, ktoré majú v pomletej forme intenzívnu vôňu.

Doplnila sa veta na vyjadrenie tejto súvislosti: súvislosť s pôvodom čili paprík „Piment d'Espelette“ je založená na povesti a kvalite ich zrelých červených plodov, ktoré majú v pomletej forme intenzívnu vôňu s dominujúcou ovocnou a/alebo praženou arómou, občas s nádychom sušeného sena, a so silnou, ale nie pálivou pikantnosťou pociťovanou na podnebí.

Jednotný dokument sa takisto zmenil s cieľom skrátiť bod 5 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Špecifické prvky označovania*

V súlade s ostatnými oddielmi špecifikácie sa doplnili tieto ustanovenia:

— V prípade čerstvých celých čili paprík musí byť každá debnička označená systémom označovania znemožňujúcim poškodenie, ktorý schválil *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality). Tento systém možno použiť ako pomôcku pri označovaní.

— V prípade čili paprík určených na predaj vo forme strapcov musí byť každý strapec označený systémom označovania znemožňujúcim poškodenie, ktorý schválil *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality), s uvedením počtu čili paprík. Možno ho použiť ako východisko pri označovaní.

— V prípade mletej čili papriky určenej na predaj musí byť každá nádoba s mletou čili paprikou doplnená systémom označovania znemožňujúcim poškodenie, ktorý schválil *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality), a to aj s uvedením roku zberu. Tento systém možno použiť ako pomôcku pri označovaní.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

7. *Odkazy na kontrolný orgán*

Aktualizovali sa kontaktné údaje a odkazy na právne predpisy.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Vnútroštátne požiadavky*

Aktualizovali sa hlavné kontrolné body vzhľadom na zmeny podmienok produkcie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

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

EÚ č.: EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

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

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 07 – ZELENINA, JEDLÉ RASTLINY, KORENE A HĽUZY

0709 – Ostatná zelenina, čerstvá alebo chladená

0709 60 – Plody rodu *Capsicum* alebo rodu *Pimenta*

0709 60 10 – Sladká paprika

— 09 – KÁVA, ČAJ, MATÉ A KORENINY

0904 – Korenie rodu *Piper*; sušené alebo drvené alebo mleté plody rodu *Capsicum* alebo rodu *Pimenta*

0904 21 – Sušené, nedrvené ani nemleté

0904 21 10 – Sladká paprika (*Capsicum annum*)

— 09 – KÁVA, ČAJ, MATÉ A KORENINY

0904 – Korenie rodu *Piper*; sušené alebo drvené alebo mleté plody rodu *Capsicum* alebo rodu *Pimenta*

0904 22 – Drvené alebo mleté

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Čili papriky pochádzajú výlučne z druhu *Capsicum annuum* L. tohto odrodového typu: jednoročná bylina dosahujúca výšku 80 cm; listy striedavé, celokrajné a oválne; kvety biele, osamelé v pazuchách listov; plod dužinatý, visiaci, kužeľovitý, po dozretí červený; plod je, okrem vrcholu, rozdelený priehradkou na tri komory, v ktorých sa nachádza množstvo semien. Čili papriky s daným označením sa získavajú zo semien odrody Gorria alebo zo semien miestnej odrody zodpovedajúcej typu vymedzenému v predchádzajúcom texte.

Dozreté čili papriky sú červené a na trh sa dodávaj v troch podobách:

— čerstvé celé čili papriky: nemajú žiadne zelené zafarbenie, majú pravidelný a kužeľovitý tvar a hladkú epidermu,

— viazané do strapca: čili papriky sú viazané po 2 (rybacia kostra), po 3 (trojuholník) alebo po 4 (kríž) kusoch, majú červenú farbu, pravidelný a kužeľovitý tvar, hladkú epidermu a bez stopky merajú 7 až 14 cm. Usporiadanie strapca musí byť harmonické a pravidelné z pohľadu celku, ako aj tvarov a veľkostí jednotlivých čili paprík. Umožňuje to dozrievanie a sušenie čili paprík,

— mleté: mletá čili paprika sa získava spracovaním čili paprík pochádzajúcich výhradne od toho istého pestovateľa. Mletie sa vykonáva po uplynutí doby zrenia a ukončení sušenia v sušiarni. Mleté čili papriky „Piment d'Espelette“ majú oranžovú až červenkastohnedú farbu. Mletá čili paprika musí byť pomletá dostatočne najemno, aby veľkosť častíc nepresahovala 5 mm. Mletá čili paprika „Piment d'Espelette“ sa vyznačuje výraznou vôňou, v ktorej prevládajú ovocné, pražené arómy a/alebo aróma sena, a silnou, ale nie pálivou pikantnosťou, ktorá ostáva v ústach relatívne dlho a postupne prechádza na podnebie a/alebo sa prejavuje pocitom tepla. Po ochutnaní sa mletá čili paprika „Piment d'Espelette“ prejavuje sladkým odtieňom a/alebo nádychom horkosti. Obsah vlhkosti v mletej čili paprike je menší ako 12 %.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Neuplatňuje sa.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky produkcie čili paprík s CHOP „Piment d'Espelette“ od siatia po balenie sa musia uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie sa uskutočňuje v oblasti výroby. Účelom tejto požiadavky je zaručiť nielen pravosť výrobku, ale aj zachovať jeho kvalitu a vlastnosti, a tým chrániť označenie pôvodu „Piment d'Espelette“. Cieľom požiadavky na balenie v oblasti výroby je so zreteľom na miešateľnosť mletej čili papriky zaručiť sledovateľnosť a pôvod výrobku.

Čili papriky sa zbierajú, keď sú červené (aspoň na 80 % povrchu).

Do 48 hodín po zbere sa čili papriky triedia a buď sa expedujú čerstvé a celé, prípadne viazané do strapca, alebo sa nechávajú dozrieť, aby sa mohli pomlieť.

Čerstvé celé čili papriky sa pred expedíciou skladujú v priestoroch hospodárskeho subjektu chránených pred slnkom a dažďom. Balia sa do označených perforovaných debničiek, ktoré sa používajú iba na čili papriky „Piment d'Espelette“. Maximálna kapacita debničiek je 15 kg a ich výška nesmie presiahnuť 25 cm.

Čili papriky určené na predaj viazané do strapcov po 20, 30, 40, 60, 80 alebo 100 paprík (s toleranciou o 15 % paprík viac) sa viažu ručne na potravinársky špagát, pričom viazanie vykonáva pestovateľ alebo sa vykonáva na jeho zodpovednosť. Viažu sa výlučne čili papriky z vlastnej produkcie pestovateľa. Výsledkom spoločného know-how výrobcov CHOP je strapec čili paprík, ktorý zodpovedá ďalej uvedenému popisu výrobku.

Čili papriky určené na predaj ako mleté sa po vytriedení nechajú najmenej 15 dní dozrievať na dobre vetranom mieste (pod prístreškom alebo na fasáde). V prípade čili paprík zozbieraných medzi 2. a 15. decembrom sa obdobie dozrievania predlžuje na minimálne 25 dní. V prípade dozrievania na mieste pod prístreškom sa papriky musia rozložiť v jednej vrstve na perforovanej podložke. Medzi dvomi perforovanými podložkami musí byť vzdialenosť najmenej 10 cm. Po ukončení zrenia sa čili papriky odstopkujú, sušia a drvia. Posledné spracovanie papriky na mletú čili papriku v sezóne sa musí vykonať najneskôr do 15. februára po zbere.

Do 24 hodín od pomletia sa mletá čili paprika musí vákuovo zabaliť do nádoby s kapacitou 250 g, 500 g, 1 kg alebo 5 kg. Prostredníctvom balenia rýchlo po zomletí sa mletá čili paprika chráni pred organoleptickými nedostatkami, akými sú napríklad výrazná horkosť, aróma vlhkého sena, húb, listovej zeleniny, prípadne potuchnutosti. V prípade zvyšného množstva z určitej šarže je povolené použiť najviac jednu vákuovo balenú nádobu s hmotnosťou menšou ako 5 kg.

Po zomletí sa šarže označia dátumom zberu a dátumom mletia.

Ihneď po vákuovom zabalení sa šarže označia dátumom zberu, dátumom mletia a hmotnosťou.

Pridávanie akýchkoľvek farbív, prísad alebo konzervantov s výnimkou inertného plynu je zakázané.

Všetky uskladnené šarže mletej čili papriky, v prípade ktorých je vznesená požiadavka na organoleptickú analýzu, musia byť označené.

Pri odpredaji medzi hospodárskymi subjektmi a uvoľnení na spotrebu musí byť mletá čili paprika balená buď v hermetických nádobách so systémom označovania znemožňujúcim poškodenie s kapacitou 250 g, 500 g, 1 kg alebo 5 kg, alebo v hermetických sklenených pohároch so systémom označovania znemožňujúcim poškodenie.

Pri odpredaji medzi hospodárskymi subjektmi musia byť hermetické nádoby označené podľa ich skutočnej hmotnosti.

Balenie sa uskutočňuje v oblasti výroby. Účelom tejto požiadavky je zaručiť nielen pravosť výrobku, ale aj zachovať jeho kvalitu a vlastnosti, a tým chrániť označenie pôvodu „Piment d'Espelette“. Cieľom požiadavky na balenie v oblasti výroby je so zreteľom na miešateľnosť mletej čili papriky zaručiť sledovateľnosť a pôvod výrobku. Prostredníctvom balenia rýchlo po zomletí sa mletá čili paprika chráni pred organoleptickými nedostatkami, akými sú napríklad výrazná horkosť, aróma vlhkého sena, húb, listovej zeleniny, prípadne potuchnutosti.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Etiketa na čerstvých čili paprikách, čili paprikách viazaných do strapca alebo na mletej čili paprike obsahuje názov chráneného označenia „Piment d'Espelette“ alebo „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“ uvedený písmom, ktorého veľkosť sa rovná najmenej 1,3-násobku najväčšieho písma na etikete. Označenie musí obsahovať symbol „CHOP“ Európskej únie. Za symbolom sa musí uvádzať názov chráneného označenia bez vložených poznámok.

Na označení sa môže uvádzať aj nápis „appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu) alebo „AOP“ (CHOP) bezprostredne pred alebo za názvom chráneného označenia a bez vložených poznámok.

Okrem označenia sa názov chráneného označenia a nápis „appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu), a/alebo „AOP“ (CHOP) a/alebo symbol „AOP“ (CHOP) Európskej únie uvádzajú na sprievodných dokladoch, faktúrach a štítkoch.

V prípade čerstvých celých čili paprík musí byť každá debnička označená systémom označovania znemožňujúcim poškodenie, ktorý schválil *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality). Tento systém možno použiť ako pomôcku pri označovaní.

V prípade čili paprík určených na predaj vo forme strapcov musí byť každý strapec označený systémom označovania znemožňujúcim poškodenie, ktorý schválil *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality), s uvedením počtu paprík. Možno ho použiť ako východisko pri označovaní.

V prípade mletej čili papriky určenej na predaj musí byť každá nádoba s mletou čili paprikou doplnená systémom označovania znemožňujúcim poškodenie, ktorý schválil *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality), a to aj s uvedením roku zberu. Tento systém možno použiť ako pomôcku pri označovaní.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa celé územie týchto obcí v departemente Pyrénées-Atlantiques: Larressore a Souraïde. Zahŕňa čiastočné územie týchto obcí: Ainhoa, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée-sur-Nivelle a Ustaritz. Hranice zemepisnej oblasti sú zapísané v katastri nehnuteľností čiastočne zahrnutých obcí.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Malý región Espelette má južné oceánske podnebie. Letá sú teplé (s priemernou teplotou v júli 25 °C) a zimy mierne (s priemernou teplotou v januári 12 °C). Mráz sa vyskytuje zriedkavo a ľadové dni sú ešte zriedkavejšie.

Región Espelette nie je vystavený účinku morských vetrov, ktoré vznikajú vplyvom rozdielu teplôt oceánu a pevniny, pretože ho chráni reťazec pahorkov s nadmorskou výškou okolo 100 m, ktorý zohráva úlohu vetrolamu a zabraňuje evapotranspirácii a dehydratácii rastlín.

Pyrenejské pahorky a vrchy obklopujúce Espelette navyše vymedzujú na severozápade akýsi otvorený amfiteáter. Vlhké oceánske prívaly sa po náraze na tento prvý vyvýšený reliéf často menia na výdatné dažde.

V priemere sa zrážky vyskytnú 180 dní v roku. Vďaka tomu má tento región najvyššiu vodnú bilanciu spomedzi regiónov v tejto nadmorskej výške vo Francúzsku. Napokon, okolitý reliéf, ktorý spôsobuje zvyšovanie oblačnosti, reguluje teplotu a znižuje teplotný rozdiel medzi dňom a nocou.

Pozemky musia byť dostatočne úrodné a bohaté na organické látky, aby vyhovovali potrebám rastliny, umožňovali správne zavlažovanie a odvod vody, boli správne nasmerované a otvorené pre slnečný svit a aby bránili vzniku erózie. Parcely majú vyváženú štruktúru hliny, siltu a pieskov a takmer každý rok sa hnoja dobre rozloženým hnojom.

Föhnov efekt medzi severnými a južnými svahmi pyrenejského masívu navyše spôsobuje vznik južného vetra s názvom haïze hegoa. Tento teplý vietor je nezvyčajný tým, že si zachováva rovnakú intenzitu cez deň aj v noci. Často fúka na jeseň a v zime a prispieva k dozrievaniu plodov a ich sušeniu.

Meteorologické údaje preukazujú, že región Espelette má jedinečné klimatické vlastnosti, ktoré sú výsledkom kombinácie jeho zemepisnej a geomorfologickej polohy.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Čili paprika „Piment d'Espelette“ sa vyznačuje výraznou vôňou, v ktorej prevládajú ovocné a/alebo dymové arómy, niekedy doplnené o odtieň rezaného sena, a silnou, ale nie pálivou pikantnou chuťou. Dozreté čili papriky sú červené a na trh sa dodávaj v troch podobách: čerstvé celé čili papriky, čili papriky vo forme prášku (mleté) alebo viazané.

Čili paprika sa do regiónu Espelette dostala v 16. storočí. Do provincie Labourd prišla pravdepodobne cez Španielsko údolím rieky Nive. V 17. storočí sa objavila prvá zmienka o čili paprikách druhu *Capsicum* používaných ako korenina. Tieto čili papriky ponúkali pri úprave a konzervovaní mäsa alternatívu k čiernemu koreniu, ktoré sa vtedy dovážalo za vysokú cenu.

Tejto čili paprike sa pripisovali aj terapeutické vlastnosti, vďaka čomu sa stala súčasťou domácich lekárničiek. Baskický slovník otca Manuela de Larramendiho z roku 1745 špecifikoval používanie čili papriky „Piment d'Espelette“ ako koreniny.

Čili papriky pestovali ženy v domácich záhradkách, a to najmä na domáce využitie alebo na predaj údenárom-nasoľovačom a hostincom.

Ženy, ktoré čili papriky „Piment d'Espelette“ pestovali, si ich predajom privyrábali a dopĺňali si tak skromné príjmy z drobnej polypestovateľsko-chovnej výroby.

Rozvoj pestovania čili papriky sa takisto spája s udržiavaním tradičnej polypestovateľsko-chovnej výroby.

Jesenné sušenie čili papriky na priečeliach domov je dôležitým a charakteristickým prvkom pestovateľskej tradície regiónu.

„Piment d'Espelette“ je v súčasnosti jedinou tradičnou čili paprikou produkovanou vo Francúzsku, ktorá sa využíva ako korenina. Tropický pôvod druhu *Capsicum annuum* L. ju nepredurčuje na pestovanie a spracovanie na koreninu vo francúzskych zemepisných šírkach, s výnimkou veľmi špecifických podmienok a v prípade odrody, ktorá sa im prispôsobila.

Treba pripomenúť, že druh *Capsicum annuum* je botanikom známy od roku 1930 pre svoje citlivé reakcie na rôzne pôdy a podnebia.

Jej zavlažovanie musí byť zvlášť výdatné a pravidelné, pretože neznáša nedostatok, ale ani prebytok vody. Rastlina sa začína rozvíjať až pri teplote pôdy nad 12 °C a jej rast sa výrazne zrýchli po zvýšení priemernej teploty na 20 °C a pri malých rozdieloch medzi dennou a nočnou teplotou.

5.3. *Príčinná súvislosť*

Podnebie malého regiónu Espelette spája v jedinečnej kombinácii s touto zemepisnou šírkou teplotné podmienky a vlhkosť, ktoré si vyžaduje samotná rastlina a jej premena na koreninu. Teplota, objem zrážok a tepelná regulácia umožňujú naplniť požiadavky rastliny.

Miestny odrodový typ je výsledkom tzv. hromadného výberu, ktorý pestovatelia praktizovali po celé stáročia. Všetky tieto vlastnosti sú v harmónii s podmienkami miestneho prostredia a umožňujú spracúvať čili papriky na koreninu s výraznou jedinečnosťou: aromatickú a pikantnú, bez pocitu pálenia.

Každá fáza, od výberu semien až po uchovávanie koreniny so všetkými jej organoleptickými vlastnosťami, rešpektuje miestne a prispôsobené know-how. Na pestovanie a spracovanie čili paprík „Piment d'Espelette“ sú potrebné veľké pozorovacie schopnosti a častá ručná práca. Pestovatelia v priebehu stáročí dokázali zachovať odrodový typ a tradičné techniky pestovania, sušenia a spracovania, ktoré pomohli zachovať originalitu tohto výrobku.

„Piment d'Espelette“ má v miestnej kuchyni a kultúre nezastupiteľné miesto: vo Francúzsku sa nazýva baskickým korením. Ako príklad možno uviesť niekoľko miestnych slovných spojení, ktoré sa opierajú o slovo „*piment*“ [čili paprika]. Festival čili papriky v Espelette je vrcholným podujatím pre celý región: v tento deň zaplavia mesto tisíce ľudí, aby si doplnili zásoby a súčasne oslávili sviatok čili papriky „Piment d'Espelette“.

Kedysi prinášala čili paprika „Piment d'Espelette“ ženám, ktoré ju pestovali, finančnú nezávislosť. Dnes z nej poľnohospodárske podniky získavajú významnú časť svojich príjmov a produkcia čili papriky „Piment d'Espelette“ umožňuje zriaďovanie nových alebo udržiavanie existujúcich malých rodinných fariem.

V regióne má množstvo údenárov-nasoľovačov, výrobcov varených jedál a prevádzkovateľov reštaurácií svoje aktivity priamo spojené s „Piment d'Espelette“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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