C/2025/4234

1.8.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4234)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

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

EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

1. **Ime proizvoda**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZOP „Piment d'Espelette“ / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe na ravni Unije, v katerih sprememba:

(a) vključuje spremembo imena zaščitene označbe porekla;

(b) lahko izniči povezavo z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatne omejitve za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Opis proizvoda*

(1) Dodani so bili naslednja vrsta, sorta in tip sorte z navedbo botaničnega opisa (rastlina in plod): čili izvira izključno iz vrste *Capsicum annuum L.*, ki spada v naslednji tip sorte: zelnata enoletnica, ki lahko zraste do 80 centimetrov visoko; listi so izmenično razporejeni, celi in ovalni; beli cvetovi rastejo posamično na predelih med pritrdišči listov in vrhnjim delom stebla; plod je mesnat, viseč, stožčaste oblike in ob dozorelosti rdeče barve; razdeljen je na tri prekate, v katerih je veliko semen, vendar pa na vrhu plodu ta razdelitev ni popolna. Čiliji z navedeno označbo rastejo iz semen sorte gorria ali lokalne sorte, ki spada v zgoraj navedeni tip sorte.

(2) Spremenjen je bil senzorični opis celih svežih čilijev, privezanih na vrvico: zdaj je določeno, da se arome razvijejo med sušenjem/zorenjem čilijev, zato se nanašajo le na prah. Organoleptični opisniki so bili zato črtani iz opredelitve celih svežih čilijev, privezanih na vrvico.

(3) Črtan je bil podatek o velikosti celih svežih čilijev, namenjenih za proizvodnjo čilija v prahu: podatek o velikost čilijev, namenjenih za proizvodnjo čilija v prahu, je bil črtan, saj ta lastnost ne vpliva na organoleptično kakovost prahu.

(4) Črtan je bil podatek o številu čilijev na posamezno vrvico: ta določba je že vključena v del specifikacije, ki se nanaša na metodo pridobivanja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja*

(1) Rok za predložitev identifikacijske prijave, prvotno določen pred 1. februarjem leta pred prvim letom izvajanja, je bil prestavljen na 31. oktober, da se upošteva obdobje setve na geografskem območju in zagotovi, da gospodarski subjekti pridobijo dovoljenje pred začetkom pridelave.

(2) Enotnost proizvodov v seriji in opredelitev serije prahu sta bili določeni tako:

— serija je proizvedena iz celih svežih čilijev, obranih v obdobju največ dveh dni,

— čilije privežejo na vrvico v enem tednu,

— hkrati je dovoljeno zmleti največ 180 kilogramov čilijev. Mešanje prahov ali vreč prahu iz različnih mletij je prepovedano.

(3) Spremenjeni so bili datumi začetka in konca sezone, tako da odražajo cikel pridelave glede na obveznost setve na geografskem območju: sezona zdaj traja od 1. februarja do 31. januarja.

(4) Določeno je bilo obdobje hrambe evidenc: gospodarski subjekti morajo podatke iz registrov hraniti med zadevno sezono in naslednji dve sezoni.

(5) Možnost ponovne vzpostavitve sistemov označevanja je bila razširjena na gospodarske subjekte, ki jim je bilo dovoljenje začasno preklicano (in ne le na gospodarske subjekte, ki jim je bilo dovoljenje odvzeto).

(6) Spremenjenih je bilo več določb zaradi sprememb oddelka „Metoda pridobivanja“ specifikacije proizvoda in z namenom izboljšanja sledljivosti (izboljšano spremljanje obranih količin in učinkovitejše izvajanje nadzora), in sicer:

— uvedeni sta bili dve novi fazi – „Setev“ in „Presajanje“,

— v fazi „Sajenje“ je bila dodana navedba izvora rastlin,

— v fazi „Vzgoja rastlin“ je bila dodana določba, da se postopki za vzgojo rastline sprožijo na podlagi opažanj, zabeleženih v registru,

— v fazi „Obiranje“ sta bila spremenjena izjava o obiranju in povzetek obranih količin,

— v fazi „Proizvodnja čilija v prahu“ so bili dodani podrobni podatki o načinu identifikacije serij (datum praženja, datum mletja in teža),

— v fazi „Vnos, odstranitev in zaloge celih svežih čilijev, čilijev, privezanih na vrvico, ali čilija v prahu“ je bil rok za prijavo zalog prestavljen na zgodnejši datum.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Opredelitev geografskega območja*

Oddelek specifikacije proizvoda, ki se nanaša na opis geografskega območja, je bil preoblikovan z namenom, da se navede, da se vse faze proizvodnje čilija z ZOP „Piment d'Espelette“, od setve do pakiranja, izvajajo na geografskem območju.

Prav tako so bile natančneje določene ureditve za identifikacijo poljin, primernih za pridelavo čilija z ZOP „Piment d'Espelette“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Opis metode za pridobivanje proizvoda*

(1) Dodano je bilo novo podpoglavje z naslovom „Setev“, s katerim se v specifikacijo proizvoda vključijo proizvajalci sadik in v katerem je določeno, da morajo biti sadike pridelane na geografskem območju: gojenje sadik (setev in vzgajanje) mora gospodarski subjekt izvajati znotraj območja, ki ga zajema označba. Pridelovalci lahko uporabljajo semena s svojega kmetijskega gospodarstva. Setev se izvaja neposredno v vsebnike, lončke, sadilne pladnje, sadilne bloke ali sadilne enote. Izvaja se v za to določenem zaščitenem prostoru. Semena morajo biti prekrita. Rastline se presadijo neposredno v vsebnike, lončke, sadilne pladnje, sadilne bloke ali sadilne enote. Ta faza se lahko izvede, ko ima sadika dva klična lista. Presajanje se izvaja v za to določenem prostoru.

(2) Sajenje in vzgoja rastlin:

odpravljena je bila obveznost prekrivanja s plastično folijo.

Razmak med sadikami v vrsti, ki je bil prvotno določen na najmanj 40 centimetrov, ne glede na način sajenja, je bil ohranjen v primeru posameznih sadik in povečan na 50 centimetrov v primeru dvojnih sadik. Ta povečani razmak omogoča boljši razvoj korenin dvojnih sadik in s tem večjo odpornost na podnebne vplive.

Gostota zasaditve, ki je prvotno znašala od najmanj 10 000 rastlin/ha do največ 30 000 rastlin/ha v primeru posameznih sadik oziroma 60 000 rastlin/ha v primeru dvojnih sadik, je bila spremenjena na 40 000 rastlin/ha v primeru dvojnih sadik, da se zagotovi skladnost s spremenjenim razmakom v vrsti.

Varstvo rastlin

Za zmanjšanje uporabe fitofarmacevtskih sredstev so bile dodane naslednje določbe: „V koledarskem letu se herbicidi lahko uporabljajo samo s proizvodi za biotično varstvo rastlin, uvrščenimi na seznam proizvodov za biotično varstvo rastlin, ki ga objavi generalni direktorat za prehrano. Sistematična uporaba drugih fitosanitarnih tretiranj je prepovedana. Tretiranja se izvajajo le na podlagi opažanj, zabeleženih v registru."

Zaščita pred pozebo: v prvotni določbi je bila predvidena zaščita pred pozebo med 1. aprilom in 31. majem ter ob koncu rastne sezone, od 25. oktobra. Datum morebitnega izvajanja ukrepov za zaščito pred pozebo je bil prestavljen na 15. oktober. Razlog za to spremembo je zgodnejši pojav zmrzali. Določene so bile ure, v katerih je dovoljeno izvajati zaščitne ukrepe (med 17.00 in 10.00).

Obiranje

Z namenom prilagoditve podnebnim spremembam in omejitve uporabe zahtev za začasne spremembe je bila spremenjena navedba datumov obiranja: „Čiliji se obirajo ročno in postopno, vse dokler rastlina ne podleže pozebi, vendar najpozneje do 15. decembra."

V skladu s spremembami praks in z namenom omogočiti obiranje ob optimalnem času in tako zmanjšati delež izločenih plodov, bo najmanjša količina svežih čilijev, potrebna za pridobitev 1 kg prahu, zmanjšana z 8 kg na 6,5 kg.

V zvezi s svežimi čiliji: v zvezi s tem proizvodom so bile uvedene različne spremembe ali pojasnila, katerih namen je predvsem uskladiti besednjak in pojasniti nekatere izraze, zlasti za namene nadzora („zavetje pred soncem", „zavetje pred dežjem" in „pakirano v zabojčke za živila").

V zvezi s čiliji, privezanimi na vrvico: določba o privezovanju na vrvico zdaj določa, da je dovoljeno le za čilije z istega kmetijskega gospodarstva, da se upoštevajo prakse gospodarskih subjektov. Dodana je bila tudi mejna vrednost glede števila čilijev na vrvici (15 % več čilijev).

V zvezi s čilijem v prahu: uvedene so bile različne spremembe, katerih namen je pojasniti nekatere določbe oziroma jih prilagoditi praksam gospodarskih subjektov:

— spremenjen je bil opis mesta, kjer poteka zorenje prahu: besedilo „toplem in zračnem mestu" je bilo nadomeščeno z besedilom „zračnem mestu (zavetje ali fasada)", da se olajša nadzor,

— obdobje zorenja je bilo podaljšano za 25 dni za čilije, obrane med 2. in 15. decembrom,

— v zvezi s pogoji zorenja proizvodov je bila dodana določba, da morajo biti čiliji razporejeni v eni plasti na perforirani plošči, pri čemer mora biti razdalja med dvema perforiranima ploščama najmanj 10 centimetrov, da se izboljšajo pogoji zorenja,

— datum končne predelave je bil prestavljen na 15. februar (s 30. marca), da se zagotovi hitra predelava plodov po zorenju in s tem ohranijo lastnosti proizvoda,

— dodan je bil najdaljši čas pakiranja: besedilo „takoj po mletju“ je bilo nadomeščeno z besedilom „v 24 urah“, da se olajša nadzor,

— podrobneje so bili opredeljeni postopki za identifikacijo in označevanje različnih proizvodov (datum praženja in datum mletja, teža), da se zagotovi sledljivost proizvoda (zahteva glede navedbe serij prahu v vseh fazah predelave, zahteva glede pakiranja v zvezi s prodajo med gospodarskimi subjekti, sistem označevanja, zaščiten pred nedovoljenimi posegi, nepredušni vsebnik).

Dopolnjene so bile dovoljene vrste embalaže: da se omeji nepotrebno prepakiranje (zmanjšanje količine odpadkov), je pri prodaji med gospodarskimi subjekti in pred dajanjem na trg dovoljeno pakiranje po dejanski teži (ki ne ustreza štirim vnaprej določenim težam za predstavitev proizvoda) samo za zaključke serij (do največ 5 kg) in za vzorčene vreče. Namen omejitve pakiranja po dejanski teži je olajšati preverjanje zalog med inšpekcijskimi pregledi.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Dokazi o povezavi z okoljem*

Oddelek specifikacije proizvoda, ki se nanaša na povezavo med proizvodom in njegovim okoljem, je bil dopolnjen z namenom poudariti, da povezava s poreklom proizvoda „Piment d'Espelette“ temelji na njegovem slovesu in kakovosti zrelih rdečih plodov, katerih prah ima izrazit vonj.

Dodana je bila uvodna poved, ki opisuje povezavo: povezava s poreklom „Piment d'Espelette“ temelji na njegovem slovesu in kakovosti zrelih rdečih plodov, katerih prah ima izrazit vonj, v katerem prevladujejo sadne in/ali pražene arome, včasih dopolnjene s pridihom suhega sena, ki se jim pridružuje izrazit, vendar ne prekomerno oster okus v ustih.

Enotni dokument je bil spremenjen tudi zaradi skrajšanja oddelka 5 „Povezava z geografskim območjem“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Podrobne navedbe označevanja*

V skladu z drugimi oddelki specifikacije proizvoda so bile dodane naslednje določbe:

— V primeru celih svežih čilijev mora biti vsak zabojček identificiran s sistemom označevanja, zaščitenim pred nedovoljenimi posegi, ki ga je odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost. Ta sistem je lahko v pomoč pri označevanju.

— V primeru čilijev, privezanih na vrvico, namenjenih prodaji, mora biti vsaka vrvica identificirana s sistemom označevanja, zaščitenim pred nedovoljenimi posegi, ki ga je odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost, z navedbo števila čilijev. Ta sistem se lahko uporabi kot osnova za označevanje.

— V primeru čilija v prahu, namenjenega prodaji, mora biti vsak vsebnik za prah identificiran s sistemom označevanja, zaščitenim pred nedovoljenimi posegi, ki ga je odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost, z navedbo leta obiranja. Ta sistem je lahko v pomoč pri označevanju.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

7. *Podatki o nadzornem organu*

Posodobljeni so bili kontaktni podatki in sklici na zakonodajo.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Nacionalne zahteve*

Glavne kontrolne točke so bile posodobljene glede na spremembe pogojev pridelave.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

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

EU št.: EU PDO-FR-9131-AM01 – 2.5.2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

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

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 07 – UŽITNE VRTNINE, NEKATERI KORENI IN GOMOLJI

0709 – Druge vrtnine, sveže ali ohlajene

0709 60 – Plodovi iz rodu *Capsicum* ali *Pimenta*

0709 60 10 – Sladke paprike

— 09 – KAVA, PRAVI ČAJ, MATÉ ČAJ IN ZAČIMBE

0904 – Poper iz rodu *Piper*; suhi ali zdrobljeni ali zmleti plodovi iz rodu *Capsicum* ali *Pimenta*

0904 21 – Suhi, nezdrobljeni in nezmleti

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

— 09 – KAVA, PRAVI ČAJ, MATÉ ČAJ IN ZAČIMBE

0904 – Poper iz rodu *Piper*; suhi ali zdrobljeni ali zmleti plodovi iz rodu *Capsicum* ali *Pimenta*

0904 22 – Zdrobljeni ali zmleti

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Čili izvira izključno iz vrste *Capsicum annuum L.*, ki spada v naslednji tip sorte: zelnata enoletnica, ki lahko zraste do 80 centimetrov visoko; listi so izmenično razporejeni, celi in ovalni; beli cvetovi rastejo posamično na predelih med pritrdišči listov in vrhnjim delom stebla; plod je mesnat, viseč, stožčaste oblike in ob dozorelosti rdeče barve; razdeljen je na tri prekate, v katerih je veliko semen, vendar pa na vrhu plodu ta razdelitev ni popolna. Čiliji z navedeno označbo rastejo iz semen sorte gorria ali lokalne sorte, ki spada v zgoraj navedeni tip.

Čili „Piment d'Espelette“ je ob dozorelosti rdeče barve in se trži v treh oblikah:

— kot cel sveži čili: brez zelenih lis, pravilne stožčaste oblike, z gladko lupino;

— privezan na vrvico: čiliji so privezani na vrvico po dva (v obliki ribje kosti), trije (v obliki trikotnika) ali štirje (v obliki križa), so rdeče barve ter imajo pravilno stožčasto obliko, gladko lupino in dolžino, ki brez peclja meri med 7 in 14 centimetri. Na vrvici morajo biti skladno in pravilno razporejeni glede na celoto ter glede na svojo obliko in velikost. Takšna razporeditev omogoča zorenje in sušenje;

— v prahu: čili v prahu se pridobiva le s predelavo čilijev, ki so pridelani na istem kmetijskem gospodarstvu. Zmeljejo se po zorenju in končanem sušenju v peči. Čili v prahu „Piment d'Espelette“ je oranžne do rdečerjave barve. Zmleti ga je treba dovolj fino, saj zmleti delci ne smejo presegati 5 milimetrov. Za čili v prahu „Piment d'Espelette“ je značilen izrazit vonj, v katerem prevladujejo sadne in prekajene arome in/ali arome sena, ki se jim pridružuje izrazit, vendar ne prekomerno oster okus, bolj ali manj obstojen v ustih, ki se razvija postopoma in/ali peče. Čili v prahu „Piment d'Espelette“ ima lahko v ustih sladko noto in/ali grenak priokus. Čili v prahu vsebuje manj kot 12 % vlage.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Ni relevantno

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje čilija z ZOP „Piment d'Espelette“, od setve do pakiranja, morajo potekati na geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pakiranje poteka na območju pridelave. Namen te zahteve je poleg pristnosti čilija ohranjati tudi njegovo kakovost in lastnosti, s čimer se zaščiti označba porekla „Piment d'Espelette“. Ker se lahko čili v prahu meša, je namen obveznosti pakiranja na navedenem območju poleg tega zagotoviti njegovo sledljivost in poreklo.

Čili se obira, ko pordeči (najmanj 80 % njegove površine).

Čiliji se v 48 urah po obiranju sortirajo in odpremijo bodisi sveži in celi bodisi privezani na vrvico ali pa zorijo naprej za predelavo v prah.

Celi sveži čiliji se pred odpremo hranijo v prostorih gospodarskega subjekta, zaščitenih pred soncem in dežjem. Pakirajo se v preluknjane zabojčke, ki so identificirani in se uporabljajo le za čili „Piment d'Espelette“. Največja zmogljivost zabojčkov je 15 kilogramov, njihova višina pa ne sme presegati 25 centimetrov.

Čilije, ki se prodajajo privezani na vrvico po 20, 30, 40, 60, 80 ali 100 kosov (z dovoljenim odstopanjem do 15 % več čilijev), pridelovalec ali oseba pod njegovim nadzorom ročno privezuje na kuhinjsko vrvico. Privezovanje je dovoljeno le za čilije, pridelane na tem kmetijskem gospodarstvu. Pridelovalci ZOP lahko na podlagi navedenega znanja in spretnosti čilije na vrvico privezujejo v skladu z opisom pridelka.

Čiliji za prodajo v prahu po sortiranju najmanj 15 dni zorijo na zračnem mestu (zavetje ali fasada). Za čilije, obrane med 2. in 15. decembrom, je obdobje zorenja podaljšano na najmanj 25 dni. Pri zorenju na zaščitenem mestu morajo biti čiliji razporejeni v eni plasti na perforirani plošči. Razdalja med dvema perforiranima ploščama mora biti najmanj 10 centimetrov. Po koncu zorenja se jim odstranijo peclji, nato se plodovi posušijo in zmeljejo. Zadnja predelava čilijev v prah v sezoni mora biti izvedena najpozneje do 15. februarja po obiranju.

V 24 urah po mletju je treba prah shraniti v 250-gramskih, 500-gramskih, kilogramskih ali 5-kilogramskih vakuumsko zaprtih vsebnikih. S hitrim pakiranjem po mletju se prah zaščiti pred organoleptičnimi pomanjkljivostmi, kot so izrazita grenkost, arome vlažnega sena, gob in zelenjave ter celo žaltavost. Za zaključek serije je dovoljen samo en vakuumsko zaprt vsebnik s težo manj kot 5 kilogramov.

Po mletju se serije označijo z datumom praženja in datumom mletja.

Takoj po vakuumskem pakiranju se serije označijo z datumom praženja, datumom mletja in težo.

Prepovedano je dodajanje barvil, aditivov in konzervansov, razen inertnega plina.

Vse shranjene serije prahu, za katere je vložena zahteva za organoleptični pregled, morajo biti ustrezno označene.

Za prodajo med gospodarskimi subjekti in dajanje na trg mora biti prah pakiran v 250-gramske, 500-gramske, kilogramske ali 5-kilogramske nepredušne vsebnike s sistemom označevanja, zaščitenim pred nedovoljenimi posegi, ali v hermetično zaprte steklene kozarce s sistemom označevanja, zaščitenim pred nedovoljenimi posegi.

Za prodajo med gospodarskimi subjekti morajo biti hermetično zaprti vsebniki označeni v skladu z njihovo dejansko težo.

Pakiranje poteka na območju pridelave. Namen te zahteve je poleg pristnosti čilija ohranjati tudi njegovo kakovost in lastnosti, s čimer se zaščiti označba porekla „Piment d'Espelette“. Ker se lahko čili v prahu meša, je namen obveznosti pakiranja na navedenem območju poleg tega zagotoviti njegovo sledljivost in poreklo. S hitrim pakiranjem po mletju se prah zaščiti pred organoleptičnimi pomanjkljivostmi, kot so izrazita grenkost, arome vlažnega sena, gob in zelenjave ter celo žaltavost.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Oznaka svežih čilijev, čilijev, privezanih na vrvico, ali čilijev v prahu mora vsebovati ime označbe porekla „Piment d'Espelette“ / „Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“, napisano s črkami, ki so najmanj 1,3-krat večje od velikosti največjih črk na oznaki. Na oznaki je znak „ZOP“ Evropske unije. Ob znaku mora biti ime označbe, brez vmesnih navedb.

Oznaka lahko vsebuje tudi navedbo „zaščitena označba porekla“ ali „ZOP“ neposredno pred imenom označbe ali za njo, brez vmesnih navedb.

Poleg oznake tudi spremni dokumenti, računi in žigi vsebujejo ime označbe porekla in navedbo „zaščitena označba porekla“ in/ali „ZOP“ in/ali znak „ZOP“ Evropske unije.

V primeru celih svežih čilijev mora biti vsak zabojček označen s sistemom označevanja, zaščitenim pred nedovoljenimi posegi, ki ga je odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost. Ta sistem je lahko v pomoč pri označevanju.

V primeru čilijev, privezanih na vrvico, namenjenih prodaji, mora biti vsaka vrvica označena s sistemom označevanja, zaščitenim pred nedovoljenimi posegi, ki ga je odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost, z navedbo števila čilijev. Ta sistem se lahko uporabi kot osnova za označevanje.

V primeru čilija v prahu, namenjenega prodaji, mora biti vsak vsebnik za prah označen s sistemom označevanja, zaščitenim pred nedovoljenimi posegi, ki ga je odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost, z navedbo leta obiranja. Ta sistem je lahko v pomoč pri označevanju.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje zajema celotno ozemlje naslednjih občin departmaja Pyrénées-Atlantiques: Larressore in Souraïde. Delno zajema naslednje občine: Aïnhoa, Cambo les Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée sur Nivelle in Ustaritz. Meje geografskega območja so vpisane v zemljiško knjigo delno vključenih občin.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Majhno območje Espelette ima južno in oceansko podnebje: poletja so vroča (najvišje julijsko povprečje je 25 °C), zime mile (januarsko povprečje 12 °C), zmrzali redke in dnevi brez taljenja ledu še redkejši.

Območje Espelette ni izpostavljeno „morskim vetrovom“, ki jih povzroča razlika med temperaturo oceana in kopnega, saj ga pred njimi ščiti hribovje z vrhovi z nadmorsko višino 100 metrov, ki prestreza vetrove ter preprečuje evapotranspiracijo rastlin in njihovo dehidracijo.

Pirenejski hribi in gore, ki obdajajo območje Espelette, oblikujejo nekakšen amfiteater, ki se odpira proti severozahodu. Ko vlažni oceanski zračni tokovi zadenejo ob prve ovire, se sprostijo v obliki obilnih in rednih padavin.

Padavine se v povprečju pojavljajo 180 dni na leto. Ravnovesje vlažnosti je tako največje v Franciji na tej nadmorski višini. Ne nazadnje sosednja dvignjena območja s povečevanjem oblačnosti uravnavajo temperaturo in zmanjšujejo temperaturno razliko med dnevom in nočjo.

Poljine morajo biti dovolj rodovitne in bogate z organskimi snovmi, da bi zadostile potrebam rastline, jo dobro preskrbele z vodo in omogočile odvajanje vode, ležati in odpirati pa se morajo tako, da omogočajo čim večjo osončenost in preprečujejo nevarnost erozije. Poljine imajo uravnoteženo teksturo, sestavljeno iz ilovice, puhlice in peska, skoraj vsako leto pa se jim doda še dobro razgrajen gnoj.

Zaradi Pirenejskega gorovja kot posledica fena, ki piha med severnimi in južnimi pobočji, nastane južni veter, imenovan „haïze hegoa“. Posebnost tega toplega vetra na navedenem območju je, da ponoči in podnevi ohranja enako jakost; pogosto piha jeseni in pozimi ter s tem ugodno vpliva na zorenje plodov in njihovo sušenje.

Meteorološki podatki jasno kažejo, da ima območje Espelette zaradi svoje geografske in geomorfološke lege posebne podnebne značilnosti.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Za čili „Piment d'Espelette“ so značilni izrazit vonj, v katerem prevladujejo sadne in/ali prekajene arome, včasih pa se jim pridružita še aromatični pridih pokošenega sena in izrazito, vendar ne prekomerno oster okus. Čili „Piment d'Espelette“ je ob dozorelosti rdeče barve in se trži v treh oblikah: kot cel sveži čili, v prahu ali privezan na vrvico.

Čili se je začel gojiti na območju Espelette v 16. stoletju; do pokrajine Labourd naj bi prišel prek Španije, v dolini reke Nive. V 17. stoletju se omenjajo čiliji vrste *Capsicum*, ki so se uporabljali kot začimbe in so pri začinjanju in konzerviranju mesa nadomestili črni poper, ki se je do tedaj uvažal po visokih cenah.

Tem čilijem so pripisovali tudi zdravilne lastnosti, zato so jih vpeljali v domačo lekarno. V slovarju baskovskega jezika duhovnika Manuela de Larramendija iz leta 1745 je navedeno, da se čili „Piment d'Espelette“ uporablja kot začimba.

Čili so na vrtovih pridelovale ženske, zlasti za domačo uporabo, pa tudi za prodajo mesarjem in predelovalcem mesa ali številnim gostilničarjem.

Prodaja čilija „Piment d'Espelette“ je predstavljala dodaten dohodek ženske, ki ga je pridelovala, in je dopolnjeval skromne dohodke majhnih kmetijskih gospodarstev z mešanim kmetijstvom.

Razvoj pridelave čilija je torej povezan z ohranjanjem tradicionalnih kmetijskih gospodarstev z mešanim kmetijstvom.

Jesensko sušenje čilijev na fasadah hiš je temeljni in značilni element kulture navedenega območja.

Čili „Piment d'Espelette“ je danes edini tradicionalni čili, ki se uporablja kot začimba in se prideluje v Franciji. Vrsta *Capsicum annuum L.* zaradi tropskega porekla namreč ni primerna za pridelavo in predelavo v začimbo na zemljepisnih širinah Francije, razen v zelo posebnih razmerah in za njim prilagojen tip sorte.

Treba je opozoriti, da botaniki poznajo vrsto *Capsicum annuum* od leta 1930 po njeni nagnjenosti, da razvije različne lastnosti glede na tla in podnebje.

Potrebuje obilno in redno oskrbo z vodo, pri čemer ne prenaša niti pomanjkanja vode niti njenega presežka. Razvijati se začne šele, ko je temperatura tal nad 12 °C, in opazno zraste, ko povprečna temperatura doseže 20 °C, temperaturne spremembe med dnevom in nočjo pa so majhne.

5.3 *Vzročna povezava*

V podnebju majhnega območja Espelette sta torej na navedeni zemljepisni širini edinstveno povezani temperatura in vlažnost, ki sta potrebni za razvoj rastline in njeno preoblikovanje v začimbo. Zaradi temperaturnih in padavinskih značilnosti ter uravnavanja temperature rastlina dobi vse potrebno.

Lokalni tip sorte izvira iz množične selekcije, ki so jo stoletja opravljali pridelovalci. Vse navedene lastnosti so povsem v skladu z okoljskimi razmerami in omogočajo predelavo v začimbo z jasno prepoznavnimi značilnostmi, kot sta aromatičnost in ostrina, ki pa ni prekomerna.

Vsaka faza – od izbire semen do hranjenja začimbe z vsemi organoleptičnimi lastnostmi – poteka v skladu z lokalnim in prilagojenim znanjem in spretnostmi. Za pridelavo čilija „Piment d'Espelette“ in njegovo predelavo sta potrebni velika zmožnost opazovanja in pogosta uporaba ročnih postopkov. Pridelovalci so znali stoletja ohranjati tip sorte ter tradicionalne tehnike pridelave, sušenja in predelave, zaradi katerih se je lahko ohranila izvirnost čilija.

Čili „Piment d'Espelette“ ima v lokalni kuhinji in kulturi prevladujoče mesto, v Franciji je to začimba, značilna za Baskijo. Tako na besedi „piment“ temelji več lokalnih izrazov, praznik čilija v vasi Espelette pa je pomemben dogodek za celotno območje, saj tedaj več tisoč obiskovalcev napolni vas, da bi se oskrbeli s čilijem in proslavili „Piment d'Espelette“.

Ženske, ki so pridelovale čili „Piment d'Espelette“, so si lahko zagotovile finančno neodvisnost, danes pa kmetijska gospodarstva od njegove pridelave ustvarijo velik del dohodka. Pridelava čilija „Piment d'Espelette“ omogoča tudi odpiranje majhnih družinskih gospodarstev in njihovo ohranjanje.

Na navedenem območju so dejavnosti številnih podjetij, ki se ukvarjajo z mesarstvom in predelavo mesa, ali pripravljavcev gotovih jedi ter gostincev neposredno povezane s čilijem „Piment d'Espelette“.

Sklic na objavo specifikacije

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