

# DOCUMENTO ÚNICO

«PIMIENTO DE GERNIKA» / «GERNIKAKO PIPERRA»

Nº UE: PGI-ES-0673-AM01- 22.02.2016

DOP ( )      IGP ( X )

**1. NOMBRE**

«Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra»

**2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS**

España

**3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO**

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

Los pimientos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra» son los frutos de la especie *Capsicum annuum* L pertenecientes a la variedad local del tipo varietal Gernika, destinados al consumo humano en fresco como pimiento inmaduro para freír. Dentro de esta variedad local se han seleccionado varias líneas de las que dos se han inscrito en el Registro de Variedades Comerciales con los nombres «Derio» e «Iker». Cualquier otra línea dentro de esta variedad local que cumpla con las características que definen el tipo varietal Pimiento de Gernika podrá ser igualmente amparada por la Indicación Geográfica.

El fruto del «Pimiento de Gernika» se caracteriza por ser un pimiento dulce con ausencia de capsicina o bajo contenido, por lo que en las condiciones ambientales del País Vasco no suele presentar picor, es de carne fina (2 a 3 mm de grosor\*), y sección longitudinal en forma de triángulo medio a estrecho que se corresponde con los tipos C3 y C1 de la clasificación de Pochard (1966).

El principal uso de este pimiento es la fritura de sus frutos frescos en estado inmaduro, consumo que en la actualidad se ha convertido en el preferente. Los frutos se recolectan mientras aún presentan color verde uniforme en su totalidad, y antes de haber alcanzado su maduración completa (aparición del color rojo). Su longitud mínima es de 6 cm (excluyendo el pedúnculo), y su longitud máxima dependerá de la aparición del color rojo ~~tamaño final, mientras su longitud, excluyendo el pedúnculo, se encuentra comprendida entre los 6 y 9 cm.~~ Su anchura entre 2 y 3 cm, y su peso\* entre 10 y 12 gramos. La tonalidad de su color oscila entre verde medio y verde oscuro. Su forma es estrecha y alargada, con sección longitudinal triangular, y sección transversal elíptica a triangular con dos o tres lóculos poco marcados. Ápice agudo, pedúnculo entero, fino y largo. Las formas plana y abombada suelen ser las predominantes en la zona de inserción peduncular. La piel es fina, no coriácea y sin presencia de pergamino. Textura tersa y aspecto

fresco. En su interior presentan semillas incompletamente formadas de color nacarado.

El tipo varietal Gernika, también es conocido como pimiento choricero y pimiento de Bizkaia.

La mayor parte de su producción se consume en fresco, antes de alcanzar el tamaño final.

(\* Características del pimiento en estado maduro)

### **3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

—

### **3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

Los pimientos deben haberse producido dentro de la zona geográfica.

La plantación se efectuará al aire libre o bajo cubierto. La producción se realiza siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para el perfecto desarrollo y fructificación del pimiento no pudiéndose utilizar productos o sistemas en el cultivo que dañen la calidad del producto.

La plantación al aire libre se efectúa entre los meses de abril y mayo y, en el caso de la plantación en los invernaderos, ésta se adelanta a los meses de febrero, marzo y abril pudiéndose dar un segundo ciclo a partir del mes de junio. Realizándose la recolección de los frutos, en el primer caso, a partir de junio y, en el segundo, a partir de mediados de abril. Mayoritariamente, la recolección se realiza entre abril y noviembre. La densidad será de hasta 4 plantas por metro cuadrado.

Los tratamientos deberán ser los mínimos y necesarios para la obtención del producto y siempre que sea factible se utilizarán tratamientos ó técnicas de lucha biológica.

La recolección será manual y escalonada, realizando tantas pasadas como sean precisas; ésta se realizará en el punto de desarrollo óptimo del producto. Se realizará cuidadosamente, a fin de no dañar el fruto y garantizar así sus características físicas.

### **3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

La recolección del producto se realiza en el punto óptimo de desarrollo del mismo, por lo que ésta se realiza con frecuencia y durante la misma jornada. Excepcionalmente y en situaciones de máxima producción, la labor de envasado se podrá realizar en las jornadas siguientes.

Se trata de un producto fresco de caducidad corta en el que se desaconseja la conservación en cámaras frigoríficas, así como los desplazamientos y tiempos muertos innecesarios por su influencia negativa en la calidad del producto.

Por las especiales características del producto (comercialización en fresco, piel y carne finas, producto inmaduro), se trata de un pimiento muy sensible a cambios bruscos de temperatura y humedades, que envejece rápidamente, por lo que cualquier manipulación y transporte adicional a aquel estrictamente

necesario para su acondicionamiento con destino al consumidor final conllevaría el menoscabo de las características de calidad del producto.

### **3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

El etiquetado de los pimientos que utilizan la Indicación Geográfica Protegida «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra», además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación llevará obligatoriamente la mención «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra» y su logotipo.

## **4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

La zona geográfica comprende las provincias de Gipuzkoa y Bizkaia y las siguientes zonas de Álava: Zona Cantábrica Alavesa que comprende los municipios de Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio y Artziniega y Zona de Etribaciones del Gorbea, municipios de Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano y Aramaio

## **5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

### *5.1 Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona geográfica apta para producir está delimitada a la vertiente atlántica del País Vasco, que presenta un tipo de clima que se denomina mesotérmico, moderado en cuanto a las temperaturas y muy lluvioso, sin ningún mes seco y con el máximo de lluvias en la época otoño-invierno. Se trata del clima Atlántico donde las corrientes marinas oeste-este explican que el clima de esta zona sea mucho menos frío (temperatura media anual de 13 °C y oscilación térmica de 11 °C) y más húmedo de lo que debería corresponderle si únicamente se considerara el criterio de latitud.

La humedad relativa ambiental óptima se encuentra comprendida entre el 60 y el 75 %. Humedades ambientales menores acompañadas de períodos de elevada temperatura y elevada insolación favorecen que se produzcan problemas fisiológicos que disminuyen la calidad comercial de los frutos como es el caso de la «gabardina» (lo cual lo deprecia para su principal uso como pimiento de freír).

Si a estas condiciones ambientales se superpone una falta de agua y una alta demanda evapotranspirativa pueden aparecer otras dos alteraciones fisiológicas que empeoran la calidad de los frutos como son la «podredumbre apical-blossom end rot» y/o la aparición de algunos frutos picantes por aumento del contenido en capsicina.

El clima del País Vasco encaja perfectamente con las necesidades agroclimáticas del pimiento. La vertiente atlántica del País Vasco ofrece al pimiento la temperatura necesaria, moderada y no excesivamente calurosa; y la seguridad de que no se producirán heladas.

Las condiciones agroclimáticas de la zona geográfica delimitada dotan a este pimiento de unas características particulares de calidad que le han dado fama y renombre evitando o disminuyendo los defectos que lo deprecian como son el picor, la «gabardina» o «podredumbre apical».

### *5.2 Carácter específico del producto:*

El «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra», es una variedad local que se encuentra perfectamente adaptada a las condiciones agroclimáticas de la vertiente atlántica del País Vasco.

Las condiciones agroclimáticas de la zona de producción dotan a este pimiento de unas características particulares como son la ausencia de picor y la finura de su carne que le han dado fama y renombre.

Este tipo de pimiento es exigente en temperatura. Por debajo de 15 °C su desarrollo se ralentiza, y a menos de 10 °C se detiene por completo. Las temperaturas superiores a 35 °C pueden provocar la caída de la flor y de frutitos recién cuajados. El desarrollo vegetativo y la fructificación son óptimos a temperaturas de 25/18 °C día/noche. A 1 °C se producen daños por heladas. Para que la planta se desarrolle la temperatura del SUELO debe encontrarse por encima de 12 °C y para que el desarrollo del cultivo sea bueno la temperatura ambiental media diaria debe alcanzar 20 °C con sólo ligeras variaciones entre el día y la noche.

Además, su tamaño es otra de sus especificidades, ya que la recolección temprana del pimiento, asegura la finura de su carne, la ausencia de pergamino, su sabor y su agradable paladar.

Es un pimiento conocido por su extraordinario sabor y gran calidad, que se consume habitualmente frito como aperitivo, guarnición o primer plato y que constituye uno de los alimentos más típicos de la gastronomía vasca.

### *5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

El vínculo entre la zona geográfica delimitada y el Pimiento de Gernika o Gernikako Piperra se basa en la reputación y en las prácticas culturales aplicadas desde antiguo, lo cual viene avalado, entre otros aspectos, por la gran popularidad de la que goza el producto entre los consumidores del País Vasco así como por su cotización en el mercado.

El Pimiento de Gernika o Gernikako Piperra es uno de los cultivares más antiguos conocidos en el País Vasco, y sus semillas y sus secretos de obtención vienen dándose de padres a hijos a través de los siglos y viene siendo parte de la historia de Bizkaia.

Grandes críticos gastronómicos del País Vasco y del resto del estado (Llona Larrauri, Busca Isusi, J.L. Iturrieta, J.J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere o Ignacio Domenech) han alabado este producto en sus artículos o lo han incluido en alguna de sus recetas. Incluso cocineros vascos de fama mundial como Arguiñano o Subijana utilizan este producto en sus recetas.

Así, con el único fin de dar a conocer el «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra», se constituyó en 1998 la «Cofradía del Gernikako Piperra». Este colectivo organiza diversas actividades promocionales del pimiento de Gernika, entre las que destaca la degustación de este producto en el tradicional mercado de Gernika, municipio del que este pimiento toma el nombre por que tradicionalmente este ha sido el territorio donde más se ha cultivado y donde

tiene lugar el famoso mercado hortofrutícola que se celebra todos los lunes y en el que el pimiento es uno de los productos protagonistas.

El «último lunes de Gernika» es la feria agrícola más importante del País Vasco, con una asistencia que supera las 100 000 personas y se celebra el último lunes de octubre. Sobre este mercado gernikés, ya la Carta Fundacional de la Villa de Gernika de 1366, contiene referencias a su celebración.

La reputación de este producto queda asimismo acreditada por el dato de notoriedad resultante del estudio realizado por la empresa de investigaciones de mercado IKERFEL, sobre productos de calidad reconocida, elaborado mediante metodología cuantitativa, a partir de la realización de 900 entrevistas personales, que fueron realizadas entre el 16 y el 30 de julio de 2009, a personas responsables de compra en el hogar residentes en la Comunidad Autónoma del País Vasco. Según este estudio el «Pimiento de Gernika» / «Gernikako Piperra» tiene un nivel de notoriedad total (espontánea + sugerida) que alcanza el 83 % de la población de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Como ya se ha expuesto, además de la reputación y prácticas culturales, el clima de la zona geográfica delimitada es fundamental para asegurar la calidad y especificidad de este producto.

El clima de la zona geográfica combina por tanto las temperaturas y condiciones de humedad que el cultivo de este tipo de pimiento exige para un correcto desarrollo vegetativo y reproductivo.

Cuando este pimiento se ha cultivado en otras zonas del sur de España con un clima más cálido y en épocas coincidentes con temperaturas elevadas e higrometrías bajas, ha disminuido la calidad comercial de los frutos por presentarse mayor proporción de frutos afectados por los problemas fisiológicos descritos anteriormente de «Gabardina», «Podredumbre apical-Blossom end rot» y/o frutos picantes.

La variedad local es el resultado directo de la observación y el saber hacer de los agricultores de la zona. Refleja su relación con el ambiente y se encuentra particularmente bien adaptada a las condiciones del clima existente en la zona. A lo largo de mucho tiempo el hombre ha sido capaz de preservar con éxito el tipo varietal del Pimiento de Gernika, así como su cultivo y uso comercial particular que han permitido conservar la originalidad de este tipo de pimiento. Los pimientos de Gernika deben su especificidad a su perfecta adaptación al área de producción.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[https://www.euskadi.eus/web01-a2elikal/es/contenidos/informacion/dop\\_pimiento/es\\_agripes/index.shtml](https://www.euskadi.eus/web01-a2elikal/es/contenidos/informacion/dop_pimiento/es_agripes/index.shtml)