

- N° CE: ES-PGI-0005-0673 – 2008/08/31
- N° UE: PGI-ES-0673-AM01 – 2016-02-22
- N° UE: PGI-ES-0673-AM02 – 2024-08-04

- 2024/11/16tik indarrean (2024-11-15eko DOUE C/2024/6679)

Baldintza-agiria

“Pimiento de Gernika” edo “Gernikako Piperra” Adierazpen Geografiko Babestua (AGB)

PRODUKTUAREN DESKRIBAPENA

“Pimiento de Gernika” edo “Gernikako Piperra” Adierazpen Geografiko Babestua.

PRODUKTUAREN DESKRIBAPENA

(Lehengaiak eta produktuaren ezaugarri fisiko, kimiko, mikrobiologiko eta/edo organoleptiko nagusiak barne).

Pimiento de Gernika edo Gernikako Piperra Adierazpen Geografikoak babestutako piperrak *Capsicum annuum L.* espezieko fruituak dira, Gernika barietate-motako tokiko barietatekoak, gordinik eta frijitzeko piper heldugabe gisa gizakiek kontsumitzekoak; hortaz, piper heldugabeak babesten dira. Tokiko barietate horretan, zenbait lerro aukeratu dira, eta horietako bi Merkataritza Barietateen Erregistroan inskribatu dira «Derio» eta «Iker» izenekin. Adierazpen Geografiko Babestuan sartu ahal izango dira, baita ere, Gernikako piperra barietate-motaren ezaugarriak betetzen dituzten gainerako lerroak.

Gernikako piperraren fruitua piper gozoa da, eta ez dauka kapsizinarik edo oso gutxi dauka. Horren ondorioz, EAeko ingurumen-baldintzetan, ez dira piper minak izaten. Haragi fina dute (2 eta 3 mm. arteko lodiera), luzetarako atalak triangelu ertainaren eta estuaren arteko forma dauka, Pocharden (1966) sailkapeneko C3 eta C1 motei dagokiena.

Piper honen fruitu heldugabe freskoak frijituta jan ohi dira batez ere, eta gaur egun horrela kontsumitzen da gehien. Fruitua oraindik kolore berde uniforme duenean biltzen da, erabat heldu baino lehen (kolore gorria hartzen dute). Gutxienez 6 cm-ko luzera du (pedunkulua izan ezik), eta gehieneko luzera, berriz, zenbateraino gorritu den, halakoa. Zabalera 2 eta 3 cm arteko da, eta 10 eta 12 gramo arteko pisua daukate¹. Tarteko berde eta berde ilun arteko tonalitatea izan ohi du. Estua eta luzea da, luzetarako atal triangeluarra du, eta zeharkako atala eliptiko eta triangeluar artekoa gutxi markatutako bi edo hiru lokulurekin. Punta zorrotza du, eta pedunkulua osoa, fina eta luzea. Pedunkulua sartzan den gunean, forma lauak eta sabelduak izaten dira nagusi.

Azala fina da, ez larrukara, eta ez dauka pergaminorik. Egitura leuna eta itxura freskoa ditu. Guztiz eratu gabeko haziak edukitzen ditu barruan, nakar-kolorekoak.

¹ Heldutako piperraren ezaugarriak.

Gernika barietatea («piper txorizero» eta «Bizkaiko piper» ere esaten zaio) «italiar gozoa» edo «kristal» moten antzekoa da, baina azala gogorragoa dauka heldzean, haragia finagoa (3 mm, eta ez 4 mm «italiar gozoak» bezala), eta kolore gorri bizia heldutakoan. Freskoan kontsumitzen da gehien, amaierako neurrira heldu baino lehen.

Produktuaren ezaugarriak:

Piper gozoa da, eta honako ezaugarri morfologiko eta freskotasun-ezaugarri hauek ditu:

- **Kolore** berdea, tarteko berdearen eta berde ilunaren artekoa, eta distira arina eta uniformea.
- **Gutxienez 6 cm-ko luzera, kolore gorria hartu arte.**
- **Lokulu-kopurua:** 2 edo 3, gutxi markatutakoak.
- **Fruituaren forma:** trianguluarra, estua eta luzanga.
- **Ebakidura:** eliptiko eta trianguluar artekoa.
- **Punta** zorrotza.
- **Pedunkulua** osoa, fina eta luzea.
- **Haragiaren lodiera** fina.
- **Azala**, pergaminorik gabea, ez larrukara eta fina.
- **Egitura** leuna.
- **Itxura** freskoa.

Ezaugarri horiez gainera, kalitate-arauaren 1. mailakoak izango dira piperrak, eta honako baldintza hauek bete beharko dituzte:

✓ Honelakoak izango dira:

- Osoak.
- Gaitzik gabeak.
- Trinkoak.
- Barietate-motaren ohiko itxura izango dute.

✓ Ez dute honakorik izango:

- Ohiz kanpoko kanpo-hezetasunik.
- Usain eta zapore arrarorik.
- Hotzak eragindako kalterik.
- Ablaziorik edo erasorik.
- Pitzadurarik, intsekturik, gaitzik edo usteldurarik.
- Orban arrerik, mami-alteraziorik, zauririk eta kazkabarrak eragindako zimurrik.
- Tratamendu-hondakinik, lurrik edo zikinik.
- Uraren eta lurraren kare-hondakinik.
- Orbaindu gabeko zauririk.

- Eguzki-erredurarik.

Itxura leuna eduki behar du piper honek, eta azalak guztiz estalita egon behar du.

Kalitate-parametroetako akats arinentzat metatutako perdoiek ez dute gaindituko ontziratutako sail baten % 10 zenbakitan. Perdoi bera ezartzen da kalibrean ere.

Manipulatu eta garraiatu ahal izateko moduko garapen- eta heldutasun-maila izango dute piperrek.

INGURU GEOGRAFIKOA

Ekoizpen-gunea

Euskal Autonomia Erkidegokoan Atlantikoko klima duten inguruetan ekoiztuko dira piperrak, lurrintranspirazio errearen indizea 585 mm baino altuagoa dutenetan. Klima-faktore hori funtsezkoa da, eragin zuzena baitu piperren ezaugarrietan. Honako baldintza hauek dira egokienak piperrak hazteko: hezetasun erlatibo altua, tenperatura epelak, tenperatura-bitarte baxua, azidotasun pixka bat duten lurrak, airea ibiltzea landareen polena landare batetik bestera joan dadin.

Gipuzkoan eta Bizkaian eta Arabako honako toki hauetan betetzen dira baldintza horiek: Arabako inguru kantauriarrean, hau da, Ayala, Okondo, Laudio, Amurrio eta Artziniega udalerrietan, eta Gorbea Inguruetan, Urkabustaiz, Zuia, Zigoitia, Legutio eta Aramaio udalerritan.

INGURU GEOGRAFIKO HORRETAKO DELA FROGATZEN DUTEN ELEMENTUAK:

Produktua inguru horretakoa dela frogatzen dute honako elementu hauek:

Alde batetik, produktuaren ezaugarriek. Gernikako piperrak ezaugarri berezi batzuk ditu, produktuaren deskribapenean jasotzen direnak, eta haren ingurune naturalarekin eta laborantza-baldintzekin lotzen dute piperra ezaugarri horiek.

Kontrol- eta ziurtatze-sistema funtsezko elementua da produktuaren jatorria, kalitatea eta trazabilitatea bermatzeko. Honako prozesu hauek osatzen dute sistema hori:

Baratzezainen elkarteen bidez lortzen dituzte haziak erregistratutako ekoizleek. Erregistratutako ustiategiek piper mota horrentzat baimendutako barietateak soilik haz ditzakete. Kontrol-erakundeak erosketa-ziurtagiria eskatuko du, ziurtatutako haziaren jatorria eta egiazkotasuna egiaztatzeko..

Ekoizpen-guneko ustiategi erregistratuetakoak izango dira piperrak, eta baimendutako barietateetakoak.

Aurrez zehaztutako eta baimendutako laborantza-jarduerak (ekoizpen-sistemak, tratamenduak etab.) jarraitu beharko dira inskribatutako ustategietan.

Erregistratutako ontziratze-zentroek Pimiento de Gernika edo Gernikako Piperraren erregistroetan inskribatutako ustategietako piper berdea baino ezin izango dute manipulatu, ontziratatu eta/edo merkaturatu.

Kutxa edo edukiontzi gogorretan garraiatuko dira bildutako piperrak, eta horiek behar bezala kodetuta egongo dira produktuaren trazabilitatea bermatzeko.

Prozesu osoko kontrol guztiak pasatzen dituzten piperrak soilik ontziratuko eta banatuko dira jatorri-bermearekin.

Produktuaren prozesu-katean beharrezkoak diren kontrol-prozesu guztiak aplikatuko dira: ekoizpenean, kontserbazioan eta biltegitzean, garraioan, ontziratzean, manipulaztean eta merkaturatzean, identifikatuta iristen den produktuak baldintza-agiri honetan eta aplikatu beharreko gainerako araudian ezarritako betekizun guztiak betetzen dituela ziurtatzeko.

Hasiera batean, erregistratutako ekoizleek eta ontziratzaileek egin beharko dituzte produktuaren trazabilitatearen kontrola eta kalitate-kontrola. Horiek, beren lan-prozesuetan, sistema eragile eta kontrol-sistema egokiak eta nahikoak ezarri behar dituzte, ekoizpen- eta merkaturatze-etapa bakoitzean produktuaren trazabilitatea ziurtatzeko eta baldintza-agiri honetan jasotako araudia betetzeko.

Gernikako Piperraren erregistroetan izena emandako guztiek onartuko dituzte kontrol- eta ziurtatze-egiturak egingo dituen kontrolak, horiek egiten lagunduko dute, eta eskatzen zaizkien dokumentu guztiak aurkeztu beharko dituzte ekoizpenari, manipulazioari eta merkaturatzeari dagokienez.

PRODUKTUA ESKURATZEA

Adierazpen geografikoan inskribatuta dauden eta eremu babestuaren barruan dauden ustategiek produktuaren jatorria eta benetakotasuna bermatuko dute, hazi ziurtatuaren trazabilitatearen eta erregistratutako baratzezainek jasaten duten autokontrolaren bidez. Gainera, kontrol-erakundeak urteko kontrol-plan bat ezarriko du.

Aire zabalean edo babespean landatu ahal izango dira piperrak. Ekoizpenari dagokienez, piperraren garapen eta fruitu-emate optimoa lortzeko laborantza-teknikak jarraituko dira. Ezin da erabili produktuaren kalitatea hondatzen duen produkturik edo laborantza-sistamarik.

Aire zabaleko landaketa apiriletik maiatzera bitartean egiten da, eta, landaketaren kasuan,

negutegietan otsailera, martxora eta apirilera aurreratzen da, eta bigarren ziklo bat eman daiteke ekainetik aurrera. Fruituak ekainetik aurrera bilduko dira lehenengo egoeran, eta, bigarrenean, apirilaren erdialdetik aurrera. Oro har apirila eta azaroa bitartean biltzen dira. Metro koadroko gehienez 4 landarekoa izango da dentsitatea.

Lurzoruan nahiz substratuan (aire zabalean zein berotegian) landatzen den barietate autoktonoa da, eta ezin hobeto egokitu da 70eko hamarkadatik nekazariak estalkipean egiten dituzten laborantza-tekniketara. Berotegiko laborantza-sistema horiek berogailurik eta argiztapenik gabeko tunel hotzak dituzte, edo, asko jota, laborearen lehen fasean soilik erabiltzen diren berogailu lagungarriak dituzte. Horien helburua laborantza-zikloa luzatzea da, ekoizpena handitzeko edo kanpainaren hasieran merkatuko prezio goiztiarragoak eta hobeak lortzeko, aire zabaleko laborantza-sistema atzeratuagoarekin alderatuta.

Komeni da lurra polietilenoazko xafraz estaltzea, belar txarren lehia eragozteko. Landatu ondoren, lehen etapan, ura murriztea garrantzitsua da, horrek sustrai-sistema hobeto garatzea ekarriko baitu, eta landareak ekoizpen-fase osoan tolestu gabe iraungo baitu.

Gernikako piperra lurrean zein substratuan haz daiteke. Behar den moduan ongarriritu da, oreka eta mantenugaien mailak mantentzeko, bai lurzoruan, bai substratuan.

Substratuak eta lurzoruak unean-unean indarrean dagoen ekoizpen integratuari buruzko araudia bete behar dute.

Laborantzarako erabilitako substratua dentsitate txikikoa da (30-150 kg/m³); horri esker airea eta ura bere egituratik igarotzen dira, eta landarearen euskarri geldo gisa jarduten du, haren nutrizio-ekarpenean esku hartu gabe.

Produktua lortzeko tratamendu gutxienekoak eta beharrezkoak erabiliko dira. Posible den guztietan, borroka biologikoko tratamenduak edo teknikak erabiliko dira.

Esku-hartze kimikoa beharrezkoa izanez gero, ingurumen-inpaktu txikiena eragiten duten materia aktiboak erabiliko dira, eraginkorrenak, toxikologia baxuena eta hondakin-arazo gutxi dituztenak, fauna laguntzailearengan eragin txikiena dutenak eta erresistentzia-arazo txikiak dituztenak.

Euskal Autonomia Erkidegoan unean-unean indarrean dagoen piperraren ekoizpen integraturako arau teknikoan jasotako zehaztapenak bete beharko dira.

Guztiz beharrezkoa ez bada, eta betiere aholkularitza teknikoarekin, ezin izango da erabili aurrez onartuta ez dagoen produktu fitosanitariorik. Tratamenduren bat aplikatzen bada, teknikari eskudunen baimena beharko da eta planteatutako arazoari egokituta egingo da, eta ingurumena errespetatzen duten eta azkar ezabatzen diren produktuak erabiliko dira.

Eskuz eta modu mailakatuan bilduko dira fruituak, hau da, behar hainbat aldiz pasatuz. Produktua

garapen-une optimoan dagoenean egingo da bilketa. Kontu handiz bilduko dira fruituak kalterik ez eragiteko.

Bildutako piperrak kutxa edo edukiontzi zurrunetan eramango dira, ez daitezen zanpatu prestatzeko biltegirako bidean.

Tradizioz, ekoizpen-ustategietan bertan prestatu i eta ontziratatu ohi dira.

Produktua garapen-puntu optimoan biltzen denez, maiz egin behar da, eta, beraz, ontziratze-lanak egun berean egiten dira. Hala ere, salbuespen gisa eta produkzioz handieneko egoeretan, lan horiek hurrengo egunetan egin ahal izango dira.

Iraungitze laburreko produktu freskoa da, eta ez da komeni hotz-ganberetan kontserbatzea, ezta beharrezkoak ez diren lekualdaketak eta alfer-denborak ere, produktuaren kalitatean eragin negatiboa dutelako.

Prestatzeko eta ontziratze zentroek piperren kalitatea kaltetu gabe deskargatzea ahalbidetzen duten sistemak izango dituzte.

Prestatzeko eta ontziratze zentroak behar bezala aireztatuta egongo dira, eta tenperatura eta hezetasun erlatibo egokia izango dute.

Hautaketa eskuz egingo da, eta hautaketa eta ontziratzea kontu handiz egingo dira beti; horrela, produktuaren ezaugarri fisikoei eutsi ahal izango zaie.

Produktua kontsumitzaileari saltzeko azken unitateetan bakarrik merkaturatu ahal izango da, eta Batzorde Profesionalak kanpaina bakoitzerako alde aurretik baimendutako ontzi eta formatuak erabili beharko dira; ontzi eta formatu horiek kontsumitzaileen eskarierara egokituko dira eta produktuaren kalitatea eta irudia uneoro zainduko dute.

Era berean, bortxatu ezin diren ontzi itxietan ontziratuko da produktua..

Ontziak produktua erraz ikusten dela ziurtatu beharko du, bai eta produktua behar bezala babestu eta kontserbatu ere.

Etiketak baldintza-agiri honetako H apartatuan ezarritako zehaztapenak beteko ditu.

INGURUNEAREKIKO LOTURA.

Zehaztutako inguru geografikoaren eta Pimiento de Gernika edo Gernikako Piperraren arteko lotura izen onean eta antzinako jarduera kulturaletan oinarritzen da, eta hori, besteak beste, produktuak Euskal Herriko kontsumitzaileen artean duen ospe handiak eta merkaturatu duen kotizazioak bermatzen dute.

Pimiento de Gernika edo Gernikako Piperra Euskal Autonomia Erkidegoko kultibar zaharrenetako bat da dakigunez, eta horren haziak eta piperrak eskuratzeko gakoak belaunaldiz belaunaldi irakatsi dira mendeetan zehar, Bizkaiko historiaren zati bat idazteraino.

Euskal Autonomia Erkidegoko eta estatuko gastronomia-kritikariek (Llona Larrauri, Busca Isusi, J.L. Iturrieta, J.J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere edo Ignacio Domenech) askotan goretzi dute produktu hau haien artikuluetan, edo haien errezetetan sartu dute. Munduan ezagun diren euskal sukaldariek ere erabiltzen dute produktu hau, hala nola, Arguiñanok edo Subijanak.

Hori horrela, Pimiento de Gernika edo Gernikako Piperra ezagutarazteko, «Gernikako Piperraren Kofradia» sortu zen 1998an. Pimiento de Gernika edo Gernikako Piperra sustatzeko jarduerak antolatzen ditu kolektibo horrek. Adibidez, produktu-dastatzeak antolatzen dituzte Gernikako azoka tradizionalen; udalerrri horren izena hartzen du piperrak, bertan landu izan delako gehien, eta astelehenero barazkien eta fruituen azoka ezaguna egiten delako bertan (piperra da azokako protagonistetako bat).

“Gernikako azken astelehena” Euskal Autonomia Erkidegoko nekazaritza-azoka garrantzitsuen da; 10.000 pertsona baino gehiago joaten dira bertara, eta urriko azken astelehenean egiten da. Gernika hiribildua eratzeke gutunean, 1366koan, aipatzen da azoka gernikar hori.

Bestalde, produktu honen izen ona ziurtatzen du, baita ere, lkerfelek, merkatu- azterketak egiten dituen enpresak, kalitate onartuko produktuen gainean egindako azterketak. Metodologia kuantitatiboan oinarritu zen azterketa; 2009ko uztailaren 16tik eta 30era bitartean, elkarrizketa pertsonalak egin zizkieten Euskal Autonomia Erkidegoko etxeetan erosketak egiteaz arduratzen ziren 900 pertsonari. Azterketa horren arabera, Pimiento de Gernika edo Gernikako Piperrak % 83ko nabaritasun-maila osoa (espontanea + iradokia) du Euskal Autonomia Erkidegoko biztanleen artean.

Azaldu dugun eran, izen onaz eta kultura-jardueraz gainera, zehaztutako inguru geografikoko klima ere funtsezkoa da produktu horren kalitatea eta berezitasunak mantentzeko.

Mota horretako piperrak hazkunde- eta ugalketa-garapen egokia izateko behar dituen tenperaturak eta hezetan-mailak biltzen ditu inguru geografiko horrek.

Piper hori Espainiako hegoaldeko klima beroagoko guneeetan landu denetan, tenperatura altuen eta higrometria baxuen garaian, behera egin du fruituen merkataritza-kalitateak, aurrez «Gabardina», «Blossom end rot - puntako usteldura» gisa deskribatutako arazo fisiologikoak eta/edo piper minak agertu baitira.

Tokiko barietatea inguruko nekazarien behaketaren eta egiten jakitearen emaitza zuzena da. Ingurunearekin duen lotura islatzen du, eta bereziki ondo egokituta dago inguruko klimaren baldintzetara. Denbora luzean, gizakia gai izan da Pimiento de Gernika edo Gernikako Piperraren

barietate mota arrakastaz zaintzeko, bai eta haren laborantza eta erabilera komertzial berezia ere, eta piper mota horren originaltasunari eustea ahalbidetu dute. Pimiento de Gernika edo Gernikako piperrak ekoizpen-eremura ezin hobeto egokitzearen ondorio dira.

KONTROL-EGITURA

Baimendutako erakunde pribatu bat da kontrol-erakundea, hain zuzen ere, Fundación Hazi Fundazioa; Abadiñoako (Bizkaia) Muntzaratz Dorrean dago, 94.6030330 da horren telefono-zenbakia, 94.6033953, fax-zenbakia eta hazi@hazi.eus posta elektronikoko helbidea.

Fundación Hazi Fundazioa "Pimiento de Gernika o Gernikako Piperra" ziurtatzeko akreditatutako erakundea da, UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 arauaren edo haren ordezkoko arauaren arabera (07/C-PR030 akreditazioa).

ETIKETAK

Etiketari, indarrean dagoen legerian oro har zehazten diren datuez gain, derrigorrean adierazi behar da "Pimiento de Gernika" edo "Gernikako Piperra" dela, eta honako logotipoa agertuko da:



Adierazpen Geografikoaren ikurra duten etiketa eta ontzi guztiak kontrolatuko dira, horiek behar bezala erabiltzen direla bermatzeko, ez daitezten antzeratu, eta horien idazketak edo aurkezpenak ez diezaion kalterik eragin Adierazpen Geografikoari.

LEGE-ESKAKIZUNAK

2024/1143 (EB) Erregelamendua, Parlamentuarena eta Kontseiluarena, 2024ko apirilaren 11koa, ardoen, edari hordigarrien eta nekazaritza-produktuen adierazpen geografikoei, espezialitate tradizional bermatuei eta nekazaritza-produktuetarako aukerako kalitate-terminoei buruzkoa, zeinak 1308/2013 (EB), 2019/787 (EB) eta 2019/1753 (EB) erregelamenduak aldatu eta 1151/2012 (EB) Erregelamendua indargabetzen baititu.

1335/2011 Errege Dekretua, urriaren 3koa, jatorri-deitura babestuak eta adierazpen geografiko

babestuak Erkidegoko erregistroan inskribatzeko eskabideak izapidetzeko eta horien aurka egiteko prozedura arautzen duena.

149/2014 Errege Dekretua, martxoaren 7koa, zeinaren bidez aldatzen baita 1335/2011 Errege Dekretua, urriaren 3koa, jatorri-deitura babestuak eta adierazpen geografiko babestuak Erkidegoko erregistroan inskribatzeko eskabideak izapidetzeko eta horien aurka egiteko prozedura arautzen duena.