

## BESTELAKO XEDAPENAK

INGURUMEN, LURRALDE PLANGINTZA, NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA

### 1518

*AGINDUA, 2012ko otsailaren 1ekoa, Ingurumen, Lurralde-Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburuarena, «Gernikako piperra» Adierazpen Geografiko Babestuaren (AGB) baldintza-agiria argitaratzen duena.*

510/2006 (EE) Erregelamenduak, Kontseiluarenak, 2006ko martxoaren 20koak, nekazaritza- eta elikadura-produktuen adierazpen geografikoak eta jatorrizko deiturak babesteari buruzkoak, ezartzen du zer prozedura jarraitu behar duen estatu kide batek giza elikadurara zuzendutako nekazaritza-produktu bat jatorrizko deitura edo adierazpen geografiko babestu gisa onartua izateko.

Estatuan, 1335/2011 Errege Dekretuak, urriaren 3koak, arautzen ditu, gaur egun, jatorrizko deitura babestuei eta adierazpen geografiko babestuei erkidegoko erregistroan izena emateko eskabideak izapidetzeko eta horiei aurka egiteko prozedura.

Prozedura horri jarraiki, 2005eko maiatzean, Gernikako Piperraren Batzorde Profesionalak eskabidea egin zuen produktu hori Jatorrizko Deitura Babestu gisa erregistratzeko. Eskabide-espeditentea aztertu ostean, eta 2006ko martxoaren 20ko 510/2006 (EE) Erregelamenduaren 5. artikulua 5. atalari eta arloko barne-araudiari jarraiki, erregistratzearen aldeko erabakia eta hirugarrenek horren kontra egin ahal izateko baldintza-agiria argitaratu ziren, eta babes nazional iragankorra eman zitzaion jatorrizko deiturari. 2007ko otsailaren 7ko Aginduaren bidez argitaratu ziren horiek. Agindu horrek, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuarenak, onartzen ditu «Gernikako Piperra/Pimiento de Gernika» jatorrizko deitura babestua eta horren araudia, 510/2006 (EE) Erregelamenduan (2007ko maiatzaren 17ko EHAA, 94 zk.), 2009ko urtarrilaren 13ko Aginduak, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadurako sailburuarenak (2009ko otsailaren 10eko EHAA, 28. zk.) aldatutakoan, xedatutako izaera iragankorrez.

Aldeko erabakia hartu zenez, Europako Batzordeari igorri zitzaion espeditentea, jatorrizko deitura erregistratzeko eskumena duelako, jasotako dokumentazioa aztertu ondoren. Behin dokumentazioa aztertutakoan, aldaketa batzuk proposatu zituen Batzordeak; adibidez, 510/2006 Erregelamenduan ezarritako definizioen arabera, Adierazpen Geografiko Babestua (AGB) egokiagoa zela adierazi zuen eskatutako onarpena baino (JDB).

Batzordeari agiri berria eta dokumentu bakarra igorri ostean, Adierazpen Geografiko Babestuari zegokiona, eta Kontseiluaren 2006ko martxoaren 20ko 510/2006 EE Erregelamenduaren 7. artikulua kontuan hartuta, Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra AGBren dokumentu bakarra argitaratu zuen Batzordeak 2010eko apirilaren 14ko C 94/23 Europar Batasunaren Aldizkari Ofizialean, hirugarrenek aurkara zezaten hala bazegokion. Aginduzko denbora-tarteak pasa ostean, Batzordearen 2010eko azaroaren 30eko 1107/2010 (EB) Erregelamenduaren bidez, Adierazpen Geografiko Babestua (Pimiento de Gernika edo Gernikako Piperra) erregistratu zuen Batzordeak Jatorrizko Deitura Babestuen eta Adierazpen Geografiko Babestuen Erregistroan (2010eko abenduren 1eko EBAO, L 315/18).

Batzordearen eskariz egindako aldaketen ondorioz, ez dauka zentzurik 2007ko otsailaren 7ko Aginduak, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuarenak, «Gernikako Piperra / Pimiento de Gernika» jatorrizko deitura babestua eta horren araudia onartzen dituenak, 510/2006 (EE)

2012ko martxoaren 29a, osteguna

Erregelamenduan xedatutako izaera iragankorrez. Hortaz, «Gernikako Piperra/Pimiento de Gernika» Adierazpen Geografiko Babestuaren baldintza-agiri berria argitaratu behar da, eta aipatutako Agindu hori indargabetu.

Hori horrela, honako hau

#### XEDATZEN DUT:

1. artikulua.– Baldintza-agiria argitaratzea.

«Gernikako Piperra» edo «Pimiento de Gernika» Adierazpen Geografiko Babestuaren (AGB) baldintza-agiria argitaratzea, Agindu honen eranskinean jasotzen dena.

2. artikulua.– Adierazpen Geografiko Babestua kontrolatzea.

1.– Hazi Fundazioak ziurtatuko ditu «Gernikako Piperra/Pimiento de Gernika» Adierazpen Geografiko Babestuko produktuak.

2.– Elikagaien Kalitateko Zuzendaritzak gainbegiratuko du Hazi Fundazioaren jarduera.

#### XEDAPEN INDARGABETZAILEA

Indargabetuta gelditzen da 2007ko otsailaren 7ko Agindua, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadurako sailburuarena, «Gernikako Piperra / Pimiento de Gernika» jatorrizko deitura babestua eta horren araudia onartzen dituen, 510/2006 (EE) Erregelamenduan xedatutako izaera iragankorrez.

#### AZKEN XEDAPENAK

Lehenengoa.– Elikagaien Kalitateko Zuzendaritzak agindu hau igorriko dio Ingurumen, Landa eta Itsas Inguruneko Ministerioari dagozkion ondorioetarako.

Bigarrena.– Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean sartuko da indarrean agindu hau.

Vitoria-Gasteiz, 2012ko otsailaren 1a.

Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburua,  
MARÍA DEL PILAR UNZALU PÉREZ DE EULATE.

2012ko martxoaren 29a, osteguna

## ERANSKINA

## BALDINTZA-AGIRIA

«GERNIKAKO PIPERRA» EDO «PIMIENTO DE GERNIKA» ADIERAZPEN GEOGRAFIKO  
BABESTUA (AGB)

## PRODUKTUAREN IZENA

«Gernikako Piperra» edo «Pimiento de Gernika» Adierazpen Geografiko Babestua.

## PRODUKTUAREN DESKRIBAPENA

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

Gernikako Piperra Adierazpen Geografikoaren pean biltzen diren piperrak *Capsicum annum* 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 Piperra 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. Fruitu osoak oraindik kolore berde uniforme duenean biltzen da piperra, guztiz heldu eta amaierako neurria lortu baino lehen, luzeran, pedunkulua kontuan hartu gabe, 6 eta 9 cm artean dituen, zabalera, berriz, 2 eta 3 cm artekoa, eta 10 eta 12 gramo arteko pisua duenean\*. 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 sartzen 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.

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 neurria heldu baino lehen.

\* Heldutako piperraren ezaugarriak

Produktuaren ezaugarriak:

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

2012ko martxoaren 29a, osteguna

- Kolore berdea, tarteko berdearen eta berde ilunaren artekoa, eta distira arina eta uniforme.
- Luzera 6 eta 9 cm artekoa. Ontzi berean sartu ahal izateko, piperren luzerak 2 cm-ko diferentzia izan dezake gehienez.
- Lokulu-kopurua: 2 edo 3, gutxi markatutakoak.
- Fruituaren forma: triangeluarra, estua eta luzanga.
- Atala, eliptiko eta triangeluar 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, lurrin-transpirazio 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, azidotetasun 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.

## ONTZIRATZEKO INGURUA

Ekoizten den inguruetan prestatuko eta ontziratuko da.

## PIPERRA INGURU GEOGRAFIKO HORRETAKO ADELA 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 elkarten bidez lortzen dituzte haziak erregistratutako ekoizleek. Erregistratutako ustiategiek piper mota horrentzat baimendutako bariatateak soilik haz ditzakete. Produktuaren jatorria eta egiazkotasuna bermatzeko, kontrol-erakundeak azterketa genetikoak (ADN) eta fisiko-kimikoak egingo ditu.

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

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

Adierazitako guneko ontziratze-zentroetan eta biltegietan mantenduko eta prestatuko da produktua, betiere, baldintza egokiak betetzen badituzte eta aurrez izena emanda badaude.

Erregistratutako ontziratze-zentroetan Gernikako Piperraren erregistroetan inskribatutako ustiategietatik datorren piper berdea soilik manipulatu, ontziratu eta/edo merkaturatu ahal izango da.

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 behar diren kontrol-prozesu guztiak aplikatuko dira: ekoizpenean, mantentzean eta biltegitratzean, garraioan, ontziratzean, manipulaztean eta merkaturatzean... Horrela, ziurtatu ahal izango da identifikazio horrekin heltzen diren produktu guztiek beteko dituztela baldintza-agiri honetan jasotako eskakizunak eta aplikagarri den gainerako araudia.

Hasiera batean, erregistroetako ekoizleek eta ontziratzaileek egin beharko dituzte produktuaren trazabilitate-kontrola eta kalitate-kontrola. Horiek, behar adina sistema operatibo eta kontrol-sistema egoki aplikatu behar dituzte haien lan-prozesuetan, produktuaren trazabilitatea ziurtatzeko ekoizpeneko eta merkaturatzeko etapa guztietan, bai eta baldintza- agiri honetan jasotako araudia betetzeko ere.

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

Baratzezainen elkarrekin aukeratuko dituzte haien haziak, ildo genetiko garbietatik abiatuta, eta Adierazpen Geografikoan izena emandako eta babestutako gunean dauden ustategiei emango dizkiete. Produktuaren jatorria eta egiazkotasuna bermatzeko, baratzezainen elkarrekin egiten duten jarraipenaz eta izena emandako baratzezainek egiten duten autokontrolaz gainera, urteko kontrol-plan bat ezarriko du kontrol-erakundeak.

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

Aire zabalean landatu behar bada, apirilean eta maiatzean landatuko da, eta negutegietan landatu behar bada, berriz, otsailean, martxoan eta apirilean; fruituak ekainetik aurrera bilduko dira lehenengo egoeran, eta, bigarrenean, apirilaren erdialdetik aurrera. Oro har, apirilaren eta azaroaren artean gauzatzen da bilketa. Metro koadroko 3-4 landarekoa izango da dentsitatea.

Zorua polietileno-zko xafla batekin estaltzea komeni da belar gaiztoen lehia eragozteko. Landatu ondoren, lehenengo etapan, ura murriztu behar da, horrela hobeki garatuko delako sustrai-sistema, eta landareak tolestu gabe iraungo duelako ekoizpen-fase osoan zehar.

Behar den moduan ongarriritu da zoruan eta landarean oreka eta mantenugaien mailak mantentzeko. Horretarako, kontuan hartuko dira haztegiko erauzketak, landarearen nutrizio-egoera, lurzorua emankortasun-maila eta beste bide batzuetatik egindako ekarpenak (ura, gai organikoa, etab.).

Produktua lortzeko tratamendu minimoak eta beharrezkoak soilik erabiliko dira. Ahal den neurrian, borroka biologikoko tratamenduak edo teknikak erabiliko dira.

Esku-hartze kimikoa beharrezkoa bada, ingurunean eragin txikiena 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 dagokion unean indarrean dagoen Piperraren Ekoizpen Integritatearen arau teknikoan jasotako baldintzak bete beharko dira.

2012ko martxoaren 29a, osteguna

Ez bada guztiz beharrezkoa, eta, betiere, laguntza teknikoarekin, ez da erabiliko aurrez onartu ez den produktu fitosanitariorik. Tratamenduren bat aplikatu behar bada, teknikari eskumendunen baimena beharko da, arazoa konpontzeko egokiena izango da tratamendua, eta ingurumena zaintzen duten eta bizkor desagertzen 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.

Kutxa edo edukiontzi gogorretan eramango dira bildutako piperrak ez daitezen zanpatu prestatzeko biltegirako bidean.

Ekoizpen-ustiategietan bertan prestatu eta ontziratatu ohi dira piperrak.

Produktua garapen-puntu optimoan dagoenean biltzen denez, egunero egin behar da bilketa, eta egun berean ontziratzen da. Halere, ohiz kanpo, eta ekoizpen handieneko egoeran, hurrengo egunean ere ontziratatu ahal izango dira.

Deituraren izen ona mantentzeagatik prestatzen eta ontziratzen da produktua ekoizpen- gune berean, produktua egiazkoa dela ziurtatzeaz gainera, horren kalitatea eta ezaugarriak bermatzen baitira horrela.

Bizkor iraungitzen den produktu freskoa da; ez da gomendatzen hotz-ganberetan gordetzea, eta beharreko ez diren lekualdatzeak eta alfer-denborak saihestea komeni da, horiek eragin kaltegarria baitute produktuaren kalitatean.

Gainera, produktua ekoizpen gunetik kanpo ontziratuz gero, zailagoa izango litzateke kalitatea eta produktuaren egiazkotasuna bermatzea.

Piperrak horien kalitatea hondatu gabe deskargatzea ahalbidetzen duten sistemak edukiko dituzte prestatzeko eta ontziratzeke zentroek.

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

Eskuz eta kontu handiz ontziratuko dira beti, produktuaren ezaugarri fisikoak ez aldatzeko.

Kontsumitzaileari amaierako salmenta egiteko unitateetan soilik merkaturatuko da produktua. Batzorde Profesionalak kanpaina bakoitzerako aurrez onartutako ontziak eta formatuak erabili beharko dira. Ontzi eta formatu horiek kontsumitzaileen eskarietara egokituko dira, eta produktuaren kalitatea eta irudia zainduko dute uneoro.

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

Produktua erraz ikustea ahalbidetu behar du ontziak, eta hori behar bezala babesten eta mantentzen dela bermatu.

Baldintza-agiri honetan jasotako baldintzak beteko dituzten etiketek.

#### INGURUNEAREKIKO LOTURA

Izen onean eta antzinako jarduera kulturaletan oinarritzen da Gernikako Piperraren eta zehaztutako inguru geografikoaren arteko lotura. Izan ere, produktu hori oso maitatua da Euskal Herriko kontsumitzaileen artean, eta oso estimatua da merkatuan.



Gernikako Piperra Euskal Autonomia Erkidegoko kultibar zaharretako bat da dakigunez, eta horren haziak eta piperrak eskuratzeko gakoak belaunaldi 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, Gernikako Piperra ezagutarazteko, «Gernikako Piperraren Kofradia» sortu zen 1998an. 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 garrantzitsuena da; 10.000 pertsona baino gehiago joaten dira bertara, eta urriko azken astelehenean egiten da. Gernika hiribildua eratzeko gutunean, 1366koan, aipatzen da azoka gernikar hori.

Bestalde, produktu honen izen ona ziurtatzen du, baita ere, Ikerfelek, merkatu-azterketak egiten dituen enpresak, kalitate onartuko produktuen gainean egindako azterketak. Metodologia kuantitatiboan oinarritu zen azterketa; 2009ko uztailaren 16aren eta 30aren artean, elkarrizketa pertsonalak egin zizkieten Euskal Autonomia Erkidegoko etxeetan erosketak egiteaz arduratzen ziren 900 pertsoneri. Azterketa horren arabera, Gernikako Piperrak % 83ko nabaritasun-maila osoa (espontaneo + 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 hezetasun-mailak biltzen ditu inguru geografiko horrek.

Piper hori Espainiako hegoaldeko klima beroagoko gunetan 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.

Zoruan (aire zabalean zein negutegietan) lantzen den barietate autoktonoa da, eta oso ongi egokitu da babespean laboratzeko teknikerara, 70eko hamarkadaz geroztik gauzatzen baitituzte horiek nekazariak. Negutegietan hazteko sistema horiek tunel hotzak dituzte, berogailurik eta argirik gabekoak. Gehienez ere laguntza-berogailu bat jar daiteke laborantzako lehenengo fasean. Tunel horien xedea da laborantza-zikloa luzatzea ekoizpena handiagotzeko eta bizkortasuna eta merkatutako prezio hobeak lortzea kanpainaren hasieran aire zabaleko laborantzarekin alderatuta, horrek beranduago ematen baititu fruituak.

Inguruko nekazarien behaketari eta esperientziari esker sortu da tokiko barietate hori.

Bistakoa da inguruarekin lotuta dagoela, eta oso ongi egokituta dagoela gune horretako klima-baldintzetara. Denbora luzean zehar, gizakia gai izan da Gernikako Piperra barietatea mantentzeko, bai eta horren laborantza eta merkaturatze partikularra ere; horri esker mantendu da mota horretako piperraren orijinaltasuna. Gernikako Piperren berezitasuna da modu bikainean egokituta daudela ekoizpen-ingurura.



2012ko martxoaren 29a, osteguna

## KONTROL-EGITURA

Baimendutako erakunde pribatu bat da kontrol-erakundea, hain zuzen ere, Hazi Fundazioa; Abadiñoko (Bizkaia) Muntzaratz Dorrean dago, eta 94 603 03 30 da horren telefono- zenbakia, 94 603 39 53, fax-zenbakia eta euskolabel@euskolabel.net posta elektronikoko helbidea.

Gernikako Piperra UNE-EN 45011 (07/C-PR030 egiaztapena) arauaren arabera ziurtatzeko egiaztatutako erakunde bat da Hazi Fundazioa.

## ETIKETAK

Etiketetan, indarrean dagoen legedian zehazten diren datu orokorrez gainera, derrigorrean adierazi behar da Gernikako Piperra dela, eta honako logotipo hau agertuko da:

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

## LEGE-ESKAKIZUNAK

(CE) 510/2006 Erregelamendua, Kontseiluarena, 2006ko martxoaren 20koa, nekazaritza- eta elikadura-produktuen adierazpen geografikoak eta jatorrizko deiturak babesteari buruzkoa.

1414/2005 Errege Dekretua, 2005eko azaroaren 25ekoa, jatorrizko deitura babestuei eta adierazpen geografiko babestuei erkidegoko erregistroan izena emateko eskabideak izapidetzeko eta horiei aurka egiteko prozedura arautzen duena.

1069/2007 Errege Dekretua, uztailaren 27koa, jatorrizko deitura babestuei eta adierazpen geografiko babestuei erkidegoko erregistroan izena emateko eskabideak izapidetzeko eta horiei aurka egiteko prozedura arautzen duena.