

BESTELAKO XEDAPENAK

ELIKADURA, LANDA GARAPEN, NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA

5260

AGINDUA, 2024ko urriaren 14koa, Elikadura, Landa Garapen, Nekazaritza eta Arrantzako sailburuarena, zeinaren bidez aldatzen baita «Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra» adierazpen geografiko babestuaren baldintza-agiria.

AURREKARIAK

Lehenengoa.– 2024ko urtarrilaren 12an, Gernikako Piperraren batzorde profesionalak eskatu zuen adierazpen geografiko babestu horren baldintza-agiria aldatzeko. Horren ostean, 2024ko apirilaren 17an, eskabidea aldatu eta orain izapidetzen ari den behin betiko dokumentua lortu zen.

Bigarrena.– Aldaketa-eskaerak produktuaren deskribapenarekin lotutako alderdi bati eragiten dio; zehazki, tamainari. Gernikako Piperraren fruituaren ezaugarriak hauek dira: heldu gabe dago –horrek ematen dio kolore berdea–, ez du pergaminorik, eta ez da ia batere mina. Gaur egun, muga-balio hauek daude ezarrita fruituaren tamainan (pedunkulua kontuan hartu gabe): gutxienez 6 cm eta gehienez 9 cm. Neiker SAK (BRTA, Euskal Partzuergo Zientifiko-Teknologikoa) bildutako datuei esker, agerian geratu da heldugabetasun-egoera hori mantentzea ez dagoela fruituaren tamainaren mende. Izan ere, kolore gorria eta pergaminoa (gabardina) agertzeak adierazten du fruitua helduta dagoela. Datu horien emaitza gisa, hau adieraz dezakegu: fruituaren gutxieneko tamaina batetik abiatuta (6 cm), zeina beharrezkoa baita fruituak ezaugarri egokiak –nahi ditugunak– izan ditzan, gehiengo luzera ez da parametro objektibo bat fruituak hautatzeko; aitzitik, hautaketa-irizpiderik onena kolore gorria agertzea izan behar da, horrek adierazten baitu fruitua helduta dagoela.

Proposatutako aldaketak ez die eragiten (EB) 2024/1143 Erregelamenduaren 24. artikulua 3. apartatuko kasuei, eta, beraz, proposatutako aldaketa txikitzat jo behar da. Aldaketaren helburu bakarra produktua hobeto hautatu ahal izatea da. Aldaketa horrek dokumentu bakarrari ere eragiten dio, eta, beraz, aldatu egin behar da. Horrela, fruituak tamaina handiagoa ere izan dezake eta, ondorioz, ekoizpen-sektorearen malgutasuna areagotu daiteke adierazpen geografikoarekin produktua babesteko orduan.

Hirugarrena.– 2024ko maiatzaren 22ko Ebazpenaren bidez, Elikagaien Kalitate eta Industriako zuzendariak aldaketa-eskaeraren aldeko erabakia eman zuen, eta erabaki hori eta «Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra» adierazpen geografiko babestuaren baldintza-agiria aldatzeko eskaera argitaratzeko agindu zuen. Baldintza-agiri bateratuaren testua Eusko Jaurlaritzako Elikadura, Landa Garapen, Nekazaritza eta Arrantza Sailaren webgunean argitaratu zen, helbide honetan: https://www.euskadi.eus/web01-a2elikal/eu/contenidos/informacion/dop_pimiento/eu_agripes/index.shtml Aurka egiteko aldia (2 hilabete) igarota, ez da alegaziorik jaso.

ZUZENBIDEKO OINARRIAK

Lehenengoa.– Euskal Herrirako Autonomia Estatutuaren abenduaren 18ko 3/1979 Lege Organikoaren 10.27 artikulua arabera, autonomia-erkidego honek du, Estatuarekiko lankidetzan, jatorri-deituren eta publizitatearen gaineko eskumen eskusiboa. Halaber, ekainaren 23ko 18/2024 Dekretuaren arabera –18/2024 Dekretua, ekainaren 23koa, lehendakariarena, Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazio Orokorreko sailak sortu, ezabatu eta aldatzen dituen eta sail

2024ko azaroaren 15a, ostirala

bakoitzaren egitekoak eta jardun-arloak finkatzen dituena–, Elikadura, Landa Garapen, Nekazaritza eta Arrantza Sailari, besteak beste, egiteko hau dagokio: «k) Nekazaritzako elikagai-politika: nekazaritza-elikagaiak sustatzea, tipifikatzea, jatorri-deitura ematea eta kalitatea kontrolatzea».

Bigarrena.– Espedientea izapidetzean, urriaren 3ko 1335/2011 Errege Dekretuan aurreikusitako izapideak bete dira –jatorrizko deitura babestuei eta adierazpen geografiko babestuei Europar Batasuneko erregistroan izena emateko eskabideak izapidetzeko eta horiei aurka egiteko prozedura arautzekoa–, eta kontuan hartu dira martxoaren 7ko 149/2017 Errege Dekretuaren bidez sartutako aldaketak, hasierako eskaera eta izapidetze guztiari, aurkaratze-prozedura nazionalari eta abarri dagokienez.

Hori guztia dela eta, honako hau

XEDATZEN DUT:

Lehenengoa.– Onartzea «Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra» adierazpen geografiko babestuaren baldintza-agiriaren aldaketa, zeina testu bategin gisa ageri baita agindu honen eranskinean.

Bigarrena.– Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteiz, 2024ko urriaren 14a.

Elikadura, Landa Garapen, Nekazaritza eta Arrantzako sailburua,
AMAYA BARREDO MARTÍN.

2024ko azaroaren 15a, ostirala

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 barnean direla).

Gernikako Piperra Adierazpen Geografikoaren pean biltzen diren piperrak *Capsicum annum* L. espezieko fruituak dira, Gernika barietate-motako tokiko barietatekoak, frijitzeko piper fresko 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 tokiko barietate horretako gainerako lerroak, batzorde profesionalari kontsulta egin eta gero.

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. Kolore berde uniformekoak diren bitartean biltzen dira fruituak, erabat heldu baino lehen (helduz gero, kolore gorria agertzen da). Gutxienezko luzera 6 cm-koa da (pedunkulua alde batera utzita), eta, kolore gorria noiz agertzen den, horren arabera izango da gehieneko luzera. 2 eta 3 cm arteko zabalera du, eta 10 eta 12 gramo arteko pisua. 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 da. 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 barietate-mota («piper txorizero» eta «Bizkaiko piper» ere esaten zaio) «italiar gozoa» edo «kristal» moten antzekoa da, baina azala gogorragoa dauka helduz gero, 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.

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 uniforme.
- 6 cm-ko gutxienezko luzera, kolore gorria agertu arte.
- Lokulu-kopurua: 2 edo 3, gutxi markatutakoak.

- Fruituaren forma: triangeluarra, estua eta luzanga.
- Sekzioa, eliptiko eta triangeluar artekoa.
- Punta zorrotza.
- Pedunkulua osoa, fina eta luzea.
- Haragiaren lodiera, fina.
- Azala, pergaminorik gabea, ez larrukara eta fina.
- Testura leuna.
- Itxura freskoa.

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

Honelakoak izango dira:

- Osoak.
- Osasuntsuak.
- 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.
- Eguzkiaren erredurarik.

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

Kalitate-parametroetako akats arinentzat metatutako tolerantziek ez dute gaindituko ontziratutako sorta baten % 10. Tolerantzia bera ezartzen da kalibrean ere.

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

INGURU GEOGRAFIKOA

Ekoizpen-gunea.

Euskal Autonomia Erkidegoan Atlantikoko klima duten inguruetan ekoiztuko dira piperrak, eba-potranspirazio errearen indizea 585 mm baino altuagoa dutenetan. Klima-faktore hori funtsezkoa da, eragin zuzena baitu piperren ezaugarrietan. Inguru horietan, laborerako baldintza aproposak daude, hala nola: hezetasun erlatibo altua, tenperatura epelak, tenperatura-bitarte baxua, azidotatsun 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, Aiara, Okondo, Laudio, Amurrio eta Artziniega udalerrietan, eta Gorbea Inguruetan, Urkabustaiz, Zuia, Zigoitia, Legutio eta Aramaio udalerritan.

PIPERRA 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 deskribapeneko b) apartatuan 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 elkarrean bidez lortzen dituzte haziak erregistratutako ekoizleek. Erregistratutako ustiategiek piper mota horrentzat baimendutako barietateak soilik haz ditzakete. Kontrol-erakundeak erosketa-ziurtagiria eskatuko du, hazi ziurtatuaren jatorria eta benetakotasuna 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 ustiategietan.

Erregistratutako ontziratze-zentroetan, Gernikako Piperraren erregistroetan inskribatutako ustiategietatik datorren piper berdea soilik manipulatuz, ontziratuz eta/edo merkaturatuz ahal izango da.

Kutxa edo edukiontzi gogorretan garraiatutako 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.

Behar diren kontrol-prozesu guztiak aplikatuko dira produktuaren prozesuaren katean: ekoizpenean, mantentzean eta biltegiatzean, garraioan, ontziratzean, manipulaztean eta merkaturatzean; horrela, ziurtatu ahal izango da identifikazio horrekin heltzen diren produktu guztiek beteko dituztela baldintza-agiri honetan jasotako betekizunak eta aplikagarri den gainerako araudia.

Hasiera batean, erregistratutako 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 LORTZEA

Adierazpen Geografikoan inskribatutako eta babesitutako eremuan kokatutako ustiategiek produktuaren jatorria eta benetakotasuna bermatuko dute, hazi ziurtatuaren trazabilitatearen eta erregistratutako baratzezainen autokontrolaren bidez; gainera, kontrol-erakundeak urteko kontrol-plan bat ezarriko du.

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 zabaleko landaketa apiriletik maiatzera bitartean egiten da, eta, berotegietan landatu behar bada, otsailera, martxora eta apirilera aurreratzen da, eta bigarren ziklo bat eman daiteke ekainetik aurrera. Lehenengo kasuan, fruituak ekainetik aurrera bilduko dira, eta, bigarrenean, apirilaren erdialdetik aurrera. Oro har, apirilaren eta azaroaren artean egiten da bilketa. Gehienez ere, metro koadroko 4 landarekoa izango da dentsitatea.

Lurrean zein substratuan (aire zabalean zein berotegietan) lantzen den barietate autoktonoa da, eta oso ongi egokitu da babespean laboratzeko tekniketara, 70eko hamarkadaz geroztik gauzatzen baitituzte horiek nekazariek. Berotegietan laboratzeko 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 merkatuko prezio hobekia lortzea kanpainaren hasieran aire zabaleko laborantzarekin alderatuta, horrek beranduago ematen baititu fruituak.

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.

Gernikako piperra lurrean nahiz substratuan laboratu daiteke. Ongarritzea egokia izango da bai lurzoruan bai substratuan oreka eta mantenugai-mailak mantentzeko.

Substratuak eta lurrak ekoizpen integratuari buruz unean-unean indarrean dagoen araudia bete behar dute.

Laborantzarako erabiltzen den substratuaren ezaugarri nagusia dentsitate txikia da (30-150 kg/m³), eta, horri esker, airea eta ura egituran zehar igaro daitezke. Horrela, landarearen euskarri inerte gisa jarduten du, nutrizio-ekarpenean esku hartu gabe.

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 Integratuaren arau teknikoan jasotako baldintzak bete beharko dira.

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 zaindutzen 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, prestatzeko biltegirako bidean zanpatu ez daitezen.

Ekoizpen-ustiategietan bertan prestatu eta ontziratuta ohi dira piperrak.

Produktua garapen-puntu optimoan dagoenean biltzen denez, sarri egin behar da bilketa, eta egun berean ontziratzen da. Halere, salbuespen gisa, eta ekoizpen handieneko egoeran, hurrengo egunetan ere ontziratuta ahal izango dira.

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

Piperren kalitatea hondatu gabe deskargatzea ahalbidetzen duten sistemak edukiko dituzte prestatzeko eta ontziratzeko zentroek.

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

Hautaketa eskuz egingo da, eta bai hautaketa, bai ontziratzea kontu handiz egingo 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 dituzte une oro.

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 honen h) apartatuan 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 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, 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 eza-guna egiten delako bertan (piperra da azokako protagonistetako bat).

«Gernikako azken astelehena» Euskal Herriko nekazaritza-azoka garrantzitsuena da; 100.000 pertsona baino gehiago joaten dira bertara, eta urriko azken astelehenean egiten da. Gernika hiri-bildua sortzeko 1366ko gutunean ere aipatzen da Gernikako azoka 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 16aren eta 30aren artean, elkarrizketa personalak 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 guneeetan laboratu denean, tenperatura altuen eta higrometria baxuen garaian, behera egin du fruituen merkataritza-kalitateak, proportzio handiagoan agertu baitira aurrez deskribatutako arazo fisiologikoak, hala nola «Gabardina», «Blossom end rot - puntako usteldura» eta/edo fruitu minak.

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 originaltasuna. Gernikako piperren berezitasuna da modu bikainean egokituta daudela ekoizpen-ingurura.

KONTROL-EGITURA

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

Hazi Fundazioa «Gernikako Piperra» ziurtatzeko erakunde akreditatua da, UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 arauaren edo haren ordezkoko arauaren arabera (07/C-PR030 akreditazioa).

ETIKETATUA

Etiketetan, indarrean dagoen legedian zehazten diren datu orokorrez gainera, nahitaez agertu behar da «Gernikako Piperra» edo «Pimiento de Gernika» aipamena, bai eta honako logotipo hau ere:



Adierazpen Geografikoaren ikurra duten etiketa eta ontzi guztiak kontrolatuko dira, horiek behar bezala erabiltzen direla bermatzeko, imitaziorik egon ez dadin, eta horien idazketak edo aurkezpenak ez diezaion kalterik eragin Adierazpen Geografikoaren izen onari.

LEGE-BETEKIZUNAK

(EB) 1151/2012 Erregelamendua, Europako Parlamentuarena eta Kontseiluarena, 2012ko azaroaren 21ekoa, nekazaritzako eta elikagaigintzako produktuen kalitate-araubideei buruzkoa.

(EB) 668/2014 Betearazpen Erregelamendua, Batzordearena, 2014ko ekainaren 13koa, zeinaren bidez Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EB) 1151/2012 Erregelamendua – nekazaritzako eta elikagaigintzako produktuen kalitate-araubideei buruzkoa– garatzeko arauak ezartzen baitira.

1335/2011 Errege Dekretua, urriaren 3koa, jatorrizko deitura babestuei eta adierazpen geografiko babestuei Europar Batasuneko erregistroan izena emateko eskabideak izapidetzeko eta horiei aurka egiteko prozedura arautzekoa.

149/2014 Errege Dekretua, martxoaren 7koa, zeinaren bidez aldatzen baita 1335/2011 Errege Dekretua, urriaren 3koa, jatorrizko deitura babestuei eta adierazpen geografiko babestuei Europar Batasuneko erregistroan izena emateko eskabideak izapidetzeko eta horiei aurka egiteko prozedura arautzekoa.