

- N° CE: ES-PGI-0005-0673-31/08/2008 (Inicial)
- N° UE: PGI-ES-0673-AM01 de 22 /02/2016
- N° UE: PGI-ES-0673-AM02 de 22/08/2024
- En vigor desde le 16/11/2024 (DOUE 15-11-2024 C/2024/6679)

Pliego de Condiciones

Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Pimiento de Gernika” o “Gernikako Piperra”

NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida “Pimiento de Gernika o Gernikako Piperra”.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

(Incluidas las materias primas y las principales características físicas, químicas, microbiológicas y/u organolépticas del producto)

Los pimientos amparados por la Indicación Geográfica Gernikako Piperra o Pimiento de Gernika 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, es por tanto objeto de protección, el pimiento en su estado inmaduro. 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 Protegida, previa consulta al Comité Profesional.

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*¹), 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. Su anchura es de entre 2 y 3 cm y su peso* de 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

¹ *Característica del pimiento en estado maduro

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 conocido como “pimiento choricero” y “pimiento de Bizkaia”, se encuentra próximo al tipo “dulce italiano” o “cristal”, pero tiene piel más dura en maduración, carne menos gruesa (3 mm. frente a 4 mm. del “dulce italiano”) y color rojo intenso en estado maduro. La mayor parte de su producción se consume en fresco, antes de alcanzar el tamaño final.

Características del producto:

Pimiento dulce cuyas características morfológicas y de frescura serán las siguientes:

- **color** verde entre verde medio y oscuro, con ligero brillo y uniforme en su coloración.
- **longitud mínima de 6 cm hasta la aparición del color rojo.**
- **número de lóculos**, 2 o 3, poco marcados.
- **forma del fruto**, triangular, estrecho y alargado
- **sección**, elíptica a triangular.
- **ápice**, agudo.
- **pedúnculo**, entero, fino y largo.
- **espesor de la carne**, fina.
- **piel**, sin presencia de pergamino, no coriácea y fina.
- **textura**, tersa.
- **aspecto** fresco

Además de estas características los pimientos pertenecerán a la categoría 1ª de la norma de calidad y deberán reunir los siguientes requisitos:

✓ Deberán ser:

- Enteros
- Sanos
- Consistentes
- Con el aspecto característico del tipo varietal

✓ Deberán estar exentos de:

- Humedad exterior anormal
- Olor y sabor extraños
- Daños causados por el frío
- Ablación o ataques

- Grietas, insectos, enfermedades y podredumbres
- Manchas pardas, alteración de la pulpa, heridas y rugosidades causadas por el granizo.
- Residuos de tratamientos, tierra e impurezas
- Residuos calcáreos de agua y tierras
- Heridas no cicatrizadas
- Quemaduras solares

Este pimiento deberá poseer una apariencia lisa y estar recubierto de piel en su totalidad.

Las tolerancias acumuladas para ligeros defectos en parámetros de calidad, no podrán ser superiores a un 10% en número de cada partida envasada. Se establece la misma tolerancia en el calibre.

El pimiento presentará un nivel de desarrollo y un grado de madurez que le permita soportar la manipulación y el transporte.

ZONA GEOGRAFICA

Zona de producción

Los pimientos se producirán en aquellas zonas de clima Atlántico de la Comunidad Autónoma del País Vasco que cuenten con un índice de evapotranspiración real superior a 585 mm. factor climático fundamental por tener una incidencia directa en las características del pimiento. Estas zonas aportan las condiciones idóneas para el cultivo, que podrían resumirse en: humedad relativa alta, temperaturas moderadas, baja oscilación térmica, suelos ligeramente ácidos, suficiente circulación de aire para favorecer el movimiento de polen entre las distintas plantas.

Este índice coincide con las provincias de Gipuzkoa y Bizkaia y las siguientes zonas de Alava: Zona Cantabrica Alavesa que comprende los municipios de Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio y Artziniega, y Zona de Estribaciones del Gorbea, municipios de Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano y Aramaio.

ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA GEOGRAFICA:

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

Por un lado, las propias características del producto, el Pimiento de Gernika ó Gernikako Piperra presenta unas características específicas reseñadas en el apartado correspondiente a

la descripción del producto, apartado b), que le relacionan con su medio natural y con las condiciones de cultivo.

El sistema de control y certificación es un elemento fundamental que avala el origen, la calidad y la trazabilidad del producto. Está constituido por los siguientes procesos:

Los productores registrados se suministran de semillas a través de las asociaciones de horticultores. Las explotaciones registradas únicamente pueden cultivar las variedades autorizadas para este tipo de pimiento. La entidad de control exigirá el certificado de compra donde se verifica el origen y la autenticidad de la semilla certificada.

El pimiento procederá de explotaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

Las prácticas de cultivo (sistemas de producción, tratamientos, etc) en las explotaciones inscritas, serán las definidas y autorizadas previamente.

Los centros de envasado registrados sólo podrán manipular, envasar y/o comercializar pimiento verde procedente de explotaciones inscritas en los registros del Pimiento de Gernika ó Gernikako Piperra .

Los pimientos recogidos serán trasladados en cajas o contenedores rígidos que deberán estar debidamente codificados para asegurar la trazabilidad del producto.

Sólo se envasaran y expedirán con la garantía de origen, los pimientos que superen todos los controles a lo largo del proceso.

Se aplicarán todos los procesos de control necesarios en la cadena de proceso del producto: en producción, conservación y almacenamiento, transporte, envasado, manipulación y en la comercialización, con el fin de certificar que el producto que llegue identificado cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones y demás normativa que sea de aplicación.

El control de la trazabilidad del producto y el control de calidad recaerá en primera instancia en los productores y en los envasadores registrados. Estos, deben implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de control adecuados y suficientes, que les permitan asegurar a través de la identificación en cada una de las etapas de producción y comercialización, la trazabilidad del producto, así como cumplir con la normativa definida en el presente Pliego de Condiciones.

Todos aquellos inscritos en los registros del Pimiento de Gernika ó Gernikako Piperra aceptarán someterse a los controles que se realicen por parte de la estructura de control y certificación, colaborarán en la ejecución de los mismos y deberán aportar todos aquellos datos y documentos sobre la producción, manipulación o comercialización que le sean requeridos.

OBTENCION DEL PRODUCTO

Aquellas explotaciones inscritas en la Indicación Geográfica y situadas dentro de la zona protegida, garantizaran el origen y la autenticidad del producto a través de la trazabilidad de la semilla certificada y el autocontrol al que se someten los horticultores registrados, además la entidad de control establecerá un Plan de control anual.

La plantación se efectuará al aire libre o bajo cubierto. La producción se realizará siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para el perfecto desarrollo y fructificación del pimiento. No se podrán 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.

Es una variedad autóctona que se cultiva tanto en suelo como en sustrato (tanto al aire libre como en invernadero), que se ha adaptado perfectamente a las técnicas de cultivo bajo cubierta que practican los agricultores desde la década de los 70. Estos sistemas de cultivo en invernadero consisten en túneles fríos sin calefacción ni iluminación, o como mucho con sólo calefacción de apoyo durante la primera fase del cultivo, que persiguen alargar el ciclo de cultivo para incrementar la producción o conseguir mayor precocidad y los mejores precios del mercado al principio de campaña con respecto al sistema de cultivo al aire libre con una producción más tardía.

Es recomendable cubrir el suelo con lámina de polietileno para impedir la competencia de malas hierbas. Es importante que en la primera etapa tras la plantación exista una restricción de agua, ya que esto favorecerá un mejor desarrollo del sistema radicular a fin de que la planta pueda aguantar sin doblarse durante toda la fase de producción.

El pimiento de Gernika puede cultivarse tanto en suelo como en sustrato. La fertilización será la adecuada de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes tanto en el suelo como en el sustrato.

Tanto el sustrato como el suelo deben cumplir la correspondiente normativa sobre producción integrada vigente en cada momento.

El sustrato utilizado para el cultivo se caracteriza por su baja densidad (30-150 kg/m³) que permite el paso de aire y agua a través de su estructura, actuando como soporte inerte de la planta sin intervenir en su aporte nutritivo.

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

En caso de resultar necesaria la intervención química, las materias activas empleadas serán las que generen menor impacto ambiental, mayor eficacia, menor toxicología y problemas de residuos, menor efecto sobre la fauna auxiliar y menor problema de resistencia.

Se deberán seguir las especificaciones de la norma técnica de la Producción Integrada para el Pimiento vigente en cada momento en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

De no ser absolutamente necesario y siempre bajo asesoramiento técnico no se podrán utilizar otro tipo de productos fitosanitarios que no sean los aprobados previamente. En caso de aplicar algún tratamiento, éste se realizará bajo la autorización de los técnicos competentes y de manera ajustada al problema planteado, con productos respetuosos con el medio ambiente y de eliminación rápida.

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.

Los pimientos recogidos serán trasladados en cajas o contenedores rígidos evitando en todo momento su aplastamiento hasta el almacén de acondicionado.

Tradicionalmente, las labores de acondicionado y envasado se realizan en las propias explotaciones de producción.

Como la recolección del producto se realiza en el punto óptimo de desarrollo del mismo, ésta se realiza frecuentemente con lo que las labores de envasado se efectúan durante la misma jornada, aunque excepcionalmente y en situaciones de máxima producción, estas labores se podrán 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.

Los centros de acondicionamiento y envasado dispondrán de sistemas que garanticen la descarga sin dañar la calidad de los pimientos.

Los centros de acondicionamiento y envasado se encontrarán correctamente aireados, con una adecuada temperatura y humedad relativa.

La selección será manual y tanto la selección como el envasado se realizarán siempre con sumo cuidado, permitiendo de este modo mantener las características físicas del producto.

El producto sólo se podrá comercializar en unidades de venta final al consumidor, debiéndose utilizar aquellos envases y formatos previamente autorizados por el Comité Profesional para cada campaña, de modo que dichos envases y formatos se vayan adaptando a las demandas de los consumidores y se asegure la calidad e imagen del producto en todo momento.

Asimismo, el producto que vaya envasado deberá estar en envases cerrados de manera inviolable.

El envase deberá asegurar la fácil visualización del producto, así como una adecuada protección y conservación del mismo.

El etiquetado cumplirá las especificaciones establecidas en el apartado H del presente pliego.

VÍNCULO CON EL MEDIO.

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 ó 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” ó “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 PaísVasco. Según este estudio el “Pimiento de Gernika o Gernikako Piperra” tiene un nivel de notoriedad total (espontánea + sugerida) que alcanza el 83% de la población de la Comunidad Autónoma del PaísVasco.

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.

ESTRUCTURA DE CONTROL

La Entidad de Control es un Organismo Privado Autorizado, Fundación Hazi Fundazioa, con dirección en Torre Muntzaratz de Abadiño (Bizkaia), teléfono 94.6030330, Fax 94.6033953 y correo electrónico hazi@hazi.eus

La Fundación Hazi Fundazioa, es una entidad acreditada para certificar “Pimiento de Gernika ó Gernikako Piperra” de acuerdo con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o la norma que le sustituya (Acreditación nº 07/C-PR030).

ETIQUETADO

En el etiquetado, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente figurará obligatoriamente la mención “Pimiento de Gernika” o “Gernikako Piperra” y su logotipo que se reproduce a continuación:



Se llevará un control de las etiquetas o envases donde se encuentre el símbolo de la Indicación Geográfica con el fin de vigilar su adecuada utilización, que no se produzcan imitaciones y que su redacción o presentación no provoque desprestigio para la Indicación Geográfica.

REQUISITOS LEGISLATIVOS. (Actualizar)

Reglamento (UE) Nº 2024/1143 del Parlamento y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) nº 1151/2012

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas

Real Decreto 149/2014, de 7 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.