ra, orduko Hirigintza, Etxebizitza eta Ingurugiro sailburuari zegokion horretarako proposamena Jaurlaritzaren Kontseiluari aurkeztea.

Ondorioz, Ingurumen eta Lurralde Antolamendu sailburuaren proposamenez eta Jaurlaritzaren Kontseiluak 2007ko maiatzaren 8an egindako bilkuran aztertu eta onartu ondoren, hauxe

XEDATU DUT:

Artikulu bakarra.– Lemoizko saneamendua eraikitzeko proiektua burutzeko beharrezkoak diren ondasun eta eskubideak Bilbao Bizkaia Ur Partzuergoak lehenbailehen hartu beharrekoak direla adieraztea, nahitaezko desjabetzea egiteko. Berariaz hasarazitako espedientean jasotako zerrendan daude zehaztuta eta banakatuta ondasun eta eskubide horiek. Hori hala egingo da, Jabetza Nahitaez Kentzeari buruzko Legearen 52. artikuluan eta Euskal Autonomia Erkidegoko Lurralde Antolamenduari buruzko Legearen 26.ean xedatutakoari jarraituz

Vitoria-Gasteizen, 2007ko maiatzaren 8an.

Lehendakaria,
JUAN JOSÉ IBARRETXE MARKUARTU.

Ingurumen eta Lurralde
Antolamendu sailburua,
ESTHER LARRAÑAGA GALDOS.

biente, de acuerdo con lo establecido en el artículo 26.2 del mismo texto legal, elevar al Consejo de Gobierno la correspondiente propuesta.

En su virtud a propuesta de la Consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio y previa deliberación del Consejo de gobierno en su reunión del día 8 de mayo de 2006,

DISPONGO:

Artículo único.– De conformidad con lo dispuesto en los artículos 52 de la Ley de Expropiación Forzosa y 26 de la Ley de Ordenación del Territorio del País Vasco, se declara urgente la ocupación por el Consorcio de Aguas de Bilbao Bizkaia, a efectos de expropiación forzosa, de los bienes y derechos concretados e individualizados en la relación obrante en el expediente instruido al efecto y necesarios para la ejecución del proyecto constructivo de saneamiento del municipio de Lemoiz.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 8 de mayo de 2007.

Lehendakaria,
JUAN JOSÉ IBARRETXE MARKUARTU.

La Consejera de Medio Ambiente
y Ordenación del Territorio,
ESTHER LARRAÑAGA GALDOS.

NEKAZARITZA, ARRANTZA ETA ELIKADURA SAILA

2815

AGINDUA, 2007ko otsailaren 7koa, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuarena, «Gernikako Piperra / Pimiento de Gernika» Jatorrizko Deitura Babestua eta bere araudia onesteko dena, 510/2006 Araudian (EE) aurreikusitako izaera iragankorra duela.

«Gernikako Piperra / Pimiento de Gernika» Jatorrizko Deitura Babestua Jatorrizko Deitura Babestuen eta Adierazpen Geografiko Babestuen Erkidegoko Erregistroan inskribatzeko eskabidea ikusi da. Berau Nekazaritza eta elikadurako produktuen adierazpen geografiko eta jatorrizko deituren babesari buruzko 2006. urteko martxoaren 20ko 510/2006 Araudian (EE) xedatutakora egokitzen da.

Gertaera.– Aurkeztutako espedientearen eta, zehazki, baldintzen plegu eta eskabidera erantsitako araudiaren aldeko txostena egin du Elikagaien Kalitateko Zu-

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

2815

ORDEN de 7 de febrero de 2007, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba la denominación de origen protegida «Gernikako Piperra / Pimiento de Gernika» y su reglamento, con el carácter transitorio previsto en el Reglamento (CE) núm. 510/2006.

Vista la solicitud para la inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas, de la Denominación de Origen Protegida «Gernikako Piperra / Pimiento de Gernika» que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) num. 510/2006, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de productos agrícolas y alimenticios.

Resultando que el expediente presentado y, en particular, el pliego de condiciones y el reglamento adjunto a la solicitud, ha sido informado favorablemente por

zendaritzak. Azken honek espediente osoa Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministeriora igorri du Europako Batzordera igor dezaten. Hori guztia, azaroaren 25eko 1414/2005 Errege Dekretuan xedatutakoarekin bat etorriz. Beraren bidez, jatorrizko deitura babestuen eta adierazpen geografiko babestuen erkidegoko erregistroan inskribatzeko eskabideak izapidetzeko, eta hauen aurka egiteko, prozedura araupetzen da.

Oinarria.– Aipatutako 1414/2005 Errege Dekretu horren 5. artikuluan xedatutakoarekin bat etorriz eta 510/2006 Araudiaren (EE) 5. artikulua aplikatuta, babes nazional iragankorra emateko aurreikusitako baldintzak betetzen dira, erregistroan inskribatzeko eskabidea Europako Batzordeari helarazitakoan eta honek bere erregistroari buruzko erabakia hartzen duen bitartean.

Elikagaien Kalitateko Zuzendaritzak proposatuta eta eman zaizkidan ahalmenak direla bide,

XEDATU DUT:

1. artikulua.– Jatorrizko deitura babestua onestea.

«Gernikako Piperra / Pimiento de Gernika» Jatorrizko Deitura Babestua, eta xedapen honen I. eta II. eranskin gisa, hurrenez hurren, ageri diren bere araudia eta baldintzen plegua onestea. Araudia nekazaritza eta elikadurako produktuen adierazpen geografikoen eta jatorrizko deituren babesari buruzko 2006ko martxoaren 20ko 510/2006 Araudiaren (EE) 5.6 artikuluan aurreikusitako izaera iragankorraz onesten da.

2. artikulua.– Jatorrizko deitura babestuaren kontrola.

1.– Kalitatea Fundazioari baimena ematen zaio «Gernikako Piperra/Pimiento de Gernika» Jatorrizko Deitura Babestuaren produktuen ziurtapena egin dezan.

2.– Elikagaien Kalitateko Zuzendaritzak ikuskatuko ditu Kalitatea Fundazioak ziurtatu eta kontrolatzeko arloan egiten dituen jarduketak.

AZKEN XEDAPENAK

Lehenengoa.– Elikagaien Kalitateko Zuzendaritzari baimena ematen zaio agindu hau Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioari igor diezaion, ezagut dezaten eta berrets dezaten.

Bigarrena.– Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu ondoko egunetik aurrera indarrean sartuko da.

Vitoria-Gasteiz, 2007ko otsailaren 7a.

Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburua,
GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO BERGANZO.

la Dirección de Calidad Alimentaria, que ha remitido el expediente completo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su transmisión a la Comisión Europea, con arreglo a lo dispuesto en el Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Considerando que de conformidad con lo establecido en el artículo 5 de dicho Real Decreto 1414/2005 y en aplicación del artículo 5 del Reglamento (CE) 510/2006 se dan las condiciones previstas para la concesión de la protección nacional transitoria, una vez que la solicitud de inscripción en el registro ha sido trasmitida a la Comisión Europea y en tanto ésta adopta una decisión respecto a su registro.

A propuesta de la Dirección de Calidad Alimentaria y en uso de las atribuciones que me han sido conferidas,

DISPONGO:

Artículo 1.– Aprobación de la denominación de origen protegida.

Aprobar la Denominación de Origen Protegida «Gernikako Piperra / Pimiento de Gernika», y su Reglamento y el pliego de condiciones que figuran como anexos I y II, respectivamente, a la presente disposición. El Reglamento se aprueba con el carácter transitorio previsto en el artículo 5.6 del 510/2006, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de productos agrícolas y alimenticios.

Artículo 2.– Control de la denominación de origen protegida.

1.– Se autoriza a la Fundación Kalitatea Fundazioa para realizar la certificación de los productos de la Denominación de Origen Protegida «Gernikako Piperra / Pimiento de Gernika».

2.– La Dirección de Calidad Alimentaria supervisará las actuaciones que en materia de certificación y control realice la Fundación Kalitatea Fundazioa.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.– Se autoriza a la Dirección de Calidad Alimentaria a remitir esta Orden al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación.

Segunda.– La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 7 de febrero de 2007.

El Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación,
GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO BERGANZO.

I. ERANSKINA

«GERNIKAKO PIPERRA / PIMIENTO DE GERNIKA» JATORRIZKO DEITURA BABESTUAREN ARAUDIA

I. KAPITULUA
XEDAPEN OROKORRAK

1. artikulua.– Babesteko legezko oinarria.

Nekazaritza eta elikadurako produktuen adierazpen geografikoen eta jatorrizko deituren babesari buruzko Kontseiluaren martxoaren 20ko 510/2006 Araudian (EE); ardoak ez diren nekazaritzako elikagaien produktuen jatorrizko deiturak, espezifikoak eta orokorrak, doitu behar diren araudia ezartzen duen uztailaren 8ko 728/1988 Errege Dekretuan; jatorrizko deitura babestuen eta adierazpen geografiko babestuen erkidegoko erregistroan inskribatzeko eskabideak izapidetzeko prozedura araupetzen duen azaroaren 25eko 1414/2005 Errege Dekretuan; eta nekazaritzako elikagaien produktuen jatorrizko deituren eta adierazpen geografikoen arloan Espainiako eta Erkidegoko legeriaren arteko egokitzapena eskatzen duen Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioaren 1994. urteko urtarrilaren 25eko aginduan xedatutakoarekin bat etorriz, «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» Jatorrizko Deitura Babestuaren babespean gelditzen dira araudi honetan zehaztutako ezaugarriak edukita, prestatu eta merkaturatzean araudi horrek, Baldintzen Pleguak eta produktu hauei aplikatu beharreko indarreko gainerako legeriak finkatutako eskakizunak betetzen dituzten piperrak.

2. artikulua.– Babesaren hedapena.

1.– «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» Jatorrizko Deituraren babespean egon ahal izan dira araudia hau betetzen duten Euskal Autonomia Erkidegoan ekoitzitako piperrak. Bere adierazpena euskaraz eta gaztelaniaz izango da.

2.– «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» Jatorrizko Deitura honako hauen aurka babestuta dago:

A) Erregistro eskabidearen barruan sartzen ez diren produktuen merkataritzako erabilera oro, deitura erabiltzean babestutako deituraren erreputazioaz baliatzen diren neurrian.

B) Usurpazio, imitazio edo ebokazio oro, produktuaren egiazko jatorria adierazi arren edo babestutako deitura «genero», «mota», «estilo», «imitazio» edo antzeko beste espresio batekin batera badoa edo itzultzen bada.

C) Produktuen jatorri, izaera edo funtsezko ezaugarriei dagokienez ontzian edo bilgarrian, publizitatean

ANEXO I

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «GERNIKAKO PIPERRA / PIMIENTO DE GERNIKA»

CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.– Base legal de la protección.

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo de 20 de marzo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de los productos agroalimentarios no vínicos; en el Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas; y en la Orden de 25 de enero de 1994, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y la comunitaria en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios, quedan amparados por la Denominación de Origen Protegida «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» los pimientos que, reuniendo las características definidas en este reglamento, cumplan en su elaboración y comercialización los requisitos establecidos por el mismo, por el pliego de condiciones y por la demás legislación vigente aplicable a estos productos.

Artículo 2.– Extensión de la protección.

1.– Podrán ser amparados bajo la denominación de origen «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» aquellos pimientos producidos en la Comunidad Autónoma del País Vasco que cumplan el presente reglamento. Su expresión será en euskera y castellano.

2.– La Denominación de Origen «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» estará protegida contra:

A) Toda utilización comercial de la denominación para productos no abarcados por la solicitud de registro, en la medida en que al usar la denominación se aprovechen de la reputación de la denominación protegida.

B) Toda usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del producto o si la denominación protegida se traduce o va acompañada de una expresión como «género», «tipo», «método», «estilo», «imitación» o una expresión similar.

C) Cualquier otro tipo de indicación falsa o falaz en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las

edo produktu horiei buruzko agirietan agertzen den beste edozein argibide faltsu edo gezurrezko mota, bai eta bere ezaugarriengatik jatorriaren gaineko iritzi okerra eraman dezaketen ontziak erabiltzea ere.

D) Kontsumitzaileak produktuaren benetako jatorriari buruz okerrera eraman ditzakeen beste edozein praktika.

3.– Administrazio Publikoen organo egokiei kontsumitzailea defendatzeari buruz egotzitako eskumenei eta «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak kalte edo ospe-galtzea eragin diezaioketen ekintzen aurka egin litzakeen legezko ekintzei kalte egin gabe, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailaren Elikagaien Kalitateko Zuzendaritzara atxikitako Nekazaritzako Elikagaien Ikuskapenak kontrolak egingo ditu «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» Jatorrizko Deitura babesteko bere bidegabeko erabileraren aurrean.

3. artikulua.– «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak bermatuko du «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» jatorrizko deitura duten piperrek Baldintzen Pleguan ezarritako eskakizun guztiak betetzen dituztela, eta horrela izan ezean, emandako ziurtagiriak ukatu, aldi baterako edo behin betiko ezeztatu edo kenduko dira bat ez etortzeak eta hauek eragin dituzten kausak konpondu bitartean, ziurtatzeko erakunde gisa duen funtzionamenduko arauekin bat etorriz.

4. artikulua.– Organo eskudunak.

Jatorrizko Deitura Babestuaren aldeztea, bere araudia aplikatzea, berau betetzen dutela zaintzea, bai eta babestutako produktuaren kalitatea sustatu eta kontrolatzea ere, «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoaren, Nekazaritza Sailaren Elikagaien Kalitateko Zuzendaritzaren, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioaren eta Europako Erkidegoen Batzordearen esku utziko dira, hauei dagozkien eskumenen esparruan.

II. KAPITULUA
PRODUKTUAREN DEFINIZIOA ETA EZAUGARRIAK. EKOIZPEN EREMUA

5. artikulua.– Definizioa.

«Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» Jatorrizko Deitura Babestuaren babespeko piperrak «Derio» eta «Iker» bertako barietateen «Capsicum Annuum, L» espezieko solanazeoen familiako produktuak dira, gizakiek freskoak kontsumitzera zuzendutakoak.

«Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak, «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra»ren Batzorde Profesionalari kontsulta egin ondoren, Euskal Autonomia Erkidegoko Elikagaien Kalitateko Zuzen-

características esenciales de los productos, en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a los productos de que se trate, así como la utilización de envases que por sus características puedan crear una opinión errónea acerca de su origen.

D) Cualquier otra práctica que pueda inducir a error a los consumidores sobre el auténtico origen del producto.

3.– Sin perjuicio de las competencias sobre defensa del consumidor atribuidas a los correspondientes órganos de las distintas Administraciones Públicas y de las acciones legales que pudiera emprender la «Fundación Kalitatea Fundazioa» contra los actos que pudieran causarle perjuicio o desprestigio, la Inspección de Calidad Agroalimentaria adscrita a la Dirección de Calidad Alimentaria del Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación efectuará controles para la protección de la Denominación de Origen «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» frente a su uso indebido.

Artículo 3.– La «Fundación Kalitatea Fundazioa» garantizará que los pimientos que ostenten la denominación de origen «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» cumplen los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, procediendo en caso contrario, a la denegación, suspensión temporal o definitiva, o retirada de los certificados concedidos mientras no hayan sido subsanadas las faltas de conformidad y las causas que las motivaron, de acuerdo con las reglas de funcionamiento de la misma como entidad de certificación.

Artículo 4.– Órganos competentes.

La defensa de la Denominación de Origen Protegida, la aplicación de su reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de calidad del producto amparado, se encomienda a la «Fundación Kalitatea Fundazioa», a la Dirección de Calidad Alimentaria del Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y a la Comisión de las Comunidades Europeas, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPÍTULO II
DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. ZONA DE PRODUCCIÓN

Artículo 5.– Definición.

Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra», son los productos de la familia de las solanáceas, especie «Capsicum Annuum, L», de las variedades autóctonas «Derio» e «Iker», destinados al consumo humano en fresco.

La «Fundación Kalitatea Fundazioa», previa consulta al Comité Profesional del «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra», podrá proponer a la Dirección de Calidad Alimentaria de la Comunidad Autónoma del

daritzari proposatu ahal izango dio ezen, aurretik saiakuntzak eta esperimentazioa eginda, deituran piperraren barietate berriak baimen daitezen, baldin eta Araudi Tekniko honetan ezarritako produktuaren ezaugarriak, eskakizunak eta kalitateko irizpideak betetzen badituzte.

6. artikulua.– Ekoizpen eremua.

Piperrak 585 mm baino gehiagoko benetako ebapotranspirazioko indizea duten Euskal Autonomia Erkidegoko klima Atlantikoko eremuetan ekoitziko dituzte. Indize hori Gipuzkoan eta Bizkaian eta Arabako hurrengo eremu hauetan daude: Arabako Eremu kantauriarrak, hurrengo udalerri hauek hartzen dituena: Aiara, Okondo, Laudio, Amurrio eta Artziniega; Gorbeialdeko eremua, Urkabustaiz, Zuia, Zigoitia, Legutio eta Aramaioko udalerriak, eta Arabako Lautadako Zalduondo eta Asparrenako udalerriak.

7. artikulua.– Produktuaren ezaugarriak eta eskakizunak.

«Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» frijitzeko piper freskoa da, hurrengo ezaugarri morfologikoak eta freskurakoak dituena:

– Berde kolorea, berde erdi eta ilun artean, distira arina duena eta uniformea bere kolorazioari dagokionez.

– 6 eta 9 cm bitarteko luzera, zurtoinetik txortenaren hasieraraino neurtuta.

– Gingil kopurua: 2 edo 3, gutxi markatuak.

– Fruituaren forma, triangeluarra, estua eta luzanga.

– Sekzioa: eliptikotik triangeluarrera.

– Zurtoina, zorrotza.

– Txortena: osoa, fina eta luzea, barietateen bereizgarria.

– Azala: pergaminorik ez da ageri, ez larrukara eta mehea.

– Egitura: leuna, zimurrik gabe eta deshidratazioaren zantzurik gabe.

– Itxura freskoa.

8. artikulua.– Frijitzeko piperraren eskakizunak.

Aurretik zerrendatutako ezaugarrien gainera, piper hauek frijitzeko piperraren indarreko Kalitate Arauan lehen kategoriarako ezarritako eskakizunak bete beharko dituzte, eta horien artean honako hauek:

Izan behar dira:

– Osoak.

– Gaitzik gabekoak, azaleran markak eduki gabe eta usteldura edo lizunik gabekoak.

– Trinkoak.

– Barietate motaren berezko itxura dutenak.

País Vasco que, previos ensayos y experimentación, sean autorizadas en la denominación nuevas variedades de pimiento, que respondan a las características, requisitos y criterios de calidad del producto establecidos en este Reglamento Técnico.

Artículo 6.– 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. Este índice coincide con las provincias de Gipúzkoa y Bizkaia y las siguientes zonas de Álava: Zona Cantábrica Alavesa, que comprende los municipios de Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio y Artziniega; Zona de Estribaciones del Gorbea, municipios de Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano y Aramaio, y los municipios de Zalduondo y Asperrena en la Llanada Alavesa.

Artículo 7.– Características y Requisitos del Producto.

El «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» es un pimiento fresco para freír, cuyas características morfológicas y de frescura son las siguientes:

– Color verde, entre verde medio y oscuro, con ligero brillo y uniforme en su coloración.

– Longitud de 6 a 9 cm, medida desde el ápice hasta el inicio del pedúnculo.

– Número de lóbulos: 2 o 3, poco marcados.

– Forma del fruto, triangular, estrecho y alargado.

– Sección: elíptica a triangular.

– Ápice, agudo.

– Pedúnculo: entero, fino y largo, característico de las variedades.

– Piel: sin presencia de pergamino, no coriácea y fina.

– Textura: tersa, no lacia, sin arrugas, ni síntomas de deshidratación.

– Aspecto visual fresco.

Artículo 8.– Requisitos del pimiento de freír.

Además de las características antes enumeradas, estos pimientos deberán cumplir los requisitos establecidos para la categoría primera en la Norma de Calidad del pimiento de freír vigente, entre las cuales:

Deber ser:

– Enteros.

– Sanos, sin marcas en su superficie, ni presencia de podredumbre o mohos.

– Consistentes.

– Con el aspecto característico del tipo varietal.

Honelakorik ez dute eduki behar:

– Kanpoko hezetasun anormala.

– Usain eta zapore arraroak.

– Hotzak eragindako kalteak.

– Ablazio edo erasoak.

– Arrailak, zomorroak, eritasunak eta usteldurak.

– Orban arreak, mamiaren alterazioa, kazkabarrak eragindako zauriak eta zimurtasunak.

– Tratamenduen hondarrak, lurra eta zikinkeriak.

– Ur eta lurren kare-hondarrak.

– Orbaindu gabeko zauriak.

– Eguzki-erredurak.

9. artikulua.– Gainera, piperrak itxura leuna izan behar du eta bere osotasunean azalaz estalita egon behar du.

10. artikulua.– Tolerantziak.

Kalitateko parametroetan akats arinetarako metatutako tolerantziak ez dira % 10 baino gehiago izango Jatorrizko Deituraren pean ontziratutako partida bakoitzean. Kalibreari dagokionez tolerantzia berbera finkatzen da.

11. artikulua.– Biltzeko garaia apiriletik azarora bitartean joango da.

III. KAPITULUA
EKOIZPENA

12. artikulua.– Ekoizpena egiteko orduan piperraren garapen eta fruktifikazio egokia lortzeko egokienak diren teknikak jarraituko dituzte. Finkatutako ezaugarriekin bat etorriz produktuaren kalitatea kaltetzen duten produktu edo sistemak ezin izango dituzte erabili hazkuntzan.

Hazkuntzako praktikak honakoak izango dira:

– Lurzoruaren landare-estaldura erabiltzeko, ureztatzeko eta izurriteak eta gaixotasunak kontrolatzerakoan momentu bakoitzean egokienak diren teknikak jarraituko dira. Oro har, aipatutako teknika horiek ingurumen babeseko eta iraunkortasuneko printzipioak bete behar dituzte.

– Ekoizleen elkarteek landare onenak aukeratuko dituzte, eta hauen haziak ondoren ereingo dituzte, «Iker» eta «Derio» barietateek denboran iraun dezaten, ekoizpenaren kalitatea hobetzen eta tipifikatzen dela.

– Ongarritzea egokia izango da lurzoru eta landarearen oreka eta elikagai mailak mantentzearren, modu honetan laboreen erauzketak, landarearen nutrizioegoera, lurzoruaren ernalkortasun maila eta bestelako bideetatik egindako ekarpenak (ura, materia organikoa...) kontuan harturik.

Deben 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.

Artículo 9.– Además, el pimiento debe poseer una apariencia lisa y estar recubierto de piel en su totalidad.

Artículo 10.– Tolerancias.

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

Artículo 11.– La época de recolección será mayoritariamente de abril a noviembre.

CAPÍTULO III
PRODUCCIÓN

Artículo 12.– La producción se realizará siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para el perfecto desarrollo y fructificación del pimiento. No se podrán utilizar los productos o sistemas en el cultivo que dañen la calidad del producto con arreglo a los criterios establecidos.

Las prácticas de cultivo serán:

– Para el manejo de la cubierta vegetal del suelo, el riego y el control de plagas y enfermedades se seguirán las técnicas más adecuadas en cada momento. Con carácter general, dichas técnicas deberán responder a principios de protección medioambiental y sostenibilidad.

– Las asociaciones de productores realizarán selecciones de las mejores plantas, cuyas semillas serán sembradas posteriormente, a fin de asegurar la perduración de las variedades «Iker» y «Derio» en el tiempo, mejorando y tipificando al mismo tiempo la calidad de la producción.

– La fertilización será la adecuada de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes en el suelo y en la planta, teniendo en cuenta de este modo las extracciones del cultivo, el estado nutricional de la planta, el nivel de fertilidad del suelo y las aportaciones realizadas por otras vías (agua, materia orgánica…).

– Balizko izurrite edota gaixotasunen aurkako borroka hauek bezalako metodo kulturalak aplikatzera zuzenduta egongo da: hazien desinfekzioa, hazitegien tratamenduak, arriskuko dosi txikiagoak, betiere lurrak urez betetzea eta gehiegizko ondoztatzea saihestuta.

13. artikulua.– Tratamenduak produktua eskuratzeko gutxienekoak eta beharrezkoak izan beharko dira. Kanpaina bakoitzaren hasieran baimendutako tratamendu kimiko eta biologikoen zerrenda ezarriko dute. Ahal den guztietan borroka biologikoko tratamenduak edo teknikak erabiliko dituzte. Interbentzio kimikoa beharrezkoa izanez gero, erabilitako gai aktiboak ingurumenean eragin txikiena, efikazia handiena, toxikologia eta hondakinen arazo txikienak, fauna osagarriaren gainean eraginik txikiena eta erresistentziako arazorik txikiena dituztenak izango dira.

Oro har, piperrerako, Euskal Autonomia Erkidegoan unean-unean indarrean dauden Ekoizpen Integratuaren arau teknikoaren zehaztapenak jarraitu beharko dituzte. Eskakizun hau ustiategi guztietarako nahitaezkoa izango da 2010. urtetik aurrera.

Guztiz beharrezkoa ez bada, eta beti aholkularitza teknikoaren pean, piperraren Ekoizpen Integratuko arau teknikoak aurreikusitakoak ez diren bestelako produktu fitosanitario mota erabiltzerik ez da egongo. Baimendutakoen artean ez dagoen tratamenduren bat aplikatuz gero, berau eskudun teknikarien baimenaren pean egingo da eta agertutako arazora egokituta, betiere ingurumena errespetatzen duten eta azkar desagertzen diren produktuak erabiliz.

14. artikulua.– Eskuz eta mailaka bilduko dituzte, behar bezainbeste aldiz igarota; berau produktuaren garapen hobereneko puntuan egingo da. Kontu handiz egingo dute, fruituari kalterik ez egiteko.

Bildutako piperrak kaxa edo edukiontzi zurrunetan garraiatuko dituzte, zapaltzea uneoro saihestuta, egokitzeko biltegiraino.

15. artikulua.– Erregistratutako ustiategiek baimendutako barietateen piper berdea baino ezin izango dute landatu.

16. artikulua.– Produktuaren trazabilitatea bermatzeko, ekoizle eta ekoizleen erakunde bakoitzak ekoizle kideen eta bere lur-zati, barietate, hazkuntza-sistema, ekoizpenaren estimazio eta interesgarri diren bestelako datuen erregistroa eguneratuta eramango du.

Erakunde edo ekoizle bakoitzak «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak ezartzen dituen erregistro eta informazioak eguneratuta izan beharko du, hauek honi eman beharko dizkiote eskatzen dizkienean.

– La lucha contra posibles plagas y/o enfermedades estará dirigida a la aplicación de métodos culturales como: desinfección de semillas, tratamientos de semilleros, menores dosis de riego, evitando siempre el encharcamiento del terreno y los aporcados excesivos.

Artículo 13.– Los tratamientos deberán ser los mínimos y necesarios para la obtención del producto. Al inicio de cada campaña se establecerá la lista de los tratamientos autorizados químicos y biológicos. Siempre que sea factible se utilizarán tratamientos o 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.

Con carácter general se deberán seguir, para el pimiento, las especificaciones de la norma técnica de la Producción Integrada vigentes en cada momento en la Comunidad Autónoma del País Vasco. Este requisito será obligatorio para todas explotaciones a partir del año 2010.

De no ser absolutamente necesario, y siempre bajo asesoramiento técnico, no se podrán utilizar otro tipo de productos fitosanitarios que los previstos en la norma técnica de Producción Integrada del pimiento. En el caso de aplicar algún tratamiento que no se encuentre entre los autorizados, 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.

Artículo 14.– 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.

Artículo 15.– Las explotaciones registradas sólo podrán cultivar pimiento verde de las variedades autorizadas.

Artículo 16.– Para garantizar la trazabilidad del producto, cada productor y entidad de productores llevará al día, y mantendrá actualizado, un registro de los productores miembros y de sus parcelas, variedades, sistemas de cultivo, estimaciones de producción y otros datos que se señalen de interés.

Cada entidad o productor deberá tener al día los registros e informaciones que la «Fundación Kalitatea Fundazioa» establezca y que deberán ser entregadas a ésta en el momento que se les sea solicitado.

IV. KAPITULUA
ONTZIRATZE ETA ETIKETATZEA

ONTZIRATZEA

17. artikulua.– Egokitzeko eta ontziratzeko zentroak 6. artikuluan deskribatutako ekoizpen-eremuan kokaturik egongo dira, eta piperren kalitatea kaltetu gabe deskargatzea bermatzen duten sistemak izango dituzte.

18. artikulua.– Egokitzeko eta ontziratzeko zentroak behar bezala aireztatuta egongo dira eta produktuaren kalitatea gutxitzea saihesteko moduko baldintzak izango dituzte.

19. artikulua.– Eskuz aukeratuko dituzte eta beti kontu handiz egingo dute, horrela produktuaren ezaugarri fisikoak mantentzea ahalbidetuta.

20. artikulua.– Produktua kontsumitzailearentzako amaierako salmentako unitatetan baino ezin izango da merkaturatu, eta «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak aldez aurretik baimendutako ontzi eta formatu erabili behar dituzte, aurretik Pimiento de Gernika edo Gernikako Piperraren Batzorde Profesionalari kontsulta eginda.

21. artikulua.– Ontzi bakoitzaren edukia homogeneoa izango da, barietate, kalibre (ontzi bakoitzean produktuaren luzerari dagokionez 2 cm-ko gehieneko aldea baino ez da baimentzen), kolorazio eta heldutasun mailari dagokionez. Ontzian ez da egon behar lur hondarrik, hosto zimelen hondarrik edo objektu arrotzik. Halaber, ontzian doan produktua itxita egon behar da ezin bortxatuzko moduan.

Ontziak erraz ikustea ahalbidetu behar du, baita berau egoki babestu eta zaintzea ere.

22. artikulua.– Jatorrizko Deituraren babespeko piperrak eskaintzen dituzten ontzi mota edozein dela ere, kontsumorako «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak emandako zenbakidun etiketa edo kontraetiketak izango ditu. Hauek inskribatutako ontziaren erdian ipiniko dituzte, eta «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak erabakitzen dituen arauekin bat etorriz, beti bigarren aldiz erabiltzea ez ahalbidetzeko moduan.

23. artikulua.– Erregistratutako ontziratzeko zentroek babestutako ekoizpen eremutik eta Jatorrizko Deituran erregistratutako ustiategietatik datorren beste edozein piper berde mota ezin izango dute erabili, ontzikiratu edota merkaturatu.

ETIKETATZEA

24. artikulua.– Etiketan, indarreko legerian oro har erabakitzen diren datuez gainera, nahitaez hurrengo deitura ageriko da: «Gernikako Piperra» edo «Pimiento de Gernika».

CAPÍTULO IV
ENVASADO Y ETIQUETADO

ENVASADO

Artículo 17.– Los centros de acondicionamiento y envasado se encontrarán ubicados e n la zona de producción descrita en el artículo 6, y dispondrán de sistemas que garanticen la descarga sin dañar la calidad de los pimientos.

Artículo 18.– Los centros de acondicionamiento y envasado se encontrarán correctamente aireados y mantendrán unas condiciones tales que eviten el menoscabo de la calidad del producto.

Artículo 19.– La selección será manual y se realizará siempre con sumo cuidado, permitiendo de este modo mantener las características físicas del producto.

Artículo 20.– El producto sólo se podrá comercializar en unidades de venta final al consumidor, debiéndose utilizar aquellos envases y formatos previamente autorizados por la «Fundación Kalitatea Fundazioa», previa consulta al Comité Profesional del Pimiento de Gernika o Gernikako Piperra.

Artículo 21.– El contenido de cada envase debe ser homogéneo, en cuanto a variedad, calibre (en cada envase se permite una diferencia máxima en longitud de producto de 2 cm), coloración y grado de madurez. El envase no deberá llevar ningún residuo de tierra, ningún resto de hojas marchitas, ni ningún cuerpo extraño. Asimismo, el producto que vaya envasado deberá estar cerrado de manera inviolable.

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

Artículo 22.– Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los pimientos amparados por la Denominación de Origen, para el consumo irá provisto de etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por la «Fundación Kalitatea Fundazioa», que deberán ser colocadas en el centro del envase inscrito, y de acuerdo con las normas que determine la «Fundación Kalitatea Fundazioa», siempre de forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 23.– Los centros de envasado registrados no podrán manipular, envasar y/o comercializar ningún otro tipo de pimiento verde que no sea el procedente de la zona de producción amparada y de explotaciones registradas en la Denominación de Origen.

ETIQUETADO

Artículo 24.– En el etiquetado, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente, figurará obligatoriamente la denominación: «Gernikako Piperra» o «Pimiento de Gernika».

25. artikulua.– «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak deituaren ikurra dagoen etiketa edo ontzien kontrola eramango du, bere erabilera egokia egiten dutela, imitazioak egiten ez dituztela eta bere idazketa edo aurkezpenak Jatorrizko Deiturarako ospe-galtzerik ez dakarrela zaintzeko xedez.

26. artikulua.– Produktuaren trazabilitatea bermatzeko, ontziratzeko zentroek sarrera eta irteeren erregistro-liburua eramango dute, eta bertan «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak erabakitzen duen informazioa jasoko da.

V. KAPITULUA
KONTROLA

27. artikulua.– Araudi honetan ezarritako eskakizunak betetzen dituztela kontrolatzeko jarduketak «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoari dagozkio, eta erakunde honek EN 45011 arauan ezarritako baldintzak betetzen ditu.

«Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak beharrezko jotzen dituen kontrol sistemak ezarriko ditu produktuaren prozesu-katean: ekoizpenean, kontserbazioan eta biltegiratzean, garraiatzean, ontziratzean, erabiltzean eta merkaturatzean, «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» Jatorrizko Deitura Babestuaren ikurrekin identifikatuta iristen den produktuak araudi honetan eta aplikatu beharreko gainerako araudian ezarritako eskakizun guztiak betetzen dituela ziurtatzeko helburuz.

Produktuaren trazabilitateko kontrola eta kalitate kontrola, lehendabizi, ekoizle eta ontziratzaile erregistratuen esku egongo dira. Hauek, bere lan-prozesuetan, araudi honetan zehaztutako araudia betetzea ahalbidetzen dieten sistema eragileak eta kontroleko sistemak ezarri beharko dituzte.

VI. KAPITULUA
ERREGISTROAK

28. artikulua.– «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak edo honek izendatzen dituen organoek hurrengo erregistro hauek izango dituzte:

a) Ekoizleen edo ekoizle-erakundeen erregistroak, eta «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» eskuratzeko hauetan inskribatutako ekoizleenak.

b) «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» hautatu eta ontziratzeko onetsita dauden ontziratzaileen erregistroak.

29. artikulua.– «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» Jatorrizko Deituraren erregistroetan inskribatzeko eskabideak «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoari zuzenduko zaizkio, helbide honetara: Abadiñoko (Bizkaia) Muntsaratz Dorrea, eta «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak erabilgarri dituen

Artículo 25.– La «Fundación Kalitatea Fundazioa» llevará un control de las etiquetas o envases donde se encuentre el símbolo de la denominación, con el fin de vigilar su adecuada utilización, que no se produzcan imitaciones y que se redacción o presentación no provoque desprestigio para la Denominación de Origen.

Artículo 26.– Para garantizar la trazabilidad del producto, los centros de envasado llevarán un libro registro de entradas y salidas con la información que la «Fundación Kalitatea Fundazioa» establezca.

CAPÍTULO V
CONTROL

Artículo 27.– Las actuaciones del control del cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento corresponden a la «Fundación Kalitatea Fundazioa», entidad que cumple las condiciones establecidas en la norma EN 45011.

La «Fundación Kalitatea Fundazioa» establecerá los sistemas de control que estime 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 con los símbolos de la Denominación de Origen Protegida «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra», cumpla todos los requisitos establecidos en el presente reglamento 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 deberán implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de control adecuados y suficientes que les permitan cumplir con la normativa definida en el presente reglamento.

CAPÍTULO VI
REGISTROS

Artículo 28.– La «Fundación Kalitatea Fundazioa», o los órganos que ésta designe, dispondrán de los siguientes registros:

a) Registros de Productores o Entidades de productores, y de los productores en ellas inscritos para la obtención de «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra».

b) Registros de Envasadores, aprobados para efectuar la selección y envasado de «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra».

Artículo 29.– Las peticiones de inscripción en los registros de la Denominación de Origen «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» se dirigirán a la «Fundación Kalitatea Fundazioa», con domicilio en: Torre Muntsaratz, de Abadiño (Bizkaia), acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean

inprimakietan kasu bakoitzean eskatzen diren datu, agiri eta egiaztagiriekin batera.

«Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak araudi honen aginduekin edo «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak ustiategiek eta ontziratzeko zentroek bete behar dituzten izaera teknikoko baldintza osagarriei buruz hartutako erabakiekin bat ez datozen inskripzioak ukatuko ditu.

30. artikulua.– Ekoizleen edo ekoizle-erakundeen erregistroan Jatorrizko Deiturak babestu ahal duen piperra duten eta ekoizpen-eremuan kokaturiko eskatzailearen azalera guztiak inskribatuko dira.

Inskripzioan hurrengo datu hauek ageriko dira: jabearen izena eta, egonez gero, jaurgo erabilgarriaren kolono, apartzero, errentari, zentsu-hartzaile edo beste edozein titularrarena; kokaturik dagoen finka, soro eta udal mugartearen izena; ekoizpeneko azalera; piperraren hazkuntzara zuzendutako lur-zatiaren edo lur-zatien identifikazioa; piperren barietatea edo barietateak eta sailkatzeko eta kokatzeko beharrezko diren datu guztiak.

Inskripzio-eskabidearekin batera bere xede diren lurzatien planoa edo krokis xehatua ere aurkeztuko da, baita dagokion Foru Aldundiaren Nekazaritzako Ustiategien Erregistroko bere inskripzioari dagozkien datuak ere.

31. artikulua.– Ontziratzaileen Erregistroan ekoitzitako piperrak Jatorrizko Deitura izateko aukera duten inskribatutako lur-zatietatik datorren piper berdea aukeratu eta ontziratzen duten ekoizpen-eremuan kokaturiko guztiak inskribatuko dira.

Inskripzioan hurrengo datu hauek ageriko dira: jabearen izena, zentroaren helbidea eta kokapena; instalazioen deskribapen laburra; identifikazio fiskala eta indarreko legeriak bere jarduerak egiteko eskatzen duen beste edozein baldintza.

Ontziratzeko enpresa lokalen jabe izan ezean, horren berri jasoko dute, eta jabearen izena ere adieraziko dute.

32. artikulua.– Erregistro egokietan inskripzioak indarrean egon daitezen, ezinbestekoa izango da uneoro kapitulu honetan jasotako eskakizun guztiak betetzea, horrela bada, «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoari inskripzioan emandako datuetan eragina duen edozein aldaketaren berri eman beharko diote hau gertatu eta berehala. Ondorioz, «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak inskripzioak indargabetu edo ezeztatu ahal izango ditu bere titularrak baldintza horiek betetzen ez dituztenean.

Halaber, erregistroetan inskripzioa egiteko eta berau mantentzeko ezinbestekoa ere izango da adostasunagiria indarrean edukitzea, azken hori «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak emana izango da.

requeridos en los impresos que disponga la «Fundación Kalitatea Fundazioa».

La «Fundación Kalitatea Fundazioa» denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del presente reglamento o a los acuerdos adoptados por la «Fundación Kalitatea Fundazioa» sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las explotaciones y los centros de envasado.

Artículo 30.– En el registro de productores o entidades de productores, se inscribirán todas las superficies del solicitante situadas en la zona de producción, cuyo pimiento pueda ser amparado por la Denominación de Origen.

En la inscripción figurarán los siguientes datos: el nombre del propietario y, en su caso, el del colono, aparcero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de señorío útil; el nombre de la finca, pago y término municipal en que está situada; superficie de producción; identificación de la parcela o parcelas destinadas al cultivo de pimiento; variedad o variedades de pimiento y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

Con la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado de las parcelas objeto de la misma, y los datos correspondientes a su inscripción en el Registro de Explotaciones Agrarias de la correspondiente Diputación Foral.

Artículo 31.– En el Registro de Envasadores se inscribirán todos aquellos situados en la zona de producción en las que se seleccione y envase pimiento verde, procedente de parcelas inscritas, cuyos pimientos producidos puedan optar a la Denominación de Origen.

En la inscripción figurarán los siguientes datos: el nombre del propietario, dirección y localización del centro; breve descripción de las instalaciones; identificación fiscal y cualquier otro requisito que exija la legislación vigente para realizar las actividades propias del mismo.

En el caso de que la empresa envasadora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia, indicando el nombre del propietario.

Artículo 32.– Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar a la «Fundación Kalitatea Fundazioa» cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando ésta se produzca. En consecuencia la «Fundación Kalitatea Fundazioa» podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones.

Será, asimismo, condición indispensable para la inscripción en los registros y su mantenimiento, la tenencia del certificado de conformidad en vigor, emitido por la «Fundación Kalitatea Fundazioa».

VII. KAPITULUA
ZIURTATZEKO SISTEMA

33. artikulua.– «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak, UNE-EN 45011 arauarekin edo hori ordezkatzen duen arauarekin bat etorriz, agiri publikoan «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» ziurtatzeko sistema finkatuko du, eta bertan, gutxienez ere, hurrengo alderdi hauek zehaztuko dira:

– Ziurtatzeko eskabide formala.

– Ziurtatzeko eskema.

– Ziurtatzeko prozesua.

– Ziurtagiria eman, mantendu eta kentzeko irizpideak.

– Ziurtagiria jarraitzeko jarduerak.

– Ziurtagiriarekin lotuta dauden eskubide eta betebeharrak.

– Ziurtatzeko erakundearen aurkako erreklamazio eta errekurtsoen tratamendua.

– Aplikatu beharreko tarifak.

VIII. KAPITULUA
ESKUBIDEAK ETA BETEBEHARRAK

34. artikulua.– 28. artikuluan adierazitako erregistroetan bere lur-zati edo instalazioak inskribatuta dituzten pertsona naturalek edo juridikoek baino ezin dute piperra ekoitzi «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» babestua ontziratzeko edo Jatorrizko Deiturak babestu beharreko piperrak baino ezin dituzte ontzikiratu.

35. artikulua.– Jatorrizko Deitura propagandan, publizitatean, dokumentazioan edo etiketetan erabiltzeko eskubidea erregistro egokian inskribatutako sozietateek baino ez dute.

36. artikulua.– Erregistro egokietan inskribatuz gero, inskribatutako pertsona natural edo juridikoek araudi honen xedapenak eta Euskal Autonomia Erkidegoko eskudun organoek, bere eskumenen barruan, ematen dituzten erabakiak bete behar dituzte.

37. artikulua.– Ekoizleen edo ekoizle-erakundeen, eta horietan inskribatutako ekoizleen, erregistroan inskribatutako lur-zatiek hartutako nekazaritzako ustiategietan Jatorrizko Deitura izateko eskubiderik ez duen piper berderik ezin izango dute sartu eta ez dute horren izakinik edukiko.

38. artikulua.– 28. artikuluan ageri diren erregistroetan inskribatutako aukeratu eta ontziratzeko lokaletan inskribatutako lur-zatietatik ez datorren beste piper berde motarik ezin izango dute sartu edo biltegiratu.

39. artikulua.– Jatorrizko Deiturak babestutako «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra»ri

CAPÍTULO VII
SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

***Artículo** 33.–* La «Fundación Kalitatea Fundazioa» establecerá en un documento público, de conformidad con la norma UNE-EN 45011, o norma que lo sustituya, el sistema de certificación de «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra», en el que se detallarán, al menos, los siguientes aspectos:

– Solicitud formal de certificación.

– Esquema de certificación.

– Proceso de certificación.

– Criterios de concesión, mantenimiento y retirada de certificación.

– Actividades de seguimiento de la certificación.

– Derechos y obligaciones con relación a la certificación.

– Tratamiento de reclamaciones y recursos contra las decisiones de la entidad de certificación.

– Tarifas aplicables.

CAPÍTULO VIII
DERECHOS Y OBLIGACIONES

***Artículo** 34.–* Solamente las personas naturales o jurídicas que tengan inscritas, en los registros indicados en el artículo 28, sus parcelas o instalaciones, podrán producir pimiento con destino al envasado de «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» amparado o envasar pimientos que hayan de ser protegidos por la Denominación de Origen.

***Artículo** 35.–* El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en el registro correspondiente.

***Artículo** 36.–* Con la inscripción en los registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten lo órganos competentes de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

***Artículo** 37.–* En las explotaciones agrícolas ocupadas por las parcelas inscritas en el registro de productores o entidades de productores, y de los productores en ellas inscritos, no se podrán introducir ni tener existencias de pimiento verde sin derecho a la Denominación de Origen.

***Artículo** 38.–* En los locales de selección y envasado, inscritos en los registros que figuran en el artículo 28, no podrán introducirse ni almacenarse otro tipo de pimiento verde mas que el procedente de las parcelas inscritas.

***Artículo** 39.–* Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propagan-

aplikatuta erabiltzen diren markak, ikurrak, enblemak, publizitateko hitzak edo beste edozein propaganda mota ezin izango dituzte erabili, ezta titularrek beraiek ere, beste piper mota merkaturatzean, baldin eta kontsumitzaileak okerrera eraman baditzakete.

40. artikulua.– Etiketak zabaldu baino lehenago, «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak horiek baimendu behar ditu, araudi honetan adierazitako ondorioak izateko. Kontsumitzailea edozein kausagatik okerrera eraman dezaketen etiketen onespena ukatuko da; halaber, aurretik emandako etiketa baten baimena ezeztatu ahal izango da, horren jabe den sozietatearen etiketan aipatutako gorabeherak aldatu direnean.

41. artikulua.– Inskribatutako titularren artean gertatzen den Jatorrizko Deiturak babestutako produktuaren espedizio oro, beti agiri batekin batera egingo da, eta berau «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak erabakitzen duen bezala egingo da.

42. artikulua.– Ekoizpena, hautapena eta ontziratzea, baita bere ezaugarriak ere, kontrolatu ahal izateko, eta beharrezko denean Jatorrizko Deiturak babestutako produktuaren jatorria eta kalitatea egiaztatu ahal izateko, nekazaritzako ustiategien edota ontziratzeko zentroen titular diren pertsona fisiko eta juridikoek hurrengo betebehar hauek izango dituzte:

a) Ekoizleen edo ekoizle-erakundeen, eta bertan inskribatutako ekoizleen, erregistroan inskribatutako sozietate guztiek, «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» lortu ahal izateko, bilketa bukatutakoan eta, nolanahi ere, urte bakoitzeko abenduaren 31 baino lehenago, inskribatutako lur-zati bakoitzean lortutako ekoizpenaren deklarazioa aurkeztu beharko dute «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoaren aurrean. Aipatutako deklarazioan piperraren xedea eta, salduz gero, eroslearen izena jaso beharko dituzte.

b) Ontziratzaileen erregistroan inskribatutako pertsona fisiko edo juridiko guztiek, «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoaren aurrean, urte bakoitzeko abenduaren 31 baino lehenago, lortutako ontzi kopurua deklaratu beharko dute, prestatzen dituen mota ezberdinetan bereizita, eta produktuaren jatorria eta saltzen dituen produktuen xedea kontsignatu beharko ditu, azken kasu honetan eroslearen izena eta kopurua ere adierazita.

c) Ontziratzaileen erregistroan inskribatutako pertsona fisiko edo juridikoek egindako produktuen sarrera eta irteeren gaineko erregistro eguneratua eramango dute, eta eskuratutako piperren jatorria adieraziko dute. Aipatutako erregistro horren datuak, uneoro, «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoaren esku egongo dira.

d) Ontziratzaileen erregistroan inskribatutako pertsona fisiko edo juridikoek erabilitako kontraetiketen

da que se utilice, aplicados al «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» protegido por la Denominación de Origen que regula este reglamento, no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otro tipo de pimiento, cuando induzcan a error a los consumidores.

Artículo 40.– Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por la «Fundación Kalitatea Fundazioa», a los efectos que se relacionan en este reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor; asimismo podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias a la que se alude en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

Artículo 41.– Toda expedición de producto amparado por la Denominación de Origen, que tenga lugar entre los titulares inscritos, deberá ir acompañada de un documento, en la forma que la «Fundación Kalitatea Fundazioa» determine.

Artículo 42.– Con objeto de poder controlar la producción, selección y envasado, así como las cualidades, y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad del producto amparado por la Denominación de Origen, las personas físicas y jurídicas, titulares de las explotaciones agrarias y/o centros de envasado, tendrán las siguientes obligaciones:

a) Todas las firmas inscritas en el registro de productores o entidades de productores, y de los productores en ellas inscritos, para la obtención de «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» presentarán ante la «Fundación Kalitatea Fundazioa», una vez terminada la recolección y, en todo caso, antes del día 31 de diciembre de cada año, declaración de la producción obtenida en cada una de las parcelas inscritas, indicando el destino del pimiento, y, en caso de venta, el nombre del comprador.

b) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de envasadores, deberán declarar ante la «Fundación Kalitatea Fundazioa», antes del día 31 de diciembre de cada año, la cantidad de envases obtenida, diferenciada en los diversos tipos que elabore, debiendo consignar la procedencia del producto y el destino de los productos que venda, indicando, en este supuesto, el nombre del comprador y la cantidad.

c) Las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de envasadores llevarán un registro actualizado de las entradas y salidas de los productos habidos, indicando la procedencia de los pimientos adquiridos. Los datos de dicho registro estarán, en todo momento, a disposición de la «Fundación Kalitatea Fundazioa».

d) Las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de envasadores llevarán un registro actualizado

eta erabili gabeko kontraetiketen izakinen erregistro eguneratua eramango dute, ontziratzeko zentroan daudenei dagokienez betiere. Aipatutako erregistro horren datuak, uneoro, «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoaren esku egongo dira.

e) Artikulu honek aipatzen dituen deklarazioek estatistikak egiteko beste xederik ez dute, hortaz, zenbakizko eran baino ezin dira eman edo argitaratu, banakako erreferentziarik egin gabe.

IX. KAPITULUA
NEURRI ZUZENTZAILEAK

43. artikulua.– Erregistratutako erabiltzaileek ez badute araudi hau betetzen, deitura erabiltzeko eskubidea aldi baterako edo behin betiko kenduko zaie. Neurri hauek «Fundación Kalitatea Fundazioa» izenekoak hartuko ditu eta ez dute administrazio-zehapenaren izaerarik izango.

Erabiltzeko eskubidea aldi baterako edo behin betiko kenduz gero, ezin izango dituzte produktuak jatorrizko deituraren babespean merkaturatu.

Hori guztia, bidezkoa denean, zehapen-espediente egokia hasteari kalte egin gabe, eta horretarako egindako jarduketen berri emango zaio agintaritza eskudunari.

X. KAPITULUA
ARAU-HAUSTE, ZEHAPEN ETA
PROZEDURARI BURUZ

44. artikulua.– Araudi honek aipatutako arloari dagokionez, zehatzeko ahalmena erabiltzean garatu beharreko jarduketa guztiak, bai eta zehatzeko prozedura egokien izapidetzea ere, hurrengo hauetan xedatutakora egokituko dira: Mahasti eta Ardoari buruzko uztailaren 10eko 24/2003 Legearen III. tituluan; Kontsumitzailearen defentsaren eta nekazaritzako elikagaien ekoizpenaren arloko arau-hausteak eta zehapenak araupetzen dituen ekainaren 22ko 1945/1983 Errege Dekretuan; Administrazio Publikoen Araubide Juridikoari eta Administrazio Prozedura Erkideari buruzko azaroaren 26ko 30/1992 Legean; Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazio Publikoen Zehapen Ahalmenaren otsailaren 20ko 2/1998 Legean; eta Zehatzeko Ahalmena betetzeko prozeduraren Araudia onetsi zuen abuztuaren 4ko 1398/1993 EDan, bai eta arlo honetan unean-unean indarrean dauden xedapen guztietan ere.

de las contraetiquetas utilizadas y existencias de contraetiquetas sin utilizar, existentes en el centro de envasado. Los datos de dicho registro estarán, en todo momento, a disposición de la «Fundación Kalitatea Fundazio».

e) Las declaraciones a que se refiere este artículo, tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

CAPÍTULO IX
MEDIDAS CORRECTORAS

Artículo 43.– El incumplimiento del presente reglamento por parte de los usuarios registrados, podrá dar lugar a la retirada temporal o definitiva del derecho al uso de la denominación, medidas que serán adoptadas por la «Fundación Kalitatea Fundazioa», y que no tendrán carácter de sanción administrativa.

La retirada temporal o definitiva anteriores implicarán la imposibilidad de comercializar los productos bajo el amparo de la denominación de origen.

Todo ello, sin perjuicio, cuando proceda, de la iniciación del correspondiente expediente sancionador, para lo que se dará traslado de las actuaciones practicadas a la Autoridad Competente.

CAPÍTULO X
DE LAS INFRACCIONES, SANCIONES Y
PROCEDIMIENTO

Artículo 44.– Todas las actuaciones que sean precisas desarrollar en el ejercicio de la potestad sancionadora, en la materia a que se refiere el presente reglamento, así como la tramitación de los correspondientes procedimientos sancionadores, se ajustarán a lo dispuesto en el Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, sobre el régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del procedimiento administrativo común; la Ley 2/1998, de 20 de febrero, de la potestad sancionadora de las Administraciones Públicas de la Comunidad Autónoma del País Vasco; y en el RD 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, así como en cuantas disposiciones estén vigente, en cada momento, en la materia.

II. ERANSKINA

BALDINTZEN PLEGUA
«GERNIKAKO PIPERRA/PIMIENTO DE GERNIKA»

A) Produktuaren izena.

«Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» Jatorrizko Deitura Babestua.

B) Produktuaren deskribapena.

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

«Gernikako Piperra» edo «Pimiento de Gernika» Jatorrizko Deituraren babespeko piperrak solanazeoen familiako fruituak dira, Derio eta Iker bertako barietateen «Capsicum annuum, L» espeziekoak.

Sustraia ardatz-formakoa da, baina landareak sustrailurrean egiten dituenez, bere burua inausten dute eta sustrai-ilaje zabala, zuntzezkoa, egiten dute, 30 eta 50 cm bitarteko erradioan lurra esploratzen duena. Hostoak berde oso distiratsu kolorekoak dira, osoak, ilegabeak, lantza-formakoak eta oso zurtoin zorrotzean bukatuak. Loreak galtzarbean agertzen dira, zuriak eta txikiak dira. Oro har, autogamoak dira (bere burua polinizatzen dute).

Lorea ernaltzen denetik fruitua biltzen den arte hamar eta hamabost egun bitartean igarotzen dira garai, tenperatura eta barietatearen arabera. Landatzetik bilketa arte hogeita hamar eta hirurogei egun bitartean igaro ohi dira, hazkuntza-medioaren, landatzeko garaiaren eta landareak hazitegian egondako denboraren arabera.

Fruitua heldutasun osoa baino lehenago biltzen den baia da. Biltzeko momentua sei eta bederatzi zentimetro luze izan behar da, sorbaldetan zabalera bi eta hiru zentimetro bitartekoa izan behar da. Puntan bukatzen denez, forma koniko luzea hartzen du, eta kurbadura arinak onartzen dira.

Gernikako piperrak forma lau eta zirkularreko hazi ugari ditu, bere gaztetasunagatik nakar-kolorea dutenak, eta gure kasuan hauek ere jaten dira. Heltzen direnean kolorazio horixka hartzen dute. Beheko aldean kateatzen dira txortenaren hedapen batera. Ernamuintzeko ahalmenak hiru edo lau urteko iraupena du. Hazien gramo batek 150 eta 180 hazi bitartean hartzen ditu, barietatearen arabera.

Produktuaren ezaugarriak:

Hurrengo ezaugarri morfologikoak eta freskurakoak dituen piper gozoa:

– Berde kolorea, berde erdi eta ilun artean, distira arina duena eta uniformea bere kolorazioari dagokionez.

ANEXO II

PLIEGO DE CONDICIONES
«GERNIKAKO PIPERRA / PIMIENTO DE GERNIKA»

A) Nombre del producto.

Denominación de Origen Protegida «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra».

B) Descripción del producto.

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

Los pimientos amparados por la Denominación de Origen «Gernikako Piperra» o «Pimiento de Gernika» son los frutos de la familia de las solanáceas, especie «Capsicum annuum, L», de las variedades autóctonas Derio e Iker.

La raíz es pivotante, pero al producir las plantas en cepellón, se autopodan haciendo una cabellera radicular extensa, fasciculada y que explora el terreno en un radio de 30 a 50 cm. Las hojas son de color verde muy brillante, enteras, lampiñas, de forma lanceolada y terminadas en un ápice muy agudo. Las flores aparecen en las axilas, son blancas y pequeñas. En general, son autógamas (se polinizan a si mismas).

Entre la fecundación de la flor y la recolección del fruto transcurren de diez a quince días según la época, la temperatura y la variedad. Desde la plantación a la recolección suelen pasar entre treinta y sesenta días, según el medio de cultivo, la época de plantación y el tiempo del plantel en el semillero.

El fruto es una baya que se recoge antes de la madurez completa. En el momento de la recogida debe tener entre seis y nueve centímetros de largo, en hombros la anchura debe ser de dos a tres centímetros. Al terminar en punta toma una forma cónica larga, y se admiten ligeras curvaturas.

El pimiento de Gernika tiene muchas semillas de forma plana y circular, de color nacarado por su juventud, y que, en nuestro caso también se comen. Cuando maduran toman una coloración amarillenta. Se sujetan inferiormente a una expansión del pedúnculo. Su poder de germinación dura tres o cuatro años. Un gramo de semilla tiene entre 150 y 180 semillas, según la variedad.

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.

– 6 eta 9 cm bitarteko luzera. Ontzi bakoitzean, gehienez ere, 2 cm-ko aldea onartzen da produktuaren luzerari dagokionez.

– Gingil kopurua: 2 edo 3, gutxi markatuak.

– Fruituaren forma, triangeluarra, estua eta luzanga.

– Sekzioa: eliptikotik triangeluarrera.

– Zurtoina, zorrotza.

– Txortena: osoa, fina eta luzea.

– Azala: pergaminorik ez da ageri, ez larrukara eta mehea.

– Egitura: leuna.

– Itxura freskoa.

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

Izan behar dira:

– Osoak.

– Gaitzik gabekoak.

– Trinkoak.

– Barietate motaren berezko itxura dutenak.

Honelakorik ez dute eduki behar:

– Kanpoko hezetasun anormala.

– Usain eta zapore arraroak.

– Hotzak eragindako kalteak.

– Ablazio edo erasoak.

– Arrailak, zomorroak, eritasunak eta usteldurak.

– Orban arreak, mamiaren alterazioa, kazkabarrak eragindako zauriak eta zimurtasunak.

– Tratamenduen hondarrak, lurra eta zikinkeriak.

– Ur eta lurren kare-hondarrak.

– Orbaindu gabeko zauriak.

– Eguzki-erredurak.

Piper honek itxura leuna eduki behar du eta bere osotasunean azalez estalita egon behar du.

Kalitateko parametroetan akats arinetarako metatutako tolerantziak ez dira % 10 baino gehiago izango ontziratutako partida bakoitzean. Kalibreari dagokionez tolerantzia berbera finkatzen da.

Piperrak manipulazioa eta garraioa pairatzea ahalbidetzen dion garapen eta heldutasun maila agertu behar ditu.

C) Eremu geografikoa.

C.1.– Ekoizpen eremua.

Piperrak 585 mm baino gehiagoko benetako ebapotranspirazioko indizea duten Euskal Autonomia Erki-

– Longitud de 6 a 9 cm. En cada envase se permite una diferencia máxima en longitud de producto de 2 cm.

– 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 1.ª 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.

C) Zona geográfica.

C.1.– Zona de producción.

Los pimientos se producirán en aquellas zonas de clima Atlántico de la Comunidad Autónoma del País Vas-

degoko klima Atlantikoko eremuetan ekoitziko dituzte. Indize hori Gipuzkoan eta Bizkaian eta Arabako hurrengo eremu hauetan daude: Arabako Eremu kantauriarrak, hurrengo udalerri hauek hartzen dituena: Aiara, Okondo, Laudio, Amurrio eta Artziniega; Gorbeialdeko eremua, Urkabustaiz, Zuia, Zigoitia, Legutio eta Aramaioko udalerriak, eta Arabako Lautadako Zalduondo eta Asparrenako udalerriak.

co que cuenten con un índice de evapotranspiración real superior a 585 mm. Este índice coincide con 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, Zona de Estribaciones del Gorbea, municipios de Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano y Aramaio y por último los municipios de Zalduondo y Asparrena en la Llanada Alavesa.

1. irudia / *Fig. 1*

2. irudia / *Figura 2*

3. irudia / *Figura 3*

2. eta 3. irudiak, ekoizpen eremuak (berdez).

C.2.– Ontziratzeko eremua.

Egokitzeko eta ontziratzeko eremua ekoizteko eremua bera da.

Oro har, egokitzeko eta ontziratzeko lanak ekoizpeneko ustiategietan bertan egiten dituzte.

Produktua bere garapeneko puntu egokienean biltzen dutenez, berau egunero egiten dute eta ontziratzeko lanak ere lanaldi berean zehar egiten dituzte.

Gainera, iraungipen laburra duen produktu freskoa da, eta hotz-kameretan kontserbatzea ere da gomendagarria hotzak produktuaren kalitatean duen eragin negatiboa dela kausa.

Produktuaren jatorria eta trazabilitatea bermatzeko, egokitzeko eta ontziratzeko zentroek ezin izango dute lan egin «Pimiento de Gernika edo Gernikako Piperra» ez den beste edozein piper berde motarekin.

Egokitzea eta ontziratzea ekoizpen-eremuan bertan egiteko baldintzaren xedea da deituraren ospea babestea da, eta gainera, horrek produktuaren egiazkotasuna, bere kalitatea eta ezaugarriak manten daitezen bermatzea ere ahalbidetzen du.

Produktua kontsumitzailearentzako amaierako salmentako unitateetan baino ezin izango da merkaturatu, eta aldez aurretik baimendutako ontziak eta formatuak erabili beharko dituzte.

Figuras 2 y 3 zonas de producción (en verde).

C.2.– Zona de envasado.

La Zona de acondicionamiento y envasado coincide con la zona de producción.

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 diariamente con lo que las labores de envasado se efectúan durante la misma jornada.

Además se trata de un producto fresco de caducidad corta y en el que se desaconseja la conservación en cámaras frigoríficas por la influencia negativa del frío en la calidad del producto.

Para garantizar el origen y la trazabilidad del producto, los centros de acondicionamiento y envasado no podrán trabajar con ningún otro tipo de pimiento verde que no sea Gernikako Piperra o Pimiento de Gernika.

El requisito del acondicionamiento y envasado en la misma zona de producción, tiene por objeto proteger la reputación de la denominación, garantizando, además de la autenticidad del producto, el mantenimiento de su calidad y características.

El producto sólo se podrá comercializar en unidades de venta final al consumidor, debiéndose utilizar aquellos envases y formatos previamente autorizados.

D) Produktua eremu geografikokoa dela frogatzen duten elementuak.

Produktuak jatorria eremu honetan duela frogatzen duten elementuak honako hauek dira:

Alde batetik, produktuaren ezaugarriak beraiek, «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» izenekoak ezaugarri espezifikoak ditu, produktuaren deskribapenari buruzko atalean, b) atalean, adierazita daudenak. Aipatutako ezaugarri horiek bere natura-inguru-nearekin eta hazteko baldintzekin lotzen dute.

Kontrolatu eta ziurtatzeko sistema funtsezko elementua da, produktuaren jatorria, kalitatea eta trazabilitatea abalatzen dituena. Hurrengo prozesu hauek osatuta dago:

Erregistratutako ekoizleek haziak hornitzen dituzte baratzezainen elkarteen bitartez. Erregistratutako ustiategiek piper mota honetarako baimendutako barietateak baino ezin dituzte hazi. Produktuaren jatorria eta egiazkotasuna bermatzeko, kontrolerako erakundeak analisi genetikoak (ADN) eta fisiko-kimikoak egingo ditu.

Piperra ekoizpen-eremuan kokaturiko ustiategi inskribatuetatik etorriko da eta baimendutako barietateena izango da.

Inskribatutako ustiategietako hazkuntza-praktikak (ekoizteko sistemak, tratamenduak, etab.) zehaztutakoak eta aurretik baimendutakoak izango dira.

Produktua c) atalean zehaztutako eremuan kokaturiko ontziratzeko zentro eta biltegietan zaindu eta egokituko dute. Hauek finkatutako baldintzak bete behar dituzte eta, aldez aurretik, inskribatuta egon beharko dute.

Erregistratutako ontziratzeko zentroek «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra»ren erregistroetan inskribatutako ustiategietatik datorren piper berdea baino ezin izango dute erabili, ontzikiratu edo merkaturatu.

Bildutako piperrak kaxa edo edukiontzi zurrunetan lekualdatuko dituzte, eta azken hauek behar bezala kodifikatuta egongo dira produktuaren trazabilitatea ziurtatzearren.

Prozesuan zehar kontrol guztiak gainditzen dituzten piperrak baino ez dituzte ontzikiratu eta luzatuko jatorri-garantia dutela.

Produktuaren prozesuko katean beharrezko kontrol-prozesu guztiak aplikatuko dituzte: ekoizpenean, kontserbazioan eta biltegiratzean, garraiatzean, ontziratzean, erabiltzean eta merkaturatzean, identifikatuta iristen den produktuak araudi honetan eta aplikatu beharreko gainerako araudian ezarritako eskakizun guztiak betetzen dituela ziurtatzeko helburuz.

Produktuaren trazabilitateko kontrola eta kalitate kontrola, lehendabizi, ekoizle eta ontziratzaile erregistratuen esku egongo dira. Hauek, bere lan-prozesuetan, identifikazioaren bitartez ekoitzi eta merkaturatzearen

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica.

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» o «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. Para garantizar el origen y la autenticidad del producto la entidad de control lo someterá a análisis genéticos (ADN) y físico-químicos.

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 las previamente autorizadas.

El producto se conservará y acondicionará en centros de envasado y almacenes situados en la zona definida en el apartado c), que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritos.

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 o 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 Reglamento Técnico 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 ope-

etapa bakoitzean, produktuaren trazabilitatea ziurtatzea, bai eta Produktu Teknikoaren Araudian zehaztutako araudia betetzea ere, ahalbidetzen dieten sistema eragileak eta kontroleko sistemak ezarri beharko dituzte.

«Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra»ren erregistroetan inskribatutako guztiek kontrolatu eta ziurtatzeko egiturak egiten dituen kontrol guztiak onartuko dituzte, horiek egiteko lagunduko dute eta ekoizpen, manipulazio edo merkaturatzeari buruz eskatzen dizkieten datu eta agiri guztiak eman beharko dituzte.

E) Produktua eskuratzea.

Baratzezainen elkarteek bere hazia aukeratu behar dute, ildo genetiko garbietatik abiatuta, eta berau eman behar diete Jatorrizko Deituran inskribatuta eta babestutako eremuaren barruan kokaturiko ustiategiei. Produktuaren jatorria eta egiazkotasuna bermatzeko, baratzezainen elkarteek egiten duten jarraipenaz eta erregistratuko baratzezainek bere buruari ezartzen dioten kontrolaz gainera, kontrolerako erakundeak urteko kontrol plana finkatuko du.

Piperrak mugatutako eremu geografikoaren barruan ekoitzi eta ontzikiratu behar dituzte. Ekoizpen-eremua 585 mm baino gehiagoko benetako ebapotranspirazioko indizea duten Euskal Autonomia Erkidegoko klima Atlantikoko eremuekin bat dator, eta klimaren faktore hori funtsezkoa da, piperraren ezaugarrietan zuzeneko eragina baitu. Eremu hauek hazkuntzarako baldintza ezin hobeak dituzte, eta horiek honakoak dira: nahikoa hezetasun handia, tenperatura moderatuak, tenperatura-bitarte txikia, lurzoru apur bat azidoak, landareen artean polen mugimendua laguntzeko aire zirkulazio nahikoa...

Gainera, ekoizpen-eremuaren barruan kokaturiko lur-zati erregistratuetan jaso behar dituzte. Piperrak baimendutako barietateenak bakarrik izango dira.

Landatzea aire zabalean edo estalpean egingo dute. Ekoizpena egiterakoan piperraren garapen eta fruktifikazio bikaina lortzeko hazkuntza teknikak jarraituko dituzte. Hazkuntzan produktuaren kalitatea kaltetzen duten produktuak edo sistemak erabiltzerik ez dute izango.

Aire zabaleko landaketa apirila eta maiatza bitartean egiten dute eta, negutegietan egindako landatzeei dagokienez, hau otsail, martxo eta apirilera aurreratzen da. Fruituen bilketa, berriz, ekainean edo apirilaren erdialdean egiten da, hurrenez hurren. Dentsitatea 3-4 landarekoa izango da metro karratu bakoitzeko. Lurzorua polietilenozko xaflez estaltzea gomendatzen da, belar txarrak haz daitezen saihesteko. Garrantzitsua da landaketaren osteko lehen etapan ur murrizketa egon dadin, horrek sustrai-sistemaren garapen hobea lagundu-

rativos 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 Reglamento Técnico del Producto.

Todos aquellos inscritos en los registros del «Pimiento de Gernika» o «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.

E) Obtención del producto.

Las asociaciones de horticultores deberán seleccionar su propia semilla, partiendo de líneas genéticas puras, haciendo entrega de la misma a aquellas explotaciones inscritas en la Denominación de Origen y situadas dentro de la zona protegida. Para garantizar el origen y la autenticidad del producto, además del seguimiento que realizan las asociaciones de horticultores y el autocontrol al que se someten los horticultores registrados, la entidad de control establecerá un Plan de control anual.

Los pimientos deben haberse producido y envasado dentro de la zona geográfica delimitada. La zona de producción se corresponde con 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...

Además deben haberse cosechado en parcelas registradas situadas dentro de la zona de producción. Los pimientos deben proceder exclusivamente de las variedades autorizadas.

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, realizándose la recolección de los frutos en junio o a mediados de abril respectivamente. La densidad será de 3-4 plantas por metro cuadrado. 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 me-

ko baitu, landareak tolestu gabe iraun dezan ekoizteko fase osoan zehar.

Ongarriketa egokiena izango da lurzoruan eta landarean elikagaien oreka eta mailak mantentzearren, modu horretan, laborearen erauzketak, landarearen nutrizio egoera, lurzoruaren ernalkortasun maila eta beste bide batzuetatik egindako ekarpenak (ura, materia organikoa, etab.) kontuan harturik.

Tratamenduak produktua eskuratzeko gutxienekoak eta beharrezkoak izan beharko dira. Kanpaina bakoitzaren hasieran baimendutako tratamenduen zerrenda (kimiko eta biologikoak) ezarriko dute. Ahal den guztietan borroka biologikoko tratamenduak edo teknikak erabiliko dituzte. Interbentzio kimikoa beharrezkoa izanez gero, erabilitako gai aktiboak ingurumenean eragin txikiena, efikazia handiena, toxikologia eta hondakinen arazo txikienak, fauna osagarriaren gainean eraginik txikiena eta erresistentziako arazorik txikiena dituztenak izango dira.

Oro har, piperrerako, Euskal Autonomia Erkidegoan unean-unean indarrean dauden Piperrerako Ekoizpen Integratuaren arau teknikoaren zehaztapenak jarraitu beharko dituzte.

Guztiz beharrezkoa ez bada, eta beti aholkularitza teknikoaren pean, aldez aurretik onetsitakoak ez diren bestelako produktu fitosanitario mota erabiltzerik ez da egongo. Kanpaina horretarako baimendutakoen artean ez dagoen tratamenduren bat aplikatuz gero, berau eskudun teknikarien baimenaren pean egingo da eta agertutako arazora egokituta, betiere ingurumena errespetatzen duten eta azkar desagertzen diren produktuak erabiliz.

Bilketa, gehien bat, apirila eta azaroa bitartean egingo da.

Bilketa eskuz eta mailaka egingo dute, behar bezainbeste aldiz igarota; berau produktuaren garapen hoberenean dagoenean egingo da. Kontu handiz egingo dute, fruituari kalterik ez egiteko.

Bildutako piperrak kaxa edo edukiontzi zurrunetan garraiatuko dituzte, zapaltzea uneoro saihestuta, egokitzeko biltegiraino.

Erregistratutako ustiategiek baimendutako piper berdeen barietateak soilik landu ahal izango dituzte.

Egokitzeko eta ontziratzeko eremua ekoizpen-eremua bera da.

Oro har, egokitzeko eta ontziratzeko lanak ekoizpeneko ustiategietan bertan egiten dituzte.

Produktua bere garapeneko puntu egokienean biltzen dutenez, berau egunero egiten dute eta ontziratzeko lanak ere lanaldi berean zehar egiten dituzte.

Produktuaren jatorria eta trazabilitatea bermatzeko, egokitzeko eta ontziratzeko zentroek ezin izango dute

jor desarrollo del sistema radicular a fin de que la planta pueda aguantar sin doblarse durante toda la fase de producción.

La fertilización será la adecuada de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes en el suelo y en la planta, teniendo en cuenta de este modo, las extracciones del cultivo, el estado nutricional de la planta, el nivel de fertilidad del suelo y las aportaciones realizadas por otras vías (agua, materia orgánica, etc.).

Los tratamientos deberán ser los mínimos y necesarios para la obtención del producto. Al inicio de cada campaña se establecerá la lista de los tratamientos autorizados (químicos y biológicos). Siempre que sea factible se utilizarán tratamientos o 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.

Con carácter general 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 previamente aprobados. En caso de aplicar algún tratamiento que no se encuentre entre los autorizados para dicha campaña, 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 se realizará mayoritariamente entre abril y noviembre.

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.

Las explotaciones registradas sólo podrán cultivar pimiento verde de las variedades autorizadas.

La zona de acondicionamiento y envasado coincide con la zona de producción.

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 diariamente con lo que las labores de envasado se efectúan durante la misma jornada.

Para garantizar el origen y la trazabilidad del producto, los centros de acondicionamiento y envasado no

lan egin «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» ez den beste edozein piper berde motarekin.

Egokitzea eta ontziratzea ekoizpen-eremuan bertan egiteko baldintzaren xedea da deituraren ospea babestea da, eta horrek produktuaren egiazkotasunaz gainera, bere kalitatea eta ezaugarriak manten daitezen ere bermatzen du.

Iraungipen laburreko produktu freskoa da, eta hotzkameretan kontserbatzea ez da gomendatzen, ezta beharrezko ez diren lekualdaketak eta alfer-denborak ere, hauek eragin txarra baitute produktuaren kalitatearen gainean.

Gainera, ontziratzeko lanak ekoizpen-eremutik kanpo egiteak kontrolatzeko eraginak zailduko lituzke, eta horrek produktuaren kalitate eta egiazkotasunaren garantian eragin txarra izango luke.

Egokitzeko eta ontziratzeko zentroek zamalanak piperren kalitatea kaltetu gabe egitea bermatzen duten sistemak izango dituzte.

Egokitzeko eta ontziratzeko zentroak behar bezala aireztatuta egongo dira, eta tenperatura egokia eta hezetasun erlatiboa izango dituzte.

Ontziratzea eskuz egingo dute eta beti kontu handiz egingo dute, horrela produktuaren ezaugarri fisikoak mantentzea ahalbidetuta.

Produktua kontsumitzailearentzako amaierako salmentako unitatetan baino ezin izango da merkaturatu, eta Batzorde Profesionalak kanpaina bakoitzerako aldez aurretik baimendutako ontzi eta formatuak erabili behar dituzte, aipatutako ontzi eta formatu horiek kontsumitzaileen eskarietara egokitzen joaten diren eta produktuaren kalitatea eta irudia uneoro ziurtatzen diren moduan.

Ontzi bakoitzaren edukia homogeneoa izango da, barietate, kalibre, kolorazio eta heldutasun mailari dagokionez. Ontzian ez da egon behar lur hondarrik, hosto zimelen hondarrik edo objektu arrotzik. Halaber, ontzian doan produktua itxita egon behar da ezin bortxatuzko moduan.

Ontziak ziurtatu behar du produktua erraz ikusten dela, bai eta berau egoki babestuta eta kontserbatuta dagoela ere.

Etiketek plegu honen H atalean ezarritako zehaztapenak beteko dituzte.

F) Lotura ingurumenarekin.

F.1.– Historia.

Capsicum espezieak ezagunak dira Mundu Berriko zibilizazioaren hasieratik bertatik eta historikoki bere deskubrimenduarekin lotuta daude. Gertaera historiko honekin batera Espainian 1493. urtean sartu zuten eta, beranduago Europa, Asia eta Afrikako beste herrialde batzuetan barrena zabaldu zen.

podrán trabajar con ningún otro tipo de pimiento verde que no sea Gernikako Piperra o Pimiento de Gernika.

El requisito del acondicionamiento y envasado en la misma zona de producción, tiene por objeto proteger la reputación de la denominación, garantizando, además de la autenticidad del producto, el mantenimiento de su calidad y características.

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.

Además, la realización de las labores de envasado fuera de la zona de producción, complicaría las tareas de control lo que podría tener un efecto negativo en la garantía de calidad y autenticidad 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.

El envasado será manual y se realizará 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.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, en cuanto a variedad, calibre, coloración y grado de madurez. El envase no deberá llevar ningún residuo de tierra, ningún resto de hojas marchitas, ni ningún cuerpo extraño. Asimismo el producto que vaya envasado deberá estar cerrado 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.

F) Vínculo con el medio.

F.1.– Historia.

Las especies de Capsicum son conocidas desde el comienzo de la civilización del Nuevo Mundo y están asociadas históricamente con el descubrimiento del mismo. Coincidiendo con este hecho histórico el pimiento fue introducido en España en el año 1493, para más tarde extenderse por otros países de Europa, Asia y África.

Euskaldunek Amerikako konkistan aktiboki parte hartu zuten, izan ere, Europa eta Amerika osoaren arteko loturen arduradunak direla defendatzen duenik ere badago. Kurlansky iritzi horretakoa da («La historia vasca del mundo», 2000), eta honek adierazten du euskaldunek «...bere sukaldaritzako talentuaren bitartez aitzindariak izan zirela munduko beste lekutako produktuak erabiltzen. Baina beti bere egin zituzten, euskaldun egin zituzten».

Amerikatik ekarritako hazi hau, apur bat luzea eta mina den basa-piper batetik dator, Euskadiko baldintza klimatiko eta edafologikoetara ezin hobeto egokitu dena, bere forma eta zapore mina leundu dituela.

Llona Larrauri bezalako gastronomo ezagunak, Euskalerriaren Adiskideen Elkartean «Las formas de comer de los vascos a lo largo de la historia, con atención especial al siglo XX» (2001) izenburuko testuarekin sartu zenean, adierazi zuen «...piperra bikain egokitu zela Amerikatik iritsi ondoren eta egin ugari direla Euskal Herrian landatzen diren barietateak, eta elkarrengandik bereizten dira bere neurri, kolore eta zaporeagatik.»

Gernikako piperra, hasiera batean, Bizkaiko Piper gisa ezaguna zen. Euskaldunen klimatologia eta ahosabaira bikain egokitu den barietatea da. Beste piper berdeetatik bereizten da fruituaren ezaugarriengatik, hala mamiaren lodieran (txikiagoa Gernikako piperrean) nola «pergamino» osatzera iristen den epidermis lodia duelako, bai eta kolore eta zaporearen intentsitatean ere.

Bizkaiko piperra aspaldian, batez ere, dagoeneko helduak diren piperrak (fruitu gorri gisa) ekoiztera, hau da, lukainka-piperra ekoiztera zuzendutako hazkuntza zen. Ondoren, kordatan lehortzen zuten eta lehor mantentzen zuten hestebeteak (hasieran) prestatzeko eta herrialdeko gastronomian oso preziatuak diren saltsak eta gisatuak prestatzeko gozagarri gisa erabiltzeko asmoz: bakailaoa Bizkaiko erara, txitxardinak pil-pilean, baratxuri-zopa, etab.

Txorizerorako ekoizpen mota hau, bigarren mailara igaro zen, eta piper goiztiarra biltzera pasatu zen, horrela, piperra berde eta oso samur zegoenean biltzen zuten frijituta kontsumitzeko, eta horixe da, hain zuzen ere, «Gernikako Piperra» edo «Pimiento de Gernika» deiturarekin bat datorren produktua.

Piper honek Gernikako udalerriaren izena hartu du, tradizioan zehar hori delako gehien landatutako lurraldea, eta izena eman dio astelehenero egiten duten barazki eta fruten merkatu ospetsuari esker, bertan piperra produktu nagusietakoa izanik. Gaur egun, Bizkaiko baratzeko bigarren hazkuntzarik garrantzitsuena da, letxugaren ostean.

Los vascos participaron activamente en la conquista de América, de hecho, hay quién defiende que son los responsables de las conexiones entre Europa y toda América. De esta opinión es Kurlansky («La historia vasca del mundo», 2000), quién afirma que los vascos «...con su reconocido talento culinario fueron pioneros en el uso de productos de otras partes del mundo. Pero siempre se los apropiaron, los hicieron vascos».

Esta semilla traída de América, procede de un pimiento ligeramente alargado y picante, de carácter silvestre, que se ha adaptado perfectamente a las condiciones climáticas y edafológicas de Euskadi, suavizando su forma y su sabor picante.

Un conocido gastrónomo como es Llona Larrauri en su ingreso en la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País con un texto titulado «Las formas de comer de los vascos a lo largo de la historia, con atención especial al siglo XX» (2001) sostuvo que «...el pimiento se adaptó perfectamente tras su llegada de América y hoy son numerosas las variedades que se cultivan en el País Vasco, con diferencias entre sí por su tamaño, color y sabor.»

El pimiento de Gernika era conocido inicialmente como Pimiento de Bizkaia. Es una variedad que se ha adaptado perfectamente a la climatología y al paladar de los vascos. Tiene diferencias con otros pimientos verdes en las características de fruto, tanto en el grosor de la pulpa (menor en el pimiento de Gernika), como en la presencia de una epidermis gruesa que llega a formar «pergamino» así como en la intensidad del color y del sabor.

El pimiento de Bizkaia antiguamente se trataba de un cultivo enfocado prioritariamente a la producción de pimientos ya maduros (como fruto rojo), es decir a la producción de pimiento choricero. Posteriormente se secaba en ristras y se conservaba en seco para su utilización en la elaboración de embutidos (inicial) y como condimento para la preparación de salsas y guisos muy apreciados en la gastronomía del país: Bacalao a la Vizcaína, angulas al pil-pil, sopa de ajo, etc.

Este tipo de producción para choricero, declinó a un plano secundario, dando paso a una recolección del pimiento precoz, recolectándose el pimiento en verde y en estado muy tierno para su consumo en frito, que es el producto que se corresponde a la denominación «Genikako Piperra» o «Pimiento de Gernika».

Este pimiento toma el nombre del municipio de Gernika porque tradicionalmente éste ha sido el territorio donde más se ha cultivado y el que le ha dado el nombre gracias a su famoso mercado hortofrutícola que se celebra todos los lunes y en el que el pimiento es uno de los productos protagonistas. Actualmente es el segundo cultivo hortícola de más importancia en Bizkaia, después de la lechuga.

Gernikako merkatu honen garrantzia dela kausa, tokiko aldizkari bat bere jatorriaz interesatu zen bere aurrekari historikoak aurkitzeko helburuz. Jakin badakigu, 1366. urteko apirilaren 28ko Gernikako Hiria Sortzeko Gutunean honakoa zegoeneko irakurtzen zela: «...que haiades por mercado cada semana el miércoles». Denbora luzez Lumo eta Ajangizko kontzejuek barazki eta abereen merkatuak antolatzen jarraitu zuten, baina 1613. urtean Bizkaiko Jaurerriko Batzar Nagusiek dekretatu zuten Gernikako azokak San Bartolome egunetik (abuztuak 24) San Andolin arte egingo zirela, eta horrela auzoko elizateak kaltetzea saihestuko zen (Arana Martija, J.A. «Historia del último lunes de octubre», 1990).

Gernikako piperra Bizkaiko zati handi batean landatzen da. A. Alonsoren lanean («Conservación y reproducción de material vegetal de Pimiento de Gernika», 1994) honakoa irakur dezakegu: «... haziaz hornitzeko iturri nagusia, inguruko nekazariak dira, duela ehunka urteetatik hona landatzen dutenak. 1982. urtean, labore hau Bizkaiko baratzezaintzako bigarrena zen bere garrantziari dagokionez, hala aire zabalean eta berotegian eskainitako bere azaleragatik, nola bere errentagarritasunagatik eta bere fruituen kalitatea oso ondo baloratzen duen merkatu baten aukera komertzialengatik.».

Gernikako Piperrari buruzko azterketa sakona egin ondoren, A. Alonsok ondorioztatu du produktu hau ezagutzen den Euskal Herriko kultibarrik zaharrenetakoa dela, eta bere haziak eta eskuratzeko bere sekretuak gurasoengandik seme-alabengana igarotzen direla mendeetan zehar eta Bizkaiko historiaren zatia izan da. (Alonso, A. «Conservación y reproducción de material vegetal de Pimiento de Gernika», 1994-1995) «Piperra euskal sukaldaritzako atalik garrantzitsuenetako baten zatia da. Gure bizimoduan guztiz errotu da, eta egun gure bizitzaren adierazpenik egiazkoena, herrialdeko toki askotan landa-ingurunean garatzen dutena esaterako, ezin dugu azaldu Amerikatik datorren produktu hau gabe. Bizkaitarrek, orain dela 400 urte ezagutzen ez zuten produktuaren bidez, agian bere sukaldaritzako jakirik onena ez ezik, maila unibertsalekoa ere dena, egin dute eta produktu exotiko batez lortu dute.» Horixe da José María Busca Isusi izeneko bromatologo eta gastronomo gipuzkoar ezagunaren iritzia, 70 urteen hasieran gastronomiari buruzko bere zutabean eskaintzen zuena (Busca Isusi, J.M. «Artículos periodísticos sobre pimientos»).

Gernikako piperraren kontsumoa, piper frijiturako, Euskal Herriko ezaugarria da, eta bertan nolabaiteko garrantzia du, azkeneko urteotan hazi dena eta hazkuntza-lerroak ekoitzi eta aukeratzeko teknikak hobetzeko tokiko ikerketa lana ekarri duena. Ikerketa lan honen emaitza izan da barietateen garapena. Horretarako, tradizionalki eta belaunaldiz belaunaldi haziari eutsi dioten 500 baserri baino gehiagotan aurkitutako lerroak aukeratu dituzte.

La importancia de este mercado gernikes llevó a una revista local a interesarse por su origen con el fin de descubrir sus antecedentes históricos. Se sabe que en la Carta Fundacional de la Villa de Gernika del 28 de abril de 1366 ya se leía lo siguiente: «...que haiades por mercado cada semana el miércoles». Durante mucho tiempo los concejos de Lumo y Ajangiz continuaron organizando sus mercados de hortalizas y de ganado, pero en 1613 las Juntas Generales del Señorío de Bizkaia decretaron que las ferias de Gernika se celebraran desde San Bartolomé (24 de agosto) hasta San Antolín, evitando así dañar a las anteiglesias vecinas (Arana Martija, J.A. «Historia del último lunes de octubre», 1990).

El pimiento de Gernika se cultiva en gran parte de Bizkaia. En el trabajo de A. Alonso («Conservación y reproducción de material vegetal de Pimiento de Gernika», 1994) encontramos que «... su principal fuente de aprovisionamiento de semilla, son los agricultores de la zona que lo vienen cultivando desde hace cientos de años. En 1982, este cultivo era el segundo en importancia en la horticultura vizcaína, tanto por la superficie dedicada al aire libre y en el invernadero, como por su rentabilidad y las posibilidades comerciales de un mercado que valora muy positivamente la calidad de sus frutos.»

Tras realizar un minucioso estudio sobre el Pimiento de Gernika, A. Alonso llega a la conclusión de que este producto es uno de los cultivares más antiguos conocidos en Euskal Herria, y que 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. (Alonso, A. «Conservación y reproducción de material vegetal de Pimiento de Gernika», 1994-1995) «El pimiento es parte de uno de los capítulos más importantes de la cocina vasca. Se ha incrustado de tal manera en nuestra forma de vivir, que hoy la más genuina expresión de nuestra vida, como es la que se desarrolla en el medio rural en muchas partes del país, no nos la podemos explicar sin este producto procedente de América. Los vizcaínos con un producto que desconocían hace 400 años no sólo han hecho el quizás mejor plato de su cocina, sino de rango universal, y lo han conseguido con un producto exótico.» Esta es la opinión que el reconocido bromatólogo y gastrónomo guipuzcoano José María Busca Isusi ofrecía en su columna gastronómica a principios de los 70 (Busca Isusi, J.M. «Artículos periodísticos sobre pimientos»).

El consumo de pimiento de Gernika, para pimiento frito, es característico del País Vasco donde tiene una relativa importancia que ha ido creciendo en los últimos años y ha dado origen a un trabajo de investigación local para mejora de técnicas de producción y selección de unas líneas de cultivo. Fruto de este trabajo de investigación ha sido el desarrollo de variedades, seleccionando las líneas localizadas en más de 500 caseríos que tradicionalmente y generación tras generación, habían mantenido la semilla.

F.2.– Gernikako piperra gastronomian.

Gastronomo ospetsuen (Jose M.ª Busca Isusi) egunkariko artikulu askok Gernikako itsasadarreko piperraren bikaintasunaz berba egiten dute (El Correo de Vizcaya, 4. faszikulua. «Guernica-1», 1970. urtea), eta piper mota hauen gozotasuna nabarmentzen dute, eta 30. hamarkadako urteen errezetako zenbait liburuk jakiaren oinarrizko osagaitzat Gernikako lukainka-piperra duten Bizkaiko erara egindako saltsak dituzten jakiak aurkezten dituzte. 1930. urteko «El Amparo» bezalako errezeta-liburuek edo Parabereko Markesaren errezetek piper hauek jasotzen dituzten bere jakien osagaien artean.

Euskal Herriko gastronomiako kritikari handi guztiek eta estatuko besteren bat gehiagok ere (Llona Larrauri, Busca Isusi, J.L. Iturrieta, J.J. Lapitz, José Castillo, Parebereko Markesa edo Ignacio Domenech) produktu hau beren artikuluetan goretsi dute edo bere errezetaren batean jaso dute. Munduan ospe handia duten euskal sukaldariek ere (Arguiñano, Subijana edo Martín Berasategi adibidez) produktu hau erabiltzen dute bere errezetetan.

Horrela bada, bere osagaien artean Gernikako Piperra duten errezetak oso ugari dira, eta hauek «goren» edo «ikaragarri» bezalako kalifikatzailez deskribatu dituzte.

Gernikako piperra ezagutarazteko helburuz, 1998. urtean «Gernikako Piperraren Kofradia» eratu zen. Talde honek Gernikako piperra sustatzeko hainbat jarduera antolatzen ditu udalerriko udalaren eta bestelako erakundeen babesarekin, produktu honen dastaketa Gernikako azoka tradizionalean esate baterako.

El Correo egunkariak ere artikulu ugari eskaini dizkie Gernikako piperrei eta udalerri honetako merkatuari. Hauetan agerian gelditzen da Gernikako azokaren eta piper berde hauen arteko lotura. Alde batetik merkatuak Bizkaian duen garrantziaren eta bertako piper berdean bertan duen garrantziaren berri ematen du. Bestaldetik, toki honetako piperra goraipatzen da eta honakoak bezalako baieztapenak erabiltzen dira: «jaki bikaina» edo «lur honetan hazten diren fruiturik gorenetako bat» (El Correo «Artículos periodísticos sobre el mercado y el pimiento de Gernika», 1988-1999).

Ospea New Yorkera ere iritsi da. Bertan Teresa Barrenecheak, Manhattango bere jatetxean, bakailaoz betetako piperrak eskaintzen ditu Gernikako benetako piperrez egindako Bizkaiko erarako saltsarekin (Llona Larrauri, J. «Las formas de comer de los vascos a lo largo de la historia, con atención especial al siglo XX», 2001).

Lurraldean piperrarekiko dagoen zaletasuna Espainiako Elikaduraren datuak egiaztatzean agerian gelditzen da, hauetan ikus dezakegu euskaldunek Espainiako piper-kontsumitzaile handienak direla: 5,5 kilo / 3,3 kilo (Mercasa «Alimentación en España 2001», 2002).

F.3.– Naturala.

F.2.– El pimiento de Gernika en la gastronomía.

Muchos artículos periodísticos de afamados gastrónomos (Jose M.ª Busca Isusi) hablan de las excelencias del pimiento de la ría de Gernika (El Correo de Vizcaya, Fascículo n.º 4. «Guernica-1», año 1970), destacando la suavidad de este tipo de pimientos y varios libros de recetas de los años 30 presentan platos con salsas a la vizcaína que cuentan con el pimiento choricero de Gernika como ingrediente básico del plato. Libros de recetas como «El Amparo» del año 1930 o las recetas de la Marquesa de Parabere incluyen estos pimientos entre los componentes de sus platos.

Todos los grandes críticos gastronómicos del País Vasco y alguno más 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, Subijana o Martín Berasategi utilizan este producto en sus recetas.

Así, son innumerables las recetas que cuentan con el Pimiento de Gernika entre sus ingredientes, que son descritos con calificativos como «estelares» o «fabulosos».

Con el único fin de dar a conocer el pimiento de Gernika se constituyó en 1998 la «Cofradía del Gernikako Piperra», colectivo que organiza diversas actividades promocionales del pimiento de Gernika con el apoyo del ayuntamiento del municipio y de otras instituciones, como por ejemplo la degustación de este producto en el tradicional mercado de Gernika.

El Diario El Correo también ha dedicado numerosos artículos a los pimientos de Gernika y al mercado de este municipio. En ellos queda de manifiesto la unión entre el mercado de Gernika y estos pimientos verdes. Por un lado deja constancia de la relevancia que el mercado tiene en Bizkaia y la importancia que el pimiento verde del país tiene en él. Por otra parte se ensalza el pimiento de este lugar y se utilizan afirmaciones como: «sublime manjar» o «uno de los frutos más excelsos que brotan en esta tierra» (El Correo «Artículos periodísticos sobre el mercado y el pimiento de Gernika», 1988-1999).

La fama ha llegado incluso a Nueva York donde Teresa Barrenechea, desde su restaurante en Manhattan ofrece unos pimientos rellenos de bacalao con salsa vizcaína elaborada con auténticos pimientos de Gernika (Llona Larrauri, J. «Las formas de comer de los vascos a lo largo de la historia, con atención especial al siglo XX», 2001).

La afición que por el pimiento se siente en el territorio queda patente al comprobar los datos de Alimentación en España en el que se recoge que los vascos son los mayores consumidores de pimientos de España: 5,5 kilos frente a 3,3 (Mercasa «Alimentación en España 2001», 2002).

F.3.– Natural.

Klima, erliebea eta edafologia

Euskal Autonomia Erkidegoa 7.300 km² eta 2,2 milioi biztanleko eskualde txikia da, Espainiako Iparrean kokatuta dagoena.

Euskal nekazaritza bertako kontsumorako ekoizpenean oinarriturik dago; euskal produktuak eskatzen direlako. Eskualde guztietan lehen sektoreko lau azpisektoreek (nekazaritza, abeltzaintza, basogintza eta arrantza) ez dute garrantzi berbera, lurraldeko ezaugarri geografikoek mugatuta baitaude. Euskal nekazaritzaren sektoreak bi eremutan bereizita daude; atlantikoa eta kontinentala. Eremu atlantikoan, honetan Gernikako Piperra landatzen da, mendiko nekazaritza egiten da, eta bertan abeltzaintza, baratzezaintza eta basogintza jarduera nagusiak dira. Kantauri/Atlantikoko isurialdearen eta kontinental edo mediterraneoaren artean dagoen alde handiak dauden ustiategi kopurua ere baldintzatzen du, eta baita hauen neurria ere (Biblograf «Eskola Gida Vox: Geografía», 1997).

Euskal Herria landare-espezie kopuru handirako muga-eremua da. Busca Isusi gastronomoak dio mundu soko muga-eremuetako produktu guztiek ospe merezia dutela. Antza denez, giroaren aurkako borroka gogorrean hazi izanak janari-kalitate hobea dakar (Busca Isusi, J. M. «La alimentación de Guipúzcoa», 1968).

Busca Isusi jaunaren arabera, «Amerikako produktuek Euskal Herrian izan zuten harrera onaren arrazoietako bat da gure lurzorura eta gure klimara berehala egokitu zirela izan zen» (Busca Isusi, J. M. «La alimentación de Guipúzcoa», 1968).

Klima

Ziur aski, latitudea da EAEko klima gehien baldintzatzen duen faktore geografikoa da. Urtaroetan izpiek duten inklinazioa altitudearen mende egoten da. Bada, EAEko altitudeak, 42.º eta 43,05.º bitartean Ekuadorretik iparrean, komunitatea eremu epela deitutakoaren barruan kokatzen du (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

Euskal Herriko isurialde atlantikoak mesotermikoa deitzen den klima motari dagozkion datu estatistikoak agertzen ditu, hau da, moderatua tenperaturei dagokienez eta oso euritsua, hilabete lehorrik gabe eta euri gehienak udazken-neguko garaian egoten direla. Köppenen sailkapen tematiko unibertsalean urtaro lehorrik gabeko klima epel hezea, edo klima atlantikoa, deitzen da eta Cfb letren bidez sinbolizatzen da. Klima honetan ozeano Atlantikoak eragin nabarmena du, Europako mendebaldeko kostalde osoa mendebaldeko haizeen lur-zerrendaren barruan kokatzen baita, hau da, nagusi den fluxu orokorra mendebaldetik ekialdera doan eremu latitudinala. Modu horretan aire-masak, ur ozeaniko epelekin harremanetan sartzean bere tenperaturak leundu direlarik, kostaldera iristen dira eta, ondorioz, gau eta egunaren arteko, edo uda eta neuaren arteko,

Clima, Relieve y edafología

El País Vasco es una pequeña región de 7.300 km² y una población de 2,2 millones de habitantes, situada en el Norte de España.

La agricultura vasca esta basada en la producción para consumo propio; porque se demandan productos vascos. En todas las comarcas los cuatro subsectores del sector primario (agricultura, ganadería, silvicultura y pesca) no tienen la misma importancia ya que están limitados por las características geográficas del territorio. Los distintos sectores de la agricultura vasca se encuentran diferenciados en dos zonas; la atlántica y la continental. En la zona atlántica, que es donde se cultiva el Pimiento de Gernika, se lleva a cabo una agricultura de montaña donde la ganadería, la horticultura y la silvicultura son las actividades más importantes. La gran diferencia existente entre la vertiente Cantábrico/Atlántica y la continental o mediterránea condiciona incluso el número de las explotaciones existentes pero también su tamaño (Biblograf «Eskola Gida Vox: Geografía», 1997).

El País Vasco es área límite para gran número de especies vegetales. El gastrónomo Busca Isusi sostiene que los productos de las áreas límites en todo el mundo gozan de merecida fama. Parece algo así como si el haber crecido en dura lucha con el ambiente se traduce en una mejor calidad alimenticia (Busca Isusi, J. M. «La alimentación de Guipúzcoa», 1968).

Según Busca Isusi «una de las razones de la buena acogida de los productos americanos en el País Vasco es que se adaptaron enseguida a nuestro suelo y nuestro clima» (Busca Isusi, J. M. «La alimentación de Guipúzcoa», 1968).

Clima

La latitud es probablemente, el factor geográfico que más condiciona el clima de la CAPV La inclinación de los rayos en diversas estaciones del año depende de la altitud. Pues bien, la altitud de la CAPV entre los 42.º y los 43,05.º al norte del Ecuador, sitúa a la comunidad dentro de lo que se ha llamado la zona templada (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

La vertiente atlántica del País Vasco presenta unos datos estadísticos que corresponden a 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. En la clasificación temática universal de Köppen se denomina clima templado húmedo sin estación seca, o clima atlántico, y se simboliza con las letras Cfb. En este clima el océano Atlántico ejerce una influencia notoria, debido a que toda la costa occidental de Europa se enclava dentro del cinturón terrestre de los vientos del oeste, es decir, una zona latitudinal en donde el flujo general predominante es de oeste a este. De esta forma masas de aire, cuyas temperaturas se han suavizado al contacto con las templadas aguas oceánicas, llegan a la costa y hacen que las oscilaciones térmicas entre la noche

tenperatura-bitarteak ez dira oso nabarmenak izaten (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

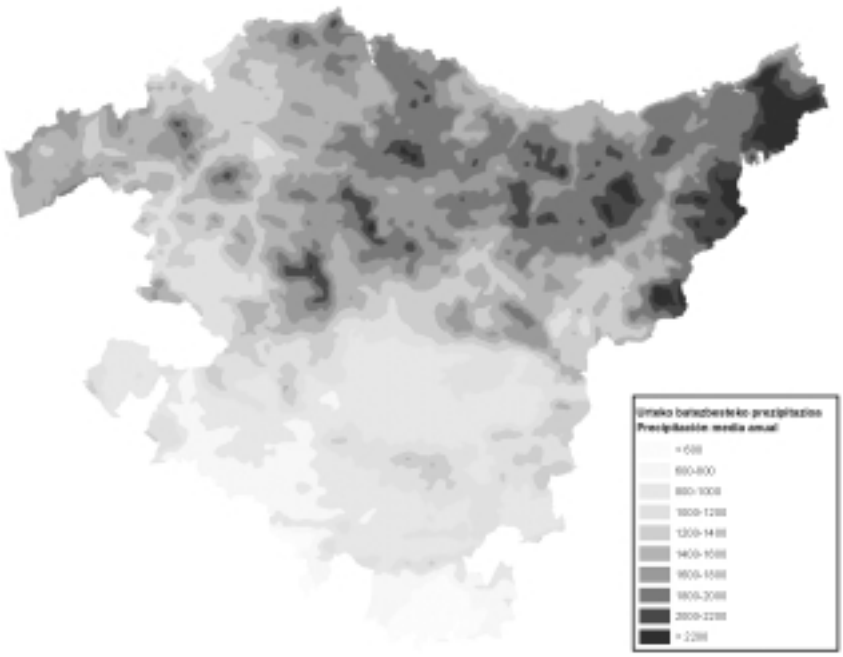
Faktore orografikoa da, erliebea, Euskal Herriko isurialde atlantiko osoko euri kopuru handia azaltzen duena, 1.200 eta 2.000 mm baino gehiago bitartean batez beste urtean, urtaro lehorrik gabe, gehienekoa udazkenneguan egoten dela. Euskal mendi eta Pirinioen hurbiltasuna dela eta, iparreko sektoretik datozen aire-masak igotzen dira, bere ur baporea kondentsarazten duen hoztea pairatzen dute eta, ondorioz, horrek bere hezetasuna ere askatzea eragiten du, euri asko eta bortizki egiten duela (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

Bizkaiko probintziak Gipuzkoakoak baino prezipitazio txikiagoa biltzen du urtean. Bizkaian prezipitazioek 1.000 mm gainditzen dute, baina 1.500 mm baino gutxiago dira, mendiko eremu mugatu batzuetan izan ezik. Gipuzkoan, aldiz, prezipitazioek bai gainditzen dute 1.500 mm, mendebaldeko kostaldean izan ezik, azken honetan urtean, batez beste, 1.300 mm izaten dira, eta agian iparraldeko barneko haran babestu batzuetan izan ezik. Isurialde kantauriarraren beste ezaugarri bat udako bigarren erdialdean eta udazken hasieran egon ohi diren prezipitazioen maila handia da, garai honetan euskal kostaldean maiz oso ezegonkorra eta oso hezea den gainazaleko aire-masa sortzen da, iparraldeko haize arinak daudela (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

y el día, o entre el verano y el invierno, sean poco acusadas (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

Es el factor orográfico, el relieve, el que explica la gran cantidad de lluvias de toda la vertiente atlántica del País Vasco, entre 1.200 y más de 2.000 mm de precipitación media anual, sin estación seca, con un máximo en otoño-invierno. Debido a la proximidad de los montes vascos y de los Pirineos, las masas de aire provenientes del sector norte ascienden, sufren un enfriamiento que les hace condensar su vapor de agua y consecuentemente precipitar su humedad, con lo que llueve intensa y abundantemente (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

La provincia de Bizkaia recoge una precipitación anual inferior a la de Gipuzkoa. En Bizkaia las precipitaciones superan los 1.000 mm pero quedan por debajo de los 1.500 mm, excepto en limitadas zonas de montaña. En Gipuzkoa, por el contrario, las precipitaciones si suelen superar los 1.500 mm, a excepción de la costa oeste, en donde las medias anuales rondan los 1.300 mm, y quizás también con la excepción de algunos valles interiores protegidos del norte. Otra característica de la vertiente cantábrica es el alto nivel de precipitaciones que con frecuencia se suele registrar en la segunda mitad del verano y comienzos del otoño. es frecuente en esta época la formación en la costa vasca de una masa de aire superficial muy inestable y muy húmeda; con ligeros vientos del norte (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).



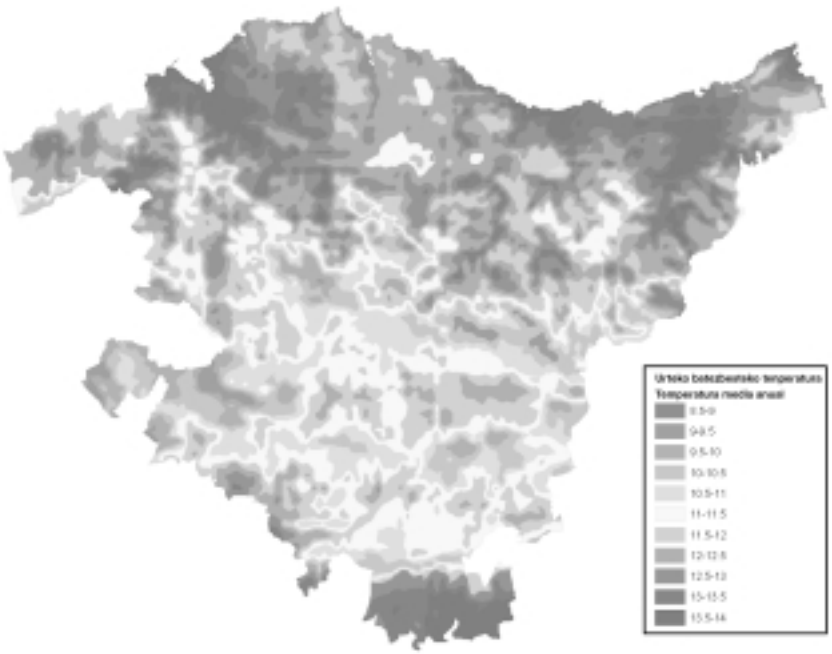
4. irudia / *Figura 4*

Tenperaturei dagokienez, nolabaiteko moderazioa nabarmendu behar dugu (urteko batezbesteko tenperatura 13 ºC da eta tenperatura-bitartea 11 ºC), horrek funtsean neguak oso leunak eragiten ditu. Horrela bada, euskal kostaldeko neguko gutxieneko tenperaturak Levante eta Kataluniako kostaldekoen antzekoak izaten dira. Kostaldean urteko batezbesteko tenperaturek Euskal Herriko baliorik handienak izaten dituzte, 14 ºC inguru. Udak freskoak izan arren, egon litezke, halere, bero handiko gertaerak, 40 ºC arteko tenperatura-igoerak daudela, bereziki udan zehar, izan ere, garai honetan Afrikako latitudetatik etor daitekeen hegoaldeko haize lehorra are gehiago berotzen da Kantaurirantz jaistean. (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

Tenperaturen leuntasun honetan eragina dute hodeitza handiek, honek beroa galtzea saihesten baitu, eta itsasoa hurbil egoteak. Leunak kostaldean eta hurbileko aldeetan, eta aldeak are handiagoak dira Kantauritik Ebroko depresiorantz aldentzean, azken honetan udak beroagoak eta neguak apur bat hotzagoak izaten baitira (Gómez Piñeiro, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).

En cuanto a las temperaturas es de destacar una cierta moderación (temperatura media anual de 13 ºC y oscilación térmica de 11 ºC), que se expresa fundamentalmente en la suavidad de los inviernos. Es así que la costa vasca tiene unas temperaturas mínimas invernales semejantes a las de la costa levantina y catalana. Las temperaturas medias anuales registran en la costa los valores más altos de Euskal Herria, unos 14 ºC. Aunque los veranos sean frescos, son posibles, sin embargo, episodios cortos de fuerte calor, con subidas de temperatura de hasta 40 ºC, especialmente durante el verano, cuando el reseco viento del sur, que puede provenir desde latitudes africanas, se calienta aún más en su descenso hacia el Cantábrico (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

En la suavidad de las temperaturas influye la elevada nubosidad, que evita las perdidas de calor, y la proximidad del mar. Suaves en la costa y zonas cercanas, mientras que las diferencias son mayores al alejarnos del Cantábrico hacia la depresión del Ebro, donde los veranos son más calurosos y los inviernos algo más fríos (Gómez Piñeiro, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).



5. irudia / *Figura 5*

Euskal Herriko klima dela eta, ureztatzeko sistema ez da ezinbestekoa nekazaritzako ekoizpenerako, eta Busca Isusik adierazten duen bezala «jende orok daki lehorreko produktua, oro har, ureztatukoa baino hobea dela» (Busca Isusi, J. M. «La alimentación de Guipúzcoa», 1968).

Erliebea

Euskal Autonomia Erkidegoa (EAE) lurralde menditsutzat definitu daiteke. 75/278/EEE zuzentarauarekin bat etorriz, lurraldearen % 85 «mendiko eremutzat» hartzen da, eta horrek dauden topografia eta klimako mugen gaineko ideia ematen du, hauek lehen sektoreko jarduera gogor baldintzatzen dutela (Fatás Cabeza, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001).

Egiturazko bi multzo handitan banatzen da: arku atlantikoa edo euskal atalasea deitutakoa, Pirinioen sistemaren ekialdeko jarraipentzat hartua, eta Ebroko depresioa hegoaldean. Lehendabizikoak hedadura handiena hartzen du (Bizkaia, Gipuzkoa eta Arabako zati handi bat). Ebroko depresioan Arabako Errioxa eskualdea baino ez da sartzen (Fatás Cabeza, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001).

Lehendabiziko multzoa hainbat tolestura mesozoikok osatuta dago, O-E orientazioa dutenek, eta bigarren mailako estaldura osatzen zutenek. Mendikate Kantauriar eta Pirenaikoaren aldean, deprimitu samar dagoen eremua da, aipatutako mendikateek, bestalde, ekialdean eta mendebaldean mugatzen dute (Fatás Cabeza, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001).

Euskadiko ebakidura latitudinal batean, azaletik, hiru eremu bereizi ahal ditugu: iparralderen dagoena isurialde atlantikoa da. Isurialde kantauriarrak Bizkaia eta Gipuzkoako probintziak osoki hartzen ditu, eta baita Arabako iparraldeko zenbait haran ere (Laudio, Aiara, Amurrio, Aramaio), halaber, Euskal Herriko estereotipoa ere irudikatzen du, klima ozeanikoak, larre eta basoen paisaia berdeek eta trinkoki populatu eta industrializatutako haran sartuen erliebe korapilatsuak definitua. (Fatás Cabeza, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001).

Kantauriar/Atlantikoko isurialdeak benetan nahasia den eredua agertzen du, kostaldetik barneko alderantz hainbat tamainatako mendilerroen artean sartutako haran ugari, erliebea mugalerro Kantauriar – Mediterraneoko katera iritsi arte altuera irabazten duten hainbat bloketan egituratzen da. Erliebe zail honek bizitzaren alderdi guztiak baldintzatzen ditu, nekazaritza eta abeltzaintzatik hasi, eta baita etxebizitzak multzokatzeko moduak edo garraiorako azpiegiturak ere (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

Dado el clima del País Vasco, no es imprescindible el sistema de riego para la producción agrícola, y como Busca Isusi defiende «todo el mundo sabe que el producto de secano es por lo general mejor que el de regadío» (Busca Isusi, J. M. «La alimentación de Guipúzcoa», 1968).

Relieve

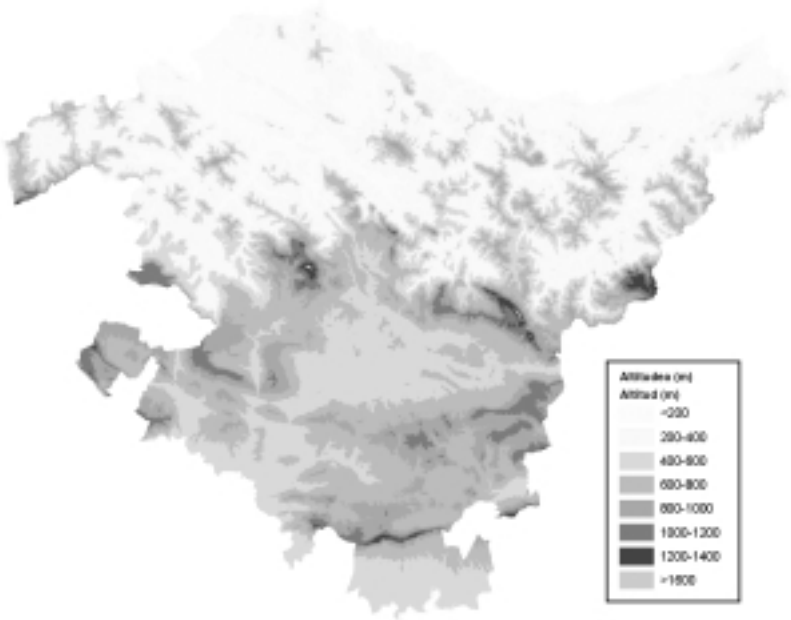
La Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV) se puede definir como un territorio montañoso. De acuerdo con la Directiva 75/278/CEE el 85% del territorio esta considerado «zona de montaña», lo que da una idea de las limitaciones topográficas y climáticas existentes, que condicionan fuertemente la actividad primaria (Fatás Cabeza, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001).

Se divide en dos grandes conjuntos estructurales: el llamado arco Atlántico o umbral vasco, como continuación occidental del sistema Pirenaico, y la depresión del Ebro al Sur. El primero de ellos abarca la mayor extensión (Bizkaia, Gipuzkoa y gran parte de Álava). En la depresión del Ebro únicamente se inserta la comarca de la Rioja Alavesa (Fatás Cabeza, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001).

El primer conjunto lo componen una serie de pliegues mesozoicos, con una orientación O-E, que formaban parte de la amplia cobertura secundaria. Constituye una zona relativamente deprimida en relación con las cordilleras Cantábrica y Pirenaica, que con su mayor resalte la limitan por el este y oeste (Fatás Cabeza, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001).

En un corte latitudinal de Euskadi se pueden distinguir a grandes rasgos tres zonas: la que está más al norte es la vertiente atlántica. La vertiente cantábrica abarca la totalidad de las provincias de Bizkaia y Gipuzkoa, además de algunos valles septentrionales de la alavesa (Llodio, Ayala, Amurrio, Aramaio), y representa el estereotipo del País Vasco, definido por el clima oceánico, los paisajes verdes de prados y bosques y el intrincado relieve de valles encajados densamente poblados e industrializados (Fatás Cabeza, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001).

La vertiente Cantábrica/Atlántica presenta un modelo ciertamente intrincado, de numerosos valles encajados entre alineaciones montañosas de distinto porte desde la costa hacia el interior el relieve se dispone en una serie de bloques que van ganando altura hasta alcanzar la cadena de la divisoria Cantábrico - Mediterránea. Este relieve tan complejo condiciona todos los aspectos de la vida, desde la agricultura y la ganadería hasta las formas de agrupar las viviendas o las infraestructuras para el transporte (Meaza Rodríguez, G. y Ruiz Urrestarazu, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).



6. irudia / *Figura 6*

Edafologia

Klima ozeanikoak lurzoru hezeak egotea eragiten du, hauetan mikroorganismo asko daude eta hauek materia organikoaren deskonposizioko eta ondorengo humidifikazioko prozesua bizkortzen dute (Gómez Piñeiro, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).

Klima ozeanikoan ugari dira humusetan oparoak diren lurrak. Hauen ezaugarri da A. horizonte handia izatea, materia organikoan aberatsa dena (eskualde hezeetako lur arre karetsua). Karea eta materia organikoaren maila handia dituzten materialen gainean eratutako lurrak dira (Gómez Piñeiro, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).

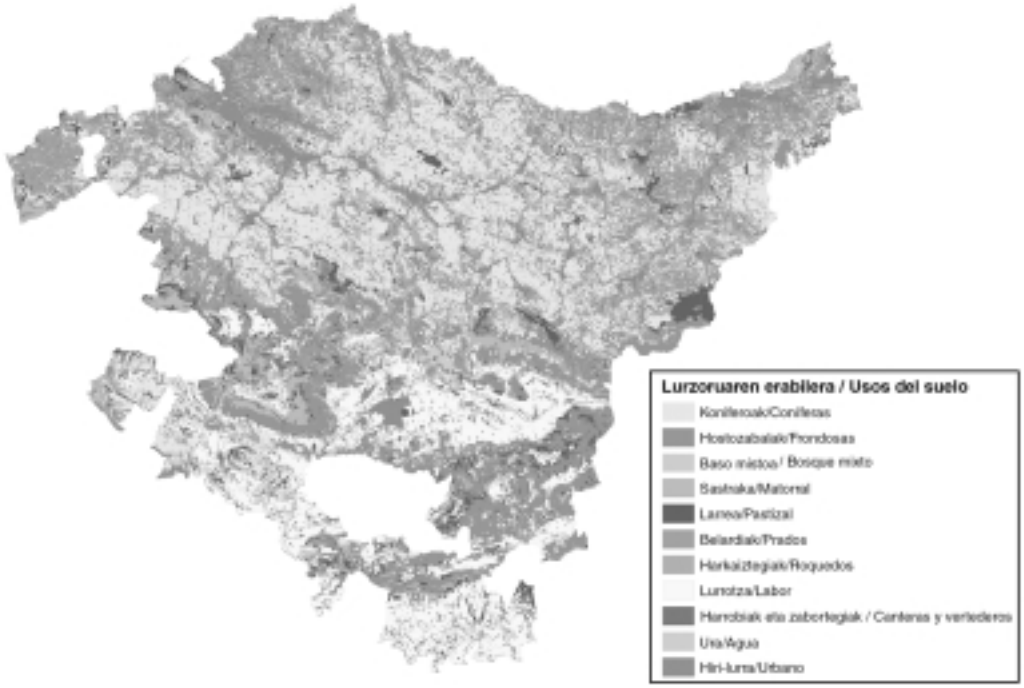
1.300 mm baino gehiagoko prezipitazioak dituzten aldeek lurzoru arreak eta arre-karetsuak dituzte. Kareharria eta materia organikoko kopuru handia dituzte A horizontean. Silizezko harkaitzen gainean lur arre hezea ageri da. Malda handiko eremuetan ranker eta litozoruak daude. Are gehiago zehaztuta, Gipuzkoan: lur arrea, lur arre podsolizatua, lur arre-karetsua, terra fusca, rendzina, lurzoru alubialak eta litozoruak; Bizkaian: lur arre-karetsuak, rendzinak eta lur arrea (Gómez Piñeiro, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).

Edafología

El clima oceánico determina la existencia de suelos húmedos ricos en microorganismos que aceleran el proceso de descomposición de la materia orgánica y su posterior humidificación (Gómez Piñeiro, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).

Bajo un clima oceánico, abundan los suelos ricos en humus, caracterizados por presentar un importante horizonte A., excepcionalmente rico en materia orgánica (tierra parda caliza de regiones húmedas). Son suelos formados sobre materiales que contienen caliza y un elevado grado de materia orgánica (Gómez Piñeiro, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).

Las áreas con precipitaciones superiores a los 1.300 mm tienen suelos pardos y pardos-calizos. Contienen caliza y gran cantidad de materia orgánica en el horizonte A. Sobre rocas silíceas aparece la tierra parda húmeda. En las áreas de fuertes pendientes tenemos a los rankers y a los litosuelos. Concretando más: en Gipuzkoa; tierra parda, tierra parda podsolizada, tierra pardo-caliza, terra fusca, rendzina, suelos aluviales y litosuelos. En Bizkaia; tierras pardo-calizas, rendzinas y tierra parda (Gómez Piñeiro, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).



7. irudia / *Figura* 7

Piperraren premia klimatiko eta edafikoak

Piperra landare zorrotza da tenperaturari dagokionez. 15 ºC azpitik bere hazkundea moteltzen da, eta 10 ºC baino gutxiago dagoenean guztiz eteten da. 35 ºC baino gehiagoko tenperaturek lorea eroraraztea eragin dezakete. Lurzoru sakonak eta ondo drainatuak behar ditu, bere sustrai-sistema ahaltsua arazorik gabe garatu ahal izateko. Ondo hazten da pH ia neutroekin, sei eta zortzi bitartekoekin (Océano Centrum «Enciclopedia Práctica de la Agricultura y la Ganadería», 1993).

Piperraren barietateak oso exijenteak dira lurzoruei dagokienez, eta ez dituzte batere ondo onartzen lurzoru buztintsuak, ezta materia organiko urriko lurzoruak ere. Gazitasuna oso gaizki hartzen du (Hagina, Revista Agraria. 1994). Hobea da, gainera, lurzoruak sakontasuna eta drainadura ona izan ditzan (Alonso, F.J. y Souza Egipsy, V. «La huerta, guía completa de hortalizas y verduras», 1977).

Kantaurira begira dauden baratzeek, ipar-mendebaldeko haize nagusien babesean kokaturik, mikroklima dute, bereziki epela, eguzkitsu dira eta, eta itsasoak, tenperaturen erregulatzailearena egiten duela, izozte handietatik babesten ditu. Gorabehera honi esker, batez ere udaberri-udazkeneko garaian baratzeak, ureztatzerik behar ez dutenak, euria maiz gertatzen baita aipatutako urtaro horien lehenean, baba, leka, ilar, letxuga, zerba, porruak, azenarioak, tomateak eta piper barietate handiaz gainezka egoten dira, azken hauen artean, bestalde, Gernikako lukainka-piperrak nabarmendu behar ditut (Lapitz, J.J. «Comer en Euskalherria», 1980).

Necesidades climáticas y edáficas del pimiento

El pimiento es una planta exigente en cuestión de temperatura. Por debajo de 15 ºC su crecimiento se ralentiza, y a menos de 10 ºC se detiene por completo. Las temperaturas superiores a 35 ºC pueden provocar la caída de la flor. Requiere suelos profundos y bien drenados, donde su potente sistema radicular pueda desarrollarse sin problemas. Crece bien con pH casi neutros, entre seis y ocho (Océano Centrum «Enciclopedia Práctica de la Agricultura y la Ganadería», 1993).

Las variedades de pimiento son muy exigentes en suelos, no admitiendo nada bien los suelos arcillosos ni los de bajo contenido en materia orgánica. Admite muy mal la salinidad. (Hagina, Revista Agraria. 1994). Es mejor que el suelo, también posea profundidad y buen drenaje (Alonso, F.J. y Souza Egipsy, V. «La huerta, guía completa de hortalizas y verduras», 1977).

Las huertas que miran al Cantábrico, ubicadas al socaire de los vientos dominantes del noroeste, gozan de un microclima, especialmente benigno, ya que están soleadas, y el mar actuando de regulador de temperaturas las protege de las grandes heladas. Esta circunstancia permite que en la época primavera-otoño primordialmente, las huertas, que no precisan de regadío, ya que las lluvias son frecuentes en la primera de las citadas estaciones, estén saturadas de habas, vainas, guisantes, lechugas, acelgas, puerros, zanahorias, tomates y una gran variedad de pimientos entre los que destaco los choriceros de Gernika (Lapitz, J.J. «Comer en Euskalherria», 1980).

Euskal Herriko klima piperraren behar agroklimatikoekin ezin hobeto etortzen da bat. Euskal Herriko isurialde atlantikoak piperrari beharrezko tenperatura eskaintzen dio, moderatua eta ez sobera beroa; eta baita izozteak ez gertatzeko segurtasuna ere. Euskal Herriko iparraldeko ezaugarri edafikoek, berriz, bere lurzoru karetsuei eta materia organiko ugariari esker, Gernikako piperrari hazkunde egokia eskaintzen diote.

G) Kontrolaren egitura.

Kontrolerako Erakundea Erakunde Pribatu Babestua da, Fundación Kalitatea Fundazioa, hurrengo helbidea duena: Abadiñoko Muntsaratz Dorrea (Bizkaia), telefonoa: 94 603 03 30, faxa: 94 603 39 53 eta posta elektronikoa: euskolabel@euskolabel.net.

Fundación Kalitatea Fundazioak «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» kontrolatu eta ziurtatzeko bitarteko tekniko eta giza baliabide nahikoak ditu eta EN 45011 arauan ezarritako eskakizunak betetzen ditu.

Fundación Kalitatea Fundazioak kalitateko eskuliburua garatu du, baita «Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra» ziurtatzeko beharrezko prozedura orokorrak eta espezifikoak ere.

H) Etiketatzea.

Etiketetan, indarreko legerian, oro har, erabakitzen diren datuez gainera, «Pimiento de Gernika» edo «Gernikako Piperra» aipamena eta jarraian azaldutako ikurra nahitaez agertuko dira:

El clima del País Vasco encaja perfectamente con las necesidades agroclimáticas del pimiento. La vertiente atlántica de Euskal Herria ofrece al pimiento la temperatura necesaria, moderada y no excesivamente calurosa; y la seguridad de que no se producirán heladas. Por otra parte, las características edáficas del norte del País Vasco con sus suelos calizos y su abundante materia orgánica proporcionan al pimiento de Gernika el crecimiento adecuado.

G) Estructura de control.

La Entidad de Control es un Organismo Privado Autorizado, Fundación Kalitatea Fundazioa, con dirección en Torre Muntsaratz de Abadiño (Bizkaia), teléfono: 94 603 03 30, fax: 94 603 39 53 y correo electrónico euskolabel@euskolabel.net.

La Fundación Kalitatea Fundazioa, es una entidad que cuenta con los medios técnicos y humanos suficientes para controlar y certificar «Pimiento de Gernika o Gernikako Piperra» y cumple los requisitos establecidos en las normas EN 45011.

La Fundación Kalitatea Fundazioa ha desarrollado un manual de calidad así como los procedimientos generales y específicos necesarios para certificar «Pimiento de Gernika / Gernikako Piperra».

H) 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 símbolo que se reproduce a continuación:.

Produktua identifikatzen duen ikurra borobil formakoa da eta 3 atal nagusik osatuta dago:

– Pimiento de Gernika – Gernikako Piperra aipamena, arial black tipografian, ikurraren forma zirkularrari jarraiki Pantone 485 kolorean (% 20 cyan, % 100 magenta, % 100 horia eta % 0 beltza).

– Produktuaren marrazkia, ikurraren beheko erdia okupatzen duena eta bi berdetan: Pantone 363 (% 69 cyan, % 0 magenta, % 100 horia eta % 23 beltza) eta Pantone 349 363 (% 100 cyan, % 0 magenta, % 91 horia eta % 47 beltza).

– Ikurraren goiko aldean irudia agertuko da, eta bertan baserria, mendiak eta zerua dituen paisaia agertuko da, bere kolore nagusia Pantone 2915 da (% 60 cyan, % 8 magenta, % 0 horia eta % 0 beltza).

El símbolo identificativo del producto tiene forma circular y está compuesto por 3 partes principales:

– La mención Pimiento de Gernika – Gernikako Piperra en tipografía arial black, siguiendo la forma circular del símbolo en color Pantone 485 (20% cyan, 100% magenta, 100% amarillo y 0% negro).

– El dibujo del producto ocupando la mitad inferior de símbolo y en dos verdes: Pantone 363 (69 cyan, 0% magenta, 100% amarillo y 23% negro) y Pantone 349 363 (100 cyan, 0% magenta, 91% amarillo y 47% negro).

– Parte superior del símbolo con la imagen de un paisaje con caserío, montañas y cielo, cuyo color predominante es el Pantone 2915 (60 cyan, 8% magenta, 0% amarillo y 0% negro).

Deituraren ikurra agertzen den etiketa edo ontzien gaineko kontrola egingo dute, egoki erabiltzen dutela, imitaziorik ez dutela egiten eta bere idazketa edo aurkezpenak ez dakarrela ospe-galtzerik deiturarako.

I) Legegintzako eskakizunak.

Azaroaren 25eko 1414/2005 Errege Dekretua, jatorrizko deitura babestuen eta adierazpen geografiko babestuen erkidegoko erregistroan inskribatzeko eskabideak izapidetzeko prozedura araupetzen duena.

Mahatsari eta ardoari buruzko uztailaren 10eko 24/2003 Legea.

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

I) Requisitos Legislativos.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Justizia Administrazioa

BARAKALDOKO LEHEN AUZIALDIKO 3 ZENBAKIKO EPAITEGIA

2816

EDIKTUA, 1229/06 hitzezko judizioaren ondoriozkoa.

Barakaldoko (Bizkaia) Lehen Auzialdiko 3 zenbakiko Epaitegia.
Judizioa: desahuzioari buruzko 1229/06 hitzezko judizioa.
Alderdi demandatzailea: Juan Jose Perez Velasco.
Alderdi demandatua: Pedro Luis Escuredo Miranda.
Gaia: ordainketa ez egiteagatiko desahuzioa eta errentak erreklamatzea.

Judizio horretan alderdi demandatuari zedula entregatzea erabaki da. Zedula horren testuak honela dio hitzez hitz:

ZITAZIO ZEDULA

Epatzeko agintzen duen auzitegia: Barakaldoko (Bizkaia) Lehen Auzialdiko 3 zenbakiko Epaitegia.

Ebazpenaren gaia: goian aipatutakoa.

Nor zitatzen den: alderdi demandatua denez Pedro Luis Escuredo Miranda.

Zitazioaren xedea: judizioko bistara joatea. Horrez gain, aurkako alderdiak eskatzen badu eta epaileak onartzen badu, hark aurkezten duen galdera-sortari erantzutea. (aurkeztutako dokumentuen eta demandaren kopiak eransten dira).

Non azaldu behar den: Epaitegi honetan, Bide Onera kalea, z/g, -1. sotoko solairuko 6 zenbakiko bisitaaretoan.

Administración de Justicia

JUZGADO DE PRIMERA INSTANCIA N.º 3 DE BARAKALDO

2816

EDICTO dimanante del juicio verbal n.º 1229/06.

Juzgado de Primera Instancia n.° 3 de Barakaldo (Bizkaia).
Juicio: J. verbal desh. L2 1229/06.

Parte demandante: Juan Jose Perez Velasco.
Parte demandada: Pedro Luis Escuredo Miranda.
Sobre: desahucio falta de pago y reclamación de rentas.

En el juicio referenciado se ha acordado entregar a la parte demandada la cédula cuyo texto literal es el siguiente:

CÉDULA DE CITACIÓN

Tribunal que ordena citar: Juzgado de Primera Instancia n.° 3 de Barakaldo (Bizkaia).

Asunto en que se acuerda: el arriba referenciado.

Persona a la que se cita: Pedro Luis Escuredo Miranda en concepto de parte demandada.

Objeto de la citación: asistir a la vista del juicio y también, si la parte contraria lo solicita y el Juez lo admite, contestar al interrogatorio que aquélla le pueda formular. (Se acompaña copia de la demanda y de los documentos presentados).

Lugar en que debe comparecer: en la sede de este Juzgado, sito en Bide Onera s/n, Sala de Vistas n.° 6, planta sótano.