

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 57/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„PIMENT D'ESPELETTE”/„PIMENT D'ESPELETTE-EZPELETAKO BIPERRA”**

**NR WE: FR-PDO-0105-0131-04.04.2011**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne

**2. Rodzaj zmian:**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany):**

- Dokonano aktualizacji danych dotyczących właściwego organu państwa członkowskiego.
- Opis: usuwa się kryteria zapachowe, które w wyniku błędu uwzględniono w specyfikacji. Ponadto opis jest dokładniejszy i uzupełniony o elementy określone w krajowych tekstach dotyczących francuskich chronionych nazw pochodzenia (AOC), tj. w ustawie regulującej AOC, przepisach wykonawczych o charakterze technicznym oraz przepisach wykonawczych regulujących zatwierdzanie produktu:
  - w przypadku świeżej papryki w całości i papryki w girlandach: gładkość skórki,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

- w przypadku papryki w proszku: formę drobno mieloną (ziarna o wielkości równej lub mniejszej niż 5 mm), opis cech organoleptycznych, kolor pomarańczowy do czerwono-brązowego, wilgotność poniżej 12 %.
- Obszar geograficzny: dodano szczegółowe informacje dotyczące etapów produkcji, które muszą być przeprowadzone na obszarze geograficznym (produkcja, przetwarzanie, pakowanie) i procedury identyfikacji przesyłek. Pochodzą one z ustawy dotyczącej nazw chronionych i zostały z niej przeniesione w identycznej formie.
- Dowód pochodzenia: nagłówek uzupełniono o przepisy dotyczące kontroli i gwarancji pochodzenia oraz identyfikowalności nazw chronionych. Przepisy te uległy zmianie po reformie systemu kontroli francuskich chronionych nazw pochodzenia (AOC).
- Metoda produkcji: rubrykę uzupełniono na podstawie krajowych tekstów definiujących AOC o elementy odnoszące się do opisu odmiany, warunków sadzenia i uprawy w odniesieniu do działki (działka rolna przeznaczona do uprawy papryki, która ma być objęta nazwą chronioną, ograniczenie stosowania mulczu z plastiku do dwóch kolejnych rzędów, rozmieszczenie roślin w minimalnej odległości 40 cm, zakaz stosowania mulłów, kompostu pochodzącego z miast i odpadów z oczyszczalni ścieków), warunków zezwolenia na nawadnianie po dniu 15 lipca, stosowania włókniny do ochrony przed mrozem, zakazu systematycznego stosowania środków ochrony roślin, aż po sposób obliczania plonów (średnia waga papryki ustalona na 35 g, ilość papryk niezbędna do uzyskania kilograma papryki w proszku ustalona na 8 kg), sposób zbiorów, sortowania (papryka sucha, czysta i pozbawiona szkodliwych substancji, odrzucanie papryk uszkodzonych, pękniętych lub nadgniętych, maksymalny okres 48 godz. pomiędzy zbiorem a sortowaniem) i suszenia (zakaz suszenia w piecu lub gwałtownego odwadniania, suszenie naturalne, dozwolona jest wyłącznie wentylacja bez podgrzewania). Dodano, że w celu sprzedaży „Piment d’Espelette” w proszku oprócz pakowania próżniowego dozwolone jest także stosowanie opakowań szklanych.
- Etykietowanie: w miejsce stosowania wyrażen „appellation d’origine contrôlée” i „AOC” wprowadzony zostaje obowiązek umieszczenia symbolu ChNP Unii Europejskiej.
- Wymogi krajowe: wymogi krajowe uzupełniają się o tabelę głównych punktów podlegających kontroli oraz metodę oceny zgodnie z francuskimi przepisami krajowymi.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>

„PIMENT D’ESPELETTE”/„PIMENT D’ESPELETTE-EZPELETAKO BIPERRA”

NR WE: FR-PDO-0105-0131-04.04.2011

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa:**

„Piment d’Espelette”/„Piment d’Espelette-Ezpeletako Biperra”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.8. (przyprawy)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

ChNP „Piment d’Espelette”/„Piment d’Espelette-Ezpeletako Biperra” dotyczy papryki z gatunku *Capsicum annuum* w formie całych świeżych papryk, papryk w girlandach lub papryki w proszku. Papryki

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.

pochodzą z wysiewu odmiany *Gorria* lub odmiany o następującej charakterystyce: jednoroczna roślina zielna osiągająca 80 cm wysokości; liście skrętoległe, pełne i owalne; kwiaty białe, wyrastające z kątów liści; owoce mięsiste, wiszące, o kształcie stożkowatym, po dojrzeniu w kolorze czerwonym; owoc podzielony przegrodą (w górnej części niecałkowicie) na trzy komory zawierające liczne nasiona. Producenci mogą wykorzystywać nasiona pochodzące z ich własnych upraw.

„Piment d'Espelette” charakteryzuje intensywny zapach, w którym dominują aromaty owoców lub wypieków, którym czasem towarzyszą nuty skoszonej trawy połączone z ostrym, ale nie piekącym, smakiem odczuwalnym na podniebieniu. Dojrzały „Piment d'Espelette” ma kolor czerwony i występuje w trzech formach:

- świeża papryka w całości: pozbawiona zielonego zabarwienia o regularnej stożkowatej formie, gładkiej skórce i długości 7–14 cm bez szypułki,
- w girlandach: papryki są nawleczone na sznurek po dwie (girlanda płaska), po 3 (girlanda trójkątna) lub po 4 (girlanda czterokątna), mają kolor czerwony, regularną stożkowatą formę, gładką skórkę i długość 7–14 cm bez szypułki. Jedna girlanda zawiera 20, 30, 40, 60, 80 lub 100 papryk tej samej wielkości. Girlanda musi mieć harmonijny i jednolity kształt, tak jako całość, jak i w odniesieniu do kształtu i wielkości poszczególnych papryk. Girlanda musi umożliwiać dojrzewanie i suszenie papryk,
- papryka w proszku: proszek powstaje w wyniku przetwarzania papryk pochodzących z tego samego gospodarstwa. Po okresie dojrzewania i suszenia w piecu papryki są mielone; „Piment d'Espelette” w proszku ma kolor pomarańczowy do czerwono-brązowego. Częstki powstałe w wyniku mielenia nie mogą być większe niż 5 mm. „Piment d'Espelette” w proszku charakteryzuje intensywny zapach, w którym dominują aromaty owoców, wypieków lub skoszonej trawy połączone z ostrym, ale nie piekącym, smakiem, dłużej lub krócej odczuwalnym, który stopniowo ujawnia się na podniebieniu lub poprzez uczucie gorąca. Smak „Piment d'Espelette” w proszku charakteryzują nuty słodkawe i nieco gorzkie. Wilgotność papryki w proszku wynosi mniej niż 12 %.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Nie dotyczy.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Nie dotyczy.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Papryka musi być produkowana i przetwarzana na obszarze geograficznym produkcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Pakowanie odbywa się na obszarze geograficznym produkcji. Celem tego wymogu jest zagwarantowanie, oprócz autentyczności produktu, także zachowania jego cech charakterystycznych i tym samym ochrona nazwy pochodzenia „Piment d'Espelette”.

Paprykę zbiera się, gdy ma ona kolor czerwony (bez zielonego zabarwienia), w momencie optymalnej dojrzałości. Zbiory są regularne. Ze względu na ich dojrzałość papryki są delikatne i po zbiorze wymagają ostrożnego obchodzenia się z nimi. Celem wymogów zawartych w specyfikacjach jest ochrona charakterystycznych cech papryki.

W czasie 48 godz. po zbiorze papryki są sortowane i wysyłane, bądź jako papryki świeże, bądź w girlandach, albo przygotowane do dojrzewania w celu produkcji papryki w proszku.

Papryki przeznaczone do sprzedaży w całości w stanie świeżym lub w girlandach są indywidualnie sortowane. Wymaga to szczególnych umiejętności w zakresie znajomości i oceny produktu w celu zagwarantowania doskonałej jakości papryki (regularny stożkowaty kształt, gładka skórka i długość 7–14 cm).

Przed wysłaniem świeże papryki w całości chronione są przed słońcem i wilgocią. Pakowane są w małe ażurowe skrzynki, oznaczone i używane wyłącznie do „Piment d'Espelette”. Maksymalna pojemność skrzynki wynosi 15 kg, a ich wysokość nie przekracza 25 cm.

Papryki przeznaczone do sprzedaży w girlandach liczących 20, 30, 40, 60, 80 lub 100 papryk są ręcznie nawlekane przez producenta na sznurek do żywności. Proces ten wymaga szczególnej umiejętności i znajomości produktu. Umiejętności podmiotów prowadzących produkcję ChNP pozwalają na uzyskanie girlandy papryk odpowiadającej opisowi produktu: o harmonijnym i jednolitym kształcie, tak jako całość, jak i w odniesieniu do kształtu i wielkości poszczególnych papryk.

Papryki przeznaczone do sprzedaży w formie proszku dojrzewają przez co najmniej 15 dni w ciepłym i przewiewnym miejscu. Po okresie dojrzewania papryki są pozbawiane szypułki, suszone i mielone. Te działania związane z przetwarzaniem wynikają z doskonałej znajomości charakterystycznych cech papryki i z przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętności.

Pakowanie papryki w proszku jest kluczowym etapem, który musi zapewniać zachowanie cech organoleptycznych produktu.

Wilgotność papryki w proszku musi wynosić mniej niż 12 %. Charakteryzuje ją kolor pomarańczowy do czerwono-brązowego, intensywny zapach, w którym dominują aromaty owoców, wypieków lub skoszony trawy połączone z ostrym, ale nie piekącym, smakiem, dłużej lub krócej odczuwalnym, który stopniowo ujawnia się na podniebieniu lub poprzez uczucie gorąca. Smak papryki w proszku charakteryzują nuty słodkawe i nieco gorzkie.

Natychmiast po mieleniu papryka w proszku przechowywana jest w hermetycznie zamkniętej torebce próżniowej.

Szybkie przeprowadzenie operacji pakowania chroni paprykę w proszku przed wadami organoleptycznymi, takimi jak wyraźnie gorzki smak, aromaty wilgotnego siana, grzybów, trawy lub zjełczały zapach. Papryka w proszku, która nie byłaby zapakowana natychmiast po produkcji, zostałaby narażona na ponowne zawilgocenie, różnego rodzaju zanieczyszczenia i szybką utratę cech charakterystycznych.

W celu sprzedaży konsumentom papryka w proszku może być pakowana w torebki próżniowe o pojemności 250 g, 500 g, 1 kg, 5 kg lub w hermetyczne słoiki szklane. Zabronione jest stosowanie jakichkolwiek środków koloryzujących, dodatków lub konserwantów, z wyjątkiem gazów szlachetnych.

Ponadto, biorąc pod uwagę mieszalność papryki w proszku, obowiązek pakowania na obszarze produkcji ma na celu zapewnienie identyfikowalności i gwarancji pochodzenia.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykiety papryki świeżej, w girlandach lub w proszku objętej nazwą pochodzenia „Piment d'Espelette”/ „Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra” zawierają nazwę pochodzenia „Piment d'Espelette”/ „Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra” zapisaną czcionką o wielkości wynoszącej co najmniej 1,3 wielkości największej czcionki użytej na etykiecie. Etykieta zawiera symbol ChNP Unii Europejskiej. Symbol ten znajduje się obok nazwy pochodzenia i nie towarzyszą mu inne wyrażenia.

Na etykiecie może również znajdować się wyrażenie „appellation d'origine protégée” lub „AOP” umieszczone bezpośrednio przed lub po nazwie pochodzenia, przy czym nie towarzyszą mu inne wyrażenia.

Poza etykietą dokumenty towarzyszące, faktury i oznaczenia opatrzone są nazwą pochodzenia i wyrażeniem „appellation d'origine protégée” lub „AOP” lub symbolem ChNP Unii Europejskiej.

### 4. Związek określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny obejmuje 10 gmin departamentu Pireneje Atlantyckie, tj. w całości gminy: Larressore i Souraïde, oraz częściowo gminy: Aïnhua, Cambo les Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée sur Nivelle i Ustaritz.

W ratuszach gmin, które częściowo należą do obszaru geograficznego, złożono mapę określającą granice tego obszaru. Z wyznaczonym obszarem można zapoznać się na stronach internetowych właściwego organu, zgodnie z wymogami dyrektywy INSPIRE.

### 5. Związek z obszarem geograficznym:

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Niewielki region Espelette, znajdujący się w południowo-zachodniej części Francji, charakteryzuje klimat południowo-oceaniczny: lata są gorące (w lipcu średnia maksymalna temperatura wynosi 25 °C), a zimy łagodne (średnia temperatura w styczniu wynosi 12 °C), przymrozki występują rzadko (średnio 23 dni w roku), a jeszcze rzadsze są dni, w których utrzymuje się ujemna temperatura (8 dni w ciągu 20 lat).

Na obszarze Espelette, mimo iż położonym w pobliżu oceanu, nie występują bryzy morskie wywołane przez różnice temperatur na oceanie i na lądzie, gdyż obszar ten chroni ciąg pagórków o wysokości ok. 100 m, który pełni rolę wiatrochronu i pozwala uniknąć zjawisk ewapotranspiracji i odwodnienia roślin.

Wzgórza i szczyty Pirenejów, które otaczają Espelette, tworzą ponadto rodzaj amfiteatru otwartego na północny-zachód. Wilgotne prądy oceaniczne, zatrzymywane przez pierwsze wyniesienia, powodują obfite i regularne deszcze. Średnia opadów w ostatnich dwudziestu latach wynosi w Espelette 1 800 mm.

Średnio deszcz występuje przez 180 dni w roku. Bilans wodny, który oznacza różnicę pomiędzy wodą dostarczaną a traconą, jest najwyższy we Francji na terenach położonych na tej wysokości. Rzeźba terenu na tym obszarze, powodując większe zachmurzenie, pozwala na regulowanie temperatury i zmniejszenie różnic między temperaturami w dzień i w nocy.

Wybór działek przeznaczonych do uprawy papryki dokonywany jest w perspektywie maksymalnego wykorzystania dogodnych warunków związanych z klimatem. Wyboru działek dokonuje się na wiele miesięcy przed sadzeniem zgodnie ze specjalną procedurą. Działki muszą być wystarczająco urodzajne i bogate w materię organiczną, tak aby odpowiadały potrzebom roślin, umożliwiały dobre zaopatrzenie w wodę i odpowiedni drenaż, a także posiadały orientację i ekspozycję sprzyjające nasłonecznieniu i pozwalające uniknąć ryzyka erozji. Działki te charakteryzuje zrównoważona kompozycja gliny, ilów i piasku, i prawie każdego roku wzbogacane są one dodatkami dojrzałego obornika.

Ponadto, poprzez fen wiejący na stokach północnych i południowych, sąsiedztwo Pirenejów powoduje powstawanie południowego wiatru zwanego *haïze hëgoa*. Ten ciepły wiatr charakteryzuje w tym regionie ta sama intensywność w dzień, jak i w nocy; często występuje on jesienią i zimą, co sprzyja dojrzewaniu i suszeniu owoców.

Zarejestrowane dane meteorologiczne wyraźnie dowodzą, że niewielki region Espelette charakteryzuje się szczególnymi cechami klimatycznymi, które są wynikiem połączenia położenia geograficznego i sytuacji geomorfologicznej.

## 5.2. Specyfika produktu:

„Piment d'Espelette” charakteryzuje intensywny zapach, w którym dominują aromaty owoców lub wypięków, którym czasem towarzyszą nuty skoszonej trawy połączone z ostrym, ale nie piekącym, smakiem odczuwalnym na podniebieniu. Dojrzały „Piment d'Espelette” ma kolor czerwony i występuje w trzech formach: całych świeżych papryk, papryk w girlandach lub w proszku.

Paprykę przywieziono do regionu Espelette w XVI w.; dotarła ona do prowincji Labourd przez Hiszpanię, wraz z kukurydzą wprowadzona przez dolinę Nive. W XVII w. pojawia się wzmianka o papryce z gatunku *Capsicum* stosowanej jako przyprawa. W przyprawianiu i konserwacji mięs papryka ta z powodzeniem zastępuje sprowadzany po wysokich cenach pieprz.

Papryce przypisywano także właściwości terapeutyczne, które uzasadniały jej obecność w domowych apteczkach. W 1745 w. baskijski słownik ojca Manuela de Larramendi wspomina o stosowaniu „Piment d'Espelette” jako przyprawy.

Uprawa upowszechniła się w warzywnikach uprawianych przez kobiety, głównie w celu wykorzystywania we własnych domach, a dodatkowo także w celu sprzedaży wytwórcom wędlin lub licznym w Espelette oberżystom, w następstwie udzielonego przez Luisa XV zezwolenia na sprzedaż.

Pomimo głębokich zmian, jakie zaszły na wsi w XIX i XX w., uprawa „Piment d'Espelette” trwała nieprzerwanie w bezpośrednim związku z lokalną gastronomią i silną tożsamością regionu.

Dochód z uprawy „Piment d'Espelette” jeszcze do niedawna był osobistym zarobkiem kobiety, która go uprawiała, i uzupełniał skromne dochody małych gospodarstw prowadzących uprawy mieszane i chów.

Rozwój uprawy papryki wiąże się zatem z utrzymaniem tradycyjnych gospodarstw prowadzących uprawy mieszane i chów.

Suszenie papryki jesienią na fasadach domów jest charakterystycznym elementem kultury regionu.

„Piment d'Espelette” jest dziś jedyną tradycyjną papryką stosowaną jako przyprawa i produkowaną we Francji. Tropikalne pochodzenie gatunku *Capsicum annuum* L., do którego należy, nie predestynuje jej do uprawy i przetwarzania na przyprawę na szerokości geograficznej, na której znajduje się Francja, z wyjątkiem szczególnych warunków i dostosowanej do nich odmiany.

Należy przypomnieć, że gatunek *Capsicum annuum* jest znany botanikom od 1930 r. ze swojej zdolności do przyjmowania różnych form zależnie od gleby i klimatu.

Po tropikalnych przodkach roślina odziedziczyła duże wymagania klimatyczne. Jej zaopatrzenie w wodę musi być wyjątkowo obfite i regularne, roślina nie toleruje braku ani nadmiaru wody. Nadmiar wody na poziomie korzeni powoduje ostateczne zatrzymanie rozwoju rośliny. Roślina zaczyna się rozwijać dopiero przy temperaturze gleby powyżej 12 °C, a wyraźny wzrost następuje, gdy temperatura osiąga 20 °C przy niewielkich różnicach temperatury w nocy i w ciągu dnia.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Klimat małego regionu Espelette łączy zatem, w unikatowy na tej szerokości geograficznej sposób, warunki w zakresie temperatury i wilgotności, których wymaga zarówno roślina, jak i proces jej transformacji w przyprawę. Warunki związane z temperaturą, opadami i stabilnością temperatury odpowiadają potrzebom rośliny.

Miejscowa odmiana jest rezultatem selekcji dokonywanej w tradycyjny sposób przez producentów, początkowo jedynie kobiety. Jej cechy doskonale odpowiadają warunkom środowiskowym i umożliwiają jej przetwarzanie na charakterystyczną przyprawę: pachnącą i ostrą, ale bez piekącego smaku.

Miejscowa odmiana jest bezpośrednim rezultatem obserwacji dokonanych przez lokalnych producentów oraz ich umiejętności. Stanowi ona wyraz bliskich relacji producentów i środowiska, a jest wyjątkowo dobrze przystosowana do warunków klimatycznych tego obszaru.

Wszystkie etapy, począwszy od selekcji nasion po konserwację pozwalającą na zachowanie wszystkich cech organoleptycznych przyprawy, realizowane są zgodnie z odpowiednimi tradycyjnymi umiejętnościami, które wymagają długiej nauki. Uprawa i przetwarzanie „Piment d'Espelette” wymagają umiejętności obserwacji oraz ręcznego wykonywania wielu czynności. Na przestrzeni wieków mężczyznom i kobietom udało się zachować odmianę i tradycyjne techniki uprawy, suszenia i przygotowywania, które pozwoliły na utrzymanie oryginalności produktu.

„Piment d'Espelette” zajmuje ważne miejsce w lokalnej gastronomii i kulturze: we Francji jest charakterystyczną przyprawą Kraju Basków. Dla przykładu wiele lokalnych wyrażeń wspomina o papryce, a święto papryki w Espelette jest ważnym momentem dla całego regionu, gdyż tego właśnie dnia 20 000 osób przybywa do miasteczka, aby zaopatrzyć się w „Piment d'Espelette” i go uhonorować.

Tak jak „Piment d'Espelette” pozwolił produkującym go kobietom na uzyskanie niezależności finansowej, tak dziś około sześćdziesięciu gospodarstw rolnych czerpie z niego ważną część swoich dochodów, a jego produkcja pozwala na zakładanie lub utrzymanie małych rodzinnych gospodarstw.

Działalność licznych przedsiębiorstw produkujących na tym obszarze wędliny lub wyroby garmaze-ryjne, a także właścicieli restauracji, ma związek z „Piment d'Espelette”.

Także na poziomie kraju francuscy kucharze są wierni „Piment d'Espelette”, który często decyduje o wyjątkowości ich przepisów.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (\*))

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPimentDEspelette.pdf>

---

(\*) Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.