

# **SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS**

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

« PIMIENTO DE GERNIKA Ó GERNIKAKO PIPERRA »

Nº UE: [reservado para la UE]

**DOP ( ) IGP ( X )**

## **1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO**

Nombre: Comité Profesional “Gernikako Piperra ó Pimiento de Gernika”  
Dirección: Torre Muntzaratz. Bº Muntzaratz, 17-A. 48220. Abadiño (Bizkaia).  
Tfno: 94- 6030330 Fax: 94-6063953  
Composición: Productor/transformador ( x ) otros ( )

## **2. MIEMBRO O TERCER PAÍS**

España

## **3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN**

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☐ Etiquetado
- ☐ Otros [especifíquense]

## **4. TIPO DE MODIFICACIÓN**

- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.
- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

## **5. MODIFICACIONES**

**DESCRIPCIÓN exhaustiva y motivos específicos para cada modificación:**

Las modificaciones propuestas vienen motivadas por la necesidad de ajustar el pliego a la realidad productiva y garantizar la pervivencia del cultivo, manteniéndose la calidad y características del producto final y sin que dichos cambios debiliten el vínculo del producto con el medio.

#### **PRUEBA DE ORIGEN**

Se propone la modificación del párrafo cuarto, considerando que uno de los elementos que avalan el origen del producto es la semilla y que la autenticidad de la misma queda garantizada porque su adquisición sólo puede ser realizada por productores registrados en la IGP, de modo que es la trazabilidad de la semilla y no la realización de análisis genéticos (ADN) y fisicoquímicos lo que garantiza el origen y la autenticidad del producto acogido a la Indicación Geográfica Protegida.

Así donde la redacción es:

*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.*

La redacción debe ser:

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

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

Además en el punto C donde se describe la obtención del producto, el primer párrafo en el que se hace referencia a la autenticidad de la semilla certificada la redacción es:

*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 Indicación Geográfica 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.*

La redacción debe ser:

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

#### **DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

Dentro del punto b relativo a la descripción del producto y en el apartado referente a las características del mismo se propone la supresión de la diferencia máxima en longitud (2 cm) tolerada en cada envase, al considerarse que la propia definición de las características de longitud del pimiento de Gernika (entre 6 y 9 cm de longitud) ya lo dotan de la homogeneidad necesaria, por lo que ya se cumplen las disposiciones del Reglamento de ejecución (UE) 543/2011, tratándose además, de un pimiento inmaduro, es decir “pequeño” en grosor y longitud, por lo que su envasado comercial no se ve condicionado por la referencia en la Norma de comercialización para los pimientos dulces que indica que “los pimientos dulces largos deberán tener la longitud suficientemente homogénea.

En definitiva, la diferencia máxima de longitud de 2 cm tolerada para cada envase actualmente, no es una característica del pimiento sino, en todo caso, un requisito para su comercialización.

Así donde dice:

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

Debe decir:

*Longitud de 6 a 9 cm.*

#### **MÉTODO DE OBTENCIÓN**

La modificación propuesta de este apartado viene motivada por la necesidad de ajustar el pliego a la realidad productiva y los avances tecnológicos, para lo cual se propone abrir la posibilidad de una plantación de segundo ciclo, establecer una densidad de plantación máxima, ajustar la frecuencia de recolección y autorizar la posibilidad de realizar el envasado de modo mecanizado.

De este modo, se propone sustituir la actual redacción de los párrafos tercero, quinto, decimotercero y decimonoveno del Pliego de condiciones por los siguientes:

##### **1. Párrafo tercero del apartado E del Pliego de Condiciones**

Se incluye la posibilidad de realizar una plantación de un segundo ciclo porque de esta forma al trabajar siempre con planta joven se mantiene la calidad del producto durante todo el periodo comercial. Este escalonamiento de la producción responde a las prácticas tradicionales de la producción hortícola en este entorno.

Por otro lado, solo tiene sentido la limitación de la densidad máxima de plantación para el aseguramiento de la calidad del producto. Densidades inferiores no suponen merma de la calidad.

Así, la redacción actual:

*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 el primer caso, a partir de junio y, en el segundo, a partir de mediados de abril. Mayoritariamente, la recolección se realiza entre abril y noviembre. La densidad será de 3-4 plantas por metro cuadrado.*

Se sustituye por la siguiente:

*La plantación al aire libre se efectúa entre los meses de abril y mayo y, en el caso de la plantación, en los invernaderos, ésta se adelanta a los meses de febrero, marzo y abril, pudiéndose dar un segundo ciclo a partir del mes de junio. Realizándose la recolección de los frutos, en el primer caso, a partir de junio y, en el segundo, a partir de mediados de abril. Mayoritariamente, la recolección se realiza entre abril y noviembre. La densidad será de hasta 4 plantas por metro cuadrado.*

2. El párrafo quinto es modificado para incluir la coletilla “en su caso” porque no siempre el cultivo tiene que realizarse en suelo

La redacción actual:

*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...)*

Se sustituye por la siguiente:

*La fertilización será la adecuada de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes en el suelo, en su caso 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...)*

### 3. Respecto al Párrafo decimotercero

Cambiamos “diariamente” por “frecuentemente” ya que el primer término podía interpretarse como recolección todos los días. La recolección debe hacerse con la frecuencia que requiera la evolución de la cosecha y esta frecuencia variará a lo largo del ciclo productivo.

Por otro lado, la evolución de la producción puede llevar a momentos en los que ésta sea muy elevada. Dado que la selección debe ser manual, en ocasiones este periodo de espera podría ser más largo por las limitaciones de mano de obra en explotaciones que son mayoritariamente de carácter familiar.

Así, la redacción actual:

*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, aunque excepcionalmente y en situaciones de máxima producción, estas labores se podrán realizar en la jornada siguiente.*

Se sustituye por la siguiente:

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

#### 4. Párrafo decimonoveno

La selección debe ser manual porque algunas de las condiciones de calidad (por ejemplo la presencia o no de gabardina) solo son detectables de forma manual, pero el envasado puede mecanizarse en virtud de los avances tecnológicos que mantienen un trato delicado al producto pero agilizan el proceso.

La redacción actual:

*El envasado será manual y se realizará siempre con sumo cuidado, permitiendo de este modo mantener las características físicas del producto.*

Se sustituye por la siguiente:

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

#### **VÍNCULO CON EL MEDIO (apartado F).**

Las zonas de producción aptas para el pimiento de Gernika están muy limitadas por motivos orográficos, de presión urbanística y de infraestructuras, además de por la propia configuración de las explotaciones vascas de pequeñas dimensiones. Esto lleva a rotaciones muy limitadas del cultivo y en ocasiones a rotaciones de especies próximas (tomate /pimiento) que generan la aparición de microorganismos telúricos patógenos que resultan tan agresivos que pueden arrasar el cultivo. Estos problemas fitosanitarios tan relevantes ponen en peligro la pervivencia de un cultivo tan ligado a la agricultura atlántica vasca como es el Pimiento de Gernika.

Se propone la modificación del párrafo décimo del apartado F) del Pliego de condiciones para sustituir el término “suelo” por el de “sustrato adecuado”:

Así, el párrafo actual

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

Se sustituye por el siguiente

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