C/2025/3697

11.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3697)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Pimentón de la Vera“

ЕС №: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Pimentón de la Vera“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Dirección General de Agricultura y Ganadería [Генерална дирекция „Растениевъдство и животновъдство“], Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Министерство на земеделието, развитието на селските райони, населението и териториите към правителството на автономна област Екстремадура]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението на продуктовата спецификация на ЗНП „Pimentón de la Vera“ се смята за стандартно, тъй като не попада в нито една от категориите, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 1143/2024.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение/изменения**

1. *Изменение на органолептичното описание на „ocal“ или червен пипер с горчиво-сладък вкус*

Изменение на раздел 2.2.1 — „Органолептични характеристики“ от продуктовата спецификация, и раздел 3.2 — „Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1“ от единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Органолептичните характеристики на „ocal“ или червен пипер с горчиво-сладък вкус са променени, както следва: с наситен вкус, изцяло сладък или леко остър върху небцето.

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменение на формулировката на раздела, отнасящ се до географския район*

Изменение на раздел 3 — „Географски район“ от продуктовата спецификация, и раздел 4 — „Кратко определение на географския район“ от единния документ.

Формулировката на раздела, отнасящ се до географския район, е леко променена. Строго погледнато това не води до промяна на обхванатия географския район, тъй като обхванатият район не е увеличен или намален. (Общата площ, обхваната от ЗНП, остава непроменена.)

Изменението се отнася единствено до включването на общини, които през 2007 г. са били само малки местни единици, а оттогава са станали независими общини. Беше използвана и възможността да се изясни към кои райони принадлежат някои от общините.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменение, отнасящо се до брането на пиперки*

Изменение на раздел 5.1.3 от продуктовата спецификация и раздел 5.3 от единния документ.

Въведена е възможността за механично бране на пиперките вместо изцяло ръчно, без това да подлага на риск тяхното постоянно високо качество.

Изменението засяга единния документ.

4. *Изменение, отнасящо се до ограниченията за използването на търговски марки*

Изменение на раздел 8 — „Елементи от етикета, свързани със защитеното наименованието за произход „Pimentón de la Vera“ от продуктовата спецификация.

Някои ограничения за използването на търговски марки са отменени при определени условия.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Заличаване на раздел 9 от продуктовата спецификация*

Раздел 9 от продуктовата спецификация относно приложимото законодателство е заличен, тъй като вече не е включен в продуктовите спецификации.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Pimentón de la Vera“

ЕС №: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Pimentón de la Vera“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 09 — КАФЕ, ЧАЙ, МАТЕ И ПОДПРАВКИ

0904 — Пипер от рода *Piper*; сушени, раздробени или смлени плодове от рода *Capsicum* или от рода *Pimenta*

0904 22 — Раздробени или смлени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Червеният пипер със защитено наименование за произход „Pimentón de la Vera“ е продукт, който е получен чрез смилане на изцяло червени плодове от сортовете Jaranda, Jariza и Jeromín от групата Ocales и сорта Bola от ботаническите видове *Capsicum annuum* L. и *Capsicum longum* L., набрани в зряло състояние, здрави, чисти и с типичния за сорта цвят, без вредители или болести, изсушени по традиционния начин в Ла Вера с използване на обикновен дъб и/или каменен дъб, и който произхожда от определения район на производство.

Pimentón de la Vera е продукт с пушен вкус и аромат, чиито интензитет и острота се засилват при процеса на сушене, на който се подлагат пиперките. Цветът му е наситено червен и със силен блясък. Продуктът има значителен багрилен потенциал, който е по-висок при сортовете от групата Ocales, отколкото при сорта Bola. Вкусът, ароматът и цветът са много стабилни във времето, най-вече благодарение на бавния процес на сушене, на който се подлагат пиперките.

В зависимост от вкуса червеният пипер може да бъде разделен на три групи:

— Сладък червен пипер: мек вкус, напълно сладък. Получен от сортовете Bola и Jaranda.

— Ocal или червен пипер с горчиво-сладък вкус: с наситен вкус, изцяло сладък или леко остър върху небцето. Получен от сортовете Bola и Jaranda.

— Лют червен пипер: изразено лютив върху небцето. Получен от сортовете Jeromín, Jariza и Jaranda.

Физикохимични характеристики:

— червеният пипер трябва да се смели така, че да премине през сито № 16 по скалата на ASTM (еквивалентно на сито с размер на отворите 1,19 mm).

— Аналитични характеристики:

  — максимално съдържание на влага, изразено в проценти: 14

  — максимална стойност на етерния екстракт от сухото вещество, изразена в проценти: 23

  — максимална стойност на суровите влакнини в сухото вещество, изразена в проценти: 28

  — максимално съдържание на пепел в сухото вещество, изразено в проценти:

    — общо (максимално) 9; — неразтворимо (максимално) 1

  — цвят* (единици ASTA): най-малко 90

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Плодовете на сортовете пипер, посочени в раздел 3.2, трябва да произхождат от определения район на производство.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички процеси в производството на „Pimentón de la Vera“ трябва да се извършват в географския район.

Процесът на производство на Pimentón de la Vera се състои от два етапа. Първият е сушенето на пиперките, което в този район на производство се извършва от самите земеделски стопани в сушилни в техните стопанства. Вторият е смилането на изсушените пиперки, което се извършва в мелници, разположени в географския район на защитеното наименование за произход.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковките на „Pimentón de La Vera“ трябва да осигуряват защита и запазване на свойствата на продукта. Те трябва да са нови и да са изработени от разрешени материали, които не могат да повлияят на характеристиките на продукта, нито да му придадат несвойствен мирис или вкус. Опаковките трябва да бъдат одобрени от регулаторния съвет.

Опаковките трябва да са предназначени за еднократна употреба и в никакъв случай не могат да се използват повторно.

Районът на опаковане съвпада изцяло с района на производство. Това е необходимо, за да се гарантира правилният контрол на продукта.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Червеният пипер, обхванат от защитеното наименование за произход „Pimentón de la Vera“, трябва да бъде надлежно обозначен с логото на регулаторния съвет на всички етапи на предлагането на пазара.

Всички опаковки на продукта със ЗНП „Pimentón de la Vera“ трябва да носят логото на защитеното наименование за произход „Pimentón de la Vera“ заедно с номериран контраетикет и не могат да бъдат предлагани за продажба, ако това изискване не е спазено. Номерираният контраетикет трябва да се използва еднократно без възможност за повторна употреба.

Търговските марки, наименованията на дружествата и идентификационните етикети на различните растения, от които се получава Pimentón de la Vera, трябва да бъдат одобрени от регулаторния съвет за използване върху червения пипер, обхванат от ЗНП. Забранено е използването на етикети, маркировки или печати, които могат да заблудят потребителя.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на отглеждане на пиперки, които се използват за производството на червен пипер, обхванат от защитеното наименование за произход „Pimentón de la Vera“, включва следните общини от естествените райони, известни като La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz и Valle del Alagón, в северната част на провинция Касерес: Abadía, Alagón del Río, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado de la Vera, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla, Gargantilla, La Granja, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Holguera, Jaraíz de la Vera, Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera, Madrigal de la Vera, Majadas de Tiétar, Malpartida de Plasencia, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navalmoral de la Mata, Pasarón de la Vera, Plasencia, Pueblo Nuevo de Miramontes, Riolobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Историческа*

Първите сведения за отглеждането на пипер в La Vera датират от XVI век, когато той се е отглеждал в манастира Юсте (Cuacos de Yuste, район La Vera) от монасите йеронимити.

Отглеждането постепенно се разпространява от La Vera в съседните райони Campo Arañuelo, Valle del Ambroz и Valle del Alagón, като става все по-ценено от земеделските стопани поради своята рентабилност.

Промишленото производство на червен пипер започва в края на XVII век и към средата на XVIII век се разраства значително. По това време смилането на пиперките се е извършвало в мелници за брашно, задвижвани от вода, които били разположени край потоци. С появата на електричеството в La Vera започват да се използват електрически мелници — това води до значителни подобрения в отрасъла, който започва да се концентрира върху производството на червен пипер.

5.2. *Природна*

Релеф

Районът на производство на Pimentón de la Vera се намира в ниските части на Кастилските планини, които включват планините Sierra de Gredos, Béjar и Sierra de Gata. Те образуват естествена преграда, която предпазва районите La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz и Vegas del Alagón от студения полярен въздух, благодарение на което зимите са много меки и с умерени температури.

Разликите в надморската височина и ориентацията, заслонът, осигуряван от планините, и дълбокото врязване на някои реки са довели до появата на разнообразни микроклиматични условия, които могат да бъдат особено значими, както е случаят с долината на река Ambroz и особено долината на река Tiétar в района La Vera.

Почви

Почвите са с гранитен произход, образувани от вътрешно езеро в безоточна хидрографска мрежа, като са се формирали в резултат на отлагане на алувиални наноси. Те се характеризират с песъчлива, песъчливо-глинеста и глинесто-песъчлива структура, с недобре развит профил, поради което се определят като типични ксерофлувентни почви според американската класификация. Тази структура на почвата осигурява добро просмукване на водата и предотвратява застояването на вода, към което пиперът е особено чувствителен.

По отношение на киселинността pH варира между 5 и 6,5. Това равнище е много подходящо за отглеждане на пипер, тъй като той е много толерантен към киселинност и може да се отглежда в почви с pH 5,5 без намаляване на реколтата. Данните потвърждават пълната липса на соли в почвата — решаващ фактор за културата, тъй като тя е особено чувствителна към соленост, която има отрицателно въздействие върху реколтата.

Климат

Районът е с континентален средиземноморски климат с леко атлантическо влияние. Пред летните месеци има сух период, зимите са меки и умерени, а лятото е топло и приятно. Периодът без слани е от април до ноември. Умерените температури се дължат на заслона, осигуряван от Кастилските планини, които спират проникването на студените ветрове от север; вследствие на това преобладават топлите югозападни ветрове, които обуславят наличието на специфичен микроклимат, благоприятен за развитието на културата.

Средните валежи варират между 700 mm и 1 200 mm. Дъждовете са концентрирани през есента и пролетта, като през лятото има недостиг на вода, поради което за отглеждането на пиперки, предназначени за производството на червен пипер, е необходимо напояване.

Този режим на валежите, и по-специално концентрацията на валежите през есента, когато се събира реколтата, ограничава възможностите за сушене на пиперките на слънце, каквато е традиционната практика в Мурсия. Тази ситуация е принудила земеделските стопани в La Vera да разработят алтернативен метод за сушене — с горещ въздух и дим, получени от изгарянето на дърва, главно от каменен дъб, обикновен дъб и корков дъб, които са преобладаващите видове в местните гори.

Пиперът, както всички растения от семейство Картофови, е топлолюбиво растение и се нуждае от топлина, за да расте и се развива оптимално, поради което в нашето полукълбо е типично лятно растение.

Оптималните дневни температури за растеж и развитие трябва да бъдат между 20 °C и 25 °C, а нощните температури — между 16 °C и 18 °C. С развитието си пиперките имат все по-голяма нужда от топлина. Те не понасят добре резки промени в дневните и нощните температури и затова са много подходящи за райони с мек климат, какъвто е този в географския район, обхванат от защитеното наименование за произход „Pimentón de la Vera“, благодарение на заслона, който осигурява планината Sierra de Gredos. Температури над 32 °C и под 15 °C сериозно забавят развитието на растението. Културата се нуждае от значителна влажност на околната среда от около 50 % до 70 %, особено по време на етапите на цъфтеж и образуване на плодовете. Характеристиките на Pimentón de la Vera са тясно свързани с използвания местен растителен материал и със системата за сушене с дим, разработена за преодоляване на климатичното ограничение, специфично за този район.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството и характеристиките на продукта*

Характеристиките на микроклимата в района на производство, дължащи се на защитата, осигурявана от планината Sierra de Gredos, в съчетание със свойствата на почвите, които са рохкави и без съдържание на соли, и качеството на водата, използвана за напояване, която също е без съдържание на соли, позволяват отглеждането на тези местни сортове, от които се получават пиперки, придаващи специфичен вкус на произведения от тях червен пипер.

Към вкуса на сорта се добавя и този на процеса на опушване — метод на сушене, свързан с климатичните характеристики на района, където сушенето на слънце не е възможно, като сушенето придава на червения пипер неговия характерен вкус, аромат и много устойчив цвят.

Използването на местни сортове, сушенето с дим и използването на каменни мелници в La Vera от XVII век насам отличават червения пипер, произвеждан в района, от този, произвеждан в други части на света. Благодарение на специфичния си характер червеният пипер, произвеждан в северната част на Касерес по описания по-горе метод, се е прочул като Pimentón de La Vera.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+condiciones+DOP+Piment%C3%B3n+Vera.pdf