C/2025/3697

11.7.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3697)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Pimentón de la Vera“

EU č.: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

1. **Název produktu**

„Pimentón de la Vera“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Generální ředitelství pro zemědělství Ministerstvo zemědělství, rozvoje venkova, obyvatelstva a území Vlády autonomní oblasti Extremadura

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna specifikace produktu s CHOP „Pimentón de la Vera“ je klasifikována jako standardní změna, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) č. 1143/2024.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změna organoleptických popisů papriky Ocal (sladkokyselé papriky)*

Mění se oddíl 2.2.1 „Organoleptické vlastnosti“ specifikace produktu a oddíl 3.2 „Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1“ jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Organoleptické vlastnosti papriky Ocal (sladkokyselé papriky) se mění na: „má silnou, zcela sladkou nebo jemně pálivou chuť“.

Změna má dopad na jednotný dokument.

2. *Změna oddílu o zeměpisné oblasti*

Mění se oddíl 3 „Zeměpisná oblast“ specifikace produktu a oddíl 4 „Stručné vymezení zeměpisné oblasti“ jednotného dokumentu.

Lehce se mění znění oddílu o zeměpisné oblasti Nejedná se o změnu zeměpisného rozsahu v úzkém slova smyslu – zeměpisná oblast se nezvětšuje ani nezmenšuje (celková rozloha zeměpisné oblasti vymezené pro toto CHOP zůstává stejná).

Do oddílu se pouze doplňují obce, které byly v roce 2007 jen menšími místními jednotkami, a později se z nich staly nezávislé obce. Zároveň jsou některé obce lépe situovány v rámci příslušných okresů.

Změna má dopad na jednotný dokument.

3. *Změna týkající se sklizně paprik*

Mění se oddíl 5.1.3 specifikace produktu a oddíl 5.3 jednotného dokumentu.

Papriky už se nebudou muset sklízet výhradně ručně, ale sběr bude moci probíhat i mechanicky, vždy však bude muset být zaručena kvalita plodů.

Změna má dopad na jednotný dokument.

4. *Změna omezení, pokud jde o používání ochranných známek*

Mění se oddíl 8 „Prvky označování spojené s chráněným označením původu ‚Pimentón de la Vera‘“ specifikace produktu.

Ruší se některá omezení, pokud jde o používání ochranných známek za určitých podmínek.

Změna nemá dopad na jednotný dokument.

5. *Zrušení oddílu 9 specifikace produktu*

Ruší se oddíl 9 o právních předpisech, které se vztahují na specifikaci, protože v současné době už takový oddíl ve specifikacích nefiguruje.

Změna nemá dopad na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Pimentón de la Vera“

EU č.: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (CHOP či CHZO)**

„Pimentón de la Vera“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 09 – KÁVA, ČAJ, MATÉ A KOŘENÍ

0904 – Pepř rodu *Piper*; sušené nebo drcené nebo mleté plody rodu *Capsicum* nebo rodu *Pimenta*

0904 22 – Drcené nebo mleté

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Paprikou s chráněným označením původu „Pimentón se la Vera“ se rozumí produkt získaný mletím plně zčervenalých plodů odrůd ze skupiny Ocales (Jaranda, Jariza a Jeromín) a odrůdy Bola, které patří k druhům *Capsicum annum* L. a *Capsicum longum* L. Plody musí pocházet z vymezené oblasti produkce, sklízejí se zralé, musí být zdravé a čisté, musí mít barvu charakteristickou pro dané odrůdy, nesmí být napadeny škůdci nebo chorobami a suší se na dubovém dřevě způsobem, který je v kraji La Vera tradiční.

Paprika Pimentón de La Vera má silnou, pronikavou uzenou chuť a vůni, která je dána sušením plodů. Má sytě červenou a poměrně zářivou barvu. Vyznačuje se vysokou barvivostí, která je u odrůd ze skupiny Ocales vyšší než u odrůdy Bola. Chuť, vůně i barva této papriky jsou vysoce stabilní v čase, především díky pomalému procesu sušení plodů.

Podle chuti se rozlišují tři skupiny papriky:

— sladká paprika: má jemnou, zcela sladkou chuť. Získává se z odrůd Bola a Jaranda,

— paprika Ocal (sladkokyselá paprika): má silnou, zcela sladkou nebo jemně pálivou chuť. Získává se z odrůd Jaranda a Jariza,

— pálivá paprika: má výrazně pálivou chuť. Získává se z odrůd Jeromín, Jariza a Jaranda.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

— stupeň rozemletí musí být takový, aby zrnka prošla mřížkou nebo sítem č. 16 podle stupnice ASTM (což odpovídá okům velikosti 1,19 mm).

— Analytické vlastnosti:

  — vlhkost nejvýše 14 %,

  — silice v sušině nejvýše 23 %,

  — hrubá vláknina v sušině nejvýše 28 %,

  — popel v sušině:

    — celkový (nejvýše) 9, – nerozpustný (nejvýše) 1,

  — barva *, jednotky podle ASTA: nejméně 90

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Plody odrůd papriky uvedených v bodě 3.2 pocházejí z vymezené oblasti produkce.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti probíhají všechny postupy, jež vedou k výrobě produktu Pimentón de la Vera.

Proces výroby produktu Pimentón de la Vera má dvě fáze. První fází je sušení plodů, které v této oblasti produkce zajišťují sami pěstitelé ve vlastních sušárnách. Druhá fáze spočívá v mletí usušených paprik, jež probíhá v průmyslových mlýnech nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení papriky „Pimentón de La Vera“ musí zajistit její ochranu a uchování jejích vlastností. Obaly musí být nové a musí být vyrobeny z povolených materiálů, jež nemohou měnit vlastnosti produktu nebo přenášet vůně či chutě. Obaly musí schválit regulační rada.

Obal musí být pro jedno použití a v žádném případě nesmí být použit znovu.

Celá oblast balení se shoduje s oblastí produkce, což je nezbytné k zajištění řádné kontroly produktu.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Paprika s chráněným označením původu „Pimentón de la Vera“ musí být ve všech fázích uvádění na trh řádně označena logem regulační rady.

Všechny obaly s chráněnou paprikou Pimentón de la Vera musí být opatřeny logem označujícím chráněné označení původu „Pimentón de la Vera“ a číslovaným kontrolním štítkem. Bez splnění tohoto požadavku nelze produkt expedovat trh. Číslovaný kontrolní štítek musí být na jedno použití a musí být znemožněno jeho opětovné využití.

Ochranné známky, firemní názvy a etikety označující různé výrobce papriky Pimentón de la Vera musí být schváleny regulační radou, aby se mohly u chráněného produktu používat. Je zakázáno používání etiket, značek nebo pečetí, které by mohly spotřebitele uvádět v omyl.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce paprik určených k výrobě papriky s chráněným označením původu „Pimentón de La Vera“ zahrnuje následující obce v krajích La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz a Valle del Alagón na severu provincie Cáceres: 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Historické souvislosti*

První zmínky o produkci paprik v kraji La Vera pocházejí z 16. století, kdy tuto plodinu pěstovali jeronymité v klášteře Yuste (Cuacos de Yuste, Comarca de La Vera).

Z kraje La Vera se pěstování pomalu šířilo i do sousedních krajů Campo Arañuelo, Valle del Ambroz a Valle del Alagón a zemědělci si paprik stále více cenili, neboť jim nabízely dobré hospodářské zisky.

Na koření se papriky začaly průmyslově zpracovávat koncem 17. století. V polovině 18. století pak tato činnost zaznamenala výrazný rozmach. Papriky se tehdy mlely ve vodních mlýnech na obilí, které se nacházely při okrajích horských průsmyků. Zavedení elektřiny v kraji La Vera posléze umožnilo používání elektrických mlýnů, které přineslo výrazná zlepšení a v kraji se začali usazovat noví podnikatelé s jediným záměrem, kterým bylo vyrábět mletou papriku.

5.2 *Přírodní souvislosti*

Krajina

Oblast produkce papriky Pimentón de la Vera se nachází v dolní části Kastilského pohoří, která zahrnuje horské masivy Sierra de Gredos, Béjar a Sierra de Gata. Ty představují přirozený štít, který kraje La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz a Vegas del Alagón chrání před ledovým chladem, takže zimy jsou zde velmi mírné a nepříliš tuhé.

S ohledem na rozdíly v nadmořské výšce a orientaci, ochranný štít a hluboké zarytí některých řek existují v oblasti různá mikroklimata, která mohou být zvlášť relevantním faktorem, jako je tomu v případě údolí řeky Ambroz, a především pak v údolí řeky Tiétar v kraji La Vera.

Půdy

Půdy mají žulový základ a vznikly ukládáním naplavenin, které sem z okolí zanášela bezodtoká říční síť. Jedná se o půdy písčité, hlinitopísčité a písčitohlinité, s málo vyvinutým profilem, které lze podle americké klasifikace označit jako Typic Xerofluvent. Zrnitost těchto půd zajišťuje dobrý průsak vody a brání přemokření, na které jsou papriky obzvláště citlivé.

Pokud jde o kyselost, hodnota pH se pohybuje v rozmezí od 5 do 6,5, a půdy se tedy pro pěstování paprik velmi hodí, protože tato plodina kyselé prostředí dobře snáší a může se pěstovat při pH 5,5 bez poklesu výnosnosti. Rozhodujícím faktorem je úplná absence solí, neboť papriky jsou obzvláště citlivé na zasolení a méně kvůli němu plodí.

Podnebí

Podnebí oblasti je středomořské kontinentálního typu s mírnými vlivy Atlantiku. Léta jsou suchá a mírná až teplá; zimy jsou mírné a nepříliš tuhé. Období bez mrazů trvá od dubna do listopadu. Mírné teploty jsou dány tím, že je oblast chráněna Kastilským pohořím, které je nárazníkem pro studené severní větry. Převládají zde tedy teplé větry z jihozápadu a v oblasti panuje zvláštní mikroklima, v němž se rostliny mohou nejlépe vyvíjet.

Průměrný úhrn srážek činí 700 až 1 200 mm a prší především na podzim a na jaře. V létě bývá sucho, takže pěstování paprik na koření se neobejde bez zavlažování.

Místní srážkové podmínky, zejména pak koncentrace dešťů na podzim, kdy probíhá sklizeň, omezuje možnost sušit papriky na slunci, jako je tomu tradičně v Murcii. Zemědělci v kraji La Vera tak museli hledat alternativní způsob dehydratace a přišli na to, že budou pálit dřevo z místních lesů (tvořených především různými druhy dubů včetně dubu cesmínového a korkového) a papriky sušit v horkém vzduchu a kouři.

Jako všechny lilkovité rostliny je i paprika teplomilná a dostatek tepla je zásadní pro její optimální růst a vývoj. Proto je na naší polokouli typicky letní plodinou.

K dobrému růstu a vývoji vyžaduje optimálně denní teploty od 20 do 25 °C a noční teploty od 16 do 18 °C. Teplotní nároky papriky se s jejím vývojem zvyšují. Nesvědčí jí náhlé změny denních a nočních teplot, a proto se pro její pěstování dobře hodí oblasti s mírným podnebím, jako je podnebí v zeměpisné oblasti CHOP „Pimentón de la Vera“ chráněné pohořím Sierra de Gredos. Teploty nad 32 °C a pod 15 °C vážně ohrožují vývoj rostliny. Paprika je také náročná na vlhkost vzduchu, která by měla dosahovat řádově 50 až 70 %, zejména v době kvetení a nasazování plodů. Vlastnosti produktu Pimentón de la Vera jsou zcela provázány s používanou původní rostlinnou surovinou a se systémem sušení v kouři, který byl vyvinut v reakci na zvláštní klimatická omezení oblasti.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí a vlastnostmi produktu*

Charakter mikroklimatu v oblasti produkce, který lze přičíst ochrannému vlivu pohoří Sierra de Gredos, sypké půdy zcela prosté solí a kvalita vody používané k zavlažování (rovněž bez problémů, pokud jde o přítomnost solí) umožňují pěstovat definované původní odrůdy paprik, jejichž plody dodávají koření z nich získávanému zvláštní chuť.

Tato odrůdově podmíněná chuť je umocněna uzením coby systémem sušení spojeným s podnebnými poměry oblasti, které znemožňují sušení na slunci. Uzení dodává paprice charakteristickou chuť a vůni a navíc zajišťuje vysokou stabilitu její barvy.

Skutečnost, že v oblasti La Vera se od 17. století používají původní odrůdy, papriky se suší v kouři a melou v kamenných mlýnech, stojí za jedinečnými vlastnostmi koření vyráběného v tomto kraji, odlišuje jej od jiných paprik z ostatních částí světa a vysvětluje, proč paprika vyráběná na severu Cáceres systémem, který je výše popsán, vešla ve známost právě pod označením Pimentón de La Vera.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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