C/2025/3697

11.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3697)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Pimentón de la Vera«

EU-nr.: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

1. **Betegnelse**

»Pimentón de la Vera«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Dirección General de Agricultura y Ganadería, Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [generaldirektoratet for landbrug og husdyravl under den selvstyrende region Extremaduras ministerium for landbrug, udvikling af landdistrikter, befolkning og territorier].

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de la Vera« betragtes som en standardændring, da den ikke falder ind under nogen af de kategorier, der er fastsat i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1143/2024.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Ændring af de organoleptiske beskrivelser af »Ocales«-paprika eller bittersød paprika*

Ændring af punkt 2.2.1, »Organoleptiske egenskaber«, i produktspecifikationen og punkt 3.2, »Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1«, i enhedsdokumentet.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De organoleptiske egenskaber ved »Ocales« eller bittersød paprika er blevet ændret som følger: intens smag, helt sød eller let skarp i munden.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Ændring af ordlyden i punktet om det geografiske område*

Ændring af punkt 3, »Geografisk område«, i produktspecifikationen og punkt 4, »Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning«, i enhedsdokumentet.

Ordlyden i punktet om det geografiske område er blevet ændret en smule. Dette indebærer strengt taget ikke en ændring af det geografiske område, der er omfattet, eftersom området ikke er blevet forøget eller reduceret. (Det samlede område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, forbliver uændret.)

Ændringen vedrører blot medtagelsen af kommuner, der kun var mindre lokale enheder i 2007, og som siden er blevet selvstændige kommuner. Man har også benyttet lejligheden til at præcisere, hvilke distrikter nogle af kommunerne tilhører.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Ændring vedrørende høsten af peberfrugter*

Ændring af punkt 5.1.3 i produktspecifikationen og punkt 5.3 i enhedsdokumentet.

Der er indført en mulighed for at høste peberfrugterne mekanisk i stedet for rent manuelt, samtidig med at deres kvalitet til enhver tid sikres.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Ændring vedrørende begrænsninger i brugen af varemærker*

Ændring af punkt 8, »Mærkningselementer knyttet til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de la Vera««, i produktspecifikationen.

Visse begrænsninger i brugen af varemærker er blevet ophævet under bestemte omstændigheder.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Punkt 9 i produktspecifikationen udgår*

Punkt 9 i produktspecifikationen om den gældende lovgivning udgår, da dette nu ikke længere medtages i produktspecifikationerne.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Pimentón de la Vera«

EU-nr.: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Pimentón de la Vera«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 09 — KAFFE, TE, MATÉ OG KRYDDERIER

0904 — Peber af slægten *Piper*; krydderier af slægterne *Capsicum* eller *Pimenta*, tørrede, knuste eller formalede

0904 22 — Knust eller formalet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Paprika med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de la Vera« er et produkt, der opnås ved maling af fuldstændigt røde peberfrugter af Ocales-gruppens sorter Jaranda, Jariza og Jeromín og af Bola-sorten. Peberfrugterne tilhører plantearterne *Capsicum annuum* L. og *Capsicum longum* L. og høstes, når de er modne, sunde og rene og har sortens karakteristiske farve. De skal være skadedyrs- og sygdomsfrie og tørres over et bål af steneg og/eller stilkeg i henhold til den traditionelle metode i La Vera. Produktet skal komme fra det afgrænsede produktionsområde.

»Pimentón de la Vera« er et produkt med en røget smag og aroma, der er intens og gennemtrængende som følge af den tørringsproces, som peberfrugterne gennemgår. Frugterne har en intens rød farve, der er forholdsvis skinnende. De er meget farvende; dog er denne egenskab mere udpræget hos sorterne fra Ocales-gruppen end hos sorten Bola. Både frugtens smag, aroma og farve forbliver nogenlunde ensartet med tiden, hvilket hovedsagelig skyldes den langsomme tørringsproces, som peberfrugterne gennemgår.

Paprikaen kan opdeles i tre grupper i henhold til deres smagsstyrke:

— Sød paprika: mild smag og fuldstændigt sød. Fremstilles af sorterne Bola og Jaranda.

— »Ocales« eller bittersød paprika: intens smag, helt sød eller let skarp i munden. Fremstilles af sorterne Jaranda og Jariza.

— Stærk paprika: har en brændende smag. Fremstilles af sorterne Jeromín, Jariza og Jaranda.

Fysisk-kemiske egenskaber:

— Paprikaen skal males, så den kan passere gennem en si eller sigte nr. 16 på ASTM-skalaen (svarende til en maskestørrelse på 1,19 mm).

— Analytiske egenskaber:

  — Maksimalt vandindhold, udtrykt i procent: 14

  — Maksimalt indhold af æterekstrakt i tørstof, udtrykt i procent: 23

  — Maksimalt indhold af træstof i tørstof, udtrykt i procent: 28

  — Maksimalt indhold af aske i tørstof, udtrykt i procent:

    — i alt (maksimum) 9 — uopløselige stoffer (maksimum) 1

  — Farve*, ASTA-enheder: minimum 90

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Frugterne af de peberfrugtsorter, der er anført i punkt 3.2, skal stamme fra det afgrænsede produktionsområde.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Pimentón de la Vera« skal finde sted i det geografiske område.

Produktionsprocessen for »Pimentón de la Vera« foregår i to etaper. Den første er tørringen af peberfrugterne, som i dette produktionsområde foretages af landbrugerne selv i tørrerum på deres bedrifter. Den anden er malingen af de tørrede peberfrugter, som finder sted på malingsanlæg beliggende i det geografiske område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballagen til »Pimentón de La Vera« skal sikre produktets beskyttelse og bevare dets egenskaber. Emballagen skal være ny og fremstillet af godkendte materialer, der ikke kan påvirke produktets egenskaber eller overføre lugt eller smag til produktet. Emballagen skal være godkendt af kontrolorganet.

Emballagen skal være engangsemballage og må under ingen omstændigheder genbruges.

Emballeringsområdet er fuldstændigt det samme som produktionsområdet. Dette er nødvendigt for at sikre ordentlig kontrol med produktet.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Paprika, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de la Vera«, skal være behørigt identificeret med kontrolorganets logo i alle afsætningsled.

Al emballage, der indeholder den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de la Vera«, skal være påført logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de la Vera« samt en nummereret kontroletiket og må ikke forsendes med henblik på salg, hvis dette krav ikke er opfyldt. Den nummererede kontroletiket må kun anvendes én gang og ikke genanvendes.

Varemærker, firmanavne og identifikationsetiketter for de forskellige producenter, der fremstiller »Pimentón de la Vera«, skal være godkendt af kontrolorganet til brug for paprika med den beskyttede betegnelse. Det er forbudt at anvende etiketter, mærker eller segl, der kan forvirre forbrugeren.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for peberfrugter, der anvendes til fremstilling af paprika med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de la Vera«, omfatter følgende kommuner i naturdistrikterne La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz og Valle del Alagón i den nordlige del af provinsen 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 og Zarza de Granadilla.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Historisk tilknytning*

De første henvisninger til dyrkningen af peberfrugter i La Vera kan dateres til det 16. århundrede, hvor munkene af St. Hieronymus' orden dyrkede afgrøden i deres kloster i Yuste (Cuacos de Yuste i La Vera-distriktet).

Lidt efter lidt blev dyrkningen af afgrøden mere udbredt og strakte sig fra La Vera til nabodistrikterne Campo Arañuelo, Valle del Ambroz og Valle del Alagón, og afgrøden blev stadig mere værdsat af landbrugerne som følge af det gode økonomiske udbytte, den gav.

Industriel produktion af paprika begyndte i slutningen af det 17. århundrede og gennemgik en kraftig udvikling i midten af det 18. århundrede. Peberfrugterne blev dengang malet i vanddrevne melmøller, der var placeret ved vandløb. Da det elektriske lys kom til La Vera, blev det muligt at anvende elektriske møller, og dette udgjorde en væsentlig forbedring for de virksomheder, der blev etableret med fremstilling af paprika som eneste formål.

5.2. *Naturlig tilknytning*

Terrænforhold

Produktionsområdet for »Pimentón de la Vera« ligger i den nedre del af bjergkæden Sistema Central, som omfatter bjergene Sierra de Gredos, Béjar og Sierra de Gata, der danner en naturlig afskærmning, som beskytter distrikterne La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz og Vegas del Alagón mod kold polarluft, hvilket giver meget milde og moderate vintre.

Forskellene med hensyn til højde og retning, det læ, som bjergene giver, og de dybe slugter, som nogle af floderne ligger i, har ført til variable mikroklimaer, som kan være særligt betydningsfulde, sådan som det er tilfældet med Ambroz-floddalen og navnlig Tiétar-floddalen i La Vera-distriktet.

Jordbundsforhold

Jordbunden er afledt af granitsten, der stammer fra en karstsø i et endorheisk hydrografisk netværk, og blev dannet gennem flodaflejringer. Der er tale om jord med en sandet, sand- og lerholdig tekstur med svagt udviklede profiler, hvilket giver en typisk xerofluvent jordbund i henhold til den amerikanske klassificering. Denne jordbundstekstur sikrer en god vandgennemtrængning og forhindrer vandmætning, som peberfrugter er særligt følsomme over for.

Hvad surhedsgraden angår, ligger pH-værdien på mellem 5 og 6,5, hvilket er meget velegnet til dyrkning af peberfrugter, da de er meget tolerante over for sur jord og kan dyrkes i jord med en pH-værdi på 5,5 uden en reduktion af høsten. Dataene bekræfter det totale fravær af salte i jorden, hvilket er en afgørende faktor for peberfrugtplanter, da de er særligt følsomme over for saltholdighed, som har en negativ indvirkning på høsten.

Klimaforhold

Området har et kontinentalt middelhavsklima med svag påvirkning fra Atlanterhavet. Det har en tør periode om sommeren, milde og moderate vintre og varme, tempererede somre. Den frostfrie periode går fra april til november. De milde temperaturer skyldes den beskyttelse, som Sistema Central-bjergkæden giver, idet den forhindrer kolde vinde i at komme ind fra nord, mens varme vinde fra sydvest er dominerende, hvilket giver området et særligt mikroklima, der fremmer afgrødens udvikling.

Den gennemsnitlige nedbørsmængde varierer mellem 700 mm og 1 200 mm. Nedbøren er koncentreret om efteråret og foråret, mens der er mangel på vand om sommeren, hvorfor kunstvanding er nødvendig for at dyrke peberfrugter til paprika.

Dette nedbørsmønster, navnlig koncentrationen af nedbør om efteråret, som er den årstid, hvor peberfrugterne høstes, giver begrænsede muligheder for at tørre peberfrugterne i solen, sådan som man traditionelt har gjort i Murcia. Denne situation tvang landmændene i La Vera til at udvikle et alternativt tørringssystem. Den løsning, der blev fundet, var at tørre peberfrugterne ved hjælp af varm luft og røg fra afbrænding af træ, hovedsagelig steneg, almindelig eg og korkeg, fra områdets dominerende egetræsskove.

Ligesom alle natskyggeplanter er peberfrugter en varmtklimaplante og kræver varme for at vokse og udvikle sig optimalt, hvilket er grunden til, at de på vores halvkugle er en typisk sommerplante.

De optimale dagtemperaturer til vækst og udvikling bør ligge mellem 20 °C og 25 °C, og nattemperaturerne bør ligge mellem 16 °C og 18 °C. Peberfrugternes varmebehov stiger, efterhånden som de udvikler sig. De er ikke gode til at tåle pludselige ændringer i dag- og nattemperaturerne og er derfor meget velegnede til områder med et mildt klima ligesom klimaet i det geografiske område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de la Vera«, som følge af den beskyttelse, Sierra de Gredos-bjergene giver. Temperaturer over 32 °C og under 15 °C hæmmer i alvorlig grad plantens udvikling. Afgrøden kræver en høj luftfugtighed på mellem 50 % og 70 %, navnlig under blomstring og frugtsætning. Kendetegnene ved »Pimentón de la Vera« er tæt knyttet til det hjemmehørende plantemateriale, der anvendes, og til det røgtørringssystem, som er udviklet for at overvinde de klimatiske begrænsninger, der er specifikke for dette område.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber*

Kendetegnene ved det mikroklima, produktionsområdet har som følge af den beskyttelse, Sierra de Gredos-bjergene giver, samt egenskaberne ved jordbunden, der er løs og fuldstændigt fri for salte, og kvaliteten af det vand, der anvendes til kunstvanding og også er saltfrit, gør det muligt at dyrke disse hjemmehørende sorter, som producerer peberfrugter, der giver den heraf fremstillede paprika en særlig smag.

Til sortens smag kommer smagen fra røgningsprocessen, en tørringsmetode, der er knyttet til områdets klimaforhold, hvor soltørring ikke er mulig. Den giver paprikaen dens karakteristiske smag og duft og dens meget stabile farve.

Brugen af hjemmehørende sorter, røgtørring og brugen af stenmøller i La Vera siden det 17. århundrede gør, at den paprika, der fremstilles i dette område, adskiller sig fra paprika fremstillet andre steder i verden. Den har sin egen særlige karakter, hvilket har ført til, at paprika fremstillet i den nordlige del af Cáceres i henhold til den ovenfor beskrevne metode er kendt som »Pimentón de La Vera«.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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