C/2025/3697

11.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3697)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Pimentón de la Vera“

EU-Nr.: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pimentón de la Vera“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Lebensmittel

☐ Wein

☐ Spirituose

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Dirección General de Agricultura y Ganadería (Generaldirektion für Landwirtschaft und Viehzucht), Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura (Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Entwicklung und Bevölkerung sowie für das Gebiet der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Extremadura)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung der Produktspezifikation des Paprikapulvers mit der g.U. „Pimentón de la Vera“ gilt als Standardänderung, da sie nicht unter die in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1143/2024 genannten Kategorien fällt.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung der organoleptischen Beschreibung des „Ocal“ oder süßsauren Paprikapulvers*

Änderung von Nummer 2.2.1 „Organoleptische Eigenschaften“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt“ des Einzigen Dokuments.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die organoleptischen Eigenschaften des „Ocal“ oder süßsauren Paprikapulvers werden wie folgt geändert: intensiver Geschmack, gänzlich süß oder leicht scharf am Gaumen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. *Änderung des Wortlauts des Abschnitts über das geografische Gebiet*

Änderung von Nummer 3 „Geografisches Gebiet“ der Produktspezifikation und Punkt 4 „Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets“ des Einzigen Dokuments.

Der Wortlaut des Abschnitts über das geografische Gebiet wird geringfügig geändert. Streng genommen beinhaltet dies keine Änderung des betreffenden geografischen Gebiets, da das betreffende Gebiet weder erweitert noch verkleinert wurde. (Die Gesamtfläche des Gebiets der g.U. bleibt unverändert.)

Die Änderung betrifft lediglich die Einbeziehung von Gemeinden, bei denen es sich im Jahr 2007 noch um kleinere Gebietskörperschaften handelte und die seitdem zu eigenständigen Gemeinden geworden sind. Zudem wurde die Gelegenheit genutzt, um klarzustellen, zu welchen Bezirken einige Gemeinden gehören.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Änderung in Bezug auf die Ernte der Paprika*

Änderung von Nummer 5.1.3 der Produktspezifikation und Punkt 5.3 des Einzigen Dokuments.

Es wird die Möglichkeit eingeführt, die Paprika mechanisch und nicht ausschließlich von Hand zu ernten, wobei ihre Qualität stets gewährleistet wird.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. *Änderung betreffend die Beschränkungen für die Verwendung von Handelsmarken*

Änderung von Nummer 8 „Kennzeichnungselemente im Zusammenhang mit der geschützten Ursprungsbezeichnung‚Pimentón de la Vera‘“ der Produktspezifikation.

Einige Beschränkungen für die Verwendung von Handelsmarken werden unter bestimmten Umständen aufgehoben.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Streichung von Nummer 9 der Produktspezifikation*

Nummer 9 der Produktspezifikation betreffend die geltenden Rechtsvorschriften wird gestrichen, da diese nicht mehr in Produktspezifikationen aufgeführt werden.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Pimentón de la Vera“

EU-Nr.: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Pimentón de la Vera“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 09 — KAFFEE, TEE, MATE UND GEWÜRZE

0904 — Pfeffer der Gattung Piper; Früchte der Gattung Capsicum oder Pimenta, getrocknet oder gemahlen oder sonst zerkleinert

0904 22 — gemahlen oder sonst zerkleinert

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Unter Paprikapulver mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pimentón de la Vera“ versteht man ein Erzeugnis, das durch Mahlen tiefroter Früchte der Sorten Jaranda, Jariza und Jeromín der Gattung „Ocal“ sowie der Sorte Bola gewonnen wird. Die Sorten gehören zu den botanischen Arten *Capsicum annum* L. und *Capsicum longum* L. Es werden reife, gesunde, saubere Schoten mit der für die Sorte charakteristischen Farbe geerntet; sie müssen frei von Schädlingen oder Krankheiten und nach dem traditionellen Verfahren „de la Vera“ über Steineichen- oder Stieleichenholz aus dem geschützten Ursprungsgebiet getrocknet worden sein.

Durch das Trocknungsverfahren, dem die Schoten unterzogen werden, erhält das Paprikapulver „Pimentón de la Vera“ seinen rauchigen, intensiven und durchdringenden Geschmack und Geruch. Die Schoten sind von tiefem Dunkelrot und glänzen leicht. Die große Färbekraft ist bei den Sorten der Gattung „Ocal“ noch stärker ausgeprägt als bei der Sorte Bola. Das beim Entziehen der Flüssigkeit eingesetzte langsame und schonende Verfahren bewirkt, dass Geschmack, Aroma und Farbe über einen sehr langen Zeitraum erhalten bleiben.

Anhand des Geschmacks kann man drei Gruppen von Paprikapulver unterscheiden:

— Süßes Paprikapulver: mild, starke Süße. Aus den Sorten Bola und Jaranda hergestellt.

— „Ocal“ oder Süßsaures Paprikapulver: intensiver Geschmack, gänzlich süß oder leicht scharf am Gaumen. Aus den Sorten Jaranda und Jariza hergestellt.

— Scharfes Paprikapulver: sehr scharf. Aus den Sorten Jeromín, Jariza und Jaranda hergestellt.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

— Der Mahlgrad für das Paprikapulver ist so vorzusehen, dass die Körner durch ein Sieb der Nummer 16 der ASTM-Skala (entspricht 1,19 mm Maschenöffnung) hindurchgehen.

— Analysemerkmale:

  — Feuchtigkeitsgehalt, höchstens (in Prozent): 14

  — Etherextrakt bezogen auf die Trockenmasse, höchstens (in Prozent): 23

  — Rohfaser bezogen auf die Trockenmasse, höchstens (in Prozent): 28

  — Asche bezogen auf die Trockenmasse, höchstens (in Prozent):

    — insgesamt (höchstens) 9 – unlöslicher Anteil (höchstens) 1

  — Farbe*, TEAC-Werte mindestens 90

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Früchte der in Abschnitt 3.2 aufgeführten Paprikasorten müssen aus dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet stammen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte zur Erzeugung von „Pimentón de la Vera“ müssen in dem geografischen Gebiet durchgeführt werden.

Das Verfahren zur Erzeugung von „Pimentón de la Vera“ umfasst zwei Schritte. Im ersten Schritt werden die Schoten von den Landwirten in Trockenkammern in ihren Betrieben im Erzeugungsgebiet getrocknet. Im zweiten Schritt werden die getrockneten Paprikaschoten in Mahlanlagen innerhalb des geografischen Gebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung gemahlen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackung muss den Schutz des Erzeugnisses mit der g.U. „Pimentón de la Vera“ gewährleisten und seine Eigenschaften bewahren. Die Verpackung muss neu sein und aus zugelassenen Materialien bestehen, die die Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen und keinen Geruch oder Geschmack auf das Erzeugnis übertragen können. Die Verpackung muss von der Kontrollbehörde genehmigt werden.

Bei der Verpackung muss es sich um eine Einwegverpackung handeln, die keinesfalls wiederverwendet werden darf.

Das Verpackungsgebiet entspricht dem Erzeugungsgebiet. Dies ist erforderlich, um eine ordnungsgemäße Kontrolle des Erzeugnisses zu gewährleisten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Paprikapulver mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pimentón de la Vera“ muss auf allen Vermarktungsstufen ordnungsgemäß mit dem Logo der Kontrollbehörde gekennzeichnet sein.

Jede Verpackung des Erzeugnisses mit der g.U. „Pimentón de la Vera“ muss das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pimentón de la Vera“ sowie ein nummeriertes Kontrolletikett tragen und darf nicht zum Verkauf versandt werden, wenn diese Anforderung nicht erfüllt ist. Das nummerierte Kontrolletikett darf jeweils nur einmal verwendet werden.

Die Handelsmarken, Firmennamen und Kennzeichnungsetiketten der verschiedenen Betriebe, die „Pimentón de la Vera“ herstellen, müssen von der Kontrollbehörde für die Verwendung auf dem geschützten Paprikapulver zugelassen werden. Die Verwendung von Etiketten, Kennzeichnungen oder Siegeln, die den Verbraucher in die Irre führen könnten, ist verboten.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet für Paprikaschoten, die für die Herstellung des Paprikapulvers mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pimentón de la Vera“ verwendet werden, umfasst folgende Gemeinden der natürlichen Landschaften von La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz und Valle del Alagón. Sie liegen im Norden der Provinz Cáceres und werden nachfolgend aufgelistet: 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Geschichte*

Die ersten Hinweise auf Paprika-Kulturen in La Vera gehen auf das 16. Jahrhundert zurück, als die Pflanze im Kloster von Yuste (Cuacos de Yuste, Gemarkung La Vera) durch die Mönche des Ordens des Heiligen Hieronymus bereits angebaut wurde.

Der Anbau dehnte sich allmählich von La Vera bis zu den natürlichen benachbarten Landschaften Campo Arañuelo, Valle del Ambroz und Valle del Alagón aus und wurde von den Landwirten aufgrund der guten Erträge zunehmend geschätzt.

Die industrielle Gewinnung des Paprikapulvers begann Ende des 17. Jahrhunderts und war Mitte des 18. Jahrhunderts bereits weit entwickelt. In dieser Zeit wurden die Paprikaschoten in hydraulischen Mehlmühlen gemahlen, die sich an den Ausläufern von Bergschluchten befanden. Die Einführung des elektrischen Stroms in La Vera ermöglichte die Nutzung elektrischer Mühlen und damit eine substanzielle Verbesserung in den Betrieben, die sich ab diesem Zeitpunkt auf die Herstellung von Paprikapulver konzentrierten.

5.2. *Natürliches*

Relief

Das Erzeugungsgebiet von „Pimentón de la Vera“ liegt im unteren Teil des Gebirges Sistema Central, zu dem die Gebirgszüge Sierra de Gredos, Béjar und Sierra de Gata gehören, die die Bezirke La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz und Vegas del Alagón auf natürliche Weise vor kalter Polarluft schützen, was zu sehr milden und gemäßigten Wintern führt.

Die Unterschiede in Höhe und Ausrichtung, der von den Bergen gebotene Schutz und die tiefen Furchen einiger Flüsse haben zur Entstehung unterschiedlicher Mikroklimata geführt, die mitunter stark ausgeprägt sind, wie im Tal des Flusses Ambroz und insbesondere im Tal des Flusses Tiétar im Bezirk La Vera.

Boden

Die Böden haben sich aus Granitgestein gebildet und sind durch einen Endsee in einem endorheischen hydrografischen Netz durch angeschwemmte Sedimente entstanden. Die Böden weisen eine sandige, sandig-lehmige und lehmig-sandige Textur mit wenig entwickeltem Profil auf und gehören nach der amerikanischen Klassifikation zu „Typic Xerofluvent“-Böden. Diese Bodentexturen gewährleisten eine gute Wasserversickerung und verhindern Staunässe, auf die Paprikapflanzen besonders empfindlich reagieren.

Was den Säuregehalt betrifft, so liegt der pH-Wert zwischen 5 und 6,5, was für den Anbau von Paprika optimal ist, da sie sehr säureverträglich sind und auf Böden mit einem pH-Wert von 5,5 angebaut werden können, ohne dass sich die Ernte verringert. Daten belegen, dass kein Salz im Boden vorhanden ist, ein Faktor, der für Paprikapflanzen von entscheidender Bedeutung ist, da sie besonders empfindlich auf einen hohen Salzgehalt reagieren, was zu Ernteeinbußen führt.

Klima

Das Gebiet weist ein kontinentales Mittelmeerklima mit leichten atlantischen Einflüssen auf. In den warmen und gemäßigten Sommern herrscht eine Trockenperiode; die Winter sind mild und ebenfalls gemäßigt. Die frostfreie Zeit erstreckt sich von April bis November. Die milden Temperaturen sind auf das Iberische Scheidegebirge (Sistema Central) zurückzuführen, das Schutz vor dem Eindringen kalter Nordwinde bietet, während warme Winde aus dem Südwesten vorherrschen, wodurch in dem Gebiet ein besonderes Mikroklima herrscht, das zur Entwicklung der Pflanzen beiträgt.

Die durchschnittliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 700 mm und 1 200 mm. Der Niederschlag fällt hauptsächlich im Herbst und im Frühjahr, während im Sommer Wassermangel herrscht, weshalb für den Anbau von Paprika eine Bewässerung erforderlich ist.

Dieses Niederschlagsmuster, insbesondere die Niederschlagskonzentration im Herbst, der Erntezeit von Paprika, bietet nur in geringem Umfang die Möglichkeit, die Paprika in der Sonne zu trocknen, wie es in Murcia Tradition war. Aufgrund dieser Situation waren die Landwirte in La Vera gezwungen, ein alternatives Trocknungssystem zu entwickeln. Die Lösung bestand darin, die Paprika durch die Verbrennung von Holz, hauptsächlich von Stein-, Stiel- und Korkeichen aus den vorherrschenden Eichenwäldern des Gebiets, anhand von heißer Luft und Rauch zu trocknen.

Paprikapflanzen benötigen wie alle Nachtschattengewächse ein warmes Klima und Wärme, um optimal zu wachsen und sich bestmöglich entwickeln zu können, weshalb sie in unserer Hemisphäre typische Sommerpflanzen sind.

Die für Wachstum und Entwicklung optimalen Tagestemperaturen sollten zwischen 20 °C und 25 °C und die Nachttemperaturen zwischen 16 °C und 18 °C liegen. Der Wärmebedarf von Paprikapflanzen nimmt mit ihrer Entwicklung zu. Sie reagieren empfindlich auf plötzliche Veränderungen der Tages- und Nachttemperaturen und eignen sich daher sehr gut für Gebiete mit mildem Klima, wie es das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pimentón de la Vera“ aufgrund des schützenden Gebirgszugs Sierra de Gredos bietet. Temperaturen über 32 °C und unter 15 °C beeinträchtigen die Entwicklung der Pflanzen erheblich. Sie benötigen eine hohe Luftfeuchtigkeit zwischen 50 % und 70 %, insbesondere während der Blüte und des Fruchtansatzes. Die Merkmale von „Pimentón de la Vera“ sind eng mit dem verwendeten heimischen Pflanzenmaterial und dem Rauchtrocknungsverfahren verbunden, das entwickelt wurde, um die spezifischen klimatischen Bedingungen in diesem Gebiet zu überwinden.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses*

Die durch die Sierra de Gredos geschützte Lage schafft in dem Erzeugungsgebiet mikroklimatische Bedingungen, die zusammen mit den lockeren salzlosen Böden und dem bei der Bewässerung verwendeten – praktisch auch salzfreien – Wasser den Anbau dieser heimischen Sorten ermöglichen und Schoten gedeihen lassen, die dem daraus hergestellten Paprikapulver seine besondere Geschmacksnote verleihen.

Der sortentypische Geschmack wird durch das Räuchern noch weiter verfeinert. Da die klimatischen Bedingungen dieses Gebiets eine Sonnentrocknung nicht zulassen, wurde die Entwicklung des oben beschriebenen Verfahrens begünstigt. Es verleiht dem Paprikapulver den typischen Geschmack, das charakteristische Aroma und außerdem eine große Farbstabilität.

Die Nutzung einheimischer Sorten, die Rauchtrocknung und die Verwendung von Steinmühlen machen das in dieser Region hergestellte Paprikapulver seit dem 17. Jahrhundert zu einem unverwechselbaren Erzeugnis, das sich von allen anderen weltweit hergestellten Erzeugnissen unterscheidet. Dies hat dazu geführt, dass „Pimentón de la Vera“, das im Norden von Cáceres nach dem beschriebenen Verfahren erzeugte Paprikapulver, weithin bekannt ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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