Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3697

11.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/3697)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Pimentón de la Vera»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Pimentón de la Vera»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Dirección General de Agricultura y Ganadería [Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Κτηνοτροφίας], Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης, Πληθυσμού και Επικράτειας της κυβέρνησης της αυτόνομης κοινότητας της Extremadura]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Pimentón de la Vera» θεωρείται συνήθης τροποποίηση, καθώς δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση των οργανοληπτικών περιγραφών της πάπρικας «ocal» (γλυκόξινη) ή της γλυκόπικρης πάπρικας*

Τροποποίηση της ενότητας 2.2.1 «Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά» των προδιαγραφών προϊόντος και της ενότητας 3.2 «Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία» του ενιαίου εγγράφου.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της πάπρικας «ocal» ή της γλυκόπικρης πάπρικας τροποποιούνται ως εξής: έντονη γεύση, εντελώς γλυκιά ή ελαφρώς πικάντικη στον ουρανίσκο.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποίηση της διατύπωσης της ενότητας που αφορά τη γεωγραφική περιοχή*

Τροποποίηση της ενότητας 3 «Γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος και της ενότητας 4 «Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής» του ενιαίου εγγράφου.

Η διατύπωση της ενότητας που αφορά τη γεωγραφική περιοχή τροποποιείται ελαφρώς. Στην πραγματικότητα, αυτό δεν συνεπάγεται αλλαγή της καλυπτόμενης γεωγραφικής περιοχής, δεδομένου ότι η καλυπτόμενη περιοχή δεν έχει επεκταθεί ούτε έχει περιοριστεί. (Η συνολική έκταση που καλύπτεται από την ΠΟΠ παραμένει αμετάβλητη.)

Η τροποποίηση αφορά απλώς τη συμπερίληψη κοινοτήτων που ήταν μικρές τοπικές οντότητες το 2007 και έκτοτε έχουν καταστεί ανεξάρτητες κοινότητες. Αξιοποιείται επίσης η ευκαιρία ώστε να διευκρινιστεί σε ποιες διοικητικές διαιρέσεις ανήκουν ορισμένες από τις κοινότητες.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση σχετικά με τη συγκομιδή των πιπεριών*

Τροποποίηση της ενότητας 5.1.3 των προδιαγραφών προϊόντος και της ενότητας 5.3 του ενιαίου εγγράφου.

Εισάγεται η δυνατότητα συλλογής των πιπεριών με μηχανικό τρόπο και όχι αποκλειστικά με το χέρι, ενώ παράλληλα διασφαλίζεται σε κάθε περίπτωση η ποιότητά τους.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση σχετικά με τους περιορισμούς ως προς τη χρήση εμπορικών σημάτων*

Τροποποίηση της ενότητας 8 «Στοιχεία της επισήμανσης που συνδέονται με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Pimentón de la Vera”» των προδιαγραφών προϊόντος.

Ορισμένοι περιορισμοί ως προς τη χρήση εμπορικών σημάτων αίρονται υπό ορισμένες συνθήκες.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Απαλοιφή της ενότητας 9 των προδιαγραφών προϊόντος.*

Η ενότητα 9 των προδιαγραφών προϊόντος, σχετικά με την ισχύουσα νομοθεσία, απαλείφεται, καθώς δεν περιλαμβάνεται πλέον στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Pimentón de la Vera»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

Pimentón de la Vera

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 09 — ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΙ, ΜΑΤΕ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

0904 — Πιπέρι (του γένους *Piper*)· πιπέρια του γένους *Capsicum* ή του γένους *Pimenta*, αποξεραμένα ή θρυμματισμένα ή σε σκόνη

0904 22 — Θρυμματισμένες ή σε σκόνη

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η πάπρικα που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pimentón de la Vera» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την άλεση εξ ολοκλήρου ερυθρών καρπών των ποικιλιών «Jaranda», «Jariza» και «Jeromín» της ομάδας των «γλυκόξινων», καθώς και της ποικιλίας «Bola», που ανήκουν στα φυτικά είδη *Capsicum annum* L. και *Caspsicum longum* L., οι οποίοι συγκομίζονται ώριμοι, υγιείς, καθαροί και έχοντας το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας, μη προσβεβλημένοι από παράσιτα ή ασθένειες, αποξηραίνονται με την παραδοσιακή μέθοδο της περιοχής της Vera, με καυσόξυλα ελαιόπρινου ή βελανιδιάς, και προέρχονται από την οριοθετημένη ζώνη παραγωγής.

Το Pimentón de la Vera είναι ένα προϊόν με καπνιστή γεύση και άρωμα, το οποίο καθίσταται έντονο και διεισδυτικό χάρη στη διαδικασία αποξήρανσης στην οποία υποβάλλονται οι πιπεριές. Όσο για το χρώμα του, είναι βαθύ και σχετικά λαμπερό κόκκινο. Εμφανίζει μεγάλη χρωστική ικανότητα, περισσότερη μέχρι στιγμής στο προϊόν που λαμβάνεται από τις ποικιλίες της ομάδας των «γλυκόξινων» και μικρότερη στο προϊόν της ποικιλίας «Bola». Τόσο η γεύση του όσο και το άρωμα και το χρώμα του παραμένουν σταθερά με το πέρασμα του χρόνου, κάτι που οφείλεται κυρίως στην αργή διαδικασία αποξήρανσης στην οποία υποβάλλονται οι πιπεριές.

Μπορούμε να διακρίνουμε τρεις κατηγορίες πάπρικας, ανάλογα με τη γεύση τους:

— Γλυκιά πάπρικα: ήπια γεύση, εντελώς γλυκιά. Παρασκευάζεται κυρίως με τις ποικιλίες «Bola» και «Jaranda»

— «Ocal» (γλυκόξινη) ή γλυκόπικρη πάπρικα: έντονη γεύση, εντελώς γλυκιά ή ελαφρώς πικάντικη στον ουρανίσκο. Παρασκευάζεται κυρίως με τις ποικιλίες «Jaranda» και «Jariza».

— Καυτερή πάπρικα: έντονη αίσθηση καυτερής γεύσης. Παρασκευάζεται κυρίως με τις ποικιλίες «Jeromín», «Jariza» και «Jaranda».

Φυσικοχημικές ιδιότητες:

— Ο βαθμός άλεσης της πάπρικας πρέπει να είναι τέτοιος ώστε οι κόκκοι να περνούν από κόσκινο ή φίλτρο αριθ. 16 της κλίμακας ASTM (που αντιστοιχεί σε άνοιγμα βρόχου 1,19 mm).

— Αναλυτικές ιδιότητες:

  — Μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία, ως ποσοστό: 14

  — Μέγιστο πτητικό εκχύλισμα επί ξηρής ύλης, ως ποσοστό: 23

  — Μέγιστες ακατέργαστες ίνες επί ξηρής ύλης, ως ποσοστό: 28

  — Μέγιστη τέφρα επί ξηρής ύλης, ως ποσοστό:

    — ολικό (μέγιστο) 9 — αδιάλυτο (μέγιστο) 1

  — Χρώμα*, σε μονάδες ASTA: ελάχιστο 90

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι καρποί των ποικιλιών πιπεριάς που αναφέρονται στην ενότητα 3.2 πρέπει να προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλες οι διαδικασίες κατά την παραγωγή του προϊόντος Pimentón de la Vera πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Η διαδικασία παραγωγής του προϊόντος Pimentón de la Vera πραγματοποιείται σε δύο στάδια. Το πρώτο είναι η αποξήρανση των πιπεριών, η οποία, στην εν λόγω περιοχή παραγωγής, πραγματοποιείται από τους ίδιους τους γεωργούς σε θαλάμους ξήρανσης στις εκμεταλλεύσεις τους. Το δεύτερο είναι η άλεση των αποξηραμένων πιπεριών, η οποία πραγματοποιείται σε μονάδες άλεσης που βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που καλύπτεται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία του προϊόντος «Pimentón de La Vera» πρέπει να διασφαλίζει την προστασία του και να διαφυλάσσει τις ιδιότητές του. Η συσκευασία πρέπει να είναι νέα και να κατασκευάζεται από εγκεκριμένα υλικά που δεν μπορούν να επηρεάσουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος ή να μεταδώσουν οσμές ή γεύσεις στο προϊόν. Η συσκευασία πρέπει να εγκρίνεται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

Η συσκευασία πρέπει να είναι μίας χρήσης και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται.

Η περιοχή συσκευασίας συμπίπτει πλήρως με την περιοχή παραγωγής. Αυτό είναι αναγκαίο για τη διασφάλιση του κατάλληλου ελέγχου του προϊόντος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η πάπρικα που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pimentón de la Vera» πρέπει να ταυτοποιείται δεόντως με τον λογότυπο του Ρυθμιστικού Συμβουλίου σε όλα τα στάδια της εμπορίας.

Όλες οι συσκευασίες που περιέχουν το προϊόν ΠΟΠ «Pimentón de la Vera» πρέπει να φέρουν τον λογότυπο της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Pimentón de la Vera», μαζί με αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα, και δεν μπορούν να αποστέλλονται προς πώληση εάν δεν πληρούται η απαίτηση αυτή. Η αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα είναι μίας χρήσης και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί εκ νέου.

Τα εμπορικά σήματα, οι εταιρικές επωνυμίες και οι ετικέτες αναγνώρισης των διαφόρων φυτών από τα οποία παράγεται το προϊόν Pimentón de la Vera πρέπει να εγκρίνονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο για χρήση στην πάπρικα προστατευόμενης ονομασίας. Απαγορεύεται η χρήση ετικετών, σημάνσεων ή σφραγίδων που ενδέχεται να προκαλέσουν σύγχυση στον καταναλωτή.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η ζώνη παραγωγής πιπεριών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της πάπρικας που καλύπτεται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pimentón de la Vera» περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους των φυσικών διαμερισμάτων της Vera, του Campo Arañuelo, της κοιλάδας του Ambroz και της κοιλάδας του Alagón, στο βόρειο τμήμα της επαρχίας του Κάθερες: 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιστορικά στοιχεία*

Οι πρώτες αναφορές σχετικά με την καλλιέργεια των πιπεριών στην περιοχή της Vera χρονολογούνται από τον 16ο αιώνα, εποχή κατά την οποία καλλιεργούνταν από τους Ιερωνυμίτες μοναχούς στη Μονή του Yuste (Cuacos de Yuste, διαμέρισμα της Vera).

Με την πάροδο του χρόνου, η καλλιέργεια επεκτάθηκε από την περιοχή της Vera προς τα όμορα διοικητικά διαμερίσματα, το Campo Arañuelo, την κοιλάδα του Ambroz και την κοιλάδα του Alagón, με τους αγρότες να προτιμούν όλο και περισσότερο αυτήν την καλλιέργεια λόγω των υψηλών εισοδημάτων που τους παρείχε.

Η βιομηχανική διεργασία για την παραγωγή της πάπρικας εισήχθη προς τα τέλη του 17ου αιώνα και αναπτύχθηκε σημαντικά στα μέσα του 18ου αιώνα. Την εποχή εκείνη, η άλεση των πιπεριών γινόταν στους υδραυλικούς αλευρόμυλους που βρίσκονταν κοντά σε ορεινές διαβάσεις. Η ηλεκτροδότηση της περιοχής της Vera έδωσε τη δυνατότητα χρήσης ηλεκτροκίνητων μύλων και, ως εκ τούτου, επέφερε ουσιαστικές βελτιώσεις στις βιομηχανικές μονάδες, οι οποίες άρχισαν να εγκαθίστανται στην περιοχή με μοναδικό σκοπό την παραγωγή πάπρικας.

5.2. *Φυσικά χαρακτηριστικά*

Ανάγλυφο

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος Pimentón de la Vera βρίσκεται στο κάτω τμήμα της οροσειράς Sistema Central, η οποία περιλαμβάνει τα όρη Sierra de Gredos, Béjar και Sierra de Gata, τα οποία συνθέτουν ένα φυσικό παραπέτασμα που προστατεύει τα διοικητικά διαμερίσματα της Vera, του Campo Arañuelo, της κοιλάδας Ambroz και της κοιλάδας Alagón από τον ψυχρό πολικό αέρα, με αποτέλεσμα οι χειμώνες να είναι πολύ ήπιοι και μέτριοι.

Οι διαφορές ως προς το υψόμετρο και τον προσανατολισμό, το καταφύγιο που παρέχουν τα βουνά και η βαθιά παγιωμένη θέση ορισμένων ποταμών έχουν οδηγήσει στην εμφάνιση μεταβλητών μικροκλιμάτων, τα οποία μπορεί να είναι ιδιαίτερα σημαντικά, όπως στην περίπτωση της κοιλάδας του ποταμού Ambroz και ιδίως της κοιλάδας του ποταμού Tiétar στο διοικητικό διαμέρισμα της Vera.

Έδαφος

Τα εδάφη δημιουργήθηκαν από γρανιτικά πετρώματα, προερχόμενα από μια καταβόθρα εντός ενός ενδορροϊκού υδρογραφικού δικτύου, και σχηματίστηκαν από αλλουβιακές αποθέσεις. Πρόκειται για εδάφη με αμμώδη, πηλοαμμώδη και αμμοπηλώδη υφή, με ελάχιστα αναπτυγμένα προφίλ, κάτι που συμβάλει στον σχηματισμό εδαφών Typic Xerofluvent σύμφωνα με την αμερικανική ταξινόμηση. Οι εν λόγω υφές του εδάφους εξασφαλίζουν καλή διήθηση του ύδατος και αποτρέπουν την κατακράτηση ύδατος, στην οποία οι πιπεριές είναι ιδιαίτερα ευαίσθητες.

Όσον αφορά την οξύτητα, το pH κυμαίνεται μεταξύ 5 και 6,5, τιμές οι οποίες είναι ιδιαίτερα κατάλληλες για την καλλιέργεια πιπεριών, καθώς οι πιπεριές είναι πολύ ανθεκτικές στην οξύτητα και μπορούν να καλλιεργηθούν σε εδάφη με pH 5,5 χωρίς να μειώνεται η συγκομιδή. Τα δεδομένα επιβεβαιώνουν την πλήρη απουσία αλάτων στο έδαφος, η οποία αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για τις πιπεριές, καθώς είναι ιδιαίτερα ευαίσθητες στην αλατότητα, κάτι που έχει αρνητικό αντίκτυπο στη συγκομιδή.

Κλίμα

Η περιοχή έχει ηπειρωτικό μεσογειακό κλίμα, με ελαφρές επιρροές από τον Ατλαντικό. Η περιοχή παρουσιάζει θερινή περίοδο ξηρασίας, ήπιους και μέτριους χειμώνες, και θερμά, εύκρατα καλοκαίρια. Η περίοδος χωρίς παγετό διαρκεί από τον Απρίλιο έως τον Νοέμβριο. Οι ήπιες θερμοκρασίες οφείλονται στην προστασία που παρέχει η οροσειρά Sistema Central, η οποία εμποδίζει την είσοδο ψυχρών ανέμων από τον Βορρά, ενώ κυριαρχούν οι ζεστοί άνεμοι από τα νοτιοδυτικά, κάτι που προσδίδει στην περιοχή ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που ενισχύει την ανάπτυξη της καλλιέργειας.

Οι μέσες βροχοπτώσεις κυμαίνονται μεταξύ 700 mm και 1 200 mm. Οι βροχοπτώσεις συγκεντρώνονται το φθινόπωρο και την άνοιξη, ενώ υπάρχει έλλειψη νερού το καλοκαίρι, κάτι που καθιστά αναγκαία την άρδευση για την καλλιέργεια πιπεριών πάπρικας.

Αυτός ο τύπος βροχοπτώσεων, ιδίως η συγκέντρωση των βροχοπτώσεων το φθινόπωρο, η οποία είναι η εποχή συγκομιδής των πιπεριών, δεν αφήνει πολλά περιθώρια για την αποξήρανση των πιπεριών στον ήλιο, όπως συμβαίνει παραδοσιακά στη Μούρθια. Η κατάσταση αυτή ανάγκασε τους γεωργούς στη Vera να αναπτύξουν ένα εναλλακτικό σύστημα αποξήρανσης. Η λύση στην οποία κατέληξαν ήταν η αποξήρανση των πιπεριών με θερμό αέρα και καπνό που παράγεται από την καύση ξύλου, κυρίως αρίας, ευρωπαϊκής δρυός και φελλοφόρου βελανιδιάς, από τα δάση δρυός που είναι κυρίαρχα στην περιοχή.

Οι πιπεριές, όπως και όλα τα σολανώδη, είναι ένα φυτό θερμού κλίματος που χρειάζεται θερμότητα για να καλλιεργηθεί και να αναπτυχθεί με τον βέλτιστο τρόπο, και για τον λόγο αυτόν αποτελούν τυπικό θερινό φυτό στο ημισφαίριό μας.

Οι βέλτιστες ημερήσιες θερμοκρασίες για την καλλιέργεια και την ανάπτυξη θα πρέπει να κυμαίνονται μεταξύ 20 °C και 25 °C και οι θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της νύκτας μεταξύ 16 °C και 18 °C. Οι απαιτήσεις των πιπεριών όσον αφορά τη θερμότητα αυξάνονται καθώς αναπτύσσονται. Δεν ανταποκρίνονται καλά στις αιφνίδιες μεταβολές της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της ημέρας και της νύχτας και, ως εκ τούτου, είναι ιδιαίτερα κατάλληλες για περιοχές με ήπιο κλίμα, όπως αυτό που παρέχει η γεωγραφική περιοχή που καλύπτεται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pimentón de la Vera», λόγω της προστασίας που προσφέρουν τα όρη Sierra de Gredos. Θερμοκρασίες άνω των 32 °C και κάτω των 15 °C βλάπτουν σοβαρά την ανάπτυξη του φυτού. Για τις ανάγκες της καλλιέργειας απαιτείται σημαντική υγρασία περιβάλλοντος περίπου 50 % έως 70 %, ιδίως κατά τα στάδια της ανθοφορίας και της καρπόδεσης. Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος Pimentón de la Vera συνδέονται στενά με το χρησιμοποιούμενο γηγενές φυτικό υλικό και με το σύστημα αποξήρανσης με καπνό που αναπτύχθηκε προκειμένου να αντιμετωπιστούν οι ιδιαίτεροι κλιματικοί περιορισμοί της περιοχής.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Τα χαρακτηριστικά του μικροκλίματος που παρέχει η περιοχή παραγωγής, τα οποία οφείλονται στην προστασία που προσφέρουν τα όρη Sierra de Gredos, σε συνδυασμό με τις ιδιότητες των εδαφών, τα οποία είναι χαλαρά και εντελώς απαλλαγμένα από άλατα, και η ποιότητα του νερού που χρησιμοποιείται για την άρδευση, επίσης χωρίς προβλήματα αλατότητας, παρέχουν τη δυνατότητα καλλιέργειας αυτών των γηγενών ποικιλιών, οι οποίες παράγουν πιπεριές που προσδίδουν ιδιαίτερη γεύση στην πάπρικα που παράγεται από αυτές.

Η γεύση της ποικιλίας εμπλουτίζεται με τη διεργασία καπνισμού, μια μέθοδο αποξήρανσης η οποία συνδέεται με τα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής, που δεν επιτρέπουν την αποξήρανση με έκθεση στον ήλιο, κάτι το οποίο προσδίδει στην πάπρικα το χαρακτηριστικό της άρωμα και την ιδιότυπη γεύση της και, επιπλέον, καθιστά το χρώμα της εξαιρετικά σταθερό.

Η χρήση γηγενών ποικιλιών, η αποξήρανση με καπνό και η χρησιμοποίηση μύλων με λίθινες μυλόπετρες ήδη από τον 17ο αιώνα στην περιοχή της Vera καθιστούν την πάπρικα που παράγεται στη συγκεκριμένη περιοχή ένα προϊόν διαφορετικό από τα παρεμφερή προϊόντα που παράγονται στον υπόλοιπο κόσμο. Πρόκειται για ένα προϊόν με δική του προσωπικότητα, κάτι που συνέβαλε στο να γίνει γνωστή με την ονομασία «Pimentón de La Vera» η πάπρικα που παράγεται με την προαναφερόμενη μέθοδο παραγωγής στο βόρειο τμήμα της επαρχίας του Κάθερες.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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