C/2025/3697

11.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/3697)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Pimentón de la Vera“

ELi nr: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Pimentón de la Vera“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse ja loomakasvatuse peadirektoraat, Extremadura autonoomse piirkonna valitsuse maaelu arengu, rahvastiku ja territooriumi ministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de la Vera“ hõlmatud tootespetsifikaadi muudatust käsitatakse standardmuudatusena, kuna see ei kuulu ühtegi määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 3 punktis a sätestatud kategooriasse.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Paprikasordi „Ocal“ poolmagusa paprikapulbri organoleptiliste omaduste muudatus*

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2.2.1 „Organoleptilised omadused“ ja koonddokumendi punkti 3.2 „Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus“.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Paprikasordi „Ocal“ poolmagusa paprikapulbri organoleptiliste omaduste muudatus: intensiivne, täiesti magus või mahedalt terav maitse.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

2. *Geograafilise piirkonna määratlust käsitleva osa sõnastuse muutmine*

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 3 „Geograafiline piirkond“ ja koonddokumendi punkti 4 „Geograafilise piirkonna täpne määratlus“.

Geograafilise piirkonna määratlust käsitleva osa sõnastust on pisut muudetud. Tegemist ei ole rangelt võttes geograafilise piirkonna muutmisega, kuna piirkonna pindala ei suurene ega vähene (kaitstud päritolunimetuse geograafilise piirkonna pindala jääb samaks).

Lisatud on omavalitsusüksused, mis olid 2007. aastal madalama tasandi kohaliku tähtsusega üksused, mis hiljem said iseseisvateks omavalitsusteks. Seda muudatust on kasutatud ka selleks, et paremini määratleda mõne omavalitsuse kuuluvus asjaomastesse piirkondadesse.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

3. *Paprika viljade korjeprotsessi muutmine*

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 5.1.3 ja koonddokumendi punkti 5.3.

Lisatakse võimalus korjata paprika vilju mehaaniliselt, mitte ainult käsitsi, kui viljade kvaliteet on tagatud.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

4. *Kaubamärgi kasutamise piirangute muutmine*

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 8 „Kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de la Vera“ seotud märgistuselemendid“.

Kaubamärgi kasutamise osa piiranguid on teatud tingimustel välja jäetud.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

5. *Tootespetsifikaadi punkti 9 väljajätmine*

Tootespetsifikaadi punkt 9 kohaldatavate õigusaktide kohta on välja jäetud, sest seda ei kaasata enam tootespetsifikaati.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Pimentón de la Vera“

ELi nr: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Pimentón de la Vera“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 09 – KOHV, TEE, MATE JA VÜRTSID

0904 – Piprad perekonnast *Piper*; perekonda *Capsicum* või *Pimenta* kuuluvad kuivatatud, purustatud või jahvatatud viljad

0904 22 – purustatud või jahvatatud

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud päritolunimetusega paprikapulbri „Pimentón de la Vera“ all mõeldakse toodet, mis saadakse selliselt, et korjatakse täiesti punased, küpsed, terved ja puhtad, sordile tüüpilist värvi, taimekahjuritest ja haigustest kahjustamata ning määratletud tootmispiirkonnast pärinevad *Capsicum annum L.* ja *Capsicum longum L.* sordirühma „Ocaleas“ kuuluvate sortide („Jaranda“, „Jariza“ ja „Jeromín“) ja sordi „Bola“ viljad, kuivatatakse need tamme ja/või iilekstamme tulel traditsioonilisel Vera meetodil ning seejärel jahvatatakse.

„Pimentón de La Vera“ on toode, millel on suitsune, intensiivne ja läbitungiv maitse ja lõhn, mis tuleneb paprika kuivatamisest suitsu sees. Värvilt on toode sügavpunast ja säravat värvi. Tootel on tugev värviandev toime, mis on rühma „Ocales“ puhul tugevam kui „Bola“ sortide puhul. Nii toote maitse, lõhn kui ka värvus püsivad aja jooksul äärmiselt stabiilsena, mis peamiselt on saavutatud aeglase ja tasase kuivatusprotsessi kasutamisega.

Maitse järgi võib paprikapulbrid jagada kolme rühma:

— Magus paprikapulber: maheda, täiesti magusa maitsega. Valmistatud sortidest „Bola“ ja „Jaranda“.

— „Ocal“ või poolmagus paprikapulber: intensiivne, täiesti magus või pisut terav maitse. Valmistatud sortidest „Jaranda“ ja „Jariza“.

— Teravamaitseline paprikapulber: tekitab suus kõrvetavalt terava maitse. Valmistatud sortidest „Jeromín“, „Jariza“ ja „Jaranda“.

Füüsikalis-keemilised omadused:

— paprikapulbri jahvatusaste peab olema selline, et pulber mahub läbi sõelast või võrgust nr 16 ASTM skaala järgi (vastab võrgusilma suurusele 1,19 mm).

— Analüütilised omadused:

  — Maksimaalne niiskusesisaldus: 14 protsenti

  — Eetriekstrakti sisaldus kuivaines maksimaalselt 23 protsenti

  — Toorkiu sisaldus kuivaines maksimaalselt 28 protsenti

  — Tuha maksimaalne sisaldus kuivaines:

    — Kokku (maksimaalselt) 9 – Lahustumatu (maksimaalselt) 1

  — Värvaine*, ASTA ühikutes: minimaalselt 90

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Punktis 3.2 kirjeldatud paprikasortide viljad peavad pärinema määratletud tootmispiirkonnast.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik „Pimentón de la Vera“ valmistamisega seotud protsessid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

„Pimentón de la Vera“ valmistamine toimub kahes etapis, millest esimene on viljade kuivatamine. Tootmispiirkonna eripäraks on see, et kasvataja kuivatab viljad ise oma põllumajandusettevõttes paiknevates kuivatites. Teine etapp on kuivatatud paprikate jahvatamine, mille viivad läbi kaitstud päritolunimetusega hõlmatud alal tegutsevad jahvatusettevõtted.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

„Pimentón de La Vera“ pakendamisel tuleb tagada toote kaitstus ja selle omaduste säilivus. Pakendid peavad olema uued ja valmistatud materjalidest, mis ei mõjuta toote omadusi ega erita lõhnu ega maitseid. Pakendid peavad omama kontrolliasutuse heakskiitu.

Pakendid on mõeldud ühekordseks kasutamiseks, nende korduskasutamine ei ole mingil juhul lubatud.

Pakendamispiirkond langeb täielikult kokku tootmispiirkonnaga, mis on vajalik nõuetekohase tootekontrolli tagamiseks.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de la Vera“ paprikapulber peab olema kõigis turustusetappides nõuetekohaselt tähistatud kontrolliasutuse etiketiga.

Kõik pakendid, mis sisaldavad kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de la Vera“ paprikapulbrit, peavad kandma vastavat kaitstud päritolunimetuse „Pimentón de la Vera“ etiketti ja nummerdatud lisaetiketti pakendi tagaküljel, ilma milleta ei tohi neid turustada. Nummerdatud lisaetikett on mõeldud ühekordseks kasutamiseks ega ole taaskasutatav.

Kaitstud päritolunimetusega paprikapulbri pakenditel kasutamiseks peavad erinevate „Pimentón de la Vera“ tootjate kaubamärgid, äriühingute nimed ja identifitseerivad sildid olema kontrolliasutuse poolt heaks kiidetud. Selliste etikettide, märgiste või turvakinnituste kasutamine, mis võivad tarbijat eksitada, ei ole lubatud.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetusega paprikapulbri „Pimentón de La Vera“ valmistamiseks kasutatavate paprikate tootmispiirkond hõlmab järgmisi Cácerese provintsi põhjaosas asuvate La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambrozi ja Valle del Alagóni looduslikesse piirkondadesse kuuluvaid omavalitsusüksusi: 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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Ajalooline seos*

Esimesed viited paprikate kasvatamisele La Vera piirkonnas pärinevad 16. sajandist, kui neid kasvatasid Hieronymuse ordu mungad Yuste kloostris (Cuacos de Yuste, La Vera looduspiirkond).

Aja jooksul laienes paprikakasvatus La Verast edasi naaberpiirkondadesse, nagu Campo Arañuelo, Valle del Ambroz ja Valle del Alagón, ning põllumehed hakkasid paprikakasvatust selle majandusliku tulu tõttu üha enam hindama.

Paprikapulbri tööstuslik tootmine sai alguse 17. sajandi lõpus, olles 18. sajandi keskpaigaks läbi teinud olulise arengu. Sel ajal jahvatati paprikat vilja jahvatamiseks mõeldud vesiveskites, mis paiknesid allikate ääres. Elektrienergia jõudmine La Verasse võimaldas kasutusele võtta elektriliselt töötavad veskid, mille tulemusel paranes tootmine oluliselt ning tekkisid tööstused, mis tegelesidki üksnes paprikapulbri valmistamisega.

5.2. *Looduslik seos*

Pinnamood

„Pimentón de la Vera“ tootmispiirkond asub Sistema Centrali mäeaheliku Sierra de Gredose, Béjari ja Sierra de Gata alasid hõlmavas alumises osas, mis moodustab loodusliku kaitsebarjääri La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambrozi ja Vegas del Alagóni looduslike piirkondade ümber, kaitstes neid külma polaarõhu eest ning tagades pehmed ja mõõdukad talved.

Mäestiku kõrguste ja suunatuse erinevused koos loodusliku kaitsebarjääri ning sügavate ja kitsaste jõeorgudega tekitavad mitmekesiseid ilmastikuolusid, mille mõju võib mõnel pool olla üpris oluline, nagu näiteks Ambrozi jõe ümbruses, aga eriti La Vera piirkonnas asuva Tiétari jõe orus.

Mullastik

Pinnas on kujunenud graniidi lagunemise tagajärjel sisemise äravooluga veekogude võrgu kogumisaladel setete ladestumisel. Pinnase moodustavad liivase, liivsavi ja saviliiva tekstuuriga suhteliselt noored mullad, mis vastavad Ameerika mullatüüpide klassifikatsiooni järgi tüübile „Typic Xerofluvent“. Sellised mullatekstuurid tagavad vee hea läbilaskvuse ja takistavad vee kogunemist, mille suhtes paprika on eriti tundlik.

Happesuse osas varieerub pH vahemikus 5 kuni 6,5, mis on paprika kasvatamiseks eriti sobiv, kuna taim talub happelist mulda väga hästi ning isegi pH 5,5 korral selle saagikus ei lange. Andmed näitavad soolade täielikku puudumist mullas, mis on soolsuse suhtes eriti tundliku paprikataime jaoks määrava tähtsusega, sest see võib saagikust negatiivselt mõjutada.

Kliima

Piirkonna kliima on vahemereline-kontinentaalne, kergete Atlandi mõjutustega: kuiva perioodiga suvel, talved on pehmed ja mõõdukad ning suved mõõdukalt soojad. Öökülmadeta periood kestab aprillist novembrini. Pehme temperatuur tuleneb Sistema Centrali mäestiku kaitsvast mõjust, mis hoiab külmad põhjatuuled eemal. Valdavad on soojad edelatuuled, mis loovad piirkonnale eriomase mikrokliima ja soodustavad taimede arengut.

Aastane sademete hulk jääb vahemikku 700–1 200 mm, kusjuures sajud koonduvad peamiselt sügisesse ja kevadesse. Suved on veevaesed, mistõttu on kastmine paprika kasvatamisel hädavajalik.

Sademete hulk, kuid eriti sadude koondumine sügisesse ehk saagikoristusaega ei võimalda paprikate kuivatamist päikese käes, nagu see on tavaks Murcia piirkonnas. See olukord sundis La Vera piirkonna põllumehi välja töötama alternatiivse kuivatamismeetodi: lahendusena hakati paprikaid kuivatama sooja õhu ja suitsu käes, mida saadi piirkonnas levinud metsapuude, nagu iilekstamme, hariliku tamme ja korgitamme põletamisel.

Nagu kõik maavitsalised on paprika soojalembene taim, mis vajab soojust, et korralikult kasvada ja areneda. Seetõttu kasvatatakse seda meie poolkeral peamiselt suvel.

Parimate kasvutingimuste tagamiseks peaks päevane temperatuur olema vahemikus 20–25 °C ja öine 16–18 °C. Paprika soojusvajadus suureneb taime kasvamise käigus. Paprika ei talu hästi suuri päevase ja öise temperatuuri kõikumisi, mistõttu sobib see hästi kasvatamiseks pehme kliimaga piirkondades, nagu seda on kaitstava päritolunimetusega „Pimentón de la Vera“ hõlmatud ala, mida kaitseb Sierra de Gredose mäestik. Temperatuur üle 32 °C ja alla 15 °C kahjustab tõsiselt taime arengut. Paprika nõuab kasvuks suurt õhuniiskust vahemikus 50 kuni 70 %, eriti õitsemise ja viljade moodustumise ajal. „Pimentón de la Vera“ omadused tulenevad täielikult kohalikust taimsest materjalist ja suitsukuivatuse meetodist, mis loodi selle piirkonna kliimatingimuste tõttu.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel*

Tootmispiirkonna mikrokliima pakutavad klimaatilised tingimused – Sierra de Gredose kaitse, aga ka mulla omadused (lahtine ja täiesti soolavaba), kastmisel kasutatava vee kvaliteet (mille puhul samuti ei ole soolsusega probleeme) – annavad kasvatatavate kohalike sortide viljadest valmistatud paprikapulbrile eripärase maitse.

Seda sordile eripärast maitset täiendatakse suitsutamisega – kuivatamissüsteemiga, mis on tihedalt seotud piirkonna klimaatiliste tingimustega, mis ei võimalda päikse käes kuivatamist, ja mis annab paprikapulbrile iseloomuliku maitse ja lõhna ning lisaks sellele ka värvuse stabiilsuse.

Kohalike sortide, suitsu sees kuivatamise ja kiviveskite kasutamine La Vera piirkonnas alates 17. sajandist muudavad seal toodetud paprikapulbri teiste maailmas toodetavate seas ainulaadseks ja eripäraseks, mistõttu tuntakse „Pimentón de La Vera“ nime all just Cáceresе provintsi põhjaosas toodetud paprikapulbrit, mis on valmistatud kirjeldatud tootmismeetodil.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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