C/2025/3697

11.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3697)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Pimentón de la Vera”

EU-nro: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Pimentón de la Vera”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM).

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Dirección General de Agricultura y Ganadería [viljelystä ja karjataloudesta vastaava pääosasto], Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Extremaduran itsehallintoalueen hallituksen maatalous-, maaseudun kehittämis-, väestö- ja maa-alueasioista vastaava ministeriö]

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Pimentón de la Vera” tuote-eritelmän muutokset katsotaan vakiomuutoksiksi, koska niissä ei ole kyse mistään asetuksen (EU) 1143/2024 artiklan 24 3 kohdassa säädetystä tapauksesta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Katkeranmakean tai Ocal-paprikajauheen aistinvaraisten kuvausten muuttaminen*

Muutos tuote-eritelmän 2.2.1 kohtaan ”Aistinvaraiset ominaisuudet” ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan ”Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta”.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Katkeranmakean tai Ocal-paprikajauheen aistinvaraisia ominaisuuksia on muutettu seuraavasti: voimakas maku, täysin makea tai lievästi tulinen.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos maantieteellistä aluetta koskevan kohdan sanamuotoon*

Muutos tuote-eritelmän 3 kohtaan ”Maantieteellinen alue” ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan ”Maantieteellisen alueen tarkka rajaus”.

Maantieteellistä aluetta koskevan kohdan sanamuotoa on muutettu hieman. Tämä ei varsinaisesti tarkoita muutosta maantieteelliseen alueeseen, koska aluetta ei ole laajennettu eikä supistettu. (Suojatun alkuperäisnimityksen kattama kokonaispinta-ala pysyy muuttumattomana.)

Muutoksella vain lisätään alueeseen sellaisten kuntien nimet, jotka olivat vuonna 2007 pelkkiä pieniä paikallisyhteisöjä mutta joista on sittemmin tullut itsenäisiä kuntia. Lisäksi hyödynnetään mahdollisuutta selventää, mihin piirikuntiin osa kunnista kuuluu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Paprikoiden keräämistä koskeva muutos*

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.1.3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5.3 kohtaa.

Käsin keräämisen lisäksi paprikat on nyt mahdollista kerätä koneellisesti laadun kärsimättä.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos tuotemerkkien käyttörajoituksiin*

Muutetaan tuote-eritelmän 8 kohtaa ”Suojattuun alkuperänimitykseen ”Pimentón de la Vera” liittyvät merkinnät”.

Osa tavaramerkkejä koskevista käyttörajoituksista ei päde tietyissä olosuhteissa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Tuote-eritelmän 9 kohdan poistaminen*

Tuote-eritelmän 9 kohta, joka koskee sovellettavaa lainsäädäntöä, on poistettu, koska sitä ei enää sisällytetä tuote-eritelmiin.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Pimentón de la Vera”

EU-nro: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Pimentón de la Vera”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 09 – KAHVI, TEE, MATE JA MAUSTEET

0904 – *Piper*-sukuinen pippuri; kuivatut, murskatut tai jauhetut *Capsicum*- tai *Pimenta*-sukuiset hedelmät

0904 22 – murskatut tai jauhetut

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatulla alkuperänimityksellä suojattu tuote on ”Pimentón de la Vera” -paprikajauhe. Sitä valmistetaan jauhamalla Ocales-ryhmän Jaranda-, Jariza- ja Jeromín-lajikkeisiin sekä Bola-lajikkeeseen kuuluvia täysin punaisia paprikoita. Paprikalajikkeet kuuluvat kasvitieteellisiin lajeihin *Capsicum annuum* L. ja *Capsicum longum* L. Paprikat ovat kerättäessä kypsiä, terveitä ja puhtaita, niiden väri on lajille tyypillinen, eivätkä ne ole kärsineet tuholaisista tai taudeista. Paprikat kuivataan käyttämällä savustamisessa tammipuuta, mikä on La Veran alueen perinteinen, määritellyltä valmistusalueelta peräisin oleva valmistustapa.

Pimentón de la Vera on tuote, joka saa voimakkaan, läpitunkevan savuisen makunsa ja arominsa paprikoiden kuivausprosessista. Jauhe on väriltään voimakkaan punainen ja melko kiiltävä. Jauhe on erittäin värjäävää. Ocales-ryhmän lajikkeista valmistettu paprikajauhe värjää voimakkaammin kuin Bola-lajikkeesta valmistettu jauhe. Maku, aromi ja väri ovat varsin pysyviä, mikä johtuu ennen kaikkea paprikoiden hitaasta kuivausprosessista.

Paprikajauheet voidaan jakaa maun perusteella kolmeen ryhmään:

— Makea paprikajauhe: Maku on mieto ja täysin makea. Valmistetaan Bola- ja Jaranda-lajikkeista.

— Katkeranmakea tai Ocal-paprikajauhe: Voimakas maku, täysin makea tai lievästi tulinen. Valmistetaan Jaranda- ja Jariza-lajikkeista.

— Tulinen paprikajauhe: Maku on selvästi polttava. Valmistetaan Jeromín-, Jariza- ja Jaranda-lajikkeista.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

— Paprikat tulee jauhaa niin hienoksi jauheeksi, että se läpäisee seulan tai siivilän, joka on kokoa 16 ASTM-asteikolla (vastaa 1,19 mm:n silmäkokoa).

— Analyyttiset ominaisuudet:

  — kosteuspitoisuus enintään (%): 14

  — kuiva-aineesta eteeristä uutetta enintään (%): 23

  — kuiva-aineesta raakakuitua enintään (%): 28

  — kuiva-aineesta tuhkaa enintään (%):

    — yhteensä (enintään) 9 – liukenematonta ainesta (enintään) 1

  — väri* ASTA-yksikköinä: vähintään 90.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Edellä 3.2 kohdassa lueteltujen paprikalajikkeiden hedelmien on oltava peräisin määritetyltä tuotantoalueelta.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki Pimentón de la Vera -paprikajauheen tuotantoprosessit on suoritettava määritetyllä maantieteellisellä alueella.

Pimentón de la Vera -jauheen tuotantoprosessissa on kaksi vaihetta. Ensimmäinen vaihe on paprikoiden kuivaaminen, jonka tämän tuotantoalueen viljelijät toteuttavat itse tilojensa kuivaamoissa. Toinen vaihe on kuivattujen paprikoiden jauhaminen, joka suoritetaan suojatun alkuperänimityksen mukaisella maantieteellisellä alueella sijaitsevissa jauhatuslaitoksissa.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Pimentón de La Vera -paprikajauheen pakkauksen on suojattava tuotetta ja säilytettävä sen ominaisuudet. Pakkauksen on oltava uusi ja valmistettu hyväksytyistä materiaaleista, jotka eivät vaikuta tuotteen ominaisuuksiin eivätkä välitä tuotteeseen hajuja tai makuja. Pakkauksen on oltava sääntelyneuvoston hyväksymä.

Pakkauksen on oltava kertakäyttöinen, eikä sitä saa missään tapauksessa käyttää uudelleen.

Pakkausalueen on oltava täysin sama kuin tuotantoalue. Näin voidaan varmistaa tuotteen asianmukainen valvonta.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Alkuperänimityksellä ”Pimentón de la Vera” suojattu paprikajauhe on merkittävä asianmukaisesti sääntelyneuvoston tunnuksella kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa.

Kaikissa pakkauksissa, joissa on käytetty suojattua alkuperäisnimitystä ”Pimentón de la Vera”, on oltava suojatun alkuperänimityksen ”Pimentón de la Vera” tunnus sekä numeroitu vastaetiketti. Pakkauksia ei saa toimittaa myyntiin, jos tämä vaatimus ei täyty. Numeroitua vastaetikettiä voidaan käyttää vain kerran.

Sääntelyneuvoston on hyväksyttävä Pimentón de la Vera -paprikajauhetta valmistavien tehtaiden tavaramerkit, yritysten nimet ja tunnistemerkinnät, jotta niitä voidaan käyttää suojatun paprikajauheen pakkauksissa. Kuluttajille sekaannusta aiheuttavien etikettien, merkintöjen tai sinettien käyttö on kielletty.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojatun alkuperänimityksen ”Pimentón de la Vera” kattaman paprikajauheen valmistuksessa käytettäviä paprikoita tuotetaan La Veran, Campo Arañuelon, Valle del Ambrozin ja Valle del Alagónin alueiden kunnissa. Nämä alueet sijaitsevat Cáceresin maakunnan pohjoisosassa, ja ne käsittävät seuraavat kunnat: 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 ja Zarza de Granadilla.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Historia*

Ensimmäiset viittaukset paprikanviljelyyn La Veran alueella ovat peräisin 1500-luvulta, jolloin Yusten luostarin (Cuacos de Yuste, La Veran kunta) hieronymiittimunkit viljelivät sitä.

Viljely levisi vähitellen La Verasta lähialueille Campo Arañueloon, Valle de Ambroziin ja Valle del Alagóniin. Paprikanviljelyn arvostus kasvoi jatkuvasti viljelijöiden keskuudessa, sillä se oli taloudellisesti varsin tuottavaa.

Paprikajauheen teollinen valmistus alkoi 1600-luvun lopussa, ja valmistusmenetelmää kehitettiin merkittävästi 1700-luvun puolivälissä. Noihin aikoihin paprikat jauhettiin vuoristopurojen varsille rakennetuissa viljamyllyissä. Sähköistämisen myötä La Verassa alettiin käyttää myös sähköllä toimivia myllyjä. Tämä johti teollisuusprosessin huomattavaan kehittymiseen, ja laitoksia alettiin perustaa pelkästään paprikajauheen valmistusta varten.

5.2 *Luonto*

Pinnanmuodostus

Pimentón de la Vera -paprikajauheen tuotantoalue sijaitsee Kastilian rajavuoristoon kuuluvien Sierra de Gredos-, Béjar- ja Sierra de Gata -vuorten juurella. Vuoret toimivat luonnollisena suojana La Veran, Campo Arañuelon, Valle del Ambrozin ja Vegas del Alagónin alueille ja suojaavat niitä kylmältä polaari-ilmalta. Tämä tekee alueen talvista hyvin leutoja.

Korkeus-, sijainti- ja suuntaerot, vuorten tarjoama suoja ja tiettyjen jokien syvät uomat ovat synnyttäneet alueelle erilaisia mikroilmastoja. Mikroilmastoilla voi olla suuri merkitys, kuten on nähtävissä Ambroz-joen laaksossa ja erityisesti Tiétar-joen laaksossa La Veran alueella.

Maaperä

Maaperä on graniittinen. Se on peräisin sisäisen valuma-alueen karstivajoamajärvestä ja muodostunut alluviaalisista kerrostumista. Maaperän koostumuksessa on hiekkaa, hiekan sekaista savikkoa ja hiesupitoista hiekkaa. Maaprofiili on heikosti kehittynyt, mikä tekee siitä yhdysvaltalaisen luokituksen mukaisesti Typic Xerofluvent -tyyppistä maa-ainesta. Vesi imeytyy tällaisiin maaperän rakenteisiin hyvin, mikä ehkäisee maaperän vettymistä, jolle paprikat ovat erityisen herkkiä.

Happamuuden osalta maaperän pH-arvo on 5–6,5, mikä on hyvä arvo paprikoiden viljelyn kannalta, sillä ne sietävät hyvin happamuutta. Paprikoita voidaan kasvattaa maaperässä, jonka pH-arvo on 5,5, ilman, että sato kärsii. Tietojen mukaan maaperässä ei ole lainkaan suoloja. Tämä on ratkaiseva tekijä paprikakasveille, koska ne ovat erityisen herkkiä suolalle ja suola saattaa vaikuttaa satoon negatiivisesti.

Ilmasto

Alueella vallitsee välimerellinen mannerilmasto, jossa on myös pieniä viitteitä Atlantin ilmastosta. Kesällä alueella on kuivakausi. Alueen talvet ovat leutoja, kesät taas lämpimiä ja lauhkeita. Roudaton aika kestää huhtikuusta marraskuuhun. Leudot lämpötilat johtuvat Kastilian rajavuorista, jotka suojaavat aluetta kylmiltä pohjoistuulilta. Alueelle ominaiset, lounaispuolelta puhaltavat lämpimät tuulet luovat erityisen mikroilmaston, joka vauhdittaa kasvien kasvua.

Keskimääräinen sademäärä on 700–1 200 mm. Sadetta tulee pääasiassa syksyllä ja keväällä. Kesällä taas on pulaa vedestä, minkä vuoksi paprikat tarvitsevat kastelua.

Sateiden ajoittumisen – erityisesti paprikoiden korjuukaudelle ajoittuvien syksyn sateiden – vuoksi Murciassa perinteisesti käytettyyn paprikoiden aurinkokuivaamiseen jäisi vain rajallisesti aikaa. Tämän vuoksi La Veran viljelijät ovat joutuneet kehittämään vaihtoehtoisen kuivausjärjestelmän. He alkoivat kuivattaa paprikoita kuumalla ilmalla ja savulla, joka syntyy polttamalla puuta, pääasiassa rautatammea, metsätammea ja korkkitammea, joita saadaan alueelle tyypillisistä tammimetsistä.

Paprikat ovat muiden koisokasvien tapaan lämpimän ilmaston kasveja, jotka vaativat lämpöä kasvaakseen ja kehittyäkseen parhaalla mahdollisella tavalla. Tämän vuoksi ne ovat pohjoisella pallonpuoliskolla tyypillinen kesäkasvi.

Kasvun ja kehityksen kannalta optimaalinen päivälämpötila on 20–25 °C ja yölämpötila 16–18 °C. Paprikoiden lämmöntarve kasvaa kasvin kehittymisen myötä. Ne eivät pidä päivä- ja yölämpötilojen äkillisistä muutoksista, ja siksi ne soveltuvat hyvin leudon ilmaston alueille, kuten suojatun alkuperänimityksen ”Pimentón de la Vera” kattamalle maantieteelliselle alueelle Sierra de Gredos -vuorten suojissa. Yli 32 °C:n ja alle 15 °C:n lämpötilat haittaavat suuresti kasvin kehitystä. Paprika vaatii erittäin kostean ilmanlaadun (suhteellinen ilmankosteus noin 50–70 %) erityisesti kukinnan ja hedelmänmuodostuksen aikaan. Pimentón de la Vera -paprikajauheen ominaisuudet liittyvät läheisesti käytettyyn paikalliseen kasviainekseen ja savustukseen perustuvaan kuivausjärjestelmään, joka kehitettiin alueen ilmastollisten rajoitteiden takia.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin*

Sierra de Gredos -vuorten tarjoaman suojan aikaansaaman tuotantoalueen mikroilmaston ja kuohkean, suoloja sisältämättömän maaperän ominaisuudet sekä kastelussa käytettävän suolattoman veden laatu mahdollistavat näiden kotoperäisten lajikkeiden viljelyn ja antavat paprikoista valmistetulle paprikajauheelle sen voimakkaan ominaismaun.

Lajikkeen makua täydentää savustus. Tämän kuivausmenetelmän käyttö liittyy ilmastoon alueella, jossa aurinkokuivaus ei ole mahdollista. Savustus antaa paprikajauheelle sen tyypillisen maun ja aromin sekä takaa värin säilymisen.

Kotoperäisten lajikkeiden käyttö, tuotteen kuivaaminen savustamalla ja jauhaminen 1600-luvulta lähtien käytetyissä kivimyllyissä tekevät tästä paprikajauheesta täysin omanlaisensa. Ainutlaatuisten ominaisuuksiensa ansiosta tämä Cáceresin maakunnan pohjoisosassa edellä kuvatulla menetelmällä valmistettu tuote on opittu tuntemaan Pimentón de La Vera -paprikajauheena.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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