C/2025/3697

11.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3697)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pimentón de la Vera»

Nº UE: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Pimentón de la Vera»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dirección General de Agricultura y Ganadería. Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification du cahier des charges de l'AOP «Pimentón de la Vera» est une modification standard car elle ne concerne aucun des cas visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 1143/2024.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification des descriptions organoleptiques du pimentón aigre-doux («ocal» ou «agridulce»).*

Modification de la rubrique 2.2.1 du cahier des charges («Description du produit») et du point 3.2 du document unique («Description du produit portant la dénomination visée au point 1»).

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Modification des descriptions organoleptiques du pimentón aigre-doux [«ocal» ou «agridulce»] par les termes suivants: saveur intense, uniformément douce ou légèrement piquante au palais.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Modification du libellé de la rubrique relative à l'aire géographique*

Modification de la section 3 «Aire géographique» du cahier des charges et du point 4 «Brève définition de l'aire géographique» du document uniques.

Le libellé de la rubrique relative à l'aire géographique est légèrement modifié. Il ne s'agit pas d'une modification de l'aire géographique au sens strict, puisque l'étendue de cette dernière n'est ni augmentée ni réduite (la superficie totale de l'aire géographique de l'AOP n'est pas modifiée).

Il s'agit simplement de l'ajout de communes qui, en 2007, étaient des collectivités locales mineures et qui, par la suite, ont acquis le statut de communes indépendantes. Par la même occasion, la délimitation de certaines communes au sein de leurs régions respectives a été améliorée.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modification de la récolte des fruits du piment*

La rubrique 5.1.3 du cahier des charges et le point 5.3 du document unique sont modifiés.

La possibilité de récolter les fruits du piment de manière mécanique et non exclusivement manuelle, en garantissant la qualité du piment à tout moment, est introduite.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Modification des restrictions à l'usage des marques commerciales*

Modification du point 8 «Éléments d'étiquetage liés à l'appellation d'origine protégée "Pimentón de la Vera"» du cahier des charges.

Certaines restrictions à l'usage des marques commerciales sont supprimées dans certaines conditions.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Suppression de la rubrique 9 du cahier des charges.*

La rubrique 9 du cahier des charges relative à la législation applicable est supprimée car elle ne figure actuellement pas dans les cahiers des charges.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Pimentón de la Vera»

N° UE: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Pimentón de la Vera»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 09 — CAFÉ, THÉ, MATÉ ET ÉPICES

0904 — Poivre du genre Piper; piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, séchés ou broyés ou pulvérisés

0904 22 — broyés ou pulvérisés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le pimentón [paprika] portant l'appellation d'origine protégée «Pimentón de la Vera» est le produit de la mouture de fruits uniformément rouges des variétés du groupe des «Ocales» (Jaranda, Jariza et Jeromín), ainsi que de la variété Bola, appartenant aux espèces *Capsicum annum* L. et *Capsicum longum* L., cueillis à maturité, sains, propres, présentant la couleur caractéristique de la variété, exempts de toute attaque de parasites ou de maladies, séchés au bois de chêne vert et/ou de chêne, par le système traditionnel de la Vera, et provenant de l'aire de production spécifiée.

Le «Pimentón de la Vera» est un produit présentant une saveur et un arôme fumés, intenses et pénétrants, dus au processus de séchage auquel sont soumis les piments. Ceux-ci sont de couleur rouge intense et assez brillants. Ils possèdent un pouvoir colorant élevé, plus important dans les variétés du groupe des Ocales que dans la variété Bola. Leur saveur, leur arôme et leur couleur sont extrêmement stables au fil du temps, principalement en raison de la lenteur du processus de séchage auquel les fruits sont soumis.

En fonction de la saveur, on peut distinguer trois groupes de pimentón:

— le pimentón doux [«dulce»]: saveur légère, uniformément douce. Élaboré avec les variétés Bola et Jaranda;

— le pimentón aigre-doux [«ocal» ou «agridulce»]: saveur intense, uniformément douce ou légèrement piquante au palais. Élaboré avec les variétés Jaranda et Jariza;

— le pimentón piquant [«piquante»]: très piquant au palais. Élaboré avec les variétés Jeromín, Jariza et Jaranda.

Caractéristiques physicochimiques:

— le degré de mouture du pimentón doit être tel qu'il passe par le crible ou tamis numéro 16 de l'échelle ASTM (équivalant à une ouverture de maille de 1,19 mm);

— Caractéristiques analytiques:

  — Humidité maximale, en pourcentage 14

  — Extrait éthéré sur matière sèche en pourcentage, maximum 23

  — Fibre brute sur matière sèche en pourcentage, maximum 28

  — Cendres sur matière sèche en pourcentage, maximum:

    — totales (maximum) 9 — insolubles (maximum) 1

  — Couleur*, unités ASTM: min. 90

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les fruits des variétés de piments décrites au point 3.2 proviennent de l'aire de production définie.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'ensemble des processus de production de «Pimentón de la Vera» doivent être réalisés dans l'aire géographique.

Le procédé d'élaboration du «Pimentón de la Vera» se déroule en deux étapes: la première est le séchage des fruits qui, dans le cas particulier de cette aire de production, est effectué par l'agriculteur lui-même sur les séchoirs de son exploitation; le second est la mouture des piments secs par les meuniers industriels situés dans la zone couverte par l'appellation d'origine protégée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement du «Pimentón de la Vera» doit garantir la protection du produit et la conservation de ses propriétés. Les emballages doivent être neufs, fabriqués à partir de matériaux autorisés non susceptibles de modifier les caractéristiques du produit ou de transmettre des odeurs ou saveurs. et agréés par le Conseil régulateur.

Ils doivent être à usage unique et ne peuvent en aucun cas être réutilisés.

L'aire de conditionnement coïncide entièrement avec l'aire de production, condition nécessaire pour assurer un contrôle adéquat du produit.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le pimentón portant l'appellation d'origine protégée «Pimentón de la Vera» doit être dûment identifié au moyen d'un logo du Conseil régulateur, à tous les stades de sa commercialisation.

Tous les emballages contenant du «Pimentón de la Vera» protégé doivent porter le logo d'identification de l'appellation d'origine protégée «Pimentón de la Vera» ainsi que la contre-étiquette numérotée. Ils ne peuvent être commercialisés sans le respect de cette exigence. La contre-étiquette numérotée ne peut être employée qu'une seule fois et n'est pas récupérable.

Les marques commerciales, les raisons sociales et les étiquettes d'identification des différentes industries productrices de «Pimentón de la Vera» doivent être approuvées par le Conseil régulateur pour être utilisées sur le pimentón protégé par l'AOP. L'utilisation d'étiquettes, de labels ou de sceaux susceptibles d'induire une confusion pour le consommateur est interdite.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production des piments destinés à l'élaboration du pimentón portant l'appellation d'origine protégée «Pimentón de la Vera» est constituée par les communes des régions naturelles de la Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz et Valle del Alagón, dans le nord de la province de Cáceres, à savoir: 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 et Zarza de Granadilla.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Lien historique*

Les principales références de la culture du piment dans la Vera remontent au XVI^{e} siècle, époque où il était cultivé au monastère de Yuste (Cuacos de Yuste, région de la Vera) par les frères hiéronymites.

Cette culture s'est étendue peu à peu, de la Vera aux régions naturelles limitrophes – Campo Arañuelo, Valle del Ambroz et Valle del Alagón –, où elle est devenue de plus en plus prisée par les agricultures en raison des bons rendements économiques qu'elle assurait.

Le procédé industriel d'obtention du pimentón a été mis au point à la fin du XVII^{e} siècle, atteignant un développement important au milieu du XVIII^{e} siècle. Les piments étaient alors moulus dans les moulins hydrauliques à farine qui se trouvaient en bordure des gorges. L'arrivée de l'électricité à la Vera a rendu possible l'utilisation de moulins électriques et, par conséquent, la réalisation de grands progrès pour les entreprises, qui ont commencé à s'installer dans la région dans le seul objectif de produire du pimentón.

5.2. *Lien naturel*

Orographie

L'aire de production du «Pimentón de la Vera» se situe dans la partie inférieure du Système central, comprenant la Sierra de Gredos, Béjar et Sierra de Gata, qui constituent un écran naturel de protection contre les froids polaires sur les régions naturelles de la Vera et de Campo Arañuelo, Valle del Ambroz et Vegas del Alagón, ce qui crée des hivers très doux et modérés.

Les différences d'altitude et d'orientation, ainsi que l'effet de couverture thermique et le profond encastrement de certains cours d'eau, donnent lieu à des microclimats variables pouvant devenir particulièrement prononcés, comme c'est le cas pour les vallées des fleuves Ambroz et Tiétar, en particulier dans la région de la Vera.

Sols

Les sols sont constitués de roches de type granitique formant un bassin pour le réseau hydrographique endoréique, ce qui a occasionné un dépôt d'alluvions. Il s'agit de sols de texture sableuse, limon-sableuse et sablo-limoneuse dont le profil est peu évolué, donnant lieu à des sols Typic Xerofluvent selon la classification américaine. Ces textures garantissent une bonne percolation de l'eau et l'absence de flaques d'eau stagnantes, auxquelles le piment est particulièrement sensible.

En ce qui concerne l'acidité, le pH oscille entre 5 et 6,5, un intervalle très favorable à la culture du piment, cette plante présentant une grande tolérance à l'acidité et pouvant être cultivée à un pH de 5,5 sans nuire à la récolte. Ces données confirment l'absence totale de sels dans le sol, facteur décisif pour la plante de piment, particulièrement sensible à la salinité, laquelle a une incidence négative sur la récolte.

Climat

Le climat de la zone est méditerranéen et continental, avec de légères tendances atlantiques: les étés sont secs et tempérés à chauds, et les hivers sont doux et modérés. La période sans gel s'étend des mois d'avril à novembre. La douceur des températures est due à la protection exercée par le Système central, qui empêche le passage des vents froids du nord. Les vents chauds du sud-ouest prédominent et offrent à cette zone un microclimat particulier, permettant un meilleur développement de la culture.

Les précipitations moyennes varient entre 700 mm et 1 200 mm, avec une concentration des pluies à l'automne et au printemps et une déficience hydrique en été, rendant l'irrigation nécessaire pour cultiver le piment servant à la production de pimentón.

Cette pluviométrie, et en particulier la concentration des pluies à l'automne, saison de l'année de récolte du piment, limite la possibilité de sécher les piments au soleil, comme c'est traditionnellement le cas à Murcie. Cette situation a contraint les agriculteurs de la Vera à mettre au point un système de déshydratation alternatif: ils utilisent un système de séchage à l'air chaud et à la fumée en brûlant du bois provenant des peuplements forestiers dominants de la région, à savoir des chênes, principalement du chêne vert, du chêne d'Europe et du chêne-liège

Le piment, comme toutes les solanacées, est une plante de climat chaud ayant besoin d'une grande chaleur pour un développement optimal. C'est pourquoi, dans notre hémisphère, il s'agit typiquement d'une plante d'été.

Les températures diurnes, optimales pour leur croissance, doivent être comprises entre 20 °C et 25 °C et les températures nocturnes entre 16 °C et 18 °C. Les besoins thermiques du piment augmentent au fur et à mesure qu'il se développe. La croissance est entravée par les variations brusques des températures diurnes et nocturnes. La culture est donc particulièrement favorisée par le climat doux qui prédomine sur l'aire géographique de l'appellation d'origine protégée «Pimentón de la Vera», grâce à la protection de la Sierra de Gredos. Les températures supérieures à 32 °C et inférieures à 15 °C compromettent sérieusement le développement de la plante. Il s'agit d'une culture ayant besoin d'une forte humidité ambiante, de l'ordre de 50 % à 70 %, en particulier au moment de la floraison et de la mise à fruit. Les caractéristiques du «Pimentón de la Vera» sont totalement tributaires de la végétation indigène utilisée et du système de séchage à la fumée, développé pour résoudre une contrainte climatique particulière de cette zone.

5.3. *Le lien causal entre l'aire géographique et la qualité ainsi que les caractéristiques du produit*

Les caractéristiques climatiques du microclimat de la zone de production, dû à la protection de la Sierra de Gredos, ainsi que les propriétés des sols (souples, dépourvus de sels) et la qualité de l'eau utilisée pour l'irrigation, qui ne présente aucun problème de salinité, permettent la culture de ces variétés autochtones dont les fruits donnent une saveur particulière au pimentón qui en résulte.

Cette saveur, due à la variété, est enrichie par le séchage à la fumée, un système de séchage lié aux caractéristiques climatiques de la zone — qui empêchent le séchage au soleil — et qui confère au pimentón une saveur et un arôme caractéristiques et, par surcroît, une grande stabilité de couleur.

L'utilisation de variétés autochtones, le séchage à la fumée et l'emploi de moulins de pierre depuis le XVII^{e} siècle dans la Vera font du pimentón fabriqué dans cette zone un produit différent des autres types de pimentón élaborés dans le reste du monde, en le dotant d'une personnalité propre; c'est pourquoi le pimentón produit au nord de Cáceres suivant le système d'élaboration décrit porte le nom de «Pimentón de la Vera».

Référence à la publication du cahier des charges

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