C/2025/3697

11.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3697)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pimentón de la Vera”

EU br.: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Pimentón de la Vera”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Dirección General de Agricultura y Ganadería [Glavna uprava za ratarstvo i stočarstvo], Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Ministarstvo poljoprivrede, ruralnoj razvoja, stanovništva i područja Vlade Autonomne zajednice Extremadura]

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjena specifikacije proizvoda ZOI-ja „Pimentón de la Vera” smatra se standardnom izmjenom jer ne pripada nijednoj kategoriji predviđenoj člankom 24. stavkom 3. točkom (a) Uredbe (EU) 1143/2024.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena organoleptičkih opisa paprike „ocal” ili gorko-slatke paprike*

Mijenjaju se odjeljak 2.2.1. specifikacije proizvoda „Organoleptička svojstva” i odjeljak 3.2. jedinstvenog dokumenta „Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.”.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Organoleptička svojstva paprike „ocal” ili gorko-slatke paprike mijenjaju se kako slijedi: intenzivan okus, potpuno sladak ili blago oštar na nepcu.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena teksta odjeljka koji se odnosi na zemljopisno područje*

Izmjena odjeljka 3. „Zemljopisno područje” specifikacije proizvoda i odjeljka 4. „Sažeta definicija zemljopisnog područja” jedinstvenog dokumenta.

Tekst odjeljka koji se odnosi na zemljopisno područje neznatno je izmijenjen. Strogo govoreći, nije uključena izmjena obuhvaćenog zemljopisnog područja jer ono nije povećano ni smanjeno. (Ukupno područje obuhvaćeno ZOI-jem ostaje nepromijenjeno.)

Izmjena se odnosi samo na uključivanje općina koje su 2007. bile samo manje jedinice lokalne samouprave i koje su u međuvremenu postale neovisne općine. Iskorištena je i prilika da se pojasni kojim okruzima pripadaju neke općine.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena koja se odnosi na branje paprike*

Izmjena odjeljka 5.1.3. specifikacije proizvoda i odjeljka 5.3. jedinstvenog dokumenta.

Uvedena je mogućnost berbe paprike mehanički, a ne isključivo ručno, uz istodobno konstantno osiguravanje njezine kvalitete.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena koja se odnosi na ograničenja uporabe žigova*

Izmjena odjeljka 8. „Elementi označivanja povezani sa zaštićenom oznakom izvornosti ‚Pimentón de la Vera'” specifikacije proizvoda.

U određenim su okolnostima ukinuta neka ograničenja uporabe žigova.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Brisanje odjeljka 9. specifikacije proizvoda*

Briše se odjeljak 9. specifikacije proizvoda, koji se odnosi na primjenjivo zakonodavstvo, jer se on više ne uključuje u specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Pimentón de la Vera”

EU br.: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Pimentón de la Vera”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 09 – KAVA, ČAJ, MATE ČAJ I ZAČINI

0904 – papar roda *Piper*; suhi, drobljeni ili mljeveni plodovi roda *Capsicum* ili roda *Pimenta*

0904 22 – Drobljen ili mljeven

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Paprika sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pimentón de la Vera" znači proizvod koji se dobiva mljevenjem potpuno crvenih plodova sorti „Jaranda", „Jariza" i „Jeromín" skupine „Ocales" i sorte „Bola" botaničkih vrsta *Capsicum annuum L.* i *Capsicum longum L.*, koje se beru kad su zrele, zdrave i čiste te imaju boju tipičnu za sortu, bez štetočina ili bolesti, te se suše na drvu običnog hrasta i/ili hrasta crnike na tradicionalan način regije La Vere i koje potječu s određenog područja proizvodnje.

Pimentón de la Vera proizvod je s okusom i aromom dima koji postupkom sušenja paprike postaje intenzivan i prodoran. Tamnocrvene je boje i prilično sjajan. Boja mu je kod sorti iz skupine „Ocales" vrlo intenzivna, a kod sorte „Bola" nešto manje. Okus, aroma i boja vrlo su stabilni tijekom vremena, uglavnom zbog sporog postupka sušenja paprike.

Ovisno o okusu, paprika se može podijeliti u tri skupine:

— slatka paprika, blagog okusa, potpuno slatka. Proizvodi se od sorti „Bola" i „Jaranda".

— „ocal" ili gorko-slatka paprika: intenzivnog okusa, potpuno slatka ili blago oštra na nepcu. Proizvodi se od sorti „Jaranda" i „Jariza".

— ljuta paprika: snažno ljuta na nepcu. Proizvodi se od sorti „Jeromín", „Jariza" i „Jaranda".

Fizikalno-kemijska svojstva:

— paprika mora biti mljevena tako da prolazi kroz sito br. 16 na ljestvici ASTM (jednako mrežici od 1,19 mm).

— Analitička svojstva:

  — Najveći sadržaj vlage, izražen u postotku: 14

  — Najveći eterski ekstrakt u suhoj tvari, izražen u postotku: 23

  — Najveći udio sirovih vlakana u suhoj tvari: 28

  — Najveći udio pepela u suhoj tvari, izražen u postotku:

    — ukupno (najviše) 9 – netopljivo (najviše) 1

  — Boja*, jedinice ASTA: najmanje 90

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Plodovi sorti paprike navedenih u odjeljku 3.2. moraju potjecati s definiranog područja proizvodnje.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Svi postupci proizvodnje paprike Pimentón de la Vera moraju se provoditi na zemljopisnom području.

Postupak proizvodnje odvija se u dva koraka. Prvi je sušenje paprike, koje na tom proizvodnom području obavljaju sami poljoprivrednici u sušionicama na svojim gospodarstvima. Drugi je mljevenje sušene paprike, koje se odvija u postrojenjima za mljevenje na zemljopisnom području obuhvaćenom zaštićenom oznakom izvornosti.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje paprike Pimentón de La Vera mora osigurati njegovu zaštitu i očuvati mu svojstva. Ambalaža mora biti nova i izrađena od odobrenih materijala koji ne mogu utjecati na svojstva proizvoda niti prenositi mirise ili arome na proizvod. Pakiranje mora odobriti Regulatorni odbor.

Ambalaža mora biti namijenjena za jednokratnu uporabu i ni u kojem se slučaju ne smije ponovno upotrebljavati.

Područje pakiranja u potpunosti se podudara s područjem proizvodnje. To je potrebno kako bi se osigurala odgovarajuća kontrola proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Paprika obuhvaćena zaštićenom oznakom izvornosti „Pimentón de la Vera” mora biti propisno označena logotipom Regulatornog odbora u svim fazama stavljanja na tržište.

Sva pakiranja koja sadržavaju ZOI „Pimentón de la Vera” moraju imati logotip zaštićene oznake izvornosti „Pimentón de la Vera” i numeriranu sekundarnu etiketu te se ne smiju otpremati na prodaju ako taj zahtjev nije ispunjen. Ponovna upotreba numerirane sekundarne oznake ne smije biti moguća.

Žigove, nazive poduzeća i identifikacijske oznake različitih sorti od kojih se proizvodi paprika Pimentón de la Vera mora odobriti Regulatorni odbor. Zabranjena je uporaba etiketa, oznaka ili pečata koje bi mogle zbuniti potrošača.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje paprike namijenjene proizvodnji zaštićene oznake izvornosti „Pimentón de la Vera” sastoji se od sljedećih općina prirodnih okruga poznatih kao La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz i Valle del Alagón na sjeveru pokrajine Cáceres: 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Povijest*

Prva upućivanja na uzgoj paprike u La Veri potječu iz 16. stoljeća, kada su je redovnici hijeronimiti uzgajali u samostanu Yuste (Cuacos de Yuste, okrug La Vera).

Uzgoj se postupno širio od La Vere na susjedne okruge Campo Arañuelo, Valle del Ambroz i Valle del Alagón, a poljoprivrednici su je sve više cijenili zbog njezine profitabilnosti.

Industrijska proizvodnja paprike započela je krajem 17. stoljeća i znatno se proširila do sredine 18. stoljeća. U to se vrijeme paprika mljela u vodenicama koje su se nalazile uz potoke. Dolaskom električne energije u La Veru pojavili su se električni mlinovi, što je dovelo do znatnih poboljšanja u industriji, koja se počela baviti proizvodnjom začinske paprike.

5.2. *Prirodna obilježja*

Reljef

Područje proizvodnje paprike Pimentón de la Vere nalazi se u donjem dijelu središnjeg planinskog lanca Sistema, koji obuhvaća planine Sierra de Gredos, Béjar i Sierra de Gata, koje čine prirodni zaslon koji štiti okruge La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz i Vegas del Alagón od hladnog polarnog zraka, što rezultira vrlo blagim i umjerenim zimama.

Razlike u nadmorskoj visini i orijentaciji, zaštita koju pružaju planine i duboko korito nekih rijeka doveli su do pojave promjenjivih mikroklima, koje mogu imati znatan utjecaj, kao primjerice u dolini rijeke Ambroz, a posebno u dolini rijeke Tiétar u okrugu La Vera.

Tlo

Tla su građena od granitnih stijena, koje su posljedica ponornog jezera u endoreičnoj hidrografskoj mreži, a nastala su taloženjem aluvija. Riječ je o tlima s pjeskovitom, pjeskovito-ilovastom i ilovasto-pjeskovitom teksturom, slabo razvijenih profila, što stvara tla *Typic Xerofluvent* prema američkoj klasifikaciji. Te teksture tla osiguravaju dobru perkolaciju vode i sprečavaju zadržavanje vode, na što je paprika posebno osjetljiva.

Kad je riječ o kiselosti, pH-vrijednost iznosi od 5 do 6,5 i vrlo je prikladna za uzgoj paprike jer je ona vrlo tolerantna na kiselost i može se uzgajati u tlima pH-vrijednosti 5,5 bez gubitka u berbi. Podaci potvrđuju potpunu odsutnost soli u tlu, što je odlučujući čimbenik za papriku jer je ona posebno osjetljiva na salinitet, što negativno utječe na berbu.

Klima

Područje ima kontinentalnu sredozemnu klimu s neznatnim utjecajem Atlantika. Ljeta su topla i umjerena sa suhim razdobljima, a zime blage i umjerene. Razdoblje bez mraza traje od travnja do studenoga. Blage temperature rezultat su zaštite koju pruža središnji planinski lanac Sistema, koji sprečava ulazak hladnih vjetrova sa sjevera, pa prevladavaju topli vjetrovi s jugozapada, što tom području daje posebnu mikroklimu koja potiče razvoj usjeva.

Prosječne oborine variraju od 700 mm do 1 200 mm. Kiše su koncentrirane u jesen i proljeće, a ljeti nedostaje vode, zbog čega je za rast paprike potrebno navodnjavanje.

Taj obrazac kišnih padalina, posebno koncentracija padalina u jesen, kada je sezona berbe paprike, ograničava opseg sušenja paprike na suncu, kao što je to tradicija u Murciji. Ta je situacija prisilila poljoprivrednike u La Veri da razviju alternativni sustav sušenja, a to je sušenje paprike vrućim zrakom i dimom nastalim izgaranjem drva, uglavnom hrasta crnike, običnog hrasta i hrasta plutnjaka, koji potječu iz brojnih hrastovih šuma tog područja.

Paprika, kao i sve pomoćnice (*Solanaceae*), biljka je toplog podneblja, pa zahtijeva toplinu za optimalan rast i razvoj, zbog čega je na našoj poluci tipična ljetna biljka.

Optimalne dnevne temperature za rast i razvoj trebale bi biti od 20 °C do 25 °C, a noćne od 16 do 18 °C. Zahtjevi za toplinom rastu kako se paprika razvija. Paprika se ne može dobro nositi s naglim promjenama dnevnih i noćnih temperatura te je stoga vrlo pogodna za područja s blagom klimom, kao što je zemljopisno područje obuhvaćeno zaštićenom oznakom izvornosti „Pimentón de la Vera”, i to zbog zaštite koju pruža planina Sierra de Gredos. Temperature iznad 32 °C i ispod 15 °C ozbiljno ometaju razvoj biljke. Usjev zahtijeva znatnu vlažnost okoline od oko 50 % do 70 %), osobito za vrijeme cvjetanja i zametanja plodova. Svojstva paprike Pimentón de la Vera usko su povezana s upotrijebljenim domaćim biljnim materijalom i sustavom sušenja koji je razvijen kako bi se prevladala klimatska ograničenja specifična za to područje.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete i karakteristika proizvoda*

Svojstva mikroklime koju osigurava zaštita planine Sierra de Gredos, kao i svojstva tla, koja su rahla i potpuno bez soli, te kvaliteta vode koja se koristi za navodnjavanje, koja je također bez soli, uzgajanoj paprici daju poseban okus.

Okus sorte u kombinaciji s okusom dima, kao rezultatom metode sušenja povezane s klimatskim svojstvima područja na kojem nije moguće sušenje na suncu, daju paprici karakterističan okus i aromu te vrlo stabilnu boju.

Zahvaljujući upotrebi autohtonih sorti, sušenju na dimu i kamenim mlinovima u regiji La Veri od 17. stoljeća paprika koja se ondje proizvodi razlikuje se od one proizvedene drugdje u svijetu. Ima vlastitu osobnost, što je dovelo do toga da je paprika koja se proizvodi na sjeveru općine Cáceres primjenom opisane metode postala poznata pod nazivom „Pimentón de La Vera”.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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