C/2025/3697

2025.7.11.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/3697)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Pimentón de la Vera”

EU-szám: PDO-ES-0321-AM01 – 2025.4.29.

1. **A termék elnevezése**

„Pimentón de la Vera”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Dirección General de Agricultura y Ganadería [Növénytermesztési és Állattenyésztési Főigazgatóság], Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Extremadura autonóm közösség kormányának mezőgazdaságért, vidékfejlesztésért, népesedési és területi ügyekért felelős minisztériuma].

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Pimentón de la Vera” OEM termékleírásának módosítása standard módosításnak minősül, mivel nem tartozik az (EU) 1143/2024 rendelet 24. cikke (3) bekezdésének pontjában meghatározott kategóriák egyikébe sem.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Az „ocal” vagy keserédes paprika érzékszervi leírásának módosítása*

A termékleírás 2.2.1. szakaszának („Érzékszervi jellemzők”) és az egységes dokumentum 3.2. szakaszának („Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása”) módosítása.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L,2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Az „ocal” vagy keserédes paprika érzékszervi jellemzői a következőképpen módosulnak: a szájpadláson érzékelhető intenzív, teljesen édes vagy enyhén csípős zamatú.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. *A földrajzi területre vonatkozó szakasz szövegezésének módosítása*

A termékleírás 3. szakaszának („Földrajzi terület”) és az egységes dokumentum 4. szakaszának („A földrajzi terület pontos meghatározása”) módosítása.

A földrajzi területre vonatkozó szakasz szövegezése némileg módosult. Szigorú értelemben véve ez nem vonja maga után az érintett földrajzi terület megváltoztatását, mivel az oltalom hatálya alá tartozó terület nem bővült és nem is szűkült. (Az OEM hatálya alá tartozó teljes terület változatlan marad.)

A módosítás egyszerűen azon települések termékleírásba való felvételére vonatkozik, amelyek 2007-ben csak kisebb helyi közigazgatási egységek voltak, és azóta független településekké váltak. Megragadták az alkalmat annak egyértelművé tételére is, hogy egyes településekhez mely körzetek tartoznak.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *A paprika betakarítására vonatkozó módosítás*

A termékleírás 5.1.3. szakaszának és az egységes dokumentum 5.3. szakaszának módosítása.

Bevezették azt a lehetőséget, hogy a paprika ne kizárólag kézzel, hanem géppel is betakarítható legyen, minőségének mindenkori biztosítása mellett.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. *A védjegyek használatára vonatkozó korlátozásokkal kapcsolatos módosítás*

A termékleírás 8. szakaszának („A »Pimentón de la Vera« oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó címkézési elemek”) módosítása.

Egyes, védjegyek használatára vonatkozó korlátozásokat bizonyos körülmények között feloldottak.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *A termékleírás 9. szakaszának törlése*

A termékleírás alkalmazandó jogszabályokról szóló 9. szakaszát törölték, mivel ez jelenleg már nem szerepel a termékleírásokban.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Pimentón de la Vera”

EU-szám: PDO-ES-0321-AM01 – 2025.4.29.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Pimentón de la Vera”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 09 – KÁVÉ, TEA, MATÉTEA ÉS FŰSZEREK

0904 – Bors a *Piper* nemből; a *Capsicum* vagy a *Pimenta* nemhez tartozó növények gyümölcse szárítva vagy zúzva vagy őrölve

0904 22 – Zúzva vagy őrölve

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Pimentón de la Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott őrölt paprika a *Capsicum annum* L. és a *Capsicum longum* L. növénytani fajon belül az „Ocales” csoportba tartozó fajták (Jaranda, Jariza és Jeromín), illetőleg a Bola fajta teljesen vörös színű, érett, egészséges, tiszta állapotban leszedett és a fajtára jellemző jellegzetes színnel rendelkező, kártevőktől, illetve betegségtől mentes termésének őrlésével, a La Vera régióban szokásos hagyományos eljárással – kocsányos tölgy és/vagy magyaltölgy fájának füstjén – szárított, és a meghatározott termőterületről származó paprikából előállított termék.

A „Pimentón de la Vera” füstös zamatú termék, amelynek aromáját a paprika szárítási eljárása teszi intenzívvé és áthatóvá. Színe élénkvörös és meglehetősen fényes. Erőteljes színt kölcsönöz az ételnek; ebben a tekintetben az „Ocales” csoportba tartozó fajták hatékonyabbak, mint a „Bola” fajta. Nagyon stabil zamatát, aromáját és színét elsősorban a paprika lassú szárítási eljárásának köszönhetően őrzi meg hosszú ideig.

Zamata alapján az őrölt paprika három csoportba sorolható:

— édes paprika: mérsékelt zamatú, teljesen édes, a Bola és a Jaranda fajtából készített őrölt paprika,

— „ocal” vagy keserédes paprika: a szájpadláson érzékelhető intenzív, teljesen édes vagy enyhén csípős zamatú, a „Jaranda” és a „Jariza” fajtából készített őrölt paprika,

— csípős paprika: a szájpadlást erősen ingerlő ízű, a Jeromín, a Jariza és a Jaranda fajtából készített őrölt paprika.

Fizikai-kémiai jellemzők:

— a paprikát úgy kell megőrölni, hogy az őrlemény az ASTM-skála szerinti 16-os méretű szitán vagy rostán (1,19 mm szemméretű hálószöveten) átférjen.

— Analitikai jellemzők:

  — Maximális nedvességtartalom (százalékban kifejezve): 14

  — Maximális illóolaj-tartalom (a szárazanyag százalékában kifejezve): 23

  — Maximális nyersrosttartalom (a szárazanyag százalékában kifejezve): 28

  — Maximális hamutartalom (a szárazanyag százalékában kifejezve):

    — teljes hamutartalom (legfeljebb) 9 – nem oldódó hamutartalom (legfeljebb) 1

  — Szín* (ASTA-színegységben kifejezve): legalább 90

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A 3.2. szakaszban felsorolt paprikafajták termésének a meghatározott termőterületről kell származnia.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Pimentón de la Vera” előállítási folyamatát teljes egészében a földrajzi területen kell elvégezni.

A „Pimentón de la Vera” előállítási folyamata két lépésben történik. Az első a paprika szárítása, amelyet ezen a termőterületen maguk a mezőgazdasági termelők végeznek a gazdaságukban lévő szárítókamrákban. A második a szárított paprika őrlése, amelyet az oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó földrajzi területen lévő őrlőüzemekben végeznek.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Pimentón de la Vera” csomagolásának biztosítania kell a termék védelmét és meg kell őriznie a tulajdonságait. A csomagolásnak újnak kell lennie, és olyan engedélyezett anyagokból kell készülnie, amelyek nem befolyásolhatják a termék jellemzőit, illetve nem adhatnak át szagokat vagy zamatokat a terméknek. A csomagolást a Szabályozó Tanácsnak kell engedélyeznie.

A csomagolásnak egyszer használatosnak kell lennie, és az semmilyen körülmények között sem használható fel újra.

A csomagolás területének teljes mértékben meg kell egyeznie az előállítás területével. Erre a termék megfelelő ellenőrzésének biztosítása érdekében van szükség.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Pimentón de la Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott őrölt paprikát a forgalmazás valamennyi szakaszában megfelelően azonosítani kell a Szabályozó Tanács logójával.

A „Pimentón de la Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelölést tartalmazó valamennyi csomagoláson fel kell tüntetni a „Pimentón de la Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelölés logóját, valamint egy számozott másodlagos címkét, és a termék nem bocsátható értékesítésre, ha ez a követelmény nem teljesül. A sorszámozott ellenőrző címke egyszeri felhasználásra szolgál, ismételten a terméken elhelyezni nem szabad.

A „Pimentón de la Vera” őrölt paprikát előállító különböző üzemek védjegyét, cégnevét és azonosító címkéjét a Szabályozó Tanácsnak jóvá kell hagynia az oltalomban részesített őrölt paprikán történő felhasználáshoz. A fogyasztót esetlegesen megtévesztő bármely címke, jelölés vagy zárjegy használata tilos.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Pimentón de la Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott őrölt paprika előállításához felhasznált paprika termőterülete a Cáceres tartomány északi részén található La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz és Valle del Alagón néven ismert természeti körzetek következő településeit foglalja magában: 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. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. *Történelmi kapcsolat*

A La Vera területén folytatott paprikatermesztés első említése a XVI. századból való: ekkor a yustei kolostorban (Cuacos de Yuste, La Vera körzet) élő Jeromos-rendi szerzetesek termesztettek paprikát.

A tevékenység a szomszédos körzetekre (Campo Arañuelo, Valle del Ambroz és Valle del Alagón) is fokozatosan átterjedt, és jó jövedelmezőségének köszönhetően egyre nagyobb megbecsülésnek örvendett a mezőgazdasági termelők körében.

Az őrölt paprika ipari termelése a XVII. század végén kezdődött, és a XVIII. század közepére jelentősen bővült. Akkoriban a paprikát gabonaőrlésre szolgáló, patakok mentén lévő vízimalmokban őrölték. A villamos energia La Vera területére érkezése lehetővé tette az immár őrölt paprika előállítására szakosodott, villamos meghajtású malmok használatát és az iparág jelentős előretörését.

5.2. *Természeti kapcsolat*

Domborzat

A „Pimentón de la Vera” előállítási területe a Sistema Central-hegység alsó részén található, amely magában foglalja a Sierra de Gredos-, a Béjar- és a Sierra de Gata-hegységet, amelyek La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz és Vegas del Alagón körzetét a hideg sarkvidéki légtömegektől megóvó természetes védőfalat képeznek, ezáltal nagyon enyhe és mérsékelt teleket eredményeznek.

A tengerszint feletti magasság és a tájolás közötti különbségek, a hegyek által biztosított védelem, valamint egyes folyók rendkívül mélyre vájt völgye – például La Vera körzetében az Ambroz folyó völgye és különösen a Tiétar folyó völgye – következtében változatos mikroklímák jelentek meg.

Talaj

A talajok egy lefolyástalan vízrajzi hálózaton belül elsüllyedt tómeder gránittartalmú kőzeteiből keletkeztek, és hordaléklerakódással alakultak ki. Ezek homokos, homokos-vályogos és vályogos-homokos szerkezetű, kevéssé kialakult profilú talajok, amelyek az amerikai osztályozás szerinti „Tipic Xerofluvent” talajokat eredményeznek. Ezek a talajszerkezetek biztosítják a víz megfelelő átszivárgását és megakadályozzák a pangó víz kialakulását, amelyre a paprika különösen érzékeny.

Ami a savasságot illeti, a pH-érték 5 és 6,5 között mozog, ami kifejezetten alkalmas paprikatermesztésre, mivel a paprika nagyon jól tűri a savasságot, és 5,5 pH-értékű talajokon betakarítási korlátozások nélkül termeszthető. Az adatok megerősítik, hogy a talaj teljesen sómentes, ami döntő tényező a paprikanövények számára, mivel azok különösen érzékenyek a betakarítást negatívan befolyásoló sótartalomra.

Éghajlat

A terület enyhe atlanti hatásokat mutató kontinentális-mediterrán éghajlat. Nyári száraz periódus, enyhe és mérsékelt telek, valamint meleg, mérsékelt nyarak jellemzik. A fagymentes időszak áprilistól novemberig tart. Az enyhe hőmérséklet a Sistema Central-hegység által biztosított védelemnek tudható be, amely megakadályozza, hogy észak felől hideg szelek hatoljanak be, miközben túlnyomórészt meleg délnyugati szelek érvényesülnek, ami a növény fejlődését elősegítő különleges mikroklímát biztosít a területnek.

Az átlagos csapadékmennyiség 700 mm és 1 200 mm között változik. A csapadékmennyiség tavaszra és őszre koncentrálódik; nyáron vízhiány jellemző, ezért a paprika termesztéséhez öntözésre van szükség.

Ez a csapadékeloszlás – különösen a paprika betakarítási idényére eső őszi csapadékkoncentráció – korlátozott lehetőséget biztosít a paprika napon történő szárítására, ahogyan az Murcia régióban hagyományosan történt. Ez a helyzet La Vera mezőgazdasági termelőit alternatív szárítási módszer kifejlesztésére kényszerítette. Megoldásként a paprikát forró levegővel, valamint a terület domináns tölgyerdőiből származó fa – főként magyaltölgy, kocsányos tölgy és paratölgy – égetésével keletkezett füsttel szárították ki.

A paprika – valamennyi burgonyavirágú növényhez hasonlóan – meleg éghajlatot kedvelő növény, amelynek növekedéséhez és optimális fejlődéséhez hőre van szükség, ezért a mi féltekénken tipikus nyári növény.

A növekedéshez és a fejlődéshez optimális nappali hőmérsékletnek 20 °C és 25 °C közöttinek, az éjszakai hőmérsékletnek pedig 16 °C és 18 °C közöttinek kell lennie. A paprika hőigénye a fejlődésével párhuzamosan nő. Nem viseli jól a nappali és az éjszakai hőmérséklet hirtelen változásait, és nagyon jól termeszthető a „Pimentón de la Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területéhez hasonló – a Sierra de Gredos-hegység által biztosított védelem következtében – enyhe éghajlatú területeken. A 32 °C feletti és a 15 °C alatti hőmérséklet súlyosan károsítja a növény fejlődését. A növény magas, 50–70 % közötti környezeti páratartalmat igényel, különösen a virágzás és a termésképződés szakaszában. A „Pimentón de la Vera” jellemzői szorosan összefüggnek a felhasznált őshonos növényi anyaggal és az e területre jellemző éghajlati kötöttség kezelése érdekében kifejlesztett füstön szárítási módszerrel.

5.3. *A földrajzi terület és a termék minősége és jellemzői közötti ok-okozati összefüggés*

A termőterületen a Sierra de Gredos-hegység által biztosított védelem miatt érvényesülő mikroklíma jellemzői, valamint a laza és teljesen sómentes talajok tulajdonságai és az öntözéshez használt – szintén sómentes – víz minősége lehetővé teszik ezen őshonos fajták termesztését, amelyek különleges zamatot kölcsönöznek az azokból előállított őrölt paprikának.

A fajta zamatához hozzáadódik a füstölési folyamatból adódó zamat, a napon szárítás lehetőségét nem biztosító területi éghajlati jellemzőkkel összefüggő szárítási módszer, ami az őrölt paprika jellegzetes zamatát és aromáját, valamint nagyon stabil színét adja.

Az őshonos fajták, a füstön szárítás és a kőmalmok La Vera területén XVII. óta jellemző alkalmazása megkülönbözteti az ott előállított őrölt paprikát a világ más részein előállított őrölt paprikától. Egyedi termékről van szó, így a Cáceres tartomány északi részén a leírt módszer segítségével készített őrölt paprika „Pimentón de la Vera” néven vált ismertté.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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