C/2025/3697

11.7.2025

**Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione** [1]

(C/2025/3697)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

**«Pimentón de la Vera»**

**N. UE: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025**

1. **Nome del prodotto**

«Pimentón de la Vera»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica del disciplinare della DOP «Pimentón de la Vera» è classificata come modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 1143/2024.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Modifica delle descrizioni organolettiche della paprica locale o agrodolce.*

Modifica della voce 2.2.1 del disciplinare («Descrizione del prodotto») e del punto 3.2 del documento unico («Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1»).

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Le descrizioni organolettiche della paprica locale o agrodolce sono modificate con la seguente formulazione: sapore intenso, uniformemente dolce o leggermente piccante al palato.

La modifica incide sul documento unico.

2. *Modifica della formulazione della sezione relativa alla zona geografica*

La sezione 3 «Zona geografica» del disciplinare di produzione e il punto 4. «Delimitazione concisa della zona geografica» del documento unico sono modificati.

La formulazione della sezione relativa alla zona geografica è leggermente modificata. Non si tratta di una modifica della zona geografica in senso stretto, in quanto l'estensione della zona geografica non è né aumentata né ridotta (la superficie totale della zona geografica della DOP non è modificata).

Si tratta semplicemente dell'aggiunta di comuni che, nel 2007, erano comunità locali minori e che hanno successivamente acquisito lo status di comuni autonomi. Allo stesso tempo, la delimitazione di alcuni comuni all'interno delle rispettive regioni è stata migliorata.

La modifica incide sul documento unico.

3. *Modifica della raccolta dei frutti del peperone*

La modifica interessa la voce 5.1.3 del disciplinare e il punto 5.3 del documento unico.

È stata introdotta la possibilità di raccogliere i frutti del peperone in modo meccanico e non esclusivamente manuale, garantendone in qualsiasi momento la qualità.

La modifica incide sul documento unico.

4. *Modifica delle limitazioni all'uso di marchi commerciali*

Modifica del punto 8 «Elementi di etichettatura legati alla denominazione di origine protetta "Pimentón de la Vera"» del disciplinare.

Alcune limitazioni all'uso di marchi commerciali sono soppresse a determinate condizioni.

La modifica non incide sul documento unico.

5. *Soppressione della voce 9 del disciplinare di produzione.*

La voce 9 del disciplinare di produzione relativa alla legge applicabile è stata soppressa in quanto attualmente non presente nel disciplinare.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

**«Pimentón de la Vera»**

**N. UE: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025**

**DOP (X) IGP ( )**

1. **Nome (della DOP o dell'IGP)**

«Pimentón de la Vera»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 09 — CAFFÈ, TÈ, MATE E SPEZIE

0904 — Pepe (del genere Piper); pimenti del genere Capsicum o del genere Pimenta, essiccati, tritati o polverizzati

0904 22 — tritati o polverizzati

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

La paprica tutelata dalla denominazione di origine protetta «Pimentón de la Vera» è ottenuta dalla macinazione di frutti completamente rossi delle varietà del gruppo delle «Ocales» (Jaranda, Jariza e Jeromín) e della varietà Bola, appartenenti alle specie botaniche *Capsicum annum* L. e *Capsicum longum* L., raccolti maturi, sani, puliti, con il colore tipico della varietà, indenni da attacchi di parassiti o malattie, essiccati con legna di quercia e/o rovere, con la tecnica tradizionale di La Vera, e proviene dalla zona di produzione specificata.

Il «Pimentón de la Vera» ha un sapore e un aroma di affumicato, intenso e penetrante a causa della procedura di essiccazione cui sono sottoposti i peperoni. La paprica è di colore intenso brillante e ha un alto potere colorante, superiore nelle varietà del gruppo delle Ocales rispetto alla varietà Bola. Il sapore, l'aroma e il colore hanno una stabilità elevata nel tempo soprattutto a causa del lento processo di essiccazione a cui sono sottoposti i frutti.

In base al sapore è possibile distinguere tre tipi di paprica:

— paprica dolce: dal sapore delicato, completamente dolce. Questo tipo è ottenuto dalle varietà Bola e Jaranda;

— paprica locale o agrodolce: sapore intenso, uniformemente dolce o leggermente piccante al palato. Questo tipo è ottenuto dalle varietà Jaranda e Jariza;

— paprica piccante: molto piccante al palato. Questo tipo è ottenuto dalle varietà Jeromín, Jariza e Jaranda.

Caratteristiche fisico-chimiche

— La paprica dev'essere macinata in modo tale da passare attraverso il setaccio o vaglio numero 16 della scala ASTM (corrispondente a 1,19 mm di diametro di maglia).

— Caratteristiche analitiche

  — Umidità massima, in percentuale 14

  — Valore massimo dell'estratto etereo su materia secca, in percentuale 23

  — Valore massimo di fibra grezza su materia secca, in percentuale 28

  — Valore massimo di ceneri su materia secca, in percentuale:

    — Totali (massimo) 9 — Insolubili (massimo) 1

  — Colore *, unità ASTM: min. 90

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

I frutti delle varietà di peperoni descritte al punto 3.2 provengono dalla zona di produzione delimitata.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutti i processi di produzione del «Pimentón de la Vera» devono essere effettuati nella zona geografica.

Il processo di elaborazione del «Pimentón de la Vera» si svolge in due fasi: la prima è l'essiccazione dei frutti che, nel caso specifico di tale zona di produzione, è effettuata dall'agricoltore stesso sugli essiccatoi della sua azienda; la seconda è la macinazione dei peperoni essiccati con i mulini industriali situati nella zona tutelata dalla denominazione di origine protetta.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionamento del «Pimentón de la Vera» deve garantire la protezione del prodotto e il mantenimento delle sue proprietà. Gli imballaggi devono essere nuovi, fabbricati con materiali autorizzati che non possono alterare le caratteristiche del prodotto o trasmettere odori o sapori, e devono essere approvati dal *Consejo Regulador*.

Devono essere monouso e non possono essere riutilizzati in alcun caso.

La zona di confezionamento coincide interamente con la zona di produzione, condizione necessaria per garantire un adeguato controllo del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La paprica recante la denominazione di origine protetta «Pimentón de la Vera» deve essere debitamente identificata mediante un logo del *Consejo Regulador* in tutte le fasi della sua commercializzazione.

Tutti gli imballaggi contenenti il «Pimentón de la Vera» protetto devono recare il logo che identifica la denominazione di origine protetta «Pimentón de la Vera» e la controetichetta numerata. Essi non possono essere commercializzati se non rispettano tale requisito. La controetichetta numerata sarà monouso e non potrà essere riutilizzata.

I marchi commerciali, le ragioni sociali e le etichette che identificano le varie industrie produttrici del «Pimentón de la Vera» devono essere approvati dal *Consejo Regulador* per poter essere utilizzati sulla paprica protetta dalla DOP. È vietato l'uso di etichette o sigilli che possano creare confusione per il consumatore.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dei peperoni destinati alla lavorazione della paprica tutelata dalla denominazione di origine protetta «Pimentón de la Vera», è costituita dai comuni delle comarche naturali di La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz e Valle del Alagón, nella parte settentrionale della provincia di Cáceres, qui di seguito elencati: 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 e Zarza de Granadilla.

## 5. Legame con la zona geografica

5.1. *Legame storico*

I primi riferimenti alla coltivazione del peperone a La Vera risalgono al secolo XVI, quando il frutto era coltivato nel monastero di Yuste (Cuacos de Yuste, comarca di La Vera) dai frati gerolamini.

La coltivazione si estese gradualmente da La Vera alle comarche naturali limitrofe (Campo Arañuelo, Valle del Ambroz e Valle del Alagón), diventando sempre più apprezzata dagli agricoltori a motivo della buona resa economica.

Il processo industriale per l'ottenimento della paprica iniziò alla fine del XVII secolo e raggiunse uno sviluppo rilevante a metà del XVIII secolo. All'epoca i peperoni erano macinati in mulini idraulici da farina, situati al limitare delle gole di montagna. L'arrivo dell'elettricità a La Vera consentì il ricorso a mulini elettrici e comportò, di conseguenza, notevoli progressi per le imprese che cominciarono a sorgere nella regione al solo fine di produrre paprica.

5.2. *Legame naturale*

Orografia

La zona di produzione del «Pimentón de la Vera» si trova nella parte inferiore del Sistema Centrale, comprendente la Sierra de Gredos, Béjar e la Sierra de Gata, che costituiscono uno scudo naturale contro il freddo polare nelle comarche naturali di La Vera e di Campo Arañuelo, Valle del Ambroz e Vegas del Alagón, rendendo gli inverni molto miti e moderati.

Le differenze di altitudine e di orientamento, l'effetto di copertura termica e l'incavo profondo di alcuni corsi d'acqua, danno luogo a microclimi variabili che possono diventare particolarmente pronunciati, come nel caso delle valli fluviali Ambroz e Tiétar, in particolare nella regione di La Vera.

Suoli

I suoli sono costituiti da rocce granitiche che formano un bacino per la rete idrografica endoreica, con conseguenti depositi alluvionali. Si tratta di suoli con tessitura sabbiosa, limo-sabbiosa e franco-sabbiosa, con poche variazioni di profilo, che danno origine a suoli «Typic Xerofluvent» secondo la classificazione americana. Queste tessiture garantiscono una buona percolazione dell'acqua e l'assenza di pozzanghere d'acqua stagnanti, a cui il peperone è particolarmente sensibile.

In termini di acidità, il pH varia da 5 a 6,5, un intervallo molto favorevole alla coltivazione del peperone. Questa pianta presenta un'elevata tolleranza all'acidità e può essere coltivata a un pH pari a 5,5 senza danneggiare la raccolta. Tali dati confermano l'assenza totale di sali nel suolo, fattore determinante per la pianta del peperone, particolarmente sensibile alla salinità, che ha un impatto negativo sulla raccolta.

Clima

Il clima della zona è mediterraneo e continentale, con lievi tendenze atlantiche: le estati sono secche e da temperate a calde e gli inverni sono miti e moderati. Il periodo senza gelate va da aprile a novembre. Le temperature miti sono dovute alla protezione esercitata dal Sistema Centrale, che impedisce il passaggio dei venti freddi provenienti da nord. Prevalgono i venti caldi provenienti da sud-ovest, che conferiscono a questa zona un microclima particolare, favorevole allo sviluppo delle colture.

Le precipitazioni medie variano da 700 mm a 1 200 mm, con una concentrazione delle piogge in autunno e in primavera e una carenza idrica in estate, il che rende necessaria l'irrigazione per coltivare il peperone utilizzato per la produzione della paprica.

Questa pluviometria, in particolare la concentrazione delle piogge in autunno, stagione di raccolta del peperone, limitano la possibilità di essiccare i peperoni al sole, come avviene tradizionalmente in Murcia. Questa situazione ha costretto gli agricoltori di La Vera a sviluppare un sistema di disidratazione alternativo: utilizzano un sistema di essiccazione ad aria calda e fumo bruciando legno proveniente dai popolamenti forestali dominanti della regione, ossia querce, principalmente leccio, farnia e quercia da sughero.

Il peperone, come tutte le solanacee, è una pianta da clima caldo che necessita di calore elevato per uno sviluppo ottimale. Ecco perché, nel nostro emisfero, è tipicamente una pianta estiva.

Le temperature diurne, ottimali per la loro crescita, devono essere comprese tra 20 °C e 25 °C e le temperature notturne tra 16 °C e 18 °C. Il fabbisogno termico del peperone aumenta man mano che si sviluppa. La crescita è ostacolata dalle brusche variazioni delle temperature diurne e notturne. La coltivazione è pertanto particolarmente favorita dal clima mite che domina la zona geografica della denominazione di origine protetta «Pimentón de la Vera», grazie alla protezione della Sierra de Gredos. Temperature superiori a 32 °C e inferiori a 15 °C compromettono gravemente lo sviluppo della pianta. Si tratta di una coltura che necessita di un'elevata umidità ambiente compresa tra il 50 % e il 70 %, soprattutto al momento della fioritura e della fruttificazione. Le caratteristiche del «Pimentón de la Vera» dipendono interamente dalla vegetazione autoctona utilizzata e dal sistema di affumicatura sviluppato per far fronte a un particolare vincolo climatico di questa zona.

5.3. *Nesso di causalità tra l'area geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto*

Le caratteristiche climatiche del microclima della zona di produzione, per la protezione offerta dalla Sierra de Gredos, unitamente alle proprietà dei terreni, friabili e non salini, nonché alla qualità dell'acqua utilizzata per irrigare, anch'essa priva di sali, consentono la coltivazione di queste varietà autoctone che producono frutti i quali conferiscono alla paprica da essi ottenuta un sapore particolare.

Il sapore dovuto alla varietà è integrato dall'affumicatura, sistema di essiccazione legato alle caratteristiche climatiche della zona, che non consentono l'essiccazione al sole, e che conferisce alla paprica un sapore e un aroma così particolari e, in aggiunta, un colore altamente stabile.

L'utilizzo di varietà autoctone, l'essiccazione a fumo e l'impiego di mulini di pietra sin dal XVII secolo a La Vera rendono la paprica ottenuta in questa zona un prodotto diverso dagli altri prodotti nel resto del mondo, conferendole caratteristiche inconfondibili; ciò ha fatto sì che la paprica prodotta nella zona settentrionale di Cáceres con il sistema di lavorazione descritto sia conosciuta come «Pimentón de la Vera».

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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