Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/3697

2025 7 11

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/3697)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Pimentón de la Vera“

ES Nr. PDO-ES-0321-AM01 – 2025 4 29

1. **Produkto pavadinimas**

„Pimentón de la Vera“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Dirección General de Agricultura y Ganadería (Augalininkystės ir gyvulininkystės generalinis direktoratas), *Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura* (Estremadūros autonominės srities vyriausybės žemės ūkio, kaimo plėtros, gyventojų ir teritorijų ministerija)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Pimentón de la Vera“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimas laikomas standartiniu pakeitimu, nes jis nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) Nr. 1143/2024 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų kategorijų.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Ocal arba saldžiarūgštės paprikos juslinių savybių aprašymo pakeitimas*

Produkto specifikacijos 2.2.1 skirsnio „Juslinės savybės“ ir bendrojo dokumento 3.2 skirsnio „Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas“ pakeitimas.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ocal arba saldžiarūgštės paprikos juslinės savybės pakeistos taip: „stipraus skonio, visiškai saldžios arba paragavus truputį aitrios“.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Su geografine vietove susijusios skirsnio formuluotės pakeitimas*

Produkto specifikacijos 3 skirsnio „Geografinė vietovė“ ir bendrojo dokumento 4 skirsnio „Glaustas geografinės vietovės aprašymas“ pakeitimas.

Šiek tiek pakeista su geografine vietove susijusio skirsnio formuluotė. Tiksliau sakant, tai nereiškia, kad keičiama geografinė teritorija, nes ji nebuvo nei padidinta, nei sumažinta. (SKVN žymimas bendras plotas lieka nepakitęs.)

Pakeitimas susijęs tik su savivaldybių, kurios 2007 m. buvo tik nedideli vietos subjektai, o vėliau tapo savarankiškomis savivaldybėmis, įtraukimu. Taip pat pasinaudota galimybe patikslinti, kuriems rajonams priklauso kai kurios savivaldybės.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Su paprikų derliaus nuėmimu susijęs pakeitimas*

Produkto specifikacijos 5.1.3 skirsnio ir bendrojo dokumento 5.3 skirsnio pakeitimas.

Numatyta galimybė paprikų derlių nuimti mechaniniu būdu, o ne tik rankomis, kartu visais atvejais užtikrinant jų kokybę.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Su prekių ženklų naudojimo apribojimais susijęs pakeitimas*

Produkto specifikacijos 8 skirsnio „Ženklinimo elementai, susiję su saugoma kilmės vietos nuoroda „Pimentón de la Vera“ pakeitimas.

Tam tikromis aplinkybėmis buvo panaikinti kai kurie prekių ženklų naudojimo apribojimai.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Produkto specifikacijos 9 skirsnio išbraukimas*

Produkto specifikacijos 9 skirsnis dėl taikytinų teisės aktų buvo išbrauktas, nes šios nuostatos dabar nebeįtraukiamos į produkto specifikacijas.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Pimentón de la Vera“

ES Nr. PDO-ES-0321-AM01 – 2025 4 29

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN ar SGN) pavadinimas (-ai)**

„Pimentón de la Vera“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 09 – KAVA, ARBATA, MATĖ IR PRIESKONIAI

0904 – Pipirai (*Piper* genties); džiovinti, grūsti arba malti *Capsicum* genties arba *Pimenta* genties vaisiai

0904 22 – Grūsti arba malti

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Produktas su saugoma kilmės vietos nuoroda „Pimentón de la Vera“ – tai produktas, gautas sumalus visiškai raudonuosius veislių grupės *Ocales* (jai priklauso veislės „Jaranda“, „Jariza“ ir „Jeromín“) ir botaninių rūšių *Capsicum annum* L. ir *Capsicum longum* L. veislės „Bola“ vaisius, kurie renkami prinokę, sveiki, švarūs, veislei būdingos spalvos ir nepažeisti kenkėjų ar ligų. Jie turi būti džiovinami pagal tradicinę La Veros sistemą naudojant lentas (ir (arba) ąžuolo lentas) ir turi būti iš nurodytos auginimo vietovės.

„Pimentón de la Vera“ – tai produktas, kurio skonis ir kvapas turi intensyvų ir sodrų dūmo prieskonį, nes paprikos džiovinamos su dūmais. Jų spalva ryški ir palyginti blizgi raudona. Šios paprikos labai gerai dažo. Geriau dažo grupės *Ocales* veislių nei veislės „Bola“ paprikos. Jų skonis, aromatas ir spalva išlieka laikui bėgant, iš esmės dėl paprikoms naudojamo lėto dehidratacijos proceso.

Pagal skonį paprikas galima suskirstyti į tris grupes:

— Saldžiosios paprikos: švelnaus, saldaus skonio. Gaminamos iš veislių ‘Bola ir „Jaranda“.

— *Ocal* arba saldžiarūgštės paprikos: stipraus skonio, visiškai saldžios arba paragavus truputį aitrios. Gaminamos iš veislių „Jaranda“ ir „Jariza“.

— Aštriosios paprikos: paragavus labai aštrios. Gaminamos iš veislių „Jeromín“, „Jariza“ ir „Paranda“.

Fizinės ir cheminės savybės

— Malta paprika turi būti sumalta taip, kad išbyrėtų per Nr. 16 sietelį arba filtrą pagal ASTM skalę (atitinka 1,19 mm akučių).

— Analitinės savybės

  — Didžiausia drėgmė procentais – 14

  — Didžiausias eterinių aliejų kiekis sausojoje masėje procentais – 23

  — Didžiausias bendras pluošto kiekis sausojoje masėje procentais – 28

  — Didžiausias pelenų kiekis sausojoje masėje procentais:

    — iš viso (daugiausia) – 9; netirpus (daugiausia) – 1

  — Spalva*, ASTA vienetai – ne mažiau kaip 90

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

3.2 skirsnyje išvardytų paprikų veislių vaisiai turi būti iš nustatytos auginimo vietovės.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Pimentón de la Vera“ gamybos procesai turi būti atliekami geografinėje vietovėje.

„Pimentón de la Vera“ gamybos procesas vyksta dviem etapais. Pirmasis etapas – paprikų džiovinimas, kurį šioje gamybos vietovėje atlieka patys ūkininkai savo valdose esančiose džiovinimo kamerose. Antrasis etapas – džiovintų paprikų malimas, kuris atliekamas malimo įmonėse, esančiose saugoma kilmės vietos nuoroda žymimoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

„Pimentón de La Vera“ pakuotė turi užtikrinti produkto apsaugą ir išsaugoti jo savybes. Pakuotė turi būti nauja ir pagaminta iš leidžiamų medžiagų, kurios negali daryti poveikio produkto savybėms ar perduoti produktui kvapo ar skonio. Pakuotę turi patvirtinti Reguliavimo taryba.

Pakuotė turi būti vienkartinė ir jokiomis aplinkybėmis negali būti pakartotinai naudojama.

Pakavimo vietovė visiškai sutampa su gamybos vietove. Tai būtina siekiant užtikrinti tinkamą produkto kontrolę.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Pimentón de la Vera“ žymimos paprikos visais prekybos etapais turi būti tinkamai paženklintos Reguliavimo tarybos logotipu.

Visos pakuotės su SKVN „Pimentón de la Vera“ turi būti pažymėtos saugomos kilmės vietos nuorodos „Pimentón de la Vera“ logotipu ir numeruota etiketės nugarėle, ir negali būti siunčiamos parduoti, jei nesilaikoma šio reikalavimo. Numeruotą etiketės nugarėlę galima naudoti tik vieną kartą.

Įvairių „Pimentón de la Vera“ gaminančių įmonių prekių ženklus, įmonių pavadinimus ir identifikavimo ženklus turi patvirtinti Reguliavimo taryba, kad juos būtų galima naudoti ant saugomų paprikų. Draudžiama naudoti bet kokias etiketes, žymenis ar spaudus, kurie galėtų suklaidinti vartotoją.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Paprikų, skirtų saugoma kilmės vietos nuoroda „Pimentón de la Vera“ žymimai džiovintai maltai paprikai gaminti, auginimo vietovę sudaro šios Kasereso provincijos šiaurėje esančių La Veros, Kampo Aranjuelo, Valje del Ambroso ir Valje del Alagono gamtinių rajonų savivaldybės: 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. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Istorinis ryšys*

Paprikų auginimas La Veroje rašytiniuose šaltiniuose pirmą kartą paminėtas XVI a., kai Justės vienuolyne (*Cuacos de Yuste*, La Vera vietovė) jas augino Šv. Jeronimo ordino vienuoliai.

Paprikų auginimas pamažu išsiplėtė į kaimynines La Veros vietoves (Campo Arañuelo, Valle del Ambroz ir Valle del Alagón) ir buvo vis labiau vertinamas ūkininkų dėl jų pelningumo.

Pramoninis paprikų auginimas prasidėjo XVII a. pabaigoje ir labai išsiplėtė XVIII a. viduryje. Tada paprikos buvo malamos hidrauliniuose miltų malūnuose prie vandens šaltinių. Kai La Verą pasiekė elektra, atsirado galimybė naudoti elektrinius malūnus. Tai labai didelis pramonės pasiekimas, po kurio pradėjo kurtis įmonės, kurių vienintelis tikslas buvo gaminti maltas paprikas.

5.2. *Gamtinis ryšys*

Reljefas

„Pimentón de la Vera“ gamybos vietovė yra Centrinio masyvo apatinėje dalyje, apimančioje Gredoso, Becharo ir Gatos kalnus, kurie sudaro natūralią priedangą, apsaugančią La Veros, Kampo Aranjuelo, Valje del Ambroso ir Valje del Alagono rajonus nuo šalto poliarinio oro, todėl žiemos būna labai švelnios ir nuosaikios.

Dėl aukščio ir krypties skirtumų, kalnų teikiamos pastogės ir kai kurių upių gilių vagų susidarė įvairus mikroklimatas, kuris gali būti ypač reikšmingas, kaip antai Ambroso upės slėnyje ir ypač Tietaro upės slėnyje La Veros rajone.

Dirvožemis

Dirvožemis susiformavo iš granitinių uolienų, gautų iš hidrografiniam tinklui priklausančio ežero, į kurį suteka aplinkiniai vandenys, ir jį sudaro aliuvinės nuosėdos. Šiems dirvožemiams būdinga smėlio, priesmėlio ir rišlaus smėlio tekstūra, jie menkai išsivystę, todėl pagal Amerikos klasifikaciją yra priskiriami tipiniams kserofluvento dirvožemiams. Tokia dirvožemio tekstūra užtikrina gerą vandens pralaidumą ir apsaugo nuo įmirkimo, kuriam paprikos yra ypač jautrios.

Kalbant apie rūgštingumą, pH svyruoja nuo 5 iki 6,5, o tai labai tinka paprikoms auginti, nes jos labai atsparios rūgštingumui ir gali būti auginamos dirvožemyje, kurio pH yra 5,5, – derlius dėl to nesumažėja. Duomenys patvirtina, kad dirvožemyje nėra druskų, o tai yra lemiamas veiksnys paprikų auginimui, nes jie yra ypač jautrūs druskingumui, kuris daro neigiamą poveikį derliui.

Klimatas

Šiai vietovei būdingas žemyninis Vidužemio jūros klimatas, kuriam turi įtakos Atlanto vandenynas. Vasarą čia sausa, vyrauja švelnios ir nuosaikios žiemos bei šiltos, vidutinių platumų klimato juostai būdingos vasaros. Laikotarpis be šalnų trunka nuo balandžio iki lapkričio mėnesio. Švelnią temperatūrą lemia Centrinio masyvo teikiama apsauga, kuri neleidžia prasiskverbti šaltiems vėjams iš šiaurės. Vyrauja šilti pietvakarių vėjai, suteikiantys šiai vietovei ypatingą mikroklimatą, kuris skatina kultūrinių augalų augimą.

Vidutinis kritulių kiekis svyruoja nuo 700 mm iki 1 200 mm. Daugiausia lyja rudenį ir pavasarį, o vasarą trūksta vandens, todėl auginamas paprikas reikia drėkinti.

Dėl tokio kritulių kiekio, ypač dėl kritulių koncentracijos rudenį, kai nuimamas paprikų derlius, ribojamos galimybės džiovinti paprikas saulėje, kaip tradiciškai daroma Mursijoje. Todėl La Veros ūkininkai buvo priversti sukurti alternatyvią džiovinimo sistemą. Rastas sprendimas – paprikas džiovinti karštu oru ir dūmais, susidarančiais deginant medieną, daugiausia akmeninį ir kamštinį ąžuolą, augančius šioje vietovėje vyraujančiuose ąžuolynuose.

Paprikos, kaip ir visi bulvinių šeimos augalai, yra šilto klimato augalai, kuriems reikia šilumos, kad jie galėtų tinkamai augti ir vystytis, todėl mūsų pusrutulyje tai yra tipiški vasariniai augalai.

Augimui ir vystymuisi tinkamiausia temperatūra dieną turėtų būti 20–25 °C, o naktį – 16–18 °C. Paprikų šilumos poreikis didėja joms augant. Jos blogai prisitaiko prie staigių dienos ir nakties temperatūros pokyčių, todėl labai tinka auginti švelnaus klimato vietovėse, pavyzdžiui, saugoma kilmės vietos nuoroda „Pimentón de la Vera“ žymimoje geografinėje vietovėje, kurią apsaugo Gredoso kalnai. Aukštesnė nei 32 °C ir žemesnė kaip 15 °C temperatūra labai kenkia augalo vystymuisi. Šiam kultūriniam augalui reikalinga didelė aplinkos drėgmė (apie 50–70 proc.), ypač žydėjimo ir vaisiaus mezgimo etapais. „Pimentón de la Vera“ savybės glaudžiai susijusios su vietine augaline medžiaga ir džiovinimo dūmais sistema, sukurta siekiant įveikti šiai vietovei būdingus klimato apribojimus.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ir savybių ryšys*

Gamybos vietovės mikroklimato ypatybės, kurias nulėmė Gredoso kalnų teikiama apsauga, kartu su dirvožemio savybėmis (birus ir visiškai be druskų) ir drėkinti naudojamo vandens, kuriame taip pat nėra druskos, kokybe, leidžia auginti šias vietines veisles, kurių vaisiai iš jų gaminamai džiovintai maltai paprikai suteikia ypatingo skonio.

Šis veislei būdingas skonis papildomas dūmo skoniu, gaunamu dėl džiovinimo būdo, susijusio su vietovės, kur džiovinimas saulėje nėra įmanomas, klimato ypatybėmis, ir tai suteikia paprikai ypatingą skonį bei aromatą ir nekintančią spalvą.

Vietos veislių naudojimas, džiovinimas dūmais ir akmeninių girnų naudojimas nuo XVII a. La Veroje čia gaminamoms maltoms paprikoms suteikia išskirtinumo, palyginti su kitur auginamomis paprikomis. Jos yra savitos, todėl naudojant pirmiau apibūdintus būdus gaminamos maltos paprikos Kasereso provincijos šiaurinėje dalyje garsėja kaip „Pimentón de la Vera“.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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