C/2025/3697

11.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 5. panta 4. punktu ([1])

(C/2025/3697)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Pimentón de la Vera”

ES Nr.: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Pimentón de la Vera”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Dirección General de Agricultura y Ganadería [Augkopības un lopkopības ģenerāldirektorāts], *Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura* [Estremaduras autonomā apgabala Lauksaimniecības, lauku attīstības, iedzīvotāju un teritorijas ministrija]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ACVN “Pimentón de la Vera” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu, jo tas neietilpst nevienā no Regulas (ES) Nr. 1143/2024 24. panta 3. punktā minētajām kategorijām.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *“Ocal” jeb rūgteni saldā paprikas pulvera organoleptisko aprakstu grozījums*

Grozījums produkta specifikācijas 2.2.1. punktā “Organoleptiskās īpašības” un vienotā dokumenta 3.2. punktā “Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums”.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

“Ocal” jeb rūgteni saldā paprikas pulvera organoleptisko īpašību apraksts ir grozīts šādi: intensīva garša, pilnīgi salda vai nedaudz asa garša.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Formulējuma grozījums sadaļā par ģeogrāfisko apgabalu*

Grozījums produkta specifikācijas 3. punktā “Ģeogrāfiskais apgabals” un vienotā dokumenta 4. punktā “Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija”.

Nedaudz grozīts tās iedaļas formulējums, kas attiecas uz ģeogrāfisko apgabalu. Principā tas nenozīmē izmaiņas aptvertajā ģeogrāfiskajā apgabalā, jo aptvertais apgabals nav palielināts vai samazināts. (Ar ACVN apzīmētā kopējā teritorija paliek nemainīga.)

Grozījums attiecas tikai uz to pašvaldību iekļaušanu, kuras 2007. gadā bija tikai nelielas vietējās vienības un kuras kopš tā laika ir kļuvušas par neatkarīgām pašvaldībām. Ir izmantota arī iespēja precizēt, pie kuriem rajoniem pieder dažas no šīm pašvaldībām.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Grozījums attiecībā uz paprikas novākšanu*

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.1.3. punktu un vienotā dokumenta 5.3. punktu.

Ir ieviesta iespēja novākt paprikas augļus mehāniski, nevis tikai ar rokām, vienlaikus vienmēr nodrošinot to kvalitāti.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Grozījums attiecībā uz preču zīmju izmantošanas ierobežojumiem*

Grozījums produkta specifikācijas 8. punktā “Marķējuma elementi, kas saistīti ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Pimentón de la Vera””.

Ir atcelti daži preču zīmju izmantošanas ierobežojumi pie noteiktiem apstākļiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Produkta specifikācijas 9. punkta svītrošana*

Produkta specifikācijas 9. punkts par piemērojamajiem tiesību aktiem ir svītrots, jo tas vairs nav iekļauts produktu specifikācijās.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Pimentón de la Vera”

ES Nr.: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Pimentón de la Vera”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 09 – KAFIJA, TĒJA, MATE UN GARŠVIELAS

0904 – *Piper* ģints pipari; kaltēti, saberzti vai malti *Capsicum* un *Pimenta* ģints dārzeņi

0904 22 – grūsti vai malti

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Paprikas pulveris ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Pimentón de la Vera" ir produkts, kas iegūts, samaļot pilnīgi sarkanus "Ocal" grupas šķirņu ("Jaranda", "Jariza" un "Jeromín") un "Bola" šķirnes augļus, kas pieder pie *Capsicum annuum* L. un *Capsicum longum* L. botāniskās sugas; novāktie augļi ir nogatavojušies, veseli, tīri, tie ir šķirnei raksturīgā krāsā, tos nav skāruši kaitēkļi vai slimības, un tie ir žāvēti, izmantojot norādītajā ražošanas apgabalā iegūtu akmens ozola un/vai parastā ozola malku, izmantojot Laveras tradicionālās metodes.

"Pimentón de la Vera" ir produkts ar dūmu garšu un aromātu, kas paprikas augļu žāvēšanas procesa rezultātā kļūst intensīvs un piesātināts. Paprikas pulveris ir koši sarkanā krāsā ar izteiktu spīdumu. Tam piemīt ievērojamas krāsojošas īpašības, turklāt "Ocal" grupas šķirnēm tās ir izteiktākas nekā "Bola" šķirnei. Garša, aromāts un krāsa laika gaitā ir ļoti noturīga, galvenokārt pateicoties lēnajam paprikas augļu žāvēšanas procesam.

Pēc garšas paprikas pulveri var iedalīt trīs grupās.

— Saldais paprikas pulveris: maiga garša, pilnīgi salda. Izgatavo no "Bola" un "Jaranda" šķirnēm.

— "Ocal" jeb rūgteni saldais paprikas pulveris: intensīva garša, pilnīgi salda vai nedaudz asa garša. Izgatavo no "Jaranda" un "Jariza" šķirnēm.

— Pikantais paprikas pulveris: izteikti pikanta garša. Izgatavo no "Jeromín", "Jariza" un "Jaranda" šķirnēm.

Fizikālķīmiskās īpašības:

— paprika jāsamaļ tā, lai pulveri varētu izsijāt caur sietu vai filtru, kuram ir 16. izmērs pēc ASTM skalas (līdzvērtīgs sietam ar acu izmēru 1,19 mm).

— Analītiskās īpašības

  — Maksimālais mitruma saturs procentos: 14

  — Maksimālais ētera ekstrakts sausnā procentos: 23

  — Maksimālais kopšķiedras daudzums sausnā, procentos 28

  — Maksimālais pelnu daudzums sausnā, procentos

    — kopā (maksimāli) 9 – nešķīstoši (maksimāli) 1

  — Krāsa * *ASTA* vienībās: vismaz 90

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

3.2. punktā uzskaitīto paprikas šķirņu augļiem jābūt no noteiktā ražošanas apgabala.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Pimentón de la Vera" ražošanas procesi jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā.

"Pimentón de la Vera" ražošanas process notiek divos posmos. Pirmais posms ir paprikas žāvēšana, ko šajā ražošanas apgabalā veic paši lauksaimnieki savās saimniecībās esošajās žāvētavās. Otrais posms ir žāvētas paprikas malšana, ko veic malšanas uzņēmumos, kuri atrodas ģeogrāfiskajā apgabalā, uz ko attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

"Pimentón de La Vera" iepakojumam ir jānodrošina tā aizsardzība un jāsaglabā tā īpašības. Iepakojumam jābūt jaunam, un tam jābūt izgatavotam no atļautiem materiāliem, kas nevar ietekmēt produkta īpašības vai pārnest produktam smakas vai aromātus. Iepakojumam jābūt apstiprinātam Regulatīvajā padomē.

Iepakojumam jābūt vienreizlietojamam, un to nekādā gadījumā nedrīkst atkārtoti izmantot.

Iepakošanas apgabals pilnībā sakrīt ar ražošanas apgabalu. Tas ir nepieciešams, lai nodrošinātu produkta pienācīgu kontroli.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Paprikas pulveris, uz ko attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Pimentón de la Vera", visos tirdzniecības posmos ir pienācīgi jāidentificē ar Regulatīvās padomes logotipu.

Uz visiem iepakojumiem, kuros ir ACVN "Pimentón de la Vera", jābūt aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Pimentón de la Vera" logotipam un numurētai papildu etiķetei, un tos nedrīkst nosūtīt pārdošanai, ja šī prasība nav izpildīta. Numurēto papildu etiķeti nedrīkst būt iespējams izmantot atkārtoti.

Dažādu "Pimentón de la Vera" ražotņu preču zīmes, uzņēmumu nosaukumi un identifikācijas etiķetes jāapstiprina Regulatīvajai padomei izmantošanai uz aizsargātā paprikas pulvera. Jebkādu etiķešu, marķējumu vai plombu izmantošana, kas var maldināt patērētāju, ir aizliegta.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Apgabalu, kurā audzē papriku, lai izgatavotu paprikas pulveri ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Pimentón de la Vera", veido šādas pašvaldības *La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz* un *Valle del Alagón* dabas apgabalos Kaseres (*Cáceres*) provinces ziemeļos: *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. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Vēsturiskie dati*

Pirmās ziņas par paprikas audzēšanu Laveras reģionā rodamas jau 16. gadsimtā, kad Justes klosterī (*Monasterio de Yuste*) (*Cuacos de Yuste*, Laveras komarka) papriku audzēja Sv. Hieronīma ordeņa mūki.

Pakāpeniski papriku sāka audzēt arī kaimiņu apgabalos (*Campo Arañuelo, Valle del Ambroz* un *Valle del Alagón*), un lauksaimnieki sāka to vērtēt aizvien augstāk, jo šī kultūra bija sevišķi ienesīga.

Paprikas pulvera rūpnieciskā ražošana sākās 17. gadsimta beigās, un līdz 18. gadsimta vidum tā bija ievērojami paplašinājusies. Tolaik paprikas augļus mala labības ūdensdzirnavās, kas bija izvietotas strautu tuvumā. Kad Laveras apgabalā sāka izmantot elektroenerģiju, tika uzsākta ar elektrību darbināmu maltuvju izmantošana; nozare ievērojami pilnveidojās un par tās vienīgo uzdevumu kļuva paprikas augļu malšana pulvera iegūšanai.

5.2. *Daba*

Reljefs

"Pimentón de la Vera" ražošanas apgabals atrodas *Sistema Central* kalnu grēdas lejasdaļā, kurā ietilpst *Sierra de Gredos*, *Béjar* un *Sierra de Gata* kalni, kas veido dabisku aizsegu, aizsargājot *La Vera*, *Campo Arañuelo*, *Valle del Ambroz* un *Vegas del Alagón* rajonus no auksta polārā gaisa, kā rezultātā ziemas ir ļoti maigas un mērenas.

Augstuma un orientācijas atšķirības, kalnu nodrošinātais aizsegs un dažu upju dziļi izēsto gravu dēļ ir izveidojušies dažādi mikroklimati, kas var būt īpaši nozīmīgi, kā tas ir, piemēram, *Ambroz* upes ielejā un jo īpaši *Tiétar* upes ielejā Laveras apgabalā.

Augsne

Augsne ir veidojusies no granīta cilmiežiem, kas radušies no karsta ezera endorheiskajā hidrogrāfiskajā tīklā un izveidojās, nogulsnējoties alūvijam. Tā ir augsne ar smilšainu, smilšmāla un mālsmilšu struktūru, ar vāji attīstītiem profiliem, kas saskaņā ar Amerikas klasifikāciju veido tipiskas *Xerofluvent* augsnes. Šīs augsnes konsistences nodrošina labu ūdens perkolāciju un novērš ūdens uzkrāšanos, pret ko paprikas augi ir īpaši jutīgi.

Attiecībā uz skābumu augsnes pH ir no 5 līdz 6,5, kas ir ļoti piemērots paprikas audzēšanai, jo tā ir ļoti noturīga pret skābumu un to var audzēt augsnēs, kuru pH ir 5,5, nesamazinot ražu. Dati apstiprina, ka augsnē nav sāļu, kas ir izšķirošs faktors paprikas augiem, jo tie ir īpaši jutīgi pret sāļumu, kas negatīvi ietekmē ražu.

Klimats

Apgabalā valda kontinentāls Vidusjūras klimats ar nelielu Atlantijas okeāna ietekmi. Vasarā ir sausuma periods, ziemas ir maigas un mērenas, un vasaras ir siltas un mērenas. Periods bez salnām ilgst no aprīļa līdz novembrim. Mēreno temperatūru nodrošina *Sistema Central* kalnu grēdas aizsegs, kas neļauj no ziemeļiem ieplūst aukstiem vējiem, savukārt dominē siltie dienvidrietumu vēji, apgabalā radot īpašu mikroklimatu, kas veicina kultūraugu attīstību.

Vidējais nokrišņu daudzums ir robežās no 700 mm līdz 1 200 mm. Nokrišņi ir koncentrēti rudenī un pavasarī, un vasarā ūdens trūkst, tāpēc ir vajadzīga apūdeņošana, lai izaudzētu paprikas pulvera ražošanai vajadzīgos augļus.

Šis nokrišņu režīms, jo īpaši nokrišņu koncentrācija rudenī, kas ir paprikas novākšanas sezona, ierobežo paprikas žāvēšanu saulē, kā tas tradicionāli tiek darīts Mursijā. Šī situācija lika Laveras lauksaimniekiem izstrādāt alternatīvu žāvēšanas sistēmu. Risinājums bija žāvēt papriku, izmantojot karstu gaisu un dūmus, kas rodas, dedzinot koksni, galvenokārt akmeņozolu, parasto ozolu un korķa ozolu, no apgabalā izplatītajiem ozolkoku mežiem.

Paprika, tāpat kā visi nakteņi, ir siltā klimata augs, un tai vajadzīgs siltums, lai augtu un attīstītos optimāli, tāpēc mūsu puslodē tā ir tipisks vasaras augs.

Optimālajai dienas temperatūrai augšanai un attīstībai jābūt no 20 °C līdz 25 °C un nakts temperatūrai — no 16 °C līdz 18 °C. Augšanas gaitā paprikas augiem ir nepieciešams aizvien lielāks siltums. Tie labi nepanes pēkšņas dienas un nakts temperatūras izmaiņas, un tāpēc tie ir ļoti piemēroti apgabaliem, kuros valda maigs klimats, kā tas, piemēram, *Sierra de Gredos* kalnu nodrošinātās aizsardzības dēļ ir ģeogrāfiskajā apgabalā, uz kuru attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Pimentón de la Vera". Temperatūra, kas augstāka par 32 °C un zemāka par 15 °C, būtiski kaitē auga attīstību. Šim kultūraugam vajadzīgs liels apkārtējās vides mitrums (no 50 % līdz 70 %), jo īpaši ziedēšanas un augļu veidošanās posmā. "Pimentón de la Vera" īpašības ir cieši saistītas ar izmantoto vietējo augu materiālu un dūmu žāvēšanas sistēmu, kas izstrādāta, lai pārvarētu šai teritorijai raksturīgos klimatiskos ierobežojumus.

5.3. *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti un īpašībām*

Ražošanas apgabala mikroklimata īpašības, kas izriet no *Sierra de Gredos* kalnu nodrošinātās aizsardzības, kā arī irdenās un no sāļiem pilnībā brīvās augsnes īpašības, kā arī apūdeņošanai izmantotā ūdens kvalitāte, kas arī nesatur sāli, ļauj audzēt šīs vietējās šķirnes, no kurām iegūst paprikas augļus, kas piešķir īpašu garšu no tiem izgatavotajam paprikas pulverim.

Šķirnes garšu bagātina žāvēšana dūmos — metode, kas saistīta ar apgabala klimatiskajiem apstākļiem, jo šeit žāvēšana saulē nav iespējams; rezultātā paprikas pulveris iegūst tam raksturīgo garšu un aromātu, kā arī ļoti noturīgu krāsu.

Vietējo šķirņu izmantošana, žāvēšana dūmos un dzirnakmeņu izmantošana, kas Laveras reģionā darīts jau no 17. gadsimta, šajā apgabalā ražoto paprikas pulveri atšķir no citviet pasaulē ražotiem produktiem, piešķirot tam neatkārtojamu raksturu; tādējādi nosaukums "Pimentón de la Vera" apzīmē paprikas pulveri, kas ražots Kaseres ziemeļos ar aprakstītajām metodēm.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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