C/2025/3697

11.7.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3697)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Pimentón de la Vera"

Nru tal-UE: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

1. **Isem il-prodott**

"Pimentón de la Vera"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Dirección General de Agricultura y Ganadería (Id-Direttorat Ġenerali għall-Biedja tal-Għelejjel u tal-Bhejjem), Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura (Il-Ministeru Reġjonali tal-Agrikoltura, l-Iżvilupp Rurali, il-Popolazzjoni u t-Territorju tal-Gvern tal-Komunità Awtonoma ta' Extremadura)

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP "Pimentón de la Vera" titqies bħala emenda standard peress li ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) Nru 1143/2024.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Emenda tad-deskrizzjonijiet organolettiċi tal-paprika "ocal" jew ħelwa morra*

Emenda tat-Taqsima 2.2.1 "Karatteristiċi organolettiċi" tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-Taqsima 3.2 "Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)" tad-dokument uniku.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Il-karatteristiċi organolettiċi tal-paprika “ocal” jew ħelwa morra nbidlu kif ġej: togħma intensa, kompletament ħelwa jew kemxejn qawwija fuq il-palat.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

2. *Emenda tal-formulazzjoni tat-taqsima relatata maż-żona ġeografika*

Emenda tat-Taqsima 3 “Żona ġeografika” tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-Taqsima 4 “Definizzjoni tal-kontenut taż-żona ġeografika” tad-dokument uniku.

Il-formulazzjoni tat-taqsima relatata maż-żona ġeografika ġiet emendata kemxejn. Dan ma jinvolvix eżattament bidla fiż-żona ġeografika koperta, billi ż-żona koperta ma ġietx miżjuda jew imnaqqsa. (L-erja totali koperta mid-DOP tibqa’ l-istess.)

L-emenda tikkonċerna biss l-inklużjoni ta’ muniċipalitajiet li kienu biss entitajiet lokali minuri fl-2007 u li minn dak iż-żmien ’l hawn saru muniċipalitajiet indipendenti. Ittieħdet ukoll l-opportunità biex jiġi ċċarat għal liema distretti jappartjenu xi wħud mill-muniċipalitajiet.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

3. *Emenda relatata mal-ħsad tal-bżar*

Emenda tat-Taqsima 5.1.3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tat-Taqsima 5.3 tad-dokument uniku.

Ġiet introdotta l-possibbiltà li l-bżar jinħasad b’mod mekkaniku aktar milli esklussivament bl-idejn, filwaqt li tiġi żgurata l-kwalità tiegħu f’kull ħin.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

4. *Emenda relatata mar-restrizzjonijiet fuq l-użu ta’ trademarks*

Emenda tat-Taqsima 8 “Elementi ta’ tikkettar marbuta mad-denominazzjoni ta’ oriġini protetta ‘Pimentón de la Vera’” tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Xi restrizzjonijiet fuq l-użu ta’ trademarks tneħħew taħt ċerti ċirkostanzi.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

5. *Tħassir tat-Taqsima 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott*

It-Taqsima 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, dwar il-leġiżlazzjoni applikabbli, tħassret, peress li issa din ma għadhiex inkluża fl-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

“Pimentón de la Vera”

Nru tal-UE: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet**

“Pimentón de la Vera”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 09 — KAFÈ, TE, MATÉ U ĦWAWAR

0904 — Bżar tal-ġeneru *Piper*; frott tal-ġeneru *Capsicum* jew tal-ġeneru *Pimenta*, imnixxef jew imfarrak jew miṫun

0904 22 — Imfarrak jew miṫun

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Paprika bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Pimentón de la Vera" tfisser il-prodott li jinkiseb mit-ṫin tal-frott aħmar kollu tal-varjetajiet "Jaranda", "Jariza" u "Jeromín" tal-grupp "Ocales", u l-varjetà "Bola", tal-ispeċi botanika *Capsicum annuum* L. u *Capsicum longum* L., li jinġabru meta jkunu misjura, f'saħħithom u nodfa u jkollhom il-kulur tipiku tal-varjetà, ħielsa mill-pesti jew mill-mard, u mnixxfa bl-użu tal-injam tal-ballut u/jew tal-ballut bil-mod tradizzjonali ta' La Vera, u li jiġi miż-żona tal-produzzjoni speċifikata.

Il-"Pimentón de la Vera" huwa prodott b'togħma u aroma affumikati li jsiru intensi u li jippenetraw permezz tal-proċess tat-tnixxif li jgħaddi minnu l-bżar. Huwa ta' kulur aħmar skur u pjuttost ileqq. Jagħti l-kulur tiegħu b'mod vigoruż, aktar għall-varjetajiet mill-grupp "Ocales" milli għall-varjetà "Bola". It-togħma, l-aroma u l-kulur huma stabbli ħafna maż-żmien, l-aktar minħabba l-proċess ta' tnixxif bil-mod li jgħaddi minnu l-bżar.

Skont it-togħma, il-paprika tista' tinqasam fi tliet gruppi:

— Paprika ħelwa: togħma ħafifa, kompletament ħelwa. Magħmula mill-varjetajiet "Bola" u "Jaranda".

— Paprika "ocal" jew ħelwa morra: togħma intensa, kompletament ħelwa jew kemxejn qawwija fuq il-palat. Magħmula mill-varjetajiet "Jaranda" u "Jariza".

— Paprika taħraq: deċiżament taħraq fuq il-palat. Magħmula mill-varjetajiet "Jeromín", "Jariza" u "Jaranda".

Karatteristiċi fiżikokimiċi:

— Il-paprika trid tkun miṫuna sabiex tgħaddi minn għarbiel Nru 16 jew minn skrin fuq l-iskala ASTM (ekwivalenti għal malja ta' 1,19 mm).

— Karatteristiċi analitiċi:

  — Kontenut massimu ta' ndewwa, bħala perċentwal: 14

  — Estratt massimu tal-etere fil-materja niexfa, bħala perċentwal: 23

  — Fibra massima mhux ipproċessata fil-materja niexfa, bħala perċentwal: 28

  — Irmied massimu fil-materja niexfa, bħala perċentwal:

    — total (massimu) ta' 9 — li ma jinħallx (massimu) 1

  — Kulur *, unitajiet tal-ASTA: minimu ta' 90

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-frott tal-varjetajiet tal-bżar elenkati fit-Taqsima 3.2 irid jiġi miż-żona tal-produzzjoni definita.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-proċessi kollha tal-produzzjoni tal-"Pimentón de la Vera" jridu jitwettqu fiż-żona ġeografika.

Il-proċess tal-produzzjoni tal-"Pimentón de la Vera" jsir f'żewġ stadji. L-ewwel wieħed huwa t-tnixxif tal-bżar, li, f'din iż-żona ta' produzzjoni, isir mill-bdiewa nfushom fil-kmamar tat-tnixxif fl-azjendi tagħhom. It-tieni huwa t-tħin tal-bżar imnixxef, li jsir fl-impjanti tat-tħin li jinsabu fiż-żona ġeografika koperta mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-ippakkjar tal-"Pimentón de La Vera" jrid jiżgura l-protezzjoni tiegħu u jippreserva l-proprjetajiet tiegħu. L-imballaġġ irid ikun ġdid u jkun magħmul minn materjali awtorizzati li ma jistgħux jaffettwaw il-karatteristiċi tal-prodott jew jittrażmettu rwejjaħ jew togħmiet lill-prodott. L-imballaġġ irid ikun awtorizzat mill-Bord Regolatorju.

L-imballaġġ irid jintuża darba biss u fl-ebda ċirkostanza ma jrid jerġa' jintuża.

Iż-żona tal-imballaġġ tikkoinċidi għalkollox maż-żona tal-produzzjoni. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat kontroll xieraq tal-prodott.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-paprika koperta mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Pimentón de la Vera" trid tiġi identifikata kif xieraq mil-logo tal-Bord Regolatorju fl-istadji kollha tal-kummerċjalizzazzjoni.

L-imballaġġ kollu li fih id-DOP "Pimentón de la Vera" jrid ikollu l-logo tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Pimentón de la Vera", flimkien ma' tikketta sekondarja nnumerata, u ma jistax jintbagħat għall-bejgħ jekk dan ir-rekwiżit ma jiġix issodisfat. Irid ikun impossibbli li terġa' tintuża t-tikketta sekondarja nnumerata.

It-trademarks, l-ismijiet tal-kumpaniji u t-tikketti ta' identifikazzjoni tad-diversi impjanti li jagħmlu l-"Pimentón de la Vera" jridu jiġu approvati mill-Bord Regolatorju għall-użu fuq il-paprika protetta. L-użu ta' kwalunkwe tikketta, marka jew siġilli li jistgħu jħawdu lill-konsumatur huwa pprojbit.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-bżar użat għall-produzzjoni tal-paprika koperta mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Pimentón de la Vera" tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin tad-distretti naturali magħrufa bħala La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz u Valle del Alagón, fit-Tramuntana tal-Provinċja ta' 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. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Aspett storiku*

L-ewwel referenzi għall-kultivazzjoni tal-bżar f'La Vera jmorru lura għas-seklu 16, meta ġew ikkultivati fil-Monasteru ta' Yuste (Cuacos de Yuste, id-distrett ta' La Vera) mill-patrijiet Ġeronimiti.

Il-kultivazzjoni gradwalment infirxet minn La Vera għad-distretti ġirien ta' Campo Arañuelo, Valle del Ambroz u Valle del Alagón, u saret dejjem aktar apprezzata mill-bdiewa minħabba l-profittabbiltà tagħha.

Il-produzzjoni industrijali tal-paprika bdiet fi tmiem is-seklu 17 u kienet espandiet b'mod sostanzjali sa nofs is-seklu 18. Dak iż-żmien, il-bżar kien miħun fi mtieħen tad-dqiq li jaħdmu bl-ilma li jinsabu qrib nixxigħat. Il-wasla tal-elettriku f'La Vera fissret li setgħu jintużaw l-imtieħen tal-elettriku, u dan wassal għal titjib sostanzjali fl-industrija, li bdiet tikkonċentra fuq il-produzzjoni tal-paprika.

5.2. *Ambjent naturali*

Topografija

Iż-żona tal-produzzjoni għall-“Pimentón de la Vera” tinsab fil-parti t’isfel tal-medda tal-muntanji Sistema Central, li tinkludi l-muntanji Sierra de Gredos, Béjar u Sierra de Gata, li jiffurmaw skrin naturali li jipproteġi d-distretti ta’ La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz u Vegas del Alagón mill-arja polari kiesħa, li jirriżulta fi xtiewi ħfief ħafna u moderati.

Id-differenzi fl-altitudni u l-orjentazzjoni, il-kenn ipprovdut mill-muntanji u l-bini fil-fond ta’ wħud mix-xmajjar wasslu għall-ħolqien ta’ mikroklimi varjabbli, li jistgħu jkunu partikolarment sinifikanti, kif inhu l-każ għall-wied tax-Xmara Ambroz u speċjalment għall-wied tax-Xmara Tiétar fid-distrett ta’ La Vera.

Ħamrija

Il-ħamrija hija derivata minn blat granitiku, li jirriżulta minn lag magħluq f’network idrografiku endoreiku, u kienet iffurmata mid-depożitu tal-alluvju. Din hija ħamrija b’sawra ramlija, trab ġulġlieni ramli, trab ramli ġulġlieni, bi profili ftit żviluppati, li jagħtu lok għal ħamrija Typic Xerofluvent skont il-klassifikazzjoni Amerikana. Dawk is-sawriet tal-ħamrija jiżguraw perkolazzjoni tajba tal-ilma u jipprevjenu l-istaġnar tal-ilma, li għalih il-bżar huwa partikolarment sensittiv.

Fir-rigward tal-aċidità, il-pH ivarja bejn 5 u 6,5, li huwa adattat ħafna għat-tkabbir tal-bżar, peress li huwa tolleranti ħafna għall-aċidità u jista’ jitkabbar f’ħamrija b’pH ta’ 5,5 mingħajr ebda tnaqqis fil-ħsad. Id-data tikkonferma n-nuqqas totali ta’ mluħa fil-ħamrija, li huwa fattur deċiżiv għall-pjanti tal-bżar, peress li huma partikolarment sensittivi għas-salinità, li għandha impatt negattiv fuq il-ħsad.

Klima

Iż-żona għandha klima Mediterranja kontinentali, b’influwenzi ħfief tal-Atlantiku. Għandha perjodu xott fis-sajf, xtiewi ħfief u moderati, u sjuf sħan u moderati. Il-perjodu ħieles mill-ġlata jibda minn April sa Novembru. It-temperaturi moderati huma dovuti għall-protezzjoni mogħtija mill-medda tal-muntanji ta’ Sistema Ċentrali, li tipprevjeni l-irjieħ kesħin milli jidħlu mit-Tramuntana, filwaqt li l-irjieħ sħan mil-Lbiċ jippredominaw, u dan jagħti liż-żona mikroklima partikolari li tagħti spinta lill-iżvilupp tal-għalla.

Il-preċipitazzjoni medja tvarja bejn 700 mm u 1 200 mm. Ix-xita hija kkonċentrata fil-ħarifa u fir-rebbiegħa, b’nuqqas ta’ ilma fis-sajf, u huwa għalhekk li hija meħtieġa t-tisqija biex jitkabbar il-bżar tal-paprika.

Din ix-xejra ta’ xita, b’mod partikolari l-konċentrazzjoni ta’ xita fil-ħarifa, li hija l-istaġun meta jinħasad il-bżar, tippermetti ambitu limitat għat-tnixxif tal-bżar fix-xemx kif sar tradizzjonalment f’Murcia. Din is-sitwazzjoni ġiegħlet lill-bdiewa f’La Vera jiżviluppaw sistema alternattiva ta’ tnixxif. Is-soluzzjoni li nstabet kienet li l-bżar jitnixxef bl-użu tal-arja sħuna u d-duħħan prodott mill-ħruq tal-injam, prinċipalment tal-ballut, tal-ballut komuni u tal-ballut tas-sufra, mill-imsaġar tal-ballut dominanti taż-żona.

Il-bżar, bħall-għelejjel kollha ta’ għeneb id-dib, hija pjanta li tikber fi klima sħuna u teħtieġ is-sħana biex tikber u tiżviluppa bl-aħjar mod, u din hija r-raġuni għaliex, fl-emisfera tagħna, huma pjanta tipika tas-sajf.

It-temperaturi ottimali binhar għat-tkabbir u l-iżvilupp għandhom ikunu bejn 20 °C u 25 °C u t-temperaturi ta’ billejl bejn 16 °C u 18 °C. Ir-rekwiżiti tas-sħana tal-bżar jiżdiedu hekk kif jiżviluppaw. Ma jadattawx sew għal bidliet f’daqqa fit-temperaturi ta’ binhar u billejl u għalhekk huma adattati ħafna għal żoni bi klima moderata, bħal dik ipprovduta miż-żona ġeografika koperta mid-denominazzjoni ta’ oriġini protetta “Pimentón de la Vera”, minħabba l-protezzjoni mogħtija mill-muntanji Sierra de Gredos. Temperaturi ogħla minn 32 °C u inqas minn 15 °C ifixklu serjament l-iżvilupp tal-pjanta. L-għalla teħtieġ umdità ambjentali sinifikanti ta’ madwar 50 % sa 70 %, speċjalment matul l-istadji taż-żahar u tal-iffurmar tal-frott. Il-karatteristiċi tal-“Pimentón de la Vera” huma marbuta mill-qrib mal-materjal indiġenu tal-pjanti użat u mas-sistema ta’ tnixxif bl-affumikar żviluppata biex tegħleb restrizzjoni klimatika speċifika għal din iż-żona.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott*

Il-karatteristiċi tal-mikroklima pprovduti miż-żona tal-produzzjoni bħala riżultat tal-protezzjoni mogħtija mill-muntanji Sierra de Gredos, flimkien mal-proprjetajiet tal-ħamrija, li hija merħija u totalment ħielsa mill-imluħa, u l-kwalità tal-ilma użat għat-tisqija, li huwa wkoll ħieles mill-melħ, jippermettu l-kultivazzjoni ta' dawn il-varjetajiet indiġeni, li jipproduċu bżar li jagħti togħma partikolari lill-paprika miksuba minnhom.

Mat-togħma tal-varjetà tiżdied dik tal-proċess tal-affumikar, metodu ta' tnixxif marbut mal-karatteristiċi klimatiċi taż-żona, fejn it-tnixxif bix-xemx mhuwiex possibbli, li jagħti lill-paprika t-togħma u l-aroma karatteristiċi tagħha u l-kulur stabbli ħafna tagħha.

L-użu ta' varjetajiet indiġeni, it-tnixxif tal-affumikar u l-użu tal-imtieħen tal-ġebel f'La Vera mis-seklu 17 jiddistingwu l-paprika prodotta hemmhekk minn dik prodotta bnadi oħra fid-dinja. Għandha l-personalità tagħha stess, li wasslet biex il-paprika prodotta fit-Tramuntana ta' Cáceres bl-użu tas-sistema deskritta hawn fuq issir magħrufa bħala Pimentón de La Vera.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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