C/2025/3697

11.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3697)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Pimentón de la Vera”

EU-nr.: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

1. **Naam van het product**

“Pimentón de la Vera”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijziging van het productdossier van de BOB “Pimentón de la Vera” is een standaardwijziging, omdat zij niet een van de in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 bedoelde gevallen betreft.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Wijziging van de organoleptische beschrijvingen van zuurzoet paprikapoeder (“ocal” of “agridulce”).*

Wijziging van rubriek 2.2.1 van het productdossier (“Beschrijving van het product”) en punt 3.2 van het enig document (“Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is”).

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De organoleptische beschrijvingen van zuurzoet paprikapoeder ("ocal" of "agridulce") zijn als volgt gewijzigd: intense smaak, geheel zoete smaak of enigszins scherpe smaak aan het verhemelte.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van de formulering van de rubriek betreffende het geografisch gebied*

Wijziging van rubriek 3 "Geografisch gebied" van het productdossier en punt 4 "Beknopte definitie van het geografische gebied" van het enig document.

De tekst van de rubriek over het geografisch gebied is enigszins gewijzigd. Dit is geen wijziging van het geografisch gebied in strikte zin, aangezien de omvang van het geografisch gebied niet groter of kleiner wordt (de totale oppervlakte van het geografisch gebied van de BOB wordt niet gewijzigd).

Het gaat eenvoudigweg om de toevoeging van gemeenten die in 2007 kleinere lokale eenheden waren en die later de status van zelfstandige gemeenten hebben gekregen. Tegelijkertijd is de afbakening van bepaalde gemeenten binnen hun respectieve regio's verbeterd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Verandering in de oogst van de paprika's*

Deze wijziging betreft rubriek 5.1.3 van het productdossier en punt 5.3 van het enig document.

De mogelijkheid is ingevoerd om de paprika's mechanisch en niet uitsluitend met de hand te oogsten, waardoor de kwaliteit van de paprika's te allen tijde wordt gewaarborgd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van de beperkingen op het gebruik van handelsmerken*

Wijziging van punt 8 "Etiketteringselementen in verband met de beschermde oorsprongsbenaming Pimentón de la Vera" van het productdossier.

Bepaalde beperkingen op het gebruik van handelsmerken worden onder bepaalde voorwaarden opgeheven.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Schrapping van rubriek 9 van het productdossier*

Rubriek 9 van het productdossier met betrekking tot de toepasselijke wetgeving is geschrapt, omdat de informatie momenteel niet in productdossiers wordt opgenomen.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Pimentón de la Vera"

EU-nr.: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Pimentón de la Vera"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 09 — KOFFIE, THEE, MATÉ EN SPECERIJEN

0904 — peper van het geslacht *Piper*; vruchten van de geslachten *Capsicum* en *Pimenta*, gedroogd, fijngemaakt of gemalen

0904 22 — fijngemaakt of gemalen

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Onder paprikapoeder met de Beschermde Oorsprongsbenaming "Pimentón de la Vera" wordt het product verstaan dat wordt verkregen door maling van volledig rode vruchten van rassen van de groep "ocales" (Jaranda, Jariza en Jeromín) en van het ras Bola, die behoren tot de botanische soorten *Capsicum annuum* L. en *Capsicum longum* L. Bij het oogsten zijn de vruchten rijp, gezond en schoon, hebben ze de voor het ras kenmerkende kleur en zijn ze vrij van aantasting door plagen of ziekten. Ze worden gedroogd met hout van de steeneik en/of eik door middel van het in La Vera traditioneel toegepaste systeem. Het product is afkomstig uit het afgebakende productiegebied.

"Pimentón de la Vera" is een product met een sterke en doordringende rooksmaak en -geur, omdat de paprikavruchten door middel van een rookproces worden gedroogd. De kleuring is dieprood met enige glans. De vruchten hebben een sterk kleurend vermogen, die van rassen van de ocal-groep meer nog dan die van het Bola-ras. Smaak, geur en kleur zijn zeer stabiel, voornamelijk dankzij het langzame en milde drogingsproces dat de paprika's ondergaan.

Naargelang van de smaak kunnen wij drie groepen paprikapoeder onderscheiden:

— zacht paprikapoeder ("dulce"): milde, geheel zoete smaak. Bereid uit de rassen Bola en Jaranda;

— zuurzoet paprikapoeder ("ocal" of "agridulce"): intense smaak, geheel zoete smaak of enigszins scherpe smaak aan het verhemelte. Bereid uit de rassen Jaranda en Jariza;

— scherp paprikapoeder ("piquante"): uitgesproken branderig gevoel aan het verhemelte. Bereid uit de rassen Jeromín, Jariza en Jaranda.

Fysisch-chemische kenmerken:

— de maalfijnheid van het poeder moet zodanig zijn dat het door zeef of gaas nr. 16 van de ASTM-schaal (overeenkomend met een maaswijdte van het zeef van 1,19 mm) passeert;

— Analytische kenmerken:

  — Vochtgehalte, in procenten, ten hoogste 14

  — Etherextract, in procenten op de droge stof, ten hoogste 23

  — Ruwvezel, in procenten op de droge stof, ten hoogste 28

  — As, in procenten op de droge stof, ten hoogste:

    — totaal (ten hoogste) 9 — niet oplosbaar (ten hoogste) 1

  — Kleur *, ASTM-eenheden: ten minste 90

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De vruchten van de in punt 3.2 beschreven paprikavariëteiten zijn afkomstig uit het afgebakende productiegebied.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het hele productieproces van "Pimentón de la Vera" moet zijn beslag krijgen binnen het geografisch productiegebied.

Het productieproces van "Pimentón de la Vera" verloopt in twee fasen: de eerste fase is het drogen van de vruchten; in het bijzondere geval van dit productiegebied wordt dit door de landbouwer zelf op de drogers van zijn bedrijf uitgevoerd; de tweede fase is het malen van de gedroogde vruchten in de industriële molens in het gebied waarop de beschermde oorsprongsbenaming van toepassing is.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Met de verpakking van "Pimentón de la Vera" moet worden gewaarborgd dat het product beschermd is en dat de eigenschappen ervan behouden blijven. De verpakking moet nieuw zijn, vervaardigd worden van toegelaten materialen die de kenmerken van het product niet kunnen beïnvloeden en geen geuren of smaken kunnen overbrengen, en goedgekeurd zijn door de raad van toezicht (Consejo Regulador).

De verpakking moet bestemd zijn voor eenmalig gebruik en mag in geen geval opnieuw worden gebruikt.

Het verpakkingsgebied valt volledig samen met het productiegebied. Dit is een noodzakelijke voorwaarde om een goede controle van het product te waarborgen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het paprikapoeder met de beschermde oorsprongsbenaming "Pimentón de la Vera" moet in alle stadia van de afzet naar behoren worden geïdentificeerd met een logo van de raad van toezicht.

Op alle verpakkingen die beschermde "Pimentón de la Vera" bevatten, moeten het logo van de beschermde oorsprongsbenaming "Pimentón de la Vera" en het genummerde contra-etiket zijn aangebracht. Zij mogen niet in de handel worden gebracht zonder aan deze vereiste te voldoen. Het genummerde contra-etiket mag slechts eenmaal worden gebruikt en kan dus niet worden hergebruikt.

De merken, bedrijfsnamen en etiketten ter identificatie van de verschillende bedrijven die "Pimentón de la Vera" produceren, moeten door de raad van toezicht worden goedgekeurd, voordat ze worden gebruikt op paprikapoeder dat door de BOB wordt beschermd. Het is verboden etiketten, labels of zegels te gebruiken die bij de consument verwarring kunnen veroorzaken.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van paprika's voor verwerking tot het onder de beschermde oorsprongsbenaming "Pimentón de la Vera" vallende paprikapoeder omvat de onderstaande gemeenten in de streken La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz en Valle del Alagón, in het noorden van de provincie 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 en Zarza de Granadilla.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Historisch verband*

De eerste verwijzingen naar de paprikateelt in La Vera dateren uit de zestiende eeuw. De teelt vond plaats in het klooster te Yuste (Cuacos de Yuste, landstreek La Vera) door monniken van de orde van de H. Hiëronymus.

De teelt verbreidde zich geleidelijk vanuit La Vera naar de aangrenzende streken el Campo Arañuelo, Valle del Ambroz en Valle del Alagón, en de tevredenheid van de telers was groot wegens de goede financiële opbrengsten.

Het bedrijfsmatige proces ter verkrijging van paprikapoeder nam een aanvang aan het einde van de zeventiende eeuw en maakte halverwege de achttiende eeuw een aanzienlijke groei door. De paprika's werden destijds gemalen in watermolens op de oevers van nauwe doorgangen. Met de komst van elektrische stroom in La Vera maakten ook de elektrische molens opgang en konden bedrijven zich uitsluitend op de vervaardiging van paprikapoeder gaan toeleggen.

5.2. *Natuurlijk verband*

Orografie

Het productiegebied van "Pimentón de la Vera" bevindt zich in het onderste deel van het Castiliaans Scheidingsgebergte, dat bestaat uit de bergketens Sierra de Gredos, Béjar en Sierra de Gata. Die bieden een natuurlijk schild tegen poolkoude in de streken La Vera en Campo Arañuelo, Valle del Ambroz en Vegas del Alagón, wat zorgt voor zeer zachte, gematigde winters.

De verschillen in hoogte en oriëntatie, het thermische dempingseffect en de diepe doorspoeling van bepaalde waterlopen leiden tot variabele microklimaten. Die kunnen bijzonder uitgesproken worden, zoals het geval is voor de riviervalleien Ambroz en Tiétar, met name in de regio La Vera.

Bodem

De bodem bestaat uit granitisch gesteente dat een bekken vormt voor het endoreïsch hydrografisch netwerk, met alluviale afzettingen tot gevolg. Het gaat om zandbodems, lemige zandbodems en zandleembodems met weinig verandering in profiel, die aanleiding geven tot bodems met de Amerikaanse classificatie "Typic Xerofluvent". Die texturen zorgen voor een goede doorstroming van het water en de afwezigheid van stagnerende waterplassen, waaraan de paprikaplant bijzonder gevoelig is.

Wat de zuurgraad betreft, varieert de pH tussen 5 en 6,5, wat zeer gunstig is voor de teelt van de paprikaplant. Deze plant heeft een hoge zuurtolerantie en kan bij een pH van 5,5 worden geteeld zonder dat dit nadelig is voor de oogst. Die gegevens bevestigen de totale afwezigheid van zouten in de bodem, wat een doorslaggevende factor is voor de paprikaplant. Die is immers bijzonder gevoelig voor het zoutgehalte, wat negatieve gevolgen heeft voor de oogst.

Klimaat

Het gebied heeft een mediterraan landklimaat, met enige invloed van het Atlantisch klimaat: de zomers zijn droog en gematigd tot warm, en de winters zijn zacht en matig. Van april tot november vriest het niet. De zachte temperaturen zijn te danken aan de bescherming van het Castiliaans Scheidingsgebergte, dat koude noordenwinden tegenhoudt. Warme winden uit het zuidwesten overheersen en scheppen een bijzonder microklimaat, waarin de paprikaplant zich beter ontwikkelt.

De gemiddelde neerslag varieert van 700 mm tot 1 200 mm, met hevige neerslag in de herfst en de lente en waterschaarste in de zomer. Voor de teelt van de paprikaplant die voor de productie van het paprikapoeder wordt gebruikt, is irrigatie dus noodzakelijk.

Vanwege die neerslag, en met name de hevige regens in de herfst, het oogstseizoen van de paprikavruchten, is de mogelijkheid om de paprika's in de zon te drogen, zoals traditioneel in Murcia gebeurt, beperkt. Deze situatie heeft landbouwers in La Vera ertoe gedwongen een alternatief droogsysteem te ontwikkelen: ze gebruiken een droogsysteem met hete lucht en rook door hout te verbranden van de dominante bosopstanden in de regio, d.w.z. eik, en voornamelijk groene eik, Europese eik en kurkeik

De paprikaplant is, net als alle Solanaceeën, een warmklimaatplant, die veel warmte nodig heeft voor een optimale ontwikkeling. Daarom is het in ons halfrond doorgaans een zomerplant.

Voor een optimale groei moeten de temperaturen overdag tussen 20 °C en 25 °C liggen en 's nachts tussen 16 °C en 18 °C. Hoe verder in de ontwikkeling, hoe strenger de temperatuurvereisten van de paprikaplant. De groei wordt belemmerd door abrupte temperatuurschommelingen overdag en 's nachts. Dankzij de bescherming van de bergketen Sierra de Gredos wordt de teelt dus in het bijzonder bevorderd door het milde klimaat dat overheersend is in het geografische gebied van de beschermde oorsprongsbenaming "Pimentón de la Vera". Temperaturen boven 32 °C en onder 15 °C brengen de ontwikkeling van de plant ernstig in gevaar. Het gewas heeft een hoge omgevingsvochtigheid nodig, van 50 % tot 70 %, vooral tijdens de bloei en de vruchtzetting. De kenmerken van "Pimentón de la Vera" zijn volledig te danken aan het gebruik van inheemse vegetatie en het rookdroogsysteem dat is ontwikkeld om in te spelen op een bijzondere klimaatbeperking in dit gebied.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit en de kenmerken van het product*

De klimatologische kenmerken die, dankzij de bescherming van de Sierra de Gredos, het gevolg zijn van het microklimaat in het productiegebied, de losse bodemstructuur en de algehele afwezigheid van zouten, alsmede de kwaliteit van het bij de bevloeiing gebruikte water (waardoor zich ook geen problemen met het zoutgehalte voordoen), zorgen ervoor dat deze inheemse rassen vruchten voortbrengen die een bijzondere smaak geven aan het daaruit verkregen paprikapoeder.

Deze aan het ras verbonden smaak wordt aangevuld door het rookproces, een droogmethode die voortvloeit uit het heersende klimaat dat droging in de zon onmogelijk maakt. Juist daardoor krijgt het paprikapoeder zijn typische smaak en geur en, bovendien, zijn grote kleurvastheid.

Het in dit gebied geproduceerde paprikapoeder verschilt van alle andere in de rest van de wereld geproduceerde paprikapoeders en heeft een eigen karakter dankzij het gebruik van inheemse rassen, het drogen met behulp van rook en het gebruik, sinds de zeventiende eeuw in La Vera, van molenstenen. Daarom kan "Pimentón de la Vera" alleen paprikapoeder zijn dat in het noorden van Cáceres is geproduceerd volgens de hierboven beschreven methode.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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