Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3697)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Pimentón de la Vera”

Nr UE: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Pimentón de la Vera”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dirección General de Agricultura y Ganadería [Dyrekcja Generalna ds. Upraw i Hodowli Zwierząt Gospodarskich], Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Ministerstwo ds. Rolnictwa, Rozwoju Obszarów Wiejskich, Ludności i Terytorium rządu Wspólnoty Autonomicznej Estremadury]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmianę w specyfikacji produktu objętego ChNP „Pimentón de la Vera” uznaje się za zmianę standardową, ponieważ nie należy do żadnej z kategorii przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 1143/2024.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana opisów właściwości organoleptycznych przyprawy „pimentón” „ocal” lub słodko-kwaśny*

Zmiana pkt 2.2.1 „Właściwości organoleptyczne” specyfikacji produktu i pkt 3.2 „Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1” jednolitego dokumentu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Właściwości organoleptyczne przyprawy „pimentón" „ocal" lub słodko-kwaśny zmieniono w następujący sposób: o smaku intensywnym, całkowicie słodkim lub łagodnie pikantnym wyczuwalnym na podniebieniu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana brzmienia punktu dotyczącego obszaru geograficznego*

Zmiana pkt 3 „Obszar geograficzny" specyfikacji produktu oraz pkt 4 „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego" jednolitego dokumentu.

Brzmienie punktu dotyczącego obszaru geograficznego zostało nieznacznie zmienione. Ściśle rzecz biorąc, nie wiąże się to ze zmianą obszaru geograficznego, ponieważ obszar ten nie został powiększony ani ograniczony. (Całkowity obszar objęty ChNP pozostaje bez zmian).

Zmiana dotyczy jedynie włączenia gmin, które w 2007 r. były jedynie niewielkimi jednostkami lokalnymi i które od tego czasu stały się niezależnymi gminami. Skorzystano również z okazji, aby wyjaśnić, do których regionów należą niektóre gminy.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana dotycząca zbioru papryki*

Zmiana pkt 5.1.3 specyfikacji produktu oraz pkt 5.3 jednolitego dokumentu.

Wprowadzono możliwość mechanicznego zbioru papryki, zamiast wyłącznie ręcznego, przy jednoczesnym zachowaniu jej jakości przez cały czas.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Zmiana dotycząca ograniczeń w stosowaniu znaków towarowych*

Zmiana pkt 8 „Elementy etykietowania związane z chronioną nazwą pochodzenia »Pimentón de la Vera«" specyfikacji produktu.

Zniesiono niektóre ograniczenia dotyczące używania znaków towarowych w pewnych okolicznościach.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Skreślenie pkt 9 specyfikacji produktu*

Skreśla się pkt 9 specyfikacji produktu dotyczący obowiązujących przepisów, ponieważ obecnie nie jest on już uwzględniony w specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pimentón de la Vera"

Nr UE: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Pimentón de la Vera"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 09 – KAWA, HERBATA, MATÉ (HERBATA PARAGWAJSKA) I PRZYPRAWY

0904 – Pieprz z rodzaju *Piper*; owoce z rodzaju *Capsicum* lub z rodzaju *Pimenta*, suszone lub rozgniatane, lub mielone

0904 22 – Rozgniatane lub mielone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Pimentón, którego chroniona nazwa pochodzenia brzmi „Pimentón de la Vera", jest produktem otrzymywanym z przemiału owoców czerwonych, z odmian grupy „Ocales" (Jaranda, Jariza i Jeromín), oraz z odmiany „Bola", należących do gatunków *Capsicum annum* L. i *Capsicum longum* L.; zbierane owoce są dojrzałe, zdrowe, czyste, o kolorze charakterystycznym dla odmiany, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki lub choroby, suszone przy użyciu drzewa opałowego z dębu zimozielonego lub dębu za pomocą tradycyjnego systemu La Vera, pochodzącego z określonej strefy produkcji.

Pimentón de la Vera jest produktem o smaku i zapachu będącym wynikiem wędzenia, intensywnym i przenikającym z uwagi na proces suszenia, któremu poddaje się paprykę. Papryka ta ma kolor intensywnie czerwony i dość wysoki połysk. Ma znaczne właściwości koloryzujące, większe w przypadku odmian z grupy „Ocales" niż w przypadku odmiany „Bola". Utrzymuje smak, zapach i kolor przez dłuższy czas, głównie dzięki powolnemu procesowi suszenia, któremu poddaje się paprykę.

W zależności od smaku możemy wyróżnić trzy grupy przyprawy „pimentón":

— „pimentón" słodki: o smaku łagodnym, całkowicie słodkim. Wyprodukowany z odmian „Bola" i „Jaranda".

— „pimentón" „ocal" lub słodko-kwaśny: o smaku intensywnym, całkowicie słodkim lub łagodnie pikantnym wyczuwalnym na podniebieniu. Wyprodukowany z odmian „Jaranda" i „Jariza".

— „pimentón" pikantny: o ostrym pikantnym smaku wyczuwalnym na podniebieniu. Wyprodukowany z odmian „Jeromín", „Jariza" i „Jaranda".

Właściwości fizykochemiczne:

— „pimentón" musi być zmielony w takim stopniu, aby mógł przejść przez sito numer 16 według skali ASTM (równoważność 1,19 mm średnicy oczek).

— Właściwości analityczne:

  — Najwyższa wilgotność, w procentach: 14

  — Ekstrakt eteryczny z substancji suchej, w procentach, maksymalnie: 23

  — Włókna surowe z substancji suchej, w procentach, maksymalnie: 28

  — Popiół z substancji suchej, w procentach, maksymalnie:

    — razem (maksymalnie) 9 – nierozpuszczalny w stopniu (maksymalnie): 1

  — Kolor*, jednostki ASTA: minimalnie 90

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Owoce odmian papryki wymienionych w pkt 3.2 muszą pochodzić z określonego obszaru produkcji.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie procesy związane z produkcją Pimentón de la Vera muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Proces produkcji Pimentón de la Vera przebiega w dwóch etapach. Pierwszym z nich jest suszenie papryki, które na tym obszarze produkcji odbywa się bezpośrednio u rolników, w suszarniach znajdujących się w ich gospodarstwach. Drugi etap to przemiał suszonej papryki, który odbywa się w młynach zlokalizowanych na obszarze geograficznym objętym chronioną nazwą pochodzenia.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowanie „Pimentón de La Vera" musi zapewniać ochronę produktu i zachowywać jego właściwości. Opakowanie musi być nowe i wykonane z dozwolonych materiałów, które nie mogą wpływać na właściwości produktu ani przenosić do niego zapachów lub smaków. Opakowanie musi zatwierdzić rada regulacyjna.

Opakowanie musi być jednorazowego użytku i w żadnym wypadku nie można go użyć ponownie.

Obszar pakowania pokrywa się w pełni z obszarem produkcji. Jest to konieczne do zapewnienia właściwej kontroli produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Przyprawa „pimentón" objęta chronioną nazwą pochodzenia „Pimentón de la Vera" musi być należy należycie oznaczona logo rady regulacyjnej na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu.

Wszystkie opakowania zawierające przyprawę objętą ChNP „Pimentón de la Vera" należy opatrzyć logo chronionej nazwy pochodzenia „Pimentón de la Vera" i numerowaną etykietą dodatkową i nie można ich skierować do sprzedaży, jeżeli wymóg ten nie jest spełniony. Numerowana etykieta dodatkowa jest jednorazowego użytku i jest bezzwrotna.

Znaki towarowe, nazwy przedsiębiorstw i etykiety identyfikacyjne różnych zakładów wytwarzających Pimentón de la Vera muszą zostać zatwierdzone przez radę regulacyjną do stosowania z chronioną przyprawą „pimentón". Zabrania się stosowania wszelkich etykiet, oznakowań lub pieczęci, które mogą wprowadzać konsumenta w błąd.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Strefę produkcji papryki przeznaczonej na produkcję przyprawy „pimentón" objętej chronioną nazwą pochodzenia „Pimentón de la Vera" tworzą miejscowości w regionach La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz i Valle del Alagón, na północy prowincji Cáceres oraz: 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. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Historyczny*

Pierwsze odesłania do uprawy papryki w La Vera sięgają XVI wieku, kiedy papryka była uprawiana w klasztorze de Yuste (Cuacos de Yuste, region La Vera) przez ojców Hieronimów.

Tereny upraw stopniowo rozszerzały się od La Vera do granicznych regionów naturalnych — Campo Arañuelo, Valle del Ambroz i Valle del Alagón — wzbudzając coraz większe zainteresowanie rolników ze względu na osiągane dochody.

Proces produkcji przyprawy „pimentón" rozpoczął się z końcem XVII wieku, osiągając znaczny wzrost w połowie XVIII wieku. Papryka była wtedy mielona w młynach wodnych do przemiału ziarna na mąkę, które znajdowały się przy wąwozach. Wprowadzenie elektryczności w regionie La Vera pozwoliło na zastosowanie młynów elektrycznych, jak również na znaczną poprawę jakości ośrodków produkcyjnych zakładanych z zamiarem produkcji „pimentóna".

5.2. *Przyrodniczy*

Ukształtowanie terenu

Obszar produkcji Pimentón de la Vera znajduje się w niższej części łańcucha Gór Kastylijskich, obejmującego góry Sierra de Gredos, Béjar i Sierra de Gata, które tworzą naturalną barierę chroniącą regiony La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz i Vegas del Alagón przed zimnym powietrzem polarnym, co skutkuje bardzo łagodnymi i umiarkowanymi zimami.

Różnice wysokości bezwzględnej i zorientowania, osłona zapewniana przez góry oraz głębokie wcięcia niektórych rzek doprowadziły do pojawienia się zmiennych mikroklimatów, które mogą mieć szczególne znaczenie, jak ma to miejsce w przypadku doliny rzeki Ambroz, w szczególności doliny rzeki Tiétar w regionie La Vera.

Gleba

Gleby pochodzą ze skał granitowych i uformowały się na skutek osadzania się aluwiów w jeziorze endoreicznym, będącym częścią endoreicznej sieci hydrograficznej. Gleby te odznaczają się teksturą piaszczystą, gliniasto-piaszczystą oraz piaszczysto-gliniastą, mają słabo wykształcony profil i według klasyfikacji amerykańskiej zaliczane są do rzędu Typic Xerofluvent. Takie tekstury gleby zapewniają dobre przesączanie się wody i zapobiegają podtapianiu, na które papryka jest szczególnie wrażliwa.

Jeśli chodzi o kwasowość, pH waha się od 5 do 6,5, co stanowi bardzo odpowiednie warunki do uprawy papryki, ponieważ jest ona bardzo odporna na kwasowość i można ją uprawiać na glebach o pH wynoszącym 5,5 bez zmniejszenia zbiorów. Dane potwierdzają całkowity brak soli w glebie, co jest czynnikiem decydującym dla sadzonek papryki, ponieważ są one szczególnie wrażliwe na zasolenie, które ma negatywny wpływ na zbiory.

Warunki klimatyczne

Obszar ten charakteryzuje się kontynentalnym klimatem śródziemnomorskim z niewielkimi wpływami atlantyckimi. Obejmuje suchy okres w miesiącach letnich, łagodne i umiarkowane zimy oraz ciepłe, umiarkowane lata. Od kwietnia do listopada nie występują przymrozki. Łagodne temperatury to efekt ochrony zapewnianej przez pasmo Gór Kastylijskich, które zapobiegają napływowi zimnych wiatrów z północy, natomiast dominują ciepłe wiatry z południowego-zachodu, co stwarza na tym obszarze szczególny mikroklimat pobudzający rozwój upraw.

Średnie opady wahają się między 700 mm a 1 200 mm. Opady występują głównie jesienią i wiosną, a latem brakuje wody, w związku z czym do uprawy papryki do produkcji przyprawy „pimentón” potrzebne jest nawadnianie.

Ten układ opadów, w szczególności ich koncentracja jesienią, czyli w sezonie zbiorów papryki, ogranicza możliwości suszenia papryki na słońcu, jak to miało tradycyjnie miejsce w Murcji. Sytuacja ta zmusiła rolników w La Vera do opracowania alternatywnego systemu suszenia. Znaleziono rozwiązanie, które polega na suszeniu papryki za pomocą gorącego powietrza i dymu powstającego podczas spalania drewna – głównie dębu ostrolistnego, dębu szypułkowego oraz dębu korkowego – pochodzącego z przeważających na tym obszarze dąbrów.

Papryka, podobnie jak wszyscy przedstawiciele rodziny *Solanaceae* (psiankowatych), jest rośliną ciepłolubną, która potrzebuje ciepła do optymalnego wzrostu i rozwoju, dlatego na naszej półkuli jest typową rośliną letnią.

Optymalne temperatury w ciągu dnia dla jej wzrostu i rozwoju powinny mieścić się w przedziale 20–25 °C, a temperatura w ciągu nocy powinna wynosić 16–18 °C. W miarę wzrostu roślin papryki rośnie ich zapotrzebowanie na ciepło. Źle znoszą one nagłe zmiany temperatury dnia i nocy, dlatego doskonale nadają się do uprawy w rejonach o łagodnym klimacie, takim jak ten panujący na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Pimentón de la Vera” i wynikający z ochrony zapewnianej przez góry Sierra de Gredos. Temperatury powyżej 32 °C i poniżej 15 °C w istotnie niekorzystny sposób wpływają na rozwój rośliny. Uprawa wymaga znacznej wilgotności otoczenia (od 50 % do 70 %), szczególnie w fazie kwitnienia i zawiązywania owoców. Właściwości Pimentón de la Vera są ściśle powiązane z wykorzystywanym rodzimym materiałem roślinnym oraz z systemem suszenia dymem, który opracowano, aby przezwyciężyć ograniczenia klimatyczne właściwe dla tego obszaru.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu*

Właściwości klimatyczne, jakie zapewnia mikroklimat strefy produkcji, ze względu na ochronę Sierra de Gredos, jak również właściwości gleby (lekkość, całkowicie pozbawiona soli) oraz jakość wody wykorzystywanej do podlewania, w odniesieniu do której nie zaobserwowano żadnego problemu związanego z zasoleniem, pozwalają na uprawę tych odmian autochtonicznych, których owoce dają szczególny smak wytwarzanej z nich przyprawy „pimentón".

Opisany smak, wynikający z odmiany, wzbogacony jest dymem wykorzystywanym do suszenia oraz systemem suszenia wynikającym z właściwości klimatycznych strefy, które nie pozwalają na suszenie na słońcu, co nadaje przyprawie „pimentón" charakterystyczny smak i zapach oraz dużą trwałość koloru.

Wykorzystanie w La Vera odmian autochtonicznych, suszenie dymem i wykorzystanie młynów kamiennych począwszy od XVII wieku sprawia, że „pimentón" wyprodukowany w tej strefie jest produktem wyróżniającym się spośród innych wyprodukowanych w pozostałych częściach świata i posiadającym własne niepowtarzalne cechy; z tych powodów „pimentón" wyprodukowany na północy Cáceres według opisanego systemu produkcji nosi nazwę „Pimentón de la Vera".

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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