C/2025/3697

11.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3697)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Pimentón de la Vera»

N.º UE: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

1. **Nome do produto**

«Pimentón de la Vera»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Dirección General de Agricultura y Ganadería [Direção-Geral da Agricultura e da Pecuária], Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Ministério Regional da Agricultura, Desenvolvimento Rural, População e Território do Governo da Comunidade Autónoma da Estremadura]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração do caderno de especificações da DOP «Pimentón de la Vera» é considerada uma alteração normalizada, uma vez que não se enquadra em nenhuma das categorias previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Alteração das descrições organoléticas do colorau «ocal» ou agridoce*

Alteração do ponto 2.2.1 «Características organoléticas» do caderno de especificações e do ponto 3.2 «Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1» do documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Alteram-se do seguinte modo as características organoléticas do colorau «ocal» ou agridoce: sabor intenso, totalmente doce ou suavemente picante ao paladar.

A alteração afeta o documento único.

2. *Alteração da redação da secção relativa à área geográfica*

Alteração do ponto 3, «Área geográfica», do caderno de especificações e do ponto 4, «Delimitação concisa da área geográfica», do documento único.

Altera-se ligeiramente a redação da secção relativa à área geográfica. Em rigor, não se trata de uma alteração da área geográfica, uma vez que esta não é aumentada nem reduzida (a superfície total abrangida pela DOP permanece inalterada).

A alteração diz apenas respeito à inclusão de municípios que eram apenas entidades locais menores em 2007 e que, desde então, se tornaram municípios independentes. Aproveita-se igualmente a oportunidade para esclarecer a que comarcas pertencem alguns dos municípios.

A alteração afeta o documento único.

3. *Alteração relativa à colheita dos pimentos*

Alteração do ponto 5.1.3 do caderno de especificações e do ponto 5.3 do documento único.

Introduz-se a possibilidade de colher os pimentos mecanicamente em vez de exclusivamente à mão, embora garantindo sempre a sua qualidade.

A alteração afeta o documento único.

4. *Alteração relativa às restrições à utilização de marcas comerciais*

Alteração do ponto 8 «Elementos de rotulagem associados à denominação de origem protegida "Pimentón de la Vera"» do caderno de especificações.

Em determinadas circunstâncias, foram suprimidas algumas restrições à utilização de marcas comerciais.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Supressão do ponto 9 do caderno de especificações*

Suprime-se o ponto 9 do caderno de especificações, relativo à legislação aplicável, uma vez que esta já não se inclui nos cadernos de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Pimentón de la Vera»

N.º UE: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Pimentón de la Vera»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 09 — CAFÉ, CHÁ, MATE E ESPECIARIAS

0904 — Pimenta do género *Piper*; pimentos (pimentões) e pimentas do género *Capsicum* ou do género *Pimenta*, secos ou triturados ou em pó

0904 22 — Triturados ou em pó

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Entende-se por colorau com denominação de origem protegida «Pimentón de la Vera» o produto obtido através da moagem de frutos totalmente vermelhos, das variedades do grupo das «Ocales» («Jaranda», «Jariza» e «Jeromín»), e da variedade «Bola», pertencentes às espécies *Capsicum annuum* L. e *Capsicum longum* L., colhidos maduros, sãos, limpos, com a cor característica da variedade, isentos de ataques de pragas ou doenças, secos com lenha de azinho e/ou carvalho, através do sistema tradicional de La Vera, e provenientes da zona de produção especificada.

O «Pimentón de la Vera» é um produto de sabor e aroma fumados que se tornam intensos e penetrantes devido ao processo de secagem a que os pimentos são submetidos. A coloração é vermelha intensa, com relativo brilho. Tem um alto poder corante, que é ainda superior nas variedades do grupo das «Ocales» do que na variedade «Bola». Tanto o sabor como o aroma e a cor são altamente estáveis ao longo do tempo, devido principalmente ao processo de desidratação lento a que os pimentos são submetidos.

Consoante o sabor, podemos estabelecer três grupos de coloraus:

— Colorau doce: sabor suave, totalmente doce. Elaborado com as variedades «Bola» e «Jaranda».

— Colorau «ocal» ou agridoce: sabor intenso, totalmente doce ou suavemente picante ao paladar. Elaborado com as variedades «Jaranda» e «Jariza».

— Colorau picante: sensação acentuadamente picante ao paladar. Elaborado com as variedades «Jeromín», «Jariza» e «Jaranda».

Características físico-químicas:

— O grau de moagem do colorau deve ser tal que passe pelo crivo ou peneira número 16 da escala ASTM (equivalente a 1,19 mm de abertura da malha).

— Características analíticas:

  — Percentagem de humidade máxima: 14

  — Percentagem de extrato etéreo em matéria seca, máximo: 23

  — Percentagem de fibra bruta em matéria seca, máximo: 28

  — Percentagem de resíduos em matéria seca, máximo:

    — totais (máximo) 9 — insolúveis (máximo) 1

  — Cor*, unidades ASTA: mínimo 90

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)*

Os frutos das variedades de pimentos enumeradas no ponto 3.2 devem provir da área de produção delimitada.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todos os processos que fazem parte da produção do «Pimentón de la Vera» devem ser realizados na área geográfica.

O processo de produção do «Pimentón de la Vera» desenrola-se em duas fases. A primeira é a secagem dos pimentos, que, nesta área de produção, é efetuada pelos próprios agricultores em câmaras de secagem existentes nas suas explorações. A segunda é a moagem dos pimentos secos, efetuada em instalações de moagem situadas na área geográfica abrangida pela denominação de origem protegida.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A embalagem do «Pimentón de La Vera» deve assegurar a sua proteção e preservar as suas propriedades. A embalagem deve ser nova e produzida a partir de materiais autorizados que não possam afetar as características do produto nem lhe transmitir odores ou sabores. A embalagem deve ser autorizada pelo *Consejo Regulador*.

A embalagem deve ser descartável e não pode, em caso algum, ser reutilizada.

A área de acondicionamento tem de coincidir, na sua totalidade, com a área de produção, com vista a assegurar um controlo adequado do produto.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O colorau que beneficia da denominação de origem protegida «Pimentón de la Vera» deve ser devidamente identificado com o logótipo do *Consejo Regulador* em todas as fases da comercialização.

Todas as embalagens que contenham «Pimentón de la Vera» devem ostentar o logótipo da denominação de origem protegida «Pimentón de la Vera», juntamente com um contrarrótulo numerado, e não podem ser expedidas para venda se este requisito não for respeitado. O contrarrótulo numerado não pode ser reutilizado nem recuperado.

As marcas comerciais, os nomes de empresas e os rótulos de identificação das diferentes fábricas que produzem o «Pimentón de la Vera» devem ser aprovados pelo *Consejo Regulador* para poderem ser utilizados no colorau da denominação protegida. É proibida a utilização de rótulos, marcações ou selos que possam confundir o consumidor.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção de pimentos utilizados na elaboração do colorau abrangido pela denominação de origem protegida «Pimentón de La Vera» é constituída pelos municípios das comarcas naturais de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz e Valle del Alagón, no norte da província de Cáceres, que se enumeram de seguida: 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 e Zarza de Granadilla.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Fatores históricos*

As primeiras referências ao cultivo do pimento em La Vera datam do século XVI, em que era cultivado no Mosteiro de Yuste (Cuacos de Yuste, comarca de La Vera) pelos frades jerónimos.

O cultivo foi-se alargando, pouco a pouco, desde La Vera às comarcas naturais limítrofes, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz e Valle del Alagón, sendo cada vez mais apreciado pelos agricultores devido aos bons rendimentos económicos que proporcionava.

A produção industrial de colorau começou no final do século XVII e alcançou um desenvolvimento importante em meados do século XVIII. Nessa época, os pimentos eram moídos em azenhas de farinha localizadas nas margens dos desfiladeiros. A chegada da eletricidade a La Vera permitiu a utilização de moinhos elétricos, o que levou a melhorias substanciais nas indústrias, que se começaram a dedicar quase exclusivamente à produção de colorau.

5.2. *Fatores naturais*

Relevo

A área de produção do «Pimentón de la Vera» situa-se na parte inferior da cadeia montanhosa do Sistema Central, que inclui as serras de Gredos, de Béjar e da Gata; esta cadeia forma uma barreira natural que protege as comarcas naturais de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz e Vegas del Alagón do ar frio polar, resultando em invernos muito amenos e moderados.

As diferenças de altitude e de orientação, o abrigo proporcionado pelas serras e a forma como alguns rios esculpem profundamente a paisagem levaram ao surgimento de microclimas variáveis, que podem ser particularmente significativos, como é o caso do vale do rio Ambroz e, em especial, do vale do rio Tiétar, na comarca de La Vera.

Solo

Os solos têm origem em rochas graníticas, resultantes de um lago cársico inserido numa rede hidrográfica endorreica, e foram formados pela deposição de aluviões. São solos de textura arenosa e franco-arenosa, com perfis pouco desenvolvidos, dando origem a solos «Typic Xerofluvent» [solos aluviais jovens de climas secos], de acordo com a classificação americana. Essas texturas do solo garantem uma boa infiltração da água e evitam o alagamento, ao qual os pimentos são particularmente sensíveis.

No que diz respeito à acidez, o pH varia entre 5 e 6,5, o que é muito adequado para o cultivo de pimentos, já que estes são muito tolerantes à acidez e podem ser cultivados em solos com um pH de 5,5 sem se verificarem reduções na colheita. Os dados confirmam a ausência total de sais no solo, o que se revela um fator decisivo para as plantas de pimento, particularmente sensíveis à salinidade, que tem um impacto negativo na colheita.

Clima

A região tem um clima mediterrânico continental, com ligeiras influências atlânticas. Apresenta invernos amenos e moderados e verões quentes e temperados, com um período mais seco. O período sem geadas decorre de abril a novembro. As temperaturas amenas devem-se à proteção conferida pela cadeia montanhosa do Sistema Central, que impede a entrada de ventos frios a partir do norte, ao passo que os ventos quentes do sudoeste predominam, conferindo à área um microclima particular que favorece o desenvolvimento da cultura.

A precipitação média varia entre 700 mm e 1 200 mm, concentrando-se sobretudo no outono e na primavera, com escassez de água no verão, motivo pelo qual é necessário irrigar as culturas de pimentos destinados à produção de colorau.

Este perfil de precipitação — em especial a concentração no outono, que é a estação em que os pimentos são colhidos — não proporciona muito tempo para a secagem dos pimentos ao sol, como tradicionalmente se fazia em Múrcia. Esta situação obrigou os agricultores de La Vera a desenvolver um sistema de secagem alternativo. A solução encontrada consistiu em secar os pimentos com o ar quente e o fumo produzidos pela queima de madeira, sobretudo de azinheiras, carvalhos comuns e sobreiros, provenientes das florestas de fagáceas dominantes na região.

O pimento, como todas as solanáceas, é uma planta de clima quente e necessita de calor para crescer e se desenvolver da melhor forma, motivo pelo qual, no nosso hemisfério, é uma planta típica do verão.

As temperaturas diurnas ideais para o seu crescimento e desenvolvimento devem situar-se entre 20 °C e 25 °C e as temperaturas noturnas entre 16 °C e 18 °C. As necessidades térmicas dos pimentos aumentam à medida que se desenvolvem. Não toleram bem variações bruscas das temperaturas diurnas e noturnas, adaptando-se melhor a zonas com um clima ameno, como o proporcionado pela área geográfica abrangida pela denominação de origem protegida «Pimentón de la Vera», graças à proteção conferida pela serra de Gredos. As temperaturas superiores a 32 °C e inferiores a 15 °C prejudicam gravemente o desenvolvimento da planta. A cultura requer uma humidade ambiente significativa, entre 50 % e 70 %, especialmente durante as fases de floração e de entrada em frutificação. As características do «Pimentón de la Vera» estão estreitamente ligadas ao material vegetal autóctone utilizado e ao sistema de secagem com fumo desenvolvido para ultrapassar as condicionantes climáticas específicas desta área.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto*

As características microclimáticas da área de produção decorrentes da proteção conferida pelas montanhas da Sierra de Gredos, bem como as propriedades dos solos, que são soltos e totalmente isentos de sais, e a qualidade da água utilizada para irrigação, também isenta de sais, permitem o cultivo destas variedades autóctones, que produzem pimentos que conferem um sabor especial ao colorau obtido a partir deles.

O sabor devido à variedade é enriquecido com a fumagem, um método de secagem relacionado com as características climáticas da zona, que impedem que a secagem seja feita ao sol, e que confere ao colorau o sabor e aroma característicos e a alta estabilidade da cor.

A utilização de variedades autóctones, a secagem por fumagem e a utilização de moinhos de pedra em La Vera desde o século XVII fazem com que o colorau produzido nessa zona seja um produto diferente dos demais coloraus produzidos no resto do mundo. Tem uma personalidade própria, o que levou a que o colorau produzido no norte de Cáceres segundo o sistema de elaboração descrito acima ficasse conhecido como «Pimentón de la Vera».

Referência à publicação do caderno de especificações

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