C/2025/3697

11.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/3697)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Pimentón de la Vera”

Nr. UE: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Pimentón de la Vera”

2. **Tipul de indicație geografică**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Dirección General de Agricultura y Ganadería (Direcția generală pentru agricultură și creșterea animalelor), *Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura* (Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Rurale, Populației și Teritoriului al Guvernului Comunității Autonome Extremadura)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea caietului de sarcini al DOP „Pimentón de la Vera” este considerată o modificare standard deoarece nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 1143/2024.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea descrierilor organoleptice ale boielei „ocal” sau dulce-amăruie*

Modificarea secțiunii 2.2.1 „Caracteristici organoleptice” din caietul de sarcini și a secțiunii 3.2 „Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1” din documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Caracteristicile organoleptice ale boielei „ocal” sau dulce-amăruie au fost modificate după cum urmează: gust intens, complet dulce sau ușor picant la degustare.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Modificarea formulării secțiunii referitoare la aria geografică*

Modificarea secțiunii 3 „Aria geografică” din caietul de sarcini și a secțiunii 4 „Definiția concisă a ariei geografice” din documentul unic.

Textul secțiunii referitoare la aria geografică a suferit ușoare modificări. Strict vorbind, printre acestea nu se numără o modificare a ariei geografice acoperite, deoarece aria acoperită nu a fost extinsă și nici redusă. (Suprafața totală acoperită de DOP rămâne neschimbată.)

Modificarea se referă doar la includerea municipalităților care erau doar entități locale minore în 2007 și care, de atunci, au devenit comune independente. De asemenea, s-a profitat de ocazie pentru a identifica districtele din care fac parte unele comune.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Modificare referitoare la recoltarea ardeilor*

Modificarea secțiunii 5.1.3 din caietul de sarcini și a secțiunii 5.3 din documentul unic.

S-a introdus posibilitatea de a recolta ardeii prin metode mecanice, mai degrabă decât exclusiv manual, asigurând în același timp calitatea permanentă a acestora.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Modificare referitoare la restricțiile privind utilizarea mărcilor*

Modificarea secțiunii 8 „Elemente de etichetare legate de denumirea de origine protejată «Pimentón de la Vera»” din caietul de sarcini al produsului.

Unele restricții privind utilizarea mărcilor comerciale au fost eliminate în anumite circumstanțe.

Modificarea nu afectează documentul unic.

5. *Eliminarea secțiunii 9 din caietul de sarcini*

Secțiunea 9 din caietul de sarcini al produsului, referitoare la legislația aplicabilă, a fost eliminată, deoarece, în prezent, aceasta nu mai este inclusă în caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Pimentón de la Vera”

Nr. UE: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Pimentón de la Vera”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 09 – CAFEA, CEAI, MATÉ ȘI MIRODENII

0904 – Piper din genul *Piper*; ardei din genul *Capsicum* sau din genul *Pimenta*, uscat sau sfărâmat sau măcinat

0904 22 – Sfărâmat sau măcinat

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Boiaua cu denumirea de origine protejată „Pimentón de la Vera” reprezintă produsul obținut prin măcinarea fructelor roșii în întregime din soiurile „Jaranda”, „Jariza” și „Jeromín” din grupul „Ocales” și din soiul „Bola” din speciile botanice *Capsicum annuum* L. și *Capsicum longum* L., culese atunci când sunt coapte, sănătoase și curate și au culoarea tipică soiului, fără dăunători sau boli, și uscat cu lemn de stejar și/sau de gorun în stilul tradițional din La Vera și care provine din aria de producție specificată.

„Pimentón de la Vera” este un produs cu un gust și o aromă de fum intense și pătrunzătoare, datorate procesului de uscare la care sunt supuși ardeii. Aceștia au o culoare roșie intensă și destul de lucioasă, având o putere de colorare ridicată, mai degrabă pentru soiurile din grupul „Ocales” decât pentru soiul „Bola”. Gustul, aroma și culoarea sunt foarte stabile în timp, în principal din cauza procesului lent de uscare la care sunt supuși ardeii.

În funcție de gust, boiaua poate fi împărțită în trei grupe:

— boia dulce: gust delicat, complet dulce. Obținută din soiurile „Bola” și „Jaranda”;

— boia „ocal” sau dulce-amăruie: gust intens, complet dulce sau ușor picant la degustare. Obținută din soiurile „Jaranda” și „Jariza”;

— boia iute: foarte picantă pe palat. Obținută din soiurile „Jeromín”, „Jariza” și „Jaranda”.

Caracteristici fizico-chimice:

— boiaua trebuie să fie măcinată astfel încât să treacă printr-o sită sau un ciur nr. 16 pe scara ASTM (echivalentul unei plase cu ochiuri de 1,19 mm).

— Caracteristici analitice:

  — conținutul maxim de umiditate, în procente: 14;

  — extract eteric maxim în substanță uscată, exprimat în procente: 23;

  — cantitatea maximă de fibre brute în substanță uscată, exprimată în procente: 28;

  — cantitatea maximă de cenușă în substanță uscată, exprimată în procente:

    — totală (maximă) 9 – insolubilă (maximă) 1;

  — culoare*, unități ASTA: minimum 90.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Fructele soiurilor de ardei enumerate în secțiunea 3.2 trebuie să provină din aria de producție delimitată.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate procesele de producție pentru obținerea produsului „Pimentón de la Vera” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

Procesul de producție pentru obținerea produsului „Pimentón de la Vera” se desfășoară în două etape. Prima constă în uscarea ardeilor și, în această arie de producție, este realizată chiar de fermieri în camere de uscare din exploatațiile lor. A doua etapă constă în măcinarea ardeilor uscați și se efectuează în instalațiile de măcinare situate în aria geografică acoperită de denumirea de origine protejată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea produsului „Pimentón de La Vera” trebuie să asigure protecția acestuia și să îi conserve proprietățile. Ambalajul trebuie să fie nou și fabricat din materiale autorizate care nu pot afecta caracteristicile produsului și nici nu pot transmite mirosuri sau arome produsului. Ambalajul trebuie să fie autorizat de Consiliul de reglementare.

Ambalajul trebuie să fie de unică folosință și nu trebuie în niciun caz reutilizat.

Aria de ambalare coincide în totalitate cu aria de producție. Acest lucru este necesar pentru a asigura un control adecvat al produsului.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Boiaua care beneficiază de denumirea de origine protejată „Pimentón de la Vera” trebuie să fie identificată în mod corespunzător prin logoul Consiliului de reglementare în toate etapele comercializării.

Toate ambalajele care conțin DOP „Pimentón de la Vera” trebuie să poarte logoul denumirii de origine protejate „Pimentón de la Vera”, împreună cu o contraetichetă numerotată, și nu pot fi expediate spre vânzare dacă această cerință nu este îndeplinită. Contraeticheta numerotată trebuie să nu poată fi reutilizată.

Mărcile comerciale, denumirile comerciale și etichetele de identificare ale diferitelor instalații în care se produce „Pimentón de la Vera” trebuie să fie aprobate de Consiliul de reglementare pentru a fi utilizate pe boiaua de ardei protejată. Este interzisă utilizarea oricăror etichete, marcaje sau sigilii care ar putea crea confuzie în rândul consumatorilor.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a ardeilor destinați obținerii boielei cu denumirea de origine protejată „Pimentón de la Vera” cuprinde următoarele comune din districtele naturale cunoscute sub numele de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz și Valle del Alagón, situate în nordul provinciei 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. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Istoric*

Primele referiri la cultivarea ardeilor în La Vera datează din secolul al XVI-lea, când au fost cultivați în mănăstirea Yuste (Cuacos de Yuste, districtul La Vera) de către călugării din Ordinul Sfântului Ieronim.

Cultivarea s-a extins treptat de la districtul La Vera la districtele învecinate Campo Arañuelo, Valle del Ambroz și Valle del Alagón, devenind din ce în ce mai apreciată de agricultori datorită rentabilității sale.

Producția industrială de boia a început la sfârșitul secolului al XVII-lea și s-a extins substanțial până la mijlocul secolului al XVIII-lea. La momentul respectiv, ardeii erau măcinați în instalații de măcinare a făinii alimentate cu apă, situate pe cursuri de apă. Introducerea energiei electrice în La Vera a permis utilizarea instalațiilor de măcinat alimentate cu energie electrică. Acest lucru a dus la progrese substanțiale în domeniu odată cu extinderea în zonă cu scopul de a produce boia.

5.2. *Factori naturali*

Scutiri de taxe vamale

Aria de producție a „Pimentón de la Vera” este situată în partea inferioară a lanțului muntos Sistema Central, care include munții Sierra de Gredos, Béjar și Sierra de Gata, care formează un ecran natural ce protejează districtele La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz și Vegas del Alagón de aerul polar rece, ceea ce duce la ierni foarte blânde și moderate.

Diferențele de altitudine și orientare, adăpostul oferit de munți și încastrarea profundă în stâncă a unora dintre râuri au condus la apariția unor microclimate variabile, care pot fi deosebit de semnificative, cum este cazul văii râului Ambroz și, în special, al văii râului Tiétar din districtul La Vera.

Sol

Solurile provin din roci granitice, rezultate dintr-un lac de acumulare situat într-o rețea hidrografică endoreică, și au fost formate prin depunerea aluviului. Acestea sunt soluri cu o textură de nisip, nisip lutos și lut nisipos, cu profiluri slab dezvoltate, care generează soluri de tip „Typic Xerofluvent” conform clasificării americane. Aceste texturi ale solului asigură o bună percolare a apei și previn stagnarea acesteia, la care ardeii sunt deosebit de sensibili.

În ceea ce privește aciditatea, pH-ul variază între 5 și 6,5, valoare foarte adecvată pentru cultivarea ardeilor, deoarece sunt foarte toleranți la aciditate și pot fi cultivați în soluri cu un pH de 5,5 fără ca acest lucru să diminueze recolta. Datele confirmă absența totală a sărurilor din sol, acesta fiind un factor decisiv pentru plantele de ardei, deoarece acestea sunt deosebit de sensibile la salinitate, care are un impact negativ asupra recoltei.

Climă

Zona are o climă mediteraneeană continentală, cu ușoare influențe atlantice. Are o perioadă uscată vara, ierni blânde și moderate și veri calde și temperate. Perioada fără îngheț este cuprinsă între aprilie și noiembrie. Temperaturile blânde se datorează protecției oferite de lanțul muntos Sistema Central, care împiedică pătrunderea vânturilor reci din nord, în timp ce vânturile calde din sud-vest predomină, ceea ce conferă zonei un microclimat special care stimulează dezvoltarea culturii.

Precipitațiile medii variază între 700 mm și 1 200 mm. Cantitatea de precipitații este concentrată toamna și primăvara, cu o penurie de apă în timpul verii, motiv pentru care irigarea este necesară pentru cultivarea ardeilor de boia.

Acest tipar de precipitații, în special concentrarea precipitațiilor toamna, care este sezonul recoltării ardeilor, oferă un interval de timp scurt pentru uscarea ardeilor la soare, așa cum se procedează în mod tradițional în Murcia. Această situație i-a forțat pe fermierii din La Vera să dezvolte un sistem alternativ de uscare. Soluția găsită a fost uscarea ardeilor cu ajutorul aerului cald și al fumului produs prin arderea lemnului, în principal gorunul, stejarul comun și stejarul de plută, din pădurile de stejar dominante din zonă.

Ardeii, la fel ca toate solanaceele, sunt o plantă de climă caldă și necesită căldură pentru a crește și a se dezvolta în mod optim, motiv pentru care, în emisfera noastră, sunt o plantă tipică de vară.

Temperaturile optime din timpul zilei pentru creștere și dezvoltare trebuie să fie cuprinse între 20 °C și 25 °C, iar temperaturile nocturne între 16 °C și 18 °C. Necesarul de căldură al ardeilor crește pe măsură ce se dezvoltă. Ei nu fac față bine schimbărilor bruște ale temperaturilor diurne și nocturne și, prin urmare, sunt foarte potriviți pentru zonele cu climă blândă, precum cea oferită de aria geografică acoperită de denumirea de origine protejată „Pimentón de la Vera”, ca urmare a protecției oferite de munții Sierra de Gredos. Temperaturile mai mari de 32 °C și mai mici de 15 °C afectează grav dezvoltarea plantei. Cultura necesită o umiditate ambiantă semnificativă (între 50 și 70 %), în special în etapele de înflorire și de formare a fructelor. Caracteristicile „Pimentón de la Vera” sunt strâns legate de materialul vegetal autohton utilizat și de sistemul de uscare prin afumare dezvoltat pentru a depăși o constrângere climatică specifică acestei zone.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea și caracteristicile produsului*

Caracteristicile microclimatului oferit de aria de producție ca urmare a protecției oferite de munții Sierra de Gredos, împreună cu proprietățile solurilor, care sunt afânate și nu conțin săruri, precum și calitatea apei utilizate pentru irigare, care, de asemenea, nu conține sare, permit cultivarea acestor soiuri autohtone, care produc ardei ce conferă o aromă deosebită boielei obținută din aceștia.

Pe lângă gustul specific soiului, există și aroma impregnată de procesul de afumare, o metodă de uscare legată de caracteristicile climatice ale zonei, unde uscarea la soare nu este posibilă, ceea ce conferă boielei gustul și aroma caracteristice, precum și culoarea sa foarte stabilă.

Utilizarea soiurilor autohtone, uscarea prin afumare și utilizarea instalațiilor de măcinare din piatră în La Vera începând cu secolul al XVII-lea diferențiază boiaua produsă în această arie de producție de cea produsă în alte părți ale lumii. Boiaua obținută are personalitate proprie, motiv pentru care boiaua produsă în nordul Cáceres prin sistemul descris mai sus a devenit cunoscută sub denumirea de „Pimentón de La Vera”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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