C/2025/3697

11.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3697)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Pimentón de la Vera“

EÚ č.: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Pimentón de la Vera“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ ☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ vína

☐ liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Dirección General de Agricultura y Ganadería [Generálne riaditeľstvo pre rastlinnú a živočíšnu výrobu], Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Ministerstvo poľnohospodárstva, rozvoja vidieka, obyvateľstva a územia vlády autonómnej oblasti Extremadura]

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmena špecifikácie výrobku s CHOP „Pimentón de la Vera“ sa považuje za štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1143/2024.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena organoleptických opisov mletej papriky „ocal“ alebo sladkohorkej papriky*

Zmena oddielu 2.2.1 „Organoleptické vlastnosti“ špecifikácie výrobku a oddielu 3.2 „Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1“ jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Organoleptické vlastnosti mletej papriky „ocal“ alebo sladkohorkej papriky sa zmenili takto: intenzívna chuť, úplne sladká alebo mierne ostrá na podnebí.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena znenia oddielu týkajúceho sa zemepisnej oblasti*

Zmena oddielu 3 „Zemepisná oblasť“ špecifikácie výrobku a oddielu 4 „Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti“ jednotného dokumentu.

Znenie oddielu týkajúceho sa zemepisnej oblasti sa mierne zmenilo. Presne povedané, nejde o zmenu príslušnej zemepisnej oblasti, keďže príslušná oblasť sa nezväčšila ani nezmenšila. (Celková plocha, na ktorú sa vzťahuje CHOP, zostáva nezmenená).

Zmena sa týka len začlenenia obcí, ktoré boli v roku 2007 len menšími miestnymi subjektmi a odvtedy sa stali samostatnými obcami. Využila sa aj príležitosť objasniť, do ktorých oblastí patria niektoré obce.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena týkajúca sa zberu papriky*

Zmena oddielu 5.1.3 špecifikácie výrobku a oddielu 5.3 jednotného dokumentu.

Zaviedla sa možnosť zberať papriku mechanicky a nie výlučne ručne, pričom sa vždy zabezpečí jej kvalita.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Zmena týkajúca sa obmedzení používania ochranných známok*

Zmena oddielu 8 „Prvky označovania týkajúce sa chráneného označenia pôvodu výrobku ‚Pimentón de la Vera‘“ špecifikácie výrobku.

Niektoré obmedzenia používania ochranných známok sa za určitých okolností zrušili.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Vypustenie oddielu 9 špecifikácie výrobku*

Vypustil sa oddiel 9 špecifikácie výrobku týkajúci sa platných právnych predpisov, pretože v súčasnosti už nie je súčasťou špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Pimentón de la Vera“

EÚ č.: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Pimentón de la Vera“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 09 – KÁVA, ČAJ, MATÉ A KORENINY

0904 – Korenie rodu *Piper*; sušené alebo drvené alebo mleté plody rodu *Capsicum* alebo rodu *Pimenta*

0904 22 – Drvené alebo mleté

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Mletou paprikou s chráneným označením pôvodu „Pimentón de la Vera“ sa rozumie výrobok, ktorý sa získava jemným mletím úplne červených plodov odrôd „Jaranda“, „Jariza“ a „Jeromín“ skupiny „Ocales“ a odrody „Bola“ patriacich k botanickým druhom *Capsicum annuum* L. a *Capsicum longum* L. zbieraných v zrelom, zdravom, čistom stave, s charakteristickým sfarbením odrody, ktoré nie sú postihnuté škodcami a chorobami, vysušených na dubovom dreve/dreve dubu cezmínového tradičným spôsobom pre oblasť La Vera a ktoré pochádzajú z určenej oblasti výroby.

Mletá paprika Pimentón de la Vera je výrobok intenzívnej a prenikavej údenej chuti a arómy získanej vďaka procesu sušenia, ktorému sa paprika podrobuje. Výrobok je intenzívnej červenej farby a pomerne lesklý. Má vysokú schopnosť sfarbenia, ktorá je v prípade odrôd skupiny „Ocales“ vyššia ako v prípade odrody „Bola“. Chuť, aróma a farba sú veľmi stabilné v priebehu času, najmä vďaka pomalému procesu sušenia, ktorému sa paprika podrobuje.

V závislosti od chuti je možné výrobok rozdeliť na tri skupiny mletej papriky:

— Sladká paprika: jemná chuť, úplne sladká. Vyrobená na základe odrôd „Bola“ a „Jaranda“.

— „Ocal“ alebo sladkohorká paprika: intenzívna chuť, úplne sladká alebo mierne ostrá na podnebí. Vyrobená na základe odrôd „Jaranda“ a „Jariza“.

— Pikantná paprika: výrazne pálivá na podnebí. Vyrobená na základe odrôd „Jeromín“, „Jariza“ a „Jaranda“.

Fyzikálnochemické vlastnosti:

— Stupeň mletia papriky „pimentón“ musí byť taký, aby ju bolo možné preosiať cez sitko alebo mriežku číslo 16 stupnice ASTM (zodpovedajúcej 1,19 mm veľkosti oka).

— Analytické vlastnosti

  — Maximálny obsah vlhkosti v percentách: 14

  — Maximálny éterický výťažok v sušine v percentách: 23

  — Vláknina brutto v sušine v percentách, maximálna hodnota: 28

  — Maximálny obsah popolu v sušine v percentách:

    — celkom (maximálna hodnota) 9 – nerozpustné prvky (maximálna hodnota) 1

  — Farba*, jednotky ASTA: minimálne 90

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Plody odrôd papriky uvedených v oddiele 3.2 musia pochádzať z vymedzenej produkčnej oblasti.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky procesy výroby mletej papriky Pimentón de la Vera sa musia vykonávať v príslušnej zemepisnej oblasti.

Proces výroby mletej papriky Pimentón de la Vera prebieha v dvoch krokoch. Prvým je sušenie papriky, ktoré v tejto produkčnej oblasti vykonávajú samotní poľnohospodári v sušiarňach na svojich pozemkoch. Druhým je mletie sušenej papriky, ktoré sa vykonáva v mlecích zariadeniach nachádzajúcich sa v zemepisnej oblasti, na ktorú sa vzťahuje chránené označenie pôvodu.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie mletej papriky „Pimentón de La Vera“ musí zabezpečiť jej ochranu a zachovanie jej vlastností. Obal musí byť nový a vyrobený z povolených materiálov, ktoré nemôžu ovplyvniť vlastnosti výrobku ani prenášať na výrobok pachy alebo chute. Obaly musí schváliť Regulačná rada.

Obaly musia byť na jedno použitie a v žiadnom prípade sa nesmú používať opakovane.

Oblasť balenia sa úplne zhoduje s produkčnou oblasťou. To je nevyhnutné na zabezpečenie riadnej kontroly výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Mletá paprika, na ktorú sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Pimentón de La Vera“, musí byť vo všetkých fázach uvádzania na trh riadne označená logom regulačnej rady.

Všetky obaly obsahujúce mletú papriku s CHOP „Pimentón de la Vera“ musia byť označené logom chráneného označenia pôvodu „Pimentón de la Vera“ spolu s očíslovanou sekundárnou značkou a nesmú sa odoslať na predaj, ak táto požiadavka nie je splnená. Očíslovaná značka bude na jedno použitie a nebude ju možné nahradiť.

Ochranné známky, názvy spoločností a identifikačné značky rôznych rastlín, z ktorých sa vyrába mletá paprika Pimentón de la Vera, musia byť schválené regulačnou radou, aby sa mohli použiť na chránenej paprike. Používanie akýchkoľvek značiek, označení alebo pečatí, ktoré môžu spotrebiteľa uvádzať do omylu, je zakázané.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Produkčná oblasť papriky určenej na výrobu mletej papriky, na ktorú sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Pimentón de la Vera“, zahŕňa tieto obce prírodných oblastí La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz a Valle del Alagón na severe 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, Zarza de Granadilla.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Historický kontext*

Prvé zmienky o pestovaní papriky v oblasti La Vera pochádzajú zo 16. storočia, keď ju pestovali v kláštore Monasterio de Yuste (Cuacos de Yuste, oblasť La Vera) mnísi rádu sv. Hieronyma.

Pestovanie sa postupne rozšírilo z oblasti la Vera do vedľajších oblastí el Campo Arañuelo, Valle del Ambroz a Valle del Alagón, pričom poľnohospodári si pestovanie cenili vďaka dobrej hospodárskej výťažnosti, ktorú poskytovalo.

Priemyselná výroba mletej papriky sa začala koncom 17. storočia a do polovice 18. storočia dosiahla významný rozvoj. Vtedy sa papriky mleli vo vodných mlynoch na múku, ktoré sa nachádzali na okrajoch priesmykov. Príchod elektrickej energie do oblasti La Vera umožnil používanie elektrických mlynov, čo sa odzrkadlilo v podstatnom zlepšení výrobných podnikov, ktoré sa začali zakladať s jediným cieľom, a to vyrábať mletú papriku.

5.2. *Prírodný kontext*

Reliéf

Produkčná oblasť mletej papriky Pimentón de la Vera sa nachádza v dolnej časti pohoria Sistema Central, ktoré zahŕňa vrchy Sierra de Gredos, Béjar a Sierra de Gata, ktoré tvoria prirodzenú clonu chrániacu oblasti La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz a Vegas del Alagón pred studeným polárnym vzduchom, dôsledkom čoho sú veľmi mierne zimy.

Rozdiely v nadmorskej výške a orientácii, ochrana, ktorú poskytujú hory, a hlboké umiestnenie niektorých riek viedli k vzniku premenlivých mikroklimatických podmienok, ktoré môžu byť obzvlášť významné, ako je to v prípade údolia rieky Ambroz, a najmä údolia rieky Tiétar v oblasti La Vera.

Pôda

Pôdy sú založené na žulových horninách, ktoré sú výsledkom bezodtokového jazera v endorheickej hydrografickej sieti, a vznikli usadzovaním naplavenín. Ide o pôdy s piesočnatou, piesočnato-hlinitou a hlinito-piesočnatou štruktúrou, so slabo vyvinutými profilmi, ktoré podľa americkej klasifikácie vytvárajú pôdy Typic Xerofluvent. Takáto štruktúra pôdy zabezpečuje dobré presakovanie vody a zabraňuje zamokreniu, na ktoré je paprika obzvlášť citlivá.

Pokiaľ ide o kyslosť, pH sa pohybuje v rozmedzí od 5 do 6,5, čo je veľmi vhodné na pestovanie papriky, pretože je veľmi tolerantná voči kyslosti a môže sa pestovať v pôde s pH 5,5 bez toho, aby sa znížila úroda. Údaje potvrdzujú úplnú neprítomnosť solí v pôde, čo je rozhodujúci faktor pre rastliny papriky, pretože sú obzvlášť citlivé na slanosť, ktorá má negatívny vplyv na úrodu.

Podnebie

Oblasť má kontinentálne stredomorské podnebie s miernym vplyvom Atlantiku. Má suché letné obdobie, mierne zimy a teplé, mierne letá. Obdobie bez mrazov trvá od apríla do novembra. Mierne teploty sú spôsobené ochranou poskytovanou pohorím Sistema Central, ktoré zabraňuje prenikaniu studených vetrov zo severu, zatiaľ čo prevládajú teplé vetry z juhozápadu, ktoré vytvárajú v oblasti špecifickú mikroklímu, ktorá podporuje vývoj plodín.

Priemerný úhrn zrážok sa pohybuje od 700 mm do 1 200 mm. Dažďové zrážky sa sústreďujú na jeseň a jar, pričom v lete je vody nedostatok, preto je na pestovanie papriky určenej na mletie potrebné zavlažovanie.

Takýto priebeh zrážok, najmä koncentrácia dažďových zrážok na jeseň, teda v období zberu papriky, umožňuje obmedzené možnosti sušenia papriky na slnku, ako sa to tradične robí v Murcii. Táto situácia prinútila poľnohospodárov v oblasti La Vera vyvinúť alternatívny systém sušenia. Riešením bolo sušenie papriky pomocou horúceho vzduchu a dymu, ktoré vznikajú pri spaľovaní dreva, najmä duba cezmínového, duba zimného a duba korkového, z dubových lesov, ktoré v tejto oblasti prevládajú.

Paprika, podobne ako všetky ľuľkovité, patrí medzi teplomilné rastliny, ktoré na svoj optimálny rast a vývoj potrebujú teplo, preto je na našej pologuli typickou letnou rastlinou.

Optimálne denné teploty pre rast a vývoj by sa mali pohybovať v rozmedzí 20 °C až 25 °C a nočné teploty v rozmedzí 16 °C až 18 °C. Požiadavky papriky na teplo sa počas vývoja zvyšujú. Neznášajú dobre náhle zmeny denných a nočných teplôt, a preto sú veľmi vhodné pre oblasti s miernym podnebím, aké poskytuje zemepisná oblasť, na ktorú sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Pimentón de la Vera“, vďaka ochrane, ktorú poskytuje pohorie Sierra de Gredos. Teploty nad 32 °C a pod 15 °C vážne narušujú vývoj rastliny. Plodina si vyžaduje značnú vlhkosť prostredia približne od 50 % do 70 %, a to najmä vo fáze kvitnutia a nasadzovania plodov. Charakteristické vlastnosti mletej papriky Pimentón de la Vera úzko súvisia s použitým pôvodným rastlinným materiálom a so systémom sušenia dymom, ktorý bol vyvinutý na prekonanie klimatických obmedzení špecifických pre túto oblasť.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou a vlastnosťami výrobku*

Vlastnosti mikroklímy v produkčnej oblasti, ktoré sú výsledkom ochrany poskytovanej pohorím Sierra de Gredos, ako aj vlastnosti pôdy, ktorá je kyprá a úplne bez solí, a kvalita vody používanej na zavlažovanie, ktorá je tiež bez solí, umožňujú pestovanie týchto pôvodných odrôd papriky, ktoré poskytujú špecifickú chuť mletej paprike, ktorá sa z nich získava.

Táto chuť získaná vďaka použitej odrode sa dotvára procesom údenia, spôsobom sušenia, ktorý súvisí s klimatickými vlastnosťami tejto oblasti, kde sušenie na slnku nie je možné, a ktorý dodáva mletej paprike charakteristickú chuť a arómu a takisto vysokú stabilitu sfarbenia.

Vďaka použitiu miestnych odrôd, sušeniu pomocou dymu a používaniu kamenných mlynov od XVII. storočia v oblasti La Vera sa paprika vyrobená v tejto oblasti odlišuje od iných výrobkov vyrobených v ostatných častiach sveta vlastnou osobitosťou. Má svoju vlastnú osobnosť, ktorá viedla k tomu, že sa mletá paprika vyrábaná v severnej časti oblasti Cáceres pomocou uvedeného výrobného postupu stala známou ako Pimentón de La Vera.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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