C/2025/3697

11.7.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3697)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pimentón de la Vera“

EU št.: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

1. **Ime proizvoda**

„Pimentón de la Vera“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Dirección General de Agricultura y Ganadería (generalni direktorat za poljedelstvo in živinorejo), Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura (ministrstvo za kmetijstvo, razvoj podeželja, prebivalstvo in ozemlje vlade Avtonomne skupnosti Ekstremadura)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Sprememba specifikacije proizvoda za ZOP „Pimentón de la Vera“ se šteje za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Sprememba organoleptičnih opisov paprike ocal ali grenko-sladke paprike*

Sprememba oddelka 2.2.1 o organoleptičnih lastnostih specifikacije proizvoda in oddelka 3.2 o opisu proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1 enotnega dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Organoleptične lastnosti paprike „ocal“ ali grenko-sladke paprike so bile spremenjene na naslednji način: intenziven okus, povsem sladek ali rahlo pekoč v ustih.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba besedila oddelka o geografskem območju*

Sprememba oddelka 3 o geografskem območju v specifikaciji proizvodi in oddelka 4 o jedrnati opredelitvi geografskega območja v enotnem dokumentu.

Besedilo oddelka, ki se nanaša na geografsko območje, je bilo nekoliko spremenjeno. Strogo gledano to ne pomeni spremembe geografskega območja, saj se zajeto območje ni povečalo ali zmanjšalo. (Skupna površina, ki je vključena v ZOP, ostane nespremenjena.)

Sprememba zadeva le vključitev občin, ki so bile leta 2007 le manjše lokalne enote in so od takrat postale samostojne občine. Izkoristila se je tudi priložnost za opredelitev, katerim okrožjem pripadajo nekatere občine.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba v zvezi z obiranjem paprike*

Sprememba oddelka 5.1.3 specifikacije proizvoda in oddelka 5.3 enotnega dokumenta.

Dodana je bila možnost, da se paprika pobira mehansko in ne izključno ročno, pri čemer se ves čas zagotavlja njena kakovost.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba v zvezi z omejitvami uporabe blagovnih znamk*

Sprememba oddelka 8 o elementih označevanja, povezanih z zaščiteno označbo porekla „Pimentón de la Vera“ specifikacije proizvoda.

Nekatere omejitve glede uporabe blagovnih znamk so bile v določenih okoliščinah odpravljene.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Črtanje oddelka 9 specifikacije proizvoda*

Oddelek 9 specifikacije proizvoda o veljavni zakonodaji je bil črtan, saj ta ni več vključena v specifikacije proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Pimentón de la Vera“

EU št.: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Pimentón de la Vera“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 09 – KAVA, PRAVI ČAJ, MATÉ ČAJ IN ZAČIMBE

0904 – Poper iz rodu *Piper*; suhi ali zdrobljeni ali zmleti plodovi iz rodu *Capsicum* ali *Pimenta*

0904 22 – Zdrobljeni ali zmleti

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Paprika z zaščiteno označbo porekla „Pimentón de la Vera“ je proizvod, ki je pridobljen iz zmletih popolnoma rdečih plodov sort jaranda, jariza in jeromin iz skupine „ocales“ in sorte bola botaničnih vrst *Capsicum annum* L. in *Capsicum longum* L., ki se poberejo zreli, zdravi in čisti, z značilno barvo za določeno vrsto, brez škodljivcev in bolezni ter sušijo z uporabo lesa navadnega hrasta in/ali črnike na tradicionalni način okrožja La Vera, in ki prihaja z določenega območja proizvodnje.

Paprika „Pimentón de la Vera“ je proizvod z dimljenim okusom in vonjem, ki sta zaradi postopka sušenja paprik z uporabo dima močna in prodirajoča. Je izrazito rdeča in ima precejšen lesk. Ima močne barvilne lastnosti, ki so izrazitejše pri sortah iz skupine „ocales“ kot pri sorti bola. Okus, vonj in barva so zelo obstojni, predvsem zaradi počasnega sušenja paprik.

Paprika se glede na okus deli v tri skupine:

— sladka paprika: blagega okusa, povsem sladka. Iz sort bola in jaranda;

— „ocal“ ali grenko-sladka paprika: intenziven okus, povsem sladek ali rahlo pekoč v ustih. Iz sort jaranda in jariza;

— pekoča paprika: izrazito pekoča v ustih. Iz vrst jeromín, jariza in jaranda.

Fizikalno-kemijske lastnosti:

— paprika mora biti zmleta tako, da se presiplje skozi rešeto ali sito št. 16 na lestvici ASTM (enakovredno 1,19 mm veliki mrežni odprtini).

— Analitske lastnosti:

  — najvišja vsebnost vlage v odstotkih: 14,

  — najvišja vsebnost etrskega ekstrakta v suhi snovi v odstotkih: 23,

  — največ surovih vlaken v suhi snovi v odstotkih: 28,

  — najvišja vsebnost pepela v suhi snovi v odstotkih:

    — skupaj (največ) 9 – netopne snovi (največ) 1,

  — barva*, enote ASTA: najmanj 90.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Plodovi sort paprike iz oddelka 3.2 morajo izvirati z opredeljenega območja proizvodnje.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vsi postopki proizvodnje proizvoda „Pimentón de la Vera“ morajo potekati na geografskem območju.

Proizvodni proces za proizvod „Pimentón de la Vera“ poteka v dveh korakih. Prvi korak je sušenje paprik, ki ga na tem območju proizvodnje izvajajo kmetje sami v sušilnicah na svojih kmetijskih gospodarstvih. Drugi korak je mletje posušenih paprik, ki se izvaja v obratih za mletje na geografskem območju zaščitene označbe porekla.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Z embalažo proizvoda „Pimentón de la Vera“ se morajo zagotavljati njegova zaščita in ohranjati njegove lastnosti. Embalaža mora biti nova in izdelana iz dovoljenih materialov, ki ne smejo vplivati na lastnosti proizvoda ali nanj prenesti vonja ali okusa. Embalažo mora odobriti regulativni odbor.

Embalaža mora biti za enkratno uporabo in se v nobenem primeru ne sme ponovno uporabiti.

Območje pakiranja se v celoti ujema z območjem proizvodnje. To je potrebno za zagotovitev ustreznega nadzora nad proizvodom.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Paprika z ZOP „Pimentón de la Vera“ mora biti v vseh fazah trženja ustrezno označena z logotipom regulativnega odbora.

Vsa embalaža, ki vsebuje ZOP „Pimentón de la Vera“, mora biti opremljena z logotipom zaščitene označbe porekla „Pimentón de la Vera“ in oštevilčeno sekundarno etiketo ter ne sme biti odpremljena v prodajo, če ta zahteva ni izpolnjena. Oštevilčena sekundarna etiketa se sme uporabiti le enkrat.

Blagovne znamke, imena podjetij in identifikacijske oznake različnih obratov, ki proizvajajo proizvod „Pimentón de la Vera“, mora za uporabo na zaščiteni papriki odobriti regulativni odbor Uporaba kakršnih koli etiket, oznak ali pečatov, ki bi lahko zmedli potrošnika, je prepovedana.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje pridelave paprik, ki se uporabljajo za proizvodnjo paprike z ZOP „Pimentón de la Vera“, zajema naslednje občine naravnih okrožij La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz in Valle del Alagón na severu province 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 in Zarza de Granadilla.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Zgodovinski dejavniki*

Prve omembe gojenja paprike v La Veri segajo v 16. stoletje, ko so jo v samostanu Yuste (Cuacos de Yuste, okrožje La Vera) gojili hieronimski menihi.

Postopno se je pridelovanje paprike iz La Vere širilo v sosednja okrožja Campo Arañuelo, Valle del Ambroz in Valle del Alagón, kjer je zaradi donosnosti za kmete postajalo vse bolj pomembno.

Industrijska proizvodnja paprike se je začela konec 17. stoletja in se do sredine 18. stoletja znatno razširila. V tem času so papriko mleli v hidravličnih mlinih za moko, ki so stali ob potokih. Uvedba električne energije v La Veri je omogočila uporabo električnih mlinov in s tem znatna izboljšanja v podjetjih, ki so se začela usmerjati v proizvodnjo mlete paprike.

5.2 *Naravni dejavniki*

Relief

Območje proizvodnje paprike „Pimentón de la Vera“ leži v spodnjem delu gorovja Sistema Central, ki vključuje gore Sierra de Gredos, Béjar in Sierra de Gata, ki oblikujejo naravno pregrado za zaščito okrožij La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz in Vegas del Alagón pred hladnim polarnim zrakom, zaradi česar so zime zelo mile in zmerne.

Zaradi razlike v nadmorski višini in usmerjenosti, zavetja, ki ga zagotavljajo gore, in globokega reliefa nekaterih rek so nastale spremenljive mikroklime, ki so lahko še posebno pomembne, kot to velja za dolino reke Ambroz in zlasti dolino reke Tiétar v okrožju La Vera.

Tla

Tla so sestavljena iz granitnih kamnin, ki so nastala iz ponora jezera v endoreični hidrografski mreži z odlaganjem aluvija. To so tla s peščeno, peščeno-ilovnato in ilovnato-peščeno teksturo s slabo razvitimi profili, zaradi česar po ameriški klasifikaciji spadajo med tipična kserofluventna tla. Te teksture tal zagotavljajo dobro pronicanje vode in preprečujejo zastajanje vode, na kar so paprike še posebej občutljive.

Raven pH se giblje med 5 in 6,5, kar je zelo primerno za gojenje paprik, saj zelo dobro prenašajo kislost in se lahko gojijo v tleh s pH 5,5 brez vpliva na pridelek. Podatki kažejo na popolno odsotnost soli v tleh, kar je odločilen dejavnik za rastline paprike, saj so še posebej občutljive za slanost, ki negativno vpliva na pridelek.

Podnebje

Za območje je značilno celinsko sredozemsko podnebje z rahlimi atlantskimi vplivi. Ima mile in zmerne zime ter topla, zmerna poletja s sušnim obdobjem. Obdobje brez zmrzali traja od aprila do novembra. Blage temperature so posledica zaščite, ki jo zagotavlja gorovje Sistema Central, ki preprečuje vstop hladnih vetrov s severa, medtem ko prevladujejo topli vetrovi z jugozahoda, kar daje območju posebno mikroklimo, ki spodbuja razvoj pridelka.

Povprečna količina padavin se giblje med 700 mm in 1 200 mm. Največ padavin je jeseni in spomladi, poleti pa primanjkuje vode, zato je za gojenje paprike potrebno namakanje.

Ta vzorec padavin, zlasti koncentracija padavin jeseni, ko se paprika pobira, pomeni omejene možnosti za sušenje paprike na soncu, kot se je to tradicionalno izvajalo v Murcii. Zaradi teh razmer so morali kmetje v La Veri razviti drugačen sistem sušenja. Rešitev so našli v sušenju paprike z vročim zrakom in dimom, ki nastane s sežiganjem lesa, predvsem črnike, navadnega hrasta in hrasta plutovca, iz prevladujočih hrastovih gozdov na tem območju.

Paprika je, tako kot vse razhudnikovke, rastlina za toplo podnebje in potrebuje toploto za optimalno rast in razvoj, zato je na naši polobli tipična poletna rastlina.

Optimalne dnevne temperature za rast in razvoj morajo biti med 20 °C in 25 °C, nočne temperature pa med 16 °C in 18 °C. Toplotne potrebe paprik se z razvojem povečujejo. Ne prenašajo dobro nenadnih sprememb med dnevnimi in nočnimi temperaturami, zato so zelo primerne za območja z blagim podnebjem, kot je podnebje, ki ga zagotavlja geografsko območje, zajeto z zaščiteno označbo porekla „Pimentón de la Vera“, zaradi zaščite, ki jo ponuja gorovje Sierra de Gredos. Temperature nad 32 °C in pod 15 °C resno škodujejo razvoju rastline. Pridelek potrebuje veliko vlage v okolju (približno med 50 % in 70 %), zlasti v fazah cvetenja in oblikovanja plodov. Značilnosti proizvoda „Pimentón de la Vera“ so tesno povezane z uporabljenim avtohtonim rastlinskim materialom in sistemom sušenja z dimom, ki je bil razvit za premagovanje podnebnih omejitev, značilnih za to območje.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda*

Značilnosti mikroklime, ki jo na območju proizvodnje s svojo zaščito zagotavlja gorovje Sierra de Gredos, skupaj z lastnostmi tal, ki so rahla in popolnoma brez soli, ter kakovostjo vode za namakanje, ki je prav tako brez soli, omogočajo gojenje teh avtohtonih sort paprike, ki dajejo poseben okus začimbi, pridobljeni iz njih.

Značilni okus za posamezno sorto je obogaten z dimljenjem, torej s postopkom sušenja, ki so ga razvili, ker podnebne razmere tega območja ne dopuščajo sušenja na soncu. Ta daje mleti papriki značilen okus in vonj ter zelo obstojno barvo.

Zaradi uporabe avtohtonih sort, sušenja z dimom in uporabe kamnitih mlinov v La Veri od 17. stoletja se paprika iz tega okrožja razlikuje od paprike, ki se proizvaja drugje po svetu. Paprika, proizvedena na severu Cáceresa z zgoraj opisanim sistemom, ima svojo osebnost in je postala znana kot „Pimentón de la Vera“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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