C/2025/3697

11.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3697)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Pimentón de la Vera”

EU-nr: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

1. **Produktens namn**

”Pimentón de la Vera”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Dirección General de Agricultura y Ganadería (Generaldirektoratet för jordbruk och animalieproduktion), *Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura* (Ministeriet för jordbruk, landsbygdsutveckling, befolkning och territorium i den autonoma regionen Extremadura)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de la Vera” anses utgöra en standardändring eftersom den inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) nr 1143/2024.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring av de organoleptiska beskrivningarna av ”pimentón ocal” eller bittersött paprikapulver*

Ändring av avsnitt 2.2.1 ”Organoleptiska egenskaper” i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 ”Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig” i det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De organoleptiska egenskaperna hos ”pimentón ocal” eller bittersött paprikapulver har ändrats och beskrivs nu på följande sätt: intensiv, helt söt eller svagt pepprig smak.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av ordalydelsen i avsnittet om det geografiska området*

Ändring av avsnitt 3 ”Geografiskt område” i produktspecifikationen och avsnitt 4 ”Kort beskrivning av det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

Texten i avsnittet om det geografiska området har ändrats något. I strikt mening medför detta inte någon ändring av det geografiska område som omfattas, eftersom området varken har utvidgats eller minskats. (Den totala areal som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen förblir oförändrad.)

Ändringen gäller helt enkelt tillägg av kommuner som endast var mindre lokala enheter 2007 och som sedan dess har blivit självständiga kommuner. Tillfället har också utnyttjats för att förtydliga vilka distrikt några av kommunerna tillhör.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring avseende skörd av paprikor*

Ändring av avsnitt 5.1.3 i produktspecifikationen och avsnitt 5.3 i det sammanfattande dokumentet.

Möjligheten att skörda paprikorna mekaniskt i stället för enbart för hand har lagts till, samtidigt som paprikornas kvalitet alltid garanteras.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring avseende begränsningar av användningen av varumärken*

Ändring av avsnitt 8 ”Märkningsuppgifter avseende ursprungsbeteckningen ’Pimentón de la Vera’” i produktspecifikationen.

En del begränsningar av användningen av varumärken har under vissa omständigheter hävts.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Strykning av avsnitt 9 i produktspecifikationen*

Avsnitt 9 om tillämplig lagstiftning i produktspecifikationen har tagits bort, eftersom produktspecifikationer inte längre omfattar tillämplig lagstiftning.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Pimentón de la Vera”

EU-nr: PDO-ES-0321-AM01 – 29.4.2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Pimentón de la Vera”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 09 – KAFFE, TE, MATTE OCH KRYDDOR

0904 – Peppar av släktet *Piper*; frukter av släktena *Capsicum* och *Pimenta*, torkade, krossade eller malda

0904 22 – Krossade eller malda

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Paprikapulvret som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de la Vera” framställs genom malning av helröda torkade paprikafrukter av sorterna i gruppen Ocales (jaranda, jariza och jeromín) och sorten bola som tillhör arterna *Capsicum annuum* L. och *Capsicum longum* L. Frukterna skördas mogna, friska och rena. Vid skörden ska de ha den färg som kännetecknar sorten och de bör vara fria från skadegörare och sjukdomar. Frukterna torkas i rök över en eld med ek som brännvirke. Torkningen görs enligt traditionella metoder från La Vera och paprikafrukterna ska komma från det avgränsade produktionsområdet.

Pimentón de la Vera är en produkt med intensiv och penetrerande smak och den rökarom som följer av röktorkningen av paprikorna. Färgen är intensivt röd med en viss glans. Produkten har kraftigt färgande egenskaper. Detta gäller i högre grad för sorterna i gruppen Ocales än för sorten bola. Smaken, aromen och färgen är mycket hållbara, främst på grund av den långsamma torkningsprocessen.

Det finns tre grupper av paprikapulver, uppdelade enligt styrka och smak:

— Pimentón dulce (milt paprikapulver): mild, helt söt smak. Detta pulver tillverkas av sorterna bola och jaranda.

— Pimentón ocal (bittersött paprikapulver): intensiv, helt söt eller svagt pepprig smak. Detta pulver tillverkas av sorterna jaranda och jariza.

— Pimentón picante (starkt paprikapulver): uttalat pepprig smak. Detta pulver tillverkas av sorterna jeromín, jariza och jaranda.

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

— Paprikapulvret bör ha en malningsgrad där kornen passerar sållstorlek 16 på ASTM-skalan (motsvarar en maskstorlek på 1,19 mm).

— Analytiska egenskaper:

  — Högsta fukthalt i procent: 14

  — Eterextrakt av torkat material i procent, högst: 23

  — Fiberhalt i torkat material i procent, högst: 28

  — Aska i torkat material i procent, högst:

    — Total aska (högst): 9 – Olöslig andel i aska (högst): 1

  — Färg*, som ASTA-enheter: minst 90

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Frukterna av de paprikasorter som anges i avsnitt 3.2 ska komma från det avgränsade produktionsområdet.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla led i framställningen av Pimentón de la Vera måste utföras i det geografiska området.

Framställningen av Pimentón de la Vera sker i två steg. Det första steget består av torkning av paprikorna, som i detta produktionsområde utförs av jordbrukarna själva i torkkammare i deras anläggningar. Det andra steget består av malning av de torkade paprikorna, som utförs vid kvarnar för malning i det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackningarna för ”Pimentón de La Vera” måste skydda produkten och bevara dess egenskaper. Förpackningarna ska vara nya och tillverkade av godkända material som inte får påverka produktens egenskaper eller överföra lukter eller smaker till produkten. Förpackningarna ska vara godkända av kontrollorganet.

Förpackningarna ska vara engångsförpackningar och får under inga omständigheter återanvändas.

Förpackningsområdet sammanfaller helt med produktionsområdet. Detta är nödvändigt för att säkerställa korrekt kontroll av produkten.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Paprikapulver som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de la Vera” ska i vederbörlig ordning vara försedda med kontrollorganets logotyp i alla handelsled.

Alla förpackningar som innehåller paprikapulver som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de la Vera” ska vara försedda med logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de la Vera”, tillsammans med en numrerad kontrolletikett, och får inte saluföras om detta krav inte uppfylls. De numrerade kontrolletiketterna är avsedda för engångsbruk och får inte återanvändas.

Varumärken, företagsnamn och identifikationsmärkning för de olika anläggningar som framställer Pimentón de la Vera måste vara godkända av kontrollorganet för att de ska få användas på det skyddade paprikapulvret. Det är förbjudet att använda etiketter, märkningar eller sigiller som kan förvirra konsumenten.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för de paprikor som används för framställning av paprikapulvret som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de la Vera” består av följande kommuner i distrikten La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz och Valle del Alagón, i norra delen av provinsen 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. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Historia*

De första hänvisningarna till paprikaodling i La Vera härrör från 1500-talet då hieronymitmunkarna odlade paprika vid klostret Monasterio de Yuste som ligger i Cuacos de Yuste i La Vera-området.

Odlingen av paprika spred sig småningom från La Vera till de angränsande distrikten Campo Arañuelo, Valle del Ambroz och Valle del Alagón, där denna odlingsform var mycket uppskattad av jordbrukarna på grund av den goda ekonomiska lönsamheten.

Den industriella framställningen av paprikapulver inleddes i slutet av 1600-talet och genomgick en betydande utveckling i mitten av 1700-talet. På den tiden maldes paprikorna i de vattenkvarnar för mjöl som fanns vid vattenfallen. När La Vera fick elektricitet kunde elektriska kvarnar införas. Detta ledde till en betydande förbättring för industrin och man byggde anläggningar vars enda syfte var att framställa paprikapulver.

5.2 *Natur*

Orografi

Produktionsområdet för Pimentón de la Vera ligger i den nedre delen av de kastilianska skiljebergen, som omfattar bergen Sierra de Gredos, Béjar och Sierra de Gata, som bildar en naturlig barriär som skyddar distrikten La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz och Vegas del Alagón mot kall polarluft, vilket leder till mycket milda vintrar.

Skillnaderna i höjd och läge, skyddet från bergen och en del floders djupt utskurna flodbäddar har gett upphov till varierande mikroklimat som i vissa fall är av stor betydelse, bland annat i dalen runt Ambrozfloden och i synnerhet i dalen runt Tiétarfloden i distriktet La Vera.

Jordmån

Jordmånen består av granitbergarter, som i sin tur härrör från en endorheisk sjö i ett hydrografiskt nätverk utan utlopp, och har bildats genom alluviala avlagringar. Jordarten är sandjord, sandy loam eller siltig sand med outvecklad markprofil, vilket ger upphov till jordar av typisk xerofluvent enligt den amerikanska klassificeringen. Dessa jordtexturer säkerställer god vattenperkolation och förhindrar vattenmättnad, som paprikor är särskilt känsliga för.

När det gäller syrahalten varierar pH-värdet mellan 5 och 6,5, vilket lämpar sig väl för odling av paprika, eftersom de är mycket toleranta mot syra och kan odlas i jordar med ett pH-värde på 5,5 utan att skörden minskar. Enligt uppgifter förekommer ingen salt i jorden, vilket är en avgörande faktor för paprikaplantor eftersom de är särskilt känsliga för salt, som har en negativ inverkan på skörden.

Klimat

Området har ett kontinentalt Medelhavsklimat med viss inverkan från Atlanten. Det har en torrperiod på sommaren, milda vintrar samt varma, tempererade somrar. Den frostfria perioden sträcker sig från april till november. De milda temperaturerna beror på skyddet från de kastilianska skiljebergen, som förhindrar att kalla vindar blåser in från norr, medan varma vindar från sydväst dominerar, vilket ger området ett särskilt mikroklimat som främjar grödans utveckling.

Den genomsnittliga nederbörden varierar mellan 700 mm och 1 200 mm. Nederbörden är koncentrerad till hösten och våren, med vattenbrist på sommaren, vilket är anledningen till att det krävs bevattning för att odla paprikafrukter.

Nederbördsmönstret, särskilt nederbördskoncentrationen under hösten, som är den säsong då paprikan skördas, innebär att det råder vissa begränsningar avseende soltorkning av paprikorna enligt den traditionella metoden i Murcia. Denna situation har tvingat jordbrukarna i La Vera att utveckla ett alternativt torkningssystem. Lösningen är att paprikorna torkas med hjälp av den varma luften och röken från eldad ved, främst stenek, vanlig ek och korkek från områdets dominerande ekskogar.

Paprikaväxter växer liksom alla grödor i familjen *Solanaceae* i varma klimat, och de behöver värme för att växa och utvecklas optimalt, vilket är anledningen till att de på vårt halvklot är en typisk sommarväxt.

De optimala dagstemperaturerna för tillväxt och utveckling bör ligga på mellan 20 °C och 25 °C, och nattemperaturerna på mellan 16 °C och 18 °C. Paprikornas värmebehov ökar i takt med att de utvecklas. De klarar inte av plötsliga skiftningar i dags- och nattemperaturer särskilt bra och är därför mycket väl lämpade för områden med ett milt klimat, likt det i det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de la Vera”, till följd av det skydd som fås av Sierra de Gredos-bergen. Temperaturer över 32 °C och under 15 °C har stor negativ inverkan på plantornas utveckling. Grödan är i behov av en luftfuktighet på mellan 50 % och 70 %, särskilt under blomnings- och fruktsättningsstadierna. Egenskaperna hos Pimentón de la Vera hör nära samman med det inhemska växtmaterial som används och den röktorkningsmetod som utvecklats för att övervinna klimatbegränsningarna i området.

5.3 *Samband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper*

Produktionsområdets mikroklimat som fås genom skyddet från Sierra de Gredos, jordmånens egenskaper (en lös jord med total avsaknad av salter) och kvaliteten på det vatten som används för bevattningen (även det utan problem med salthalter) är förutsättningarna för odling av dessa inhemska sorter som ger paprikapulvret en kännetecknande smak.

Paprikasortens karakteristiska smak kompletteras av rökningen, en torkningsmetod som har sin grund i områdets klimatförhållanden som inte ger möjlighet till soltorkning. Rökningen ger paprikapulvret en karakteristisk smak och arom och dessutom en mycket hållbar färg.

Användningen av inhemska sorter, röktorkningen och användningen av stenkvarnar från och med 1600-talet i La Vera bidrar till att det paprikapulver som framställs inom detta område skiljer sig från paprikapulver som framställs på andra håll. Paprikapulvret från La Vera har en egen personlighet, och därför har det paprikapulver som framställs i norra Cáceres enligt de metoder som beskrivs ovan blivit känt som Pimentón de La Vera.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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