C/2025/4074

22.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4074)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Pimentón de Murcia“

PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Pimentón de Murcia“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Генерална дирекция по храните, Министерство на земеделието, рибарството и храните.

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Обосновка на причините, поради които изменението (или измененията) попада(т) в обхвата на определението за стандартно изменение, предвидено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143:

Посочените и обяснени по-долу изменения не заплашват да обезсилят връзката и не въвеждат допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Поради това те се смятат за стандартни изменения в съответствие с определението в член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Разширяване на района на производство

Изменението се отнася до раздел 3 — „Географски район“ от продуктовата спецификация, и раздел 4 — „Кратко определение на географския район“ от единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Предлага се всички общини от регион Мурсия да бъдат включени в района на производство. С изменението от 2021 г., одобрено през 2023 г., районът на преработка автоматично се привежда в съответствие с района на производство, което води до изключването на някои преработвателни предприятия, които до изменението са били част от района на производство и опаковане. Целта на настоящото изменение е да се коригира възникналата нежелана ситуация. Разширяването на района вероятно също така ще позволи новите преработвателни предприятия да бъдат обхванати от наименованието за произход „Pimentón de Murcia“.

Основание:

Това изменение беше поискано от стопански субекти, вписани в регистрите на ръководния орган.

Регион Мурсия има основна роля за развитието и по-нататъшното подобряване на техниките за смилане на пипер. В региона има предприятия, специализирани в производството на този продукт, още от 18-и век. През 20-и век е патентована и доразвита системата Alcantud, което спомага за консолидиране на промишлеността. Тази система е позволила да се оптимизира смилането на чушките посредством осигуряване на еднакво качество и се е превърнала в референтен метод както на национално, така и на международно равнище.

Процесът на производство на ЗНП „Pimentón de Murcia“ се откроява не само с използваната система за смилане, но и с ключовата роля на главния преработвател, който наблюдава всеки етап от процеса на смилане, за да гарантира, че крайният продукт е с правилните характеристики. Експертният опит на майстора в регулирането на наляганeто на каменните мелници, скоростта на смилане и потока на продукта е от решаващо значение за поддържане на качеството. Това ноу-хау, заедно със системата Alcantud, разработена през 50-те години на миналия век, и други технологични иновации, възприети в региона, допълнително отличава процеса от възприетия в други производствени райони в Испания.

Разширяването на района на производство, а оттам и на района на преработка, в целия регион Мурсия ще гарантира непрекъснатостта на този модел на производство на червен пипер, като се гарантира, че традиционните предприятия, към които евентуално се присъединяват нови предприятия, ще могат да продължат да работят под същото наименование за произход.

Производственият процес на ЗНП „Pimentón de Murcia“ включва следните основни етапи, които гарантират качеството и хомогенността на крайния продукт:

— Приемане [на суровината]: всяка партида се проверява; записва се доставчикът и пиперките се класифицират според качеството.

— Нарязване: пиперките първо се нарязват грубо с нож, като част от подготовката на продукта за последваща преработка.

— Почистване: прахът, влакната, листата и другите чужди тела се отстраняват с помощта на въздух.

— Раздробяване: с помощта на чукова мелница плодовете се разбиват на парчета от около 8 mm, за да се подготвят за смилане.

— Смилане: в съответствие със системата Alcantud се използват линии за смилане с камъни, така че размерът на продукта да се намали на няколко поредни преминавания, под надзора на главния преработвател и на ръководителя по качеството, който визуално проверява всяка партида, сравнявайки я с предходната, с цел да се осигури еднородност. За наблюдение на смилането се използва амперметър и мощността се регулира при всяко преминаване. Главният преработвател следи също така шума, издаван от камъните, за да установи дали захранването на мелницата се нуждае от настройка. За да се гарантира, че мелничните камъни работят ефективно, те са ръчно снабдени с диск и чук.

— Мощност: коригира се в зависимост от добавеното количество масло и се наблюдава с амперметър (40 ампера, ако остава малко масло, и 30 ампера, ако има повече).

— Пресяване: проверява се температурата, за да се гарантира стабилност на крайния продукт.

— Следните технически доклади са приложени към заявлението за допълнителна обосновка на изменението:

— Система за смилане за производството на червен пипер под наименованието за произход. Документът съдържа подробно описание на традиционния процес на смилане и на ключовата роля на главния преработвател.

— Разработване и развитие на сектора за производство на червен пипер. В документа се описва развитието на сектора за производство на червен пипер в регион Мурсия, като акцентът се поставя върху системата Alcantud и значението на експертния опит в процеса на смилане.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Pimentón de Murcia“

ЕС №: PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Pimentón de Murcia“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 09 — КАФЕ, ЧАЙ, МАТЕ И ПОДПРАВКИ

0904 — Пипер (от рода *Piper*); плодове от рода *Capsicum* или от рода *Pimenta*, сушени, или раздробени, или смлени;

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Продуктът е получен чрез смилане на изцяло узрели червени чушки от рода *Capsicum annuum* L., сорт Bola. Използваните чушки трябва да са набрани, узрели, здрави, чисти, сухи и напълно свободни от вредители или болести и да са отгледани в определения район на производство.

Органолептични характеристики:

Червеният пипер е изцяло сладък, с характерен силен аромат, висока оцветяваща способност, съдържание на мазнини и отличителен вкус. Той е с яркочервен цвят. Цветът и ароматът му се отличават с голяма стабилност.

Физикохимични характеристики

Размер на частиците: червеният пипер трябва да се смели така, че да може да премине през сито № 16 по скалата на ASTM (еквивалентно на размер на окото 1,19 mm).

— Остатъчни вещества от метали: максимално съдържание на арсен 1 p.p.m. и максимално съдържание на олово 4 p.p.m.

— Храни или хранителни съставки: добавяне на ядивни растителни масла до максимално количество 8 % от масата на сухия продукт.

— Чужди примеси: Забранено е добавянето на семена от други сортове чушки, използвани при производството на консервирани чушки, на плаценти, чашки и дръжки в по-голямо съотношение от съотношението в самия плод, на изкуствени оцветители и на други вещества, оказващи влияние върху стойностите на параметрите, които определят качествата.

Аналитични характеристики на червения пипер в търговската категория „екстра качество“:

— Цвят (при смилането) — минимална стойност в единици по скалата ASTA: ≥ 120

— Максимална влажност: ≤ 14 %

— Максимална стойност на етерния екстракт от сухото вещество: ≤ 20 %

— Максимално съдържание на пепел в сухото вещество:

— Общо: ≤ 9,4 %

— Количество на неразтворимите частици: ≤ 0,7 %

— Сурови влакнини в сухото вещество: 27 %

— Максимално количество капсаицин: ≤ 0,003 %

Аналитични характеристики на червения пипер в търговската категория „първо качество“ (клас I):

— Цвят (при смилането) — минимална стойност в единици по скалата ASTA: ≥ 90

— Максимална влажност: ≤ 14 %

— Максимална стойност на етерния екстракт от сухото вещество: ≤ 23 %

— Максимално съдържание на пепел в сухото вещество:

— Общо: ≤ 9,9 %

— Количество на неразтворимите частици: ≤ 1 %

— Сурови влакнини в сухото вещество: 28 %

— Максимално количество капсаицин: ≤ 0,003 %

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

И двата продукта — червен пипер от търговска категория „екстра качество“ и червен пипер от търговска категория „първо качество“ [клас I], трябва да бъдат произведени от изцяло узрели червени чушки от рода *Capsicum annuum* L., от сорт Bola или Americano, отгледани в района на производство.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производство на суровината и производство на защитения продукт

Етапите на производството или отглеждането на суровината включват приготвяне на парник, подготовка на почвата, торене, засаждане, пресаждане, напояване и торене.

Етапите на преработка включват прибиране на реколтата, сушене на чушките и смилане на изсушените люспи.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Процесът на смилане и опаковане трябва да се извършва бързо и в близост до суровината, за да се запазят специфичните характеристики на продукта и да се избегнат евентуални промени във влажността, които биха оказали влияние върху последващото му съхранение.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковките на продуктите, попадащи в обхвата на защитеното наименование за произход „Pimentón de Murcia“ и предназначени за консумация, трябва да бъдат обозначени с номериран етикет или допълнителен етикет, който трябва да бъде предоставен предварително от регулаторния съвет в съответствие с приложимите правила.

В допълнение към информацията и изискванията, предвидени съгласно приложимото законодателство, върху етикета на защитения червен пипер трябва да бъдат изписани на видно място текстът „denominación de origen „Pimentón de Murcia“ или „denominación de origen protegida „Pimentón de Murcia“ [наименование за произход или защитено наименование за произход „Pimentón de Murcia“] (може да се използва и абревиатурата „DOP“ [ЗНП]), търговската категория „екстра качество“ или „първо качество“ [клас I] и видът на използвания процес на сушене — „Secado al sol“ [изсушено на слънце] или „Secado en secadero“ [изсушено в сушилна камера].

Текстът „Pimientos desrabados“ [чушки, почистени от дръжките], „Pimientos sin rabo“ [чушки без дръжки] или „Pimientos sin pedúnculo“ [чушки, от които са отстранени дръжките] може да бъде включен по желание.

4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район включва регион Мурсия и следните общини от провинциите Алмерия, Гранада и Аликанте:

— Провинция Алмерия: Pulpí, Vélez Blanco и Vélez Rubio.

— Провинция Гранада: Puebla de Don Fadrique.

— Провинция Аликанте: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada и Torrevieja.

5. **Връзка с географския район**

Специфични особености на продукта

Специфичните особености на продукта, които придават уникалност на „Pimentón de Murcia“ в сравнение с останалите видове червен пипер, се обуславят от неговите органолептични и физикохимични характеристики, определени в точка 3.2.

Причинно-следствена връзка между качеството и характеристиките на продукта, описани в продуктовата спецификация:

Тя е свързана със следните природни и човешки фактори:

Природни фактори

Районът на производство на чушките, попадащи в обхвата на ЗНП „Pimentón de Murcia“, се намира в югоизточната част на Иберийския полуостров и включва общини от регион Мурсия и провинциите Аликанте, Алмерия и Гранада. Релефът е сложен. Площите, разположени в общините Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera и Torre Pacheco в регион Мурсия, и в общините Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada и Orihuela в Аликанте, са с надморска височина, по-малка от 200 m. Тази зона представлява по-малко от половината от географския район.

По-голямата част от територията е със средна или голяма надморска височина. Общините Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras и Totana в регион Мурсия; Orce и Puebla de Don Fadrique в Гранада и Pulpí, Vélez Blanco и Vélez Rubio в Алмерия са на по-голяма надморска височина — между 200 m и 2 000 m.

Разликата в надморската височина в рамките на определения район обуславя периодите на растеж, които е възможно да варират в зависимост от климата.

Във въпросния географски район много често се срещат пост-орогенни материали, по-специално мергели, глини, евапоритни скали и конгломерати.

Кватернерните отлагания са разположени на големи площи в равнините и речните басейни, като понякога образуват впечатляващи ледници. В тези райони обикновено се намират най-подходящите почви за отглеждане както на неполивни, така и на поливни култури.

Почвите, които се използват за отглеждането на чушки, попадащи в обхвата на ЗНП „Pimentón de Murcia“, могат да се класифицират като солени. Соленост на почвите с по-ниско съдържание на соли е със структурен характер и се дължи на формирането на самата почва. В други случаи солеността може да се дължи на наличието на хлориди, добавени към почвата в резултат на напояването.

Като цяло климатът е умерен, със средиземноморско влияние и с някои континентални особености. Характерно за него е, че е полусух, с количество на валежите от около 200 mm до 500 mm и с високи средни равнища на потенциална евапотранспирация, които през юли и август достигат 180 на много места.

Пиперът, попадащ в обхвата на ЗНП „Pimentón de Murcia“, е култура, предназначена за отглеждане на места с топъл климат, която се нуждае от топлина, за да вирее добре. Счита се, че за оптимално развитие и производство са необходими дневни температури между 20 °C и 25 °C и нощни температури между 16 °C и 18 °C. Цветовете не образуват плод, когато температурите се повишат над 32 °C, особено в условия на засушаване. При висока относителна влажност растението понася температури над 40 °C.

Културата се нуждае от значителна влажност на околната среда (относителна влажност (RH) между 50 % и 70 %), особено по време на етапите на цъфтеж и образуване на плодовете. През ранните етапи на развитие за растенията е необходима по-висока относителна влажност, отколкото през по-късните етапи, и те я понасят.

Освен това чушките се нуждаят от много светлина през периода на растеж, особено по време на цъфтежа, образуването на плодовете и узряването им. Следователно равнищата на слънчево греене са ограничаващ фактор. Недостатъчното количество светлина води до избледняване на цвета на растението и до удължаване на междувъзлията и стъблата, което означава, че те са слаби и не могат да понесат тежестта на реколтата.

Условията в определения географски район са сходни през различните периоди на годината, което води до удължаване на периодите на засаждане и на прибиране на реколтата на някои места.

Човешки фактори

Освен условията за отглеждане, човешкият фактор, т.е. опитът на производителите, също оказва влияние върху производството на чушки, попадащи в обхвата на ЗНП „Pimentón de Murcia“.

Ето защо производственият процес на чушките, попадащи в обхвата на ЗНП „Pimentón de Murcia“, се основава на ноу-хау на производителите. Изборът на парцел, системата, използвана за подготовка на почвата за сеитба, изборът на семена, засаждането на растенията и прибирането на реколтата — всички тези фактори оказват пряко въздействие върху характеристиките на крайния продукт. Поради тази причина производителите, които познават нуждите на културата пипер, предназначена за производството на продукта „Pimentón de Murcia“, са успели да разширят насажденията си в площи със същите природни характеристики, особено по отношение на температурата, влажността и слънчевото греене.

Размножаването се извършва с помощта на семена, подбрани от най-добрите растения от предишната реколта (обикновено от първата беритба) и получени от изсушени на слънце чушки, съхранявани при минимално количество светлина и при ниска температура. По традиция семената се съхраняват в керамични съдове или консервни кутии, за да се гарантира осигуряването на тези условия на минимално количество светлина и ниска температура до момента на засяване.

След като семената са подбрани, е време да бъдат засети. По време на сеитбата се добавя обилно количество тор или оборски тор и семената се защитават от измръзване. Извършват се проверки на семената, които са засети в средата на декември или в началото на януари. Тъй като температурите по това време на годината не са подходящи за покълването на семената или за развитието на младите растения, производителите са свикнали да подготвят за разсада специални парници, познати като „almajaras“. С цел предпазване на семената от измръзване те са били покривани с тръстика или храсти и с тънък слой почва отгоре, последван от чакъл, за да се предотвратят втвърдяването на повърхността на почвата и образуването на кора. Парниците „almajaras“ представляват правоъгълни лехи, вкопани в почвата, които са широки около 1,5 m, а дължината им зависи от подравняването на парцела. Семената се засяват в средата, като образуват своеобразен ред. Сега за предпазване на семената от измръзване се използва полиетиленово фолио, познато като „planteles“, което има същата функция за създаване на парников ефект като „almajaras“. Друг вариант е семената да бъдат засети под формата на килийка от пчелна пита в тарелки с добър субстрат, тъй като това гарантира, че семената (подбрани от земеделските стопани или сертифицирани) могат да се съхраняват при оптимални температурни условия, контролирани от отговорния персонал.

Продуктът със ЗНП „Pimentón de Murcia“ се цени както като оцветител, така и като подправка, като тези характеристики зависят от сорта на пипера и от факта, че насажденията се отглеждат в солени почви при описаните по-горе условия. Ръчното бране на чушките, което се извършва поетапно, също е от решаващо значение и оказва пряко въздействие върху крайния продукт, тъй като дава възможност да се изберат чушките с най-голямата степен на зрялост, когато интензивността на цвета им е максимална, а съдържанието на вода — минимално.

Засаждането никога не се извършва преди 15 април. Датата, която по традиция се смята за най-подходяща за избягването на слани, е 25 април — празникът на Свети Марко. Засаждането се извършва в лехи или с помощта на мулчиращо фолио, като стръкчетата на разсада се садят на разстояние една педя едно от друго под формата на триъгълник. След това се напояват обилно чрез заливане с вода или чрез локално поливане с цел да се осигури по-добър контрол върху недостатъчното количество вода и върху количеството на торовете.

Моментът на прибиране на реколтата е от решаващо значение за получаването на чушки с органолептичните характеристики на продукта, попадащ в обхвата на ЗНП. Чушките се берат ръчно, като се откъсват само напълно узрелите. Въз основа на своя опит в отглеждането на продукта производителите определят кога е настъпил подходящият момент за това. Те могат да различат кои чушки от всяко растение са достигнали оптимална степен на зрялост, т.е. максимален интензитет на цвета, най-високо съдържание на естествени пигменти и минимално съдържание на вода.

В миналото след като чушките бивали обрани, те се разстилали върху мека тъкан, подобна на вата, или по склоновете на хълмовете — в зависимост от големината на партидата — и оставали там, докато изсъхнат от слънчевата топлина. Този традиционен метод на сушене се е запазил през годините, въпреки че е било въведено и използването на сушилни камери.

Сушенето и последващото смилане на чушките са важни процеси за запазване на характеристиките на пресните чушки в крайния продукт — червения пипер „Pimentón de Murcia“. Както при традиционния метод на сушене (при който чушките се сушат чрез пряко излагане на слънчева светлина), така и при метода с горещ въздух и контролирано време и температура се получават „люспи“ от чушки със съдържание на влага, по-малко или равно на 14 %. Посочената степен на дехидратация се запазва до етапа на смилане, като люспите се съхраняват в сухи помещения, за да може при „натрошаването“ им в чуковата мелница да се извлекат всички масла, които придават отличителните характеристики на продукта, попадащ в обхвата на ЗНП.

Процесът на производство на ЗНП „Pimentón de Murcia“ се откроява не само с използваната система за смилане, но и с ключовата роля на главния преработвател, който наблюдава всеки етап от процеса на смилане, за да гарантира, че крайният продукт е с правилните характеристики. Експертният опит на майстора в регулирането на налягането на каменните мелници, скоростта на смилане и потока на продукта е от решаващо значение за поддържане на качеството.

В съответствие с разработената в Мурсия система Alcantud се използват линии за смилане с камъни, така че размерът на продукта да се намали на няколко поредни преминавания, под надзора на главния преработвател и на ръководителя по качеството, който визуално проверява всяка партида, сравнявайки я с предходната, с цел да се осигури еднородност.

Тази система на производство и преработка е останала непроменена от времето на пренасянето на първите семена от Америка през XVI век. Системата на отглеждане се е разпространила в целия средиземноморски район в зависимост от климатичните условия и с цел максимално увеличаване на добива от солените почви. Първоначалното производство в долината на река Сегура е достигнало до съседните райони като Campo de Cartagena, Campo de Elche и долината на река Guadalentín, като последният район е най-големият район на производство.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP_Pimenton_Murcia_modif_mayor.aspx