C/2025/4074

22.7.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4074)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Pimentón de Murcia“

PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

1. **Název produktu**

„Pimentón de Murcia“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Dirección General de Alimentación – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny – Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, proč změna (změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Níže popsané a odůvodněné změny nepředstavují riziko narušení souvislosti ani nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh. Tyto změny se proto považují za „standardní změny“ v souladu s definicí uvedenou v článku 24 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Rozšíření oblasti produkce

Změna se týká oddílu C) „Zeměpisná oblast“ specifikace produktu a bodu 4 „Stručné vymezení zeměpisné oblasti“ jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Navrhuje se rozšířit oblast produkce na všechny obce regionu Murcia. Změna reaguje na automatické sladění oblasti zpracování s oblastí produkce v rámci změny v roce 2021 (schválené v roce 2023), při němž došlo k opomenutí některých zpracovatelů, kteří dříve spadali do oblasti zpracování a balení. Rozšíření rovněž umožní zahrnout pod označení původu „Pimentón de Murcia“ potenciální nové zpracovatele.

Odůvodnění:

Důvodem této změny je poptávka hospodářských subjektů zapsaných v rejstřících řídicího orgánu.

Region Murcia sehrával zásadní úlohu v rozvoji a zdokonalování mletí papriky. Mlýny specializované na tento produkt jsou známy od 18. století a ve 20. století, s vyvinutím systému Alcantud patentovaného a zdokonaleného v Murcii, se toto odvětví konsolidovalo. Zmiňovaný systém umožnil mletí papriky optimalizovat a zajistit jednotnou jakost a stal se referenční metodou na národní a mezinárodní úrovni.

Proces výroby mleté papriky s CHOP Pimentón de Murcia je výjimečný nejen systémem mletí, ale zásadní úlohu v něm plní i mlynářský mistr. Tzv. Maestro Molinero je při zpracovávání papriky nepostradatelný – dohlíží na všechny fáze mletí, aby bylo zaručeno, že bude mít konečný výrobek odpovídající vlastnosti. Jeho znalosti, pokud jde o regulování tlaku kamenných mlýnů, rychlosti mletí a toku suroviny z násypky do mlecího ústrojí, mají zásadní význam pro zachování kvality mleté papriky. Toto know-how spolu s technologickými inovacemi, které jsou v regionu Murcia uplatňovány a k nimž patřilo i vyvinutí systému Alcantud v 50. letech 20. století, posiluje jinakost zdejšího výrobního procesu oproti jiným oblastem produkce ve Španělsku.

Rozšíření oblasti produkce, potažmo oblasti zpracování na celý region Murcia zaručuje kontinuitu tohoto modelu výroby a zajišťuje, aby tradiční i potenciální noví výrobci mleté papriky mohli působit v rámci označení původu.

Proces výroby mleté papriky s CHOP Pimentón de Murcia spočívá v sérii klíčových etap, které zajišťují kvalitu a stejnorodost konečného produktu:

— Příjem: každá šarže se kontroluje za účelem klasifikace dodavatele a roztřídění paprikových lusků podle vlastností.

— Otevření: paprikové lusky se připraví k dalšímu zpracování tak, že se poprvé, nahrubo rozříznou.

— Čištění: pomocí vzduchu se odstraní prach, vlákna, listy a jiné příměsi.

— Drcení: kladívkovým drtičem se lusky rozbijí na přibližně 8mm kousky, které snáze procházejí mlýny.

— Mletí: na lince kamenných mlýnů se systémem Alcantud se surovina na několikrát rozemele podle pokynů mlynářského mistra a osoby odpovědné za kvalitu, kteří každou šarži vizuálně porovnávají s předchozí šarží, aby byla zajištěna jednotnost. Mletí je řízeno pomocí ampérmetru a při každém průchodu mlýnem se upravuje výkon. Mlynářský mistr navíc posuzuje hluk kamenů za účelem úpravy napájení mlýnů. Kameny mlýnů se ručně sekají kotoučem a pemrlicí, aby byla zachována jejich účinnost.

— Transmise: upravuje se podle množství přidaného oleje a kontroluje se také pomocí ampérmetru (40 ampérů při malém množství oleje a 30 ampérů při větším).

— Prosévání: k zajištění stability konečného výrobku je kontrolována teplota.

— K podrobnějšímu zdůvodnění prováděné změny se k žádosti přikládají následující technické podklady:

— Systém mletí pro výrobu papriky s označením původu Tento dokument podrobně popisuje tradiční postup mletí a zásadní roli mlynářského mistra.

— Rozvoj a vývoj produkce papriky. Dokument seznamuje s historickým vývojem odvětví v regionu Murcia a podtrhuje zavedení systému Alcantud a význam odborných poznatků pro proces mletí.

Změna má dopad na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Pimentón de Murcia“

EU č.: PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (CHOP či CHZO)**

„Pimentón de Murcia“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 09 – KÁVA, ČAJ, MATÉ A KOŘENÍ

0904 – Pepř rodu *Piper*; sušené nebo drcené nebo mleté plody rodu *Capsicum* nebo rodu *Pimenta*

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt vzniklý mletím zcela zčervenalých plodů papriky seté (*Capsicum annuum* L.) odrůdy Bola. Použité plody musí být sklizeny ve vymezené oblasti produkce, musí být zralé, zdravé, čisté a suché a nesmí být napadeny škůdci nebo chorobami.

Organoleptické vlastnosti:

Mletá paprika je zcela sladká, má charakteristickou, silnou a pronikavou vůni, vysokou barvicí schopnost a mastnou a lahodnou chuť. Barva mleté papriky je zářivě červená. Produkt se vyznačuje vysokou stálostí barvy a vůně.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Velikost zrnek: stupeň rozemletí musí být takový, aby zrnka prošla mřížkou nebo sítem č. 16 podle stupnice ASTM (což odpovídá okům velikosti 1,19 mm).

— Rezidua kovů: arsen nejvýše 1 ppm a olovo nejvýše 4 ppm.

— Potravinové složky nebo potravinářské přísady: přidané jedlé rostlinné oleje tvoří nejvýše 8 % hmotnostních suchého výrobku.

— Příměsi: je zakázáno přidávat semena jiných odrůd paprik používaných pro výrobu konzerv, placenty, kalichy a stopky v množství přesahujícím podíl plodů samotných a rovněž umělá barviva a jiné látky ovlivňující hodnoty parametrů, jež definují vlastnosti produktu.

Analytické vlastnosti mleté papriky obchodní kategorie „Extra“ (výběr):

— barva (při mletí) – minimální počet jednotek ASTA: ≥ 120,

— maximální vlhkost: ≤ 14 %,

— maximální obsah silic v sušině: ≤ 20 %,

— maximální obsah popela v sušině:

— celkový: ≤ 9,4 %,

— nerozpustný: ≤ 0,7 %,

— hrubá vláknina v sušině: 27 %,

— maximální obsah kapsaicinu: ≤ 0,003 %.

Analytické vlastnosti mleté papriky obchodní kategorie „Primera“ (I. jakost):

— barva (při mletí) – minimální počet jednotek ASTA: ≥ 90,

— maximální vlhkost: ≤ 14 %,

— maximální obsah silic v sušině: ≤ 23 %,

— maximální obsah popela v sušině:

— celkový: ≤ 9,9 %,

— nerozpustný: ≤ 1 %,

— hrubá vláknina v sušině: 28 %,

— maximální obsah kapsaicinu: ≤ 0,003 %.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Oba produkty – mletá paprika obchodní kategorie „Extra“ (výběr) a mletá paprika obchodní kategorie „Primera“ [I. jakost] – musí být vyrobeny ze zcela zčervenalých plodů papriky seté (*Capsicum annuum* L.) odrůdy „Bola“ nebo „Americano“ vypěstovaných v oblasti produkce.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce suroviny a výroba chráněného produktu.

Fáze produkce či pěstování suroviny zahrnují předpěstování sazenic, přípravu pole, hnojení, výsadbu, přesazování, zavlažování a hnojení.

Fáze výroby zahrnují sklizeň, sušení plodů a mletí suchých lusků.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Aby se zachovaly specifické vlastnosti produktu a zabránilo se případným změnám vlhkosti, které by ovlivnily pozdější uchování mleté papriky, musí procesy mletí a balení probíhat v krátkém časovém odstupu a v blízkém místě.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Obaly mleté papriky s chráněným označením původu „Pimentón de Murcia“ určené ke spotřebě musí být označeny číslovanou etiketou nebo kontrolním štítkem, které vydala regulační rada, v souladu se stanovenými předpisy.

Na etiketách chráněné mleté papriky musí být kromě údajů a informací, které vyžadují příslušné právní předpisy, viditelně uvedena slova „denominación de origen „Pimentón de Murcia“ nebo „denominación de origen protegida ‚Pimentón de Murcia‘“ (povolena je též zkratka DOP), informace o obchodní kategorii („Extra“ nebo „Primera“) a o použitém způsobu sušení („Secado al sol“ [sušení na slunci], nebo „Secado en secadero“ [sušení v sušicí komoře]).

Nepovinně může být na etiketách informace o tom, že koření pochází z paprik bez stonku – v takovém případě je na obalech některý z těchto výrazů „Pimientos desrabados“, „Pimientos sin rabo“ nebo „Pimientos sin pedúnculo“.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje region Murcia a následující obce v provinciích Almería, Granada a Alicante:

— provincie Almería: Pulpí, Vélez Blanco a Vélez Rubio,

— provincie Granada: Orce a Puebla de Don Fadrique,

— provincie Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada a Torrevieja.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost produktu

Specifičnost, která odlišuje produkt „Pimentón de Murcia“ od ostatních mletých paprik, je dána jeho organoleptickými a fyzikálně-chemickými vlastnostmi definovanými v bodě 3.2.

Příčinná souvislost mezi zeměpisným původem a jakostí a vlastnostmi produktu popsanými ve specifikaci

Souvislost je dána následujícími přírodními a lidskými faktory:

Přírodní faktory

Oblast produkce paprik určených k výrobě mleté papriky s CHOP „Pimentón de Murcia“ se nachází na jihovýchodě Pyrenejského poloostrova a zahrnuje obce regionů Murcia, Alicante, Almería a Granada. Reliéf oblasti je velmi rozmanitý. Pozemky v obcích Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera a Torrepacheco v regionu Murcia a v obcích Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada a Orihuela v provincii Alicante se nacházejí v nadmořské výšce nepřesahující 200 m. Toto území tvoří méně než polovinu vymezené zeměpisné oblasti.

Většina pozemků se nachází ve střední nebo vysoké nadmořské výšce. Obce Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras a Totana v regionu Murcia, obce Orce a Puebla de Don Fadrique v provincii Granada a obce Pulpí, Vélez Blanco a Vélez Rubio v provincii Almería leží ve vyšších nadmořských výškách mezi 200 a 2 000 m.

Tyto výškové rozdíly v rámci vymezené oblasti předurčují, kdy se papriky pěstují, a pěstitelská sezóna se může v závislosti na podnebí lišit.

Vymezená zeměpisná oblast se vyznačuje velmi hojným výskytem postorogenních materiálů, zejména slínů, jílů, evaporitů a slepenců.

Rozlehlé roviny a koryta řek jsou tvořena čtvrtohorními usazeninami, které místy vytvářejí velkolepé mírně ukloněné plochy (glacis). Tyto pozemky celkově nabízejí nejlepší zemědělskou půdu a pěstují se na nich plodiny bez závlahy i se závlahou.

Půdy, na kterých se pěstují papriky pro CHOP „Pimentón de Murcia“, lze označit za zasolené. U půd s nižším obsahem solí je salinita strukturního charakteru a je spjata s utvořením půdy samotné. V jiných případech může být způsobena přísuny chloridů v rámci zavlažování.

Podnebí je obecně mírné, se středomořským vlivem a určitými kontinentálními rysy. Oblast lze charakterizovat jako polosuchou, se srážkami kolem 200 až 500 mm a vysokou průměrnou potenciální evapotranspirací, která může v červenci a srpnu na mnoha místech dosáhnout hodnoty 180.

Papriky pro CHOP „Pimentón de Murcia“ jsou plodinou teplých podnebných oblastí, a jsou tedy náročné na teplo. Má se za to, že aby papriky optimálně rostly a plodily, potřebují denní teploty mezi 20 a 25 °C a noční teploty mezi 16 a 18 °C. Jsou-li teploty vyšší než 32 °C, dochází zejména v suchých podmínkách k opadávání květů, nicméně při vysoké relativní vlhkosti vzduchu rostlina snese i teploty vyšší než 40 °C.

Plodina je náročná na vlhkost prostředí (vyžaduje relativní vlhkost 50 až 70 %), zejména ve fázi kvetení a nasazování plodů. V raných fázích vývoje vyžaduje a snáší vyšší relativní vlhkost než v pozdějších fázích.

Papriky pro CHOP „Pimentón de Murcia“ jsou během celého vegetačního cyklu náročné i na světlo, zejména ve fázi kvetení, nasazování plodů a dozrávání. Nedostatek světla způsobuje ztenčování a prodlužování internodií a stonků, což znamená, že rostliny jsou pak slabé a neschopné unést váhu plodů.

Potřebné podmínky se ve vymezené zeměpisné oblasti opakují v různých okamžicích, takže období setí a sklizně může být v některých lokalitách prodlouženo.

Lidské faktory

Kromě pěstebních podmínek má na produkci paprik pro CHOP „Pimentón de Murcia“ vliv i lidský faktor, konkrétně specifické znalosti zemědělců.

Produkce paprik určených k výrobě koření s CHOP „Pimentón de Murcia“ se tedy opírá o know-how pěstitelů. Výběr pozemků, způsob přípravy výsevu, výběr semen, výsadba a sběr, to vše má přímý vliv na vlastnosti konečného produktu. Zemědělci, kteří potřeby papriky používané pro CHOP „Pimentón de Murcia“ znali, tak mohli rozšířit její pěstování i na pozemky se stejnými přírodními podmínkami, zejména pokud jde o teplotu, vlhkost a světlo.

Množení se provádí pomocí semen, které se vybírají z nejlepších rostlin z předchozí sklizně (obvykle z prvního sběru), z plodů usušených na slunci a uchovávaných při minimálním světle a nízké teplotě. Semena se tradičně uchovávala v hliněných nádobách nebo plechových bednách, aby byly podmínky minimálního množství světla a nízké teploty zajištěny až do doby výsevu.

Po výběru semen přichází na řadu výsev. Při výsevu se do země přidává vydatné množství hnojiva nebo hnoje a je třeba zajistit ochranu před chladem. V polovině prosince nebo na začátku ledna se výsev kontroluje. Protože teploty v tomto ročním období nejsou vhodné pro klíčení ani pro přežití a vývoj mladých rostlin, budovali pěstitelé pro sazenice speciální pařeniště, tzv. almajaras. K ochraně před chladem se používalo krytí z rákosu nebo klestí a výsev se zasypával tenkou vrstvou svrchní zeminy a následně štěrkem, aby povrch neztvrdl. „Almajaras“ si lze představit jako obdélníkové prohlubně v zemi, o šířce asi 1,5 m a o délce odvíjející se od rovnosti terénu, jejichž středem vedla cestička, ze které se prováděl výsev. V dnešní době se k ochraně před chladem používají plastové kryty nazývané „planteles“, které stejně jako „almajaras“ plní funkci zateplených záhonů. Případně se semena vysévají do sadbovacích plat vyplněných kvalitním substrátem, ve kterých mohou být semena (certifikovaná nebo vybraná zemědělci) udržována v optimálních teplotních podmínkách pod odbornou kontrolou pověřeného personálu.

Mletá paprika „Pimentón de Murcia“ je ceněna coby barvivo i ochucovadlo a tyto vlastnosti jsou dány jednak odrůdou, jednak pěstováním paprik na slaných půdách za výše popsaných podmínek. Zásadní význam má také ruční probírkový sběr, který má přímý vliv na konečný produkt, protože umožňuje vybírat papriky v okamžiku jejich maximální zralosti, kdy mají nejvyšší intenzitu barvy a minimální obsah vody.

Výsadba se nikdy neprovádí před 15. dubnem. Za nejvhodnější datum, aby se zemědělec vyhnul mrazům, se tradičně považuje 25. duben, tedy svátek svatého Marka. Výsadba se provádí do brázd nebo hrůbků s fólií, přičemž rostlinky se vysazují s odstupem na jednu ruku do trojsponu a následně se zavlažují výtopou („*riego a manta*“), nebo pomocí lokalizovaných systémů, které umožňují lépe kontrolovat přísun cenné vody a hnojiv.

Pro získání paprik, které produktu s CHOP dodají kýžené senzorické vlastnosti, je rozhodující správné načasování sklizně. Papriky se sklízejí ručně a sbírají se pouze ty, které jsou maximálně vyzrálé. O správném čase sběru rozhodují pěstitelé, kteří produkt dobře znají a dokážou u každé rostliny rozlišit plody v optimálním stavu, tedy plody s maximální intenzitou barvy, nejvyšším obsahem přírodních barviv a minimálním obsahem vody.

Papriky se po sklizni v závislosti na její velikosti rozprostíraly na proutí, na rovinaté plochy nebo na svahy kopců, dokud se slunečním žárem nevysušily. Tento tradiční způsob sušení se používá až do dnešních dnů, i když byly zavedeny také sušicí komory.

Sušení a následné mletí paprik jsou zásadními procesy pro zachování vlastností čerstvých paprik v konečném produktu – mleté paprice „Pimentón de Murcia“. Jak tradiční metoda sušení, tj. přímé vystavování paprik slunci, tak metoda, při níž se papriky po kontrolovaný čas a při kontrolované teplotě suší horkým vzduchem, vedou k získání suchých lusků, jež obsahují méně než 14 % vody. Toto vysušení se udržuje až do fáze mletí tím, že se dehydratované lusky uchovávají v suchých prostorách, aby se při „drcení“ v kladívkovém mlýně plně uvolnily tukové složky, které chráněnému produktu dodávají jeho zvláštní vlastnosti.

Proces výroby mleté papriky s CHOP Pimentón de Murcia je výjimečný nejen systémem mletí, ale zásadní úlohu v něm plní i mlynářský mistr. Tzv. Maestro Molinero je při zpracovávání papriky nepostradatelný – dohlíží na všechny fáze mletí, aby bylo zaručeno, že bude mít konečný výrobek odpovídající vlastnosti. Jeho znalosti, pokud jde o regulování tlaku kamenných mlýnů, rychlosti mletí a toku suroviny z násypky do mlecího ústrojí, mají zásadní význam pro zachování kvality mleté papriky.

Na lince kamenných mlýnů se systémem Alcantud (vyvinutým v Murcii) se surovina na několikrát rozemele podle pokynů mlynářského mistra a osoby odpovědné za kvalitu, kteří každou šarži vizuálně porovnávají s předchozí šarží, aby byla zajištěna jednotnost.

Popsaný systém pěstování a výroby je takto uplatňován od svých počátků v 16. století, kdy byla z Ameriky přivezena první semena papriky. Systém pěstování používaný všude při pobřeží Středozemního moře se v závislosti na podnebných podmínkách šířil dále a umožnil využívat slané půdy. Počáteční produkce v údolí řeky Segura se rozšířila do sousedství, např. do Campo de Cartagena, Campo de Elche a do údolí řeky Guadalentín, jež představuje největší pěstitelskou oblast.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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