C/2025/4074

22.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af varespecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4074)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Pimentón de Murcia«

PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

1. **Betegnelse**

»Pimentón de Murcia«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Generaldirektoratet for fødevarer, ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen eller ændringerne er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:

De ændringer, der er beskrevet og forklaret nedenfor, indebærer ikke en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen eller nye restriktioner for markedsføringen af produktet. Der er således tale om »standardændringer« i henhold til artikel 24 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Udvidelse af produktionsområdet

Denne ændring vedrører punkt C (»Geografisk område«) i varespecifikationen og punkt 4 (»Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning«) i enhedsdokumentet.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Det foreslås at medtage alle kommunerne i regionen Murcia i produktionsområdet. Med ændringen fra 2021, der blev godkendt i 2023, blev forarbejdningsområdet automatisk det samme som produktionsområdet, hvilket førte til udelukkelsen af visse forarbejdningsanlæg, der tidligere var en del af produktions- og emballeringsområdet. Formålet med denne ændring er at afhjælpe denne situation. En udvidelse af området vil også potentielt gøre det muligt for nye forarbejdningsanlæg at blive omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Pimentón de Murcia«.

Begrundelse:

De erhvervsdrivende, der er opført i ledelsesorganets registre, anmodede om denne ændring.

Regionen Murcia har spillet en grundlæggende rolle i udviklingen og den yderligere forbedring af malingen af peberfrugter. Regionen har haft møller, der var specialiseret i dette produkt, siden det 18. århundrede. I det 20. århundrede blev »Alcantud«-systemet patenteret og videreudviklet, hvilket bidrog til at konsolidere branchen. Dette system gjorde det muligt at optimere malingen af peberfrugter ved at sikre en ensartet kvalitet og er blevet referencemetoden både nationalt og internationalt.

Fremstillingsprocessen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de Murcia« udmærker sig ikke kun ved det anvendte malingssystem, men også ved den afgørende rolle, som møllermesteren spiller ved at overvåge de enkelte trin i malingsprocessen for at sikre, at det endelige paprikaprodukt har de rette egenskaber. Mesterens ekspertise med hensyn til reguleringen af stenmøllernes tryk, malingshastigheden og produktstrømmen er afgørende for at opretholde kvaliteten. Sammen med »Alcantud«-systemet, der blev udviklet i 1950'erne, og andre teknologiske innovationer, der er indført i regionen, betyder denne knowhow, at processen adskiller sig yderligere fra processen i andre produktionsområder i Spanien.

Udvidelsen af produktionsområdet, og dermed også forarbejdningsområdet, til hele regionen Murcia vil sikre kontinuiteten i denne paprikaproduktionsmodel og sikre, at traditionelle møller, der potentielt får følgeskab af nye møller, fortsat kan anvendes i forbindelse med oprindelsesbetegnelsen.

Fremstillingsprocessen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de Murcia« omfatter følgende hovedfaser, der sikrer slutproduktets kvalitet og ensartethed:

— Modtagelse [af råvaren]: Hvert parti kontrolleres, leverandøren registreres, og peberfrugterne klassificeres efter kvalitet.

— Udskæring: Peberfrugterne udskæres først groft med en kniv for at forberede produktet til den efterfølgende forarbejdning.

— Rensning: Støv, bindegarn, blade og andre fremmedlegemer fjernes med luft.

— Knusning: en hammermølle knuser skallerne i stykker på ca. 8 mm som forberedelse til malingen.

— Maling: I overensstemmelse med »Alcantud«-systemet anvendes der stenmøllelinjer til at reducere produktets størrelse gennem flere gennemløb, som overvåges af møllermesteren og kvalitetslederen, der visuelt kontrollerer hvert parti og sammenligner det med det foregående for at sikre ensartethed. Der anvendes et amperemeter til at overvåge malingen, og effekten justeres ved hvert gennemløb. Møllermesteren kontrollerer også støjen fra stenene for at se, om møllens doseringsenhed skal justeres. For at sikre, at møllestenene fungerer effektivt, monteres de manuelt med en skive og en hammer.

— Transmission: Den justeres efter mængden af tilsat olie og overvåges med et amperemeter (40 ampere, hvis det er en lille mængde olie, og 30 ampere, hvis mængden er større).

— Sigtning: Temperaturen kontrolleres for at sikre slutproduktets stabilitet.

— Følgende tekniske rapporter er vedlagt ansøgningen for at forklare denne ændring nærmere:

— Malingssystem til fremstilling af paprika med oprindelsesbetegnelsen. Dokumentet indeholder en detaljeret beskrivelse af den traditionelle malingsproces og møllermesterens nøglerolle.

— Udvikling og forandring i paprikaindustrien. Dokumentet beskriver, hvordan paprikaindustrien har udviklet sig i regionen Murcia, og fremhæver »Alcantud«-systemet og betydningen af ekspertise i malingsprocessen.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Pimentón de Murcia«

EU-nr.: PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Pimentón de Murcia«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukten eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 09 — KAFFE, TE, MATÉ OG KRYDDERIER

0904 — Peber af slægten *Piper*; krydderier af slægterne *Capsicum* eller *Pimenta*, tørrede, knuste eller formalede

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Produkt, der fremkommer af malingen af helt røde peberfrugter af slægten *Capsicum annuum* L., »Bola«-sorten. De anvendte peberfrugter skal være høstet, modne, sunde, rene, tørre og helt fri for skadegørere og sygdomme, og de skal dyrkes i det afgrænsede produktionsområde.

Organoleptiske egenskaber:

Paprikaen er ubetinget sød i smagen og er kendetegnet ved en stærk aroma, høj farveevne og fedtindhold og en markant smag. Krydderiet har en skinnende rød farve. Det er meget stabilt med hensyn til farve og aroma.

Fysiske og kemiske egenskaber:

Partikelstørrelse: Paprikaen skal males, så den kan passere gennem en si eller sigte nr. 16 på ASTM-skalaen (svarende til en maskestørrelse på 1,19 mm).

— Metalliske reststoffer: maksimum arsen 1 ppm og maksimum bly 4 ppm.

— Levnedsmidler og levnedsmiddelingredienser: tilsætning af vegetabilsk spiseolie op til højst 8 % af tørstoffets masse.

— Fremmedlegemer: Der er forbud mod at tilsætte frø fra andre peberfrugtsorter, som anvendes til fremstillingen af konserverede peberfrugter, frørum, bægerblade og stilke med en større andel end selve frugten, kunstige farvestoffer og andre stoffer, som påvirker de parameterværdier, der definerer kvaliteterne.

Paprikas analytiske kendetegn i handelsklassen Extra:

— Farve (på malingstidspunktet) – min. ASTA-enheder: ≥ 120

— Maksimal fugtighed: ≤ 14 %

— Maksimumindhold af æterekstrakt i tørstof: ≤ 20 %

— Maksimumindhold af aske i tørstof:

— I alt: ≤ 9,4 %

— Uopløselige stoffer: ≤ 0,7 %

— Indhold af træstof i tørstof: 27 %

— Maksimumindhold af capsaicin: ≤ 0,003 %.

Paprikas analytiske kendetegn i handelsklassen Primera (klasse I):

— Farve (på malingstidspunktet) – min. ASTA-enheder: ≥ 90

— Maksimal fugtighed: ≤ 14 %

— Maksimumindhold af æterekstrakt i tørstof: ≤ 23 %

— Maksimumindhold af aske i tørstof:

— I alt: ≤ 9,9 %

— Uopløselige stoffer: ≤ 1 %

— Indhold af træstof i tørstof: 28 %

— Maksimumindhold af capsaicin: ≤ 0,003 %.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Begge produkter, dvs. paprika tilhørende handelsklassen »Extra« og paprika tilhørende handelsklassen »Primera« [klasse I], skal fremstilles fra helt røde peberfrugter af slægten *Capsicum annuum* L., »Bola«- eller »Americano«-sorten, dyrket i produktionsområdet.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fremstilling af råmaterialet og fremstilling af det beskyttede produkt.

Råmaterialets produktions- eller dyrkningsfaser omfatter varmekasser, forberedelse af jorden, gødskning, udplantning, omplantning, vanding og gødskning.

Forarbejdningsfaserne omfatter høstning, tørring af peberfrugterne og maling af de tørrede skaller.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Malingen og pakkeprocessen skal finde sted hurtigt og i nærheden for at bevare produktets egenart og undgå eventuelle ændringer i vandindhold, som kan påvirke dets efterfølgende konservering.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballeringen af de produkter, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de Murcia«, og som er bestemt til forbrug, skal identificeres ved hjælp af en nummereret etiket eller etiket, som kontrolinstansen skal udlevere på forhånd i overensstemmelse med de gældende regler.

Mærkningen af den beskyttede paprika skal tydeligt indeholde ordene »Denominación de Origen »Pimentón de Murcia«« eller »Denominación de Origen Protegida »Pimentón de Murcia«« [»Pimentón de Murcia« oprindelsesbetegnelse eller beskyttet oprindelsesbetegnelse] (forkortelsen »DOP« [BOB] kan anvendes), handelsklassen »Extra« eller »Primera« [klasse I] og den anvendte tørringsproces, enten »Secado al sol« [soltørret] eller »Secado en secadero« [tørret i tørrekammer], i tillæg til de i den gældende lovgivning fastsatte oplysninger og krav.

Ordene »Pimientos desrabados« [afstilkede peberfrugter], »Pimientos sin rabo« [peberfrugter uden stilk] eller »Pimientos sin pedúnculo« [peberfrugter uden stilke] kan angives på frivillig basis.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det afgrænsede geografiske område består af regionen Murcia og følgende kommuner i provinserne Almería, Granada og Alicante:

— Provinsen Almería: Pulpí, Velez Blanco og Velez Rubio.

— Provinsen Granada: Orce og Puebla de Don Fadrique.

— Provinsen Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada og Torrevieja.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Produktets egenart

Produktets egenart, som gør »Pimentón de Murcia« unik i forhold til anden paprika, bestemmes af dets organoleptiske og fysiske og kemiske egenskaber som defineret i punkt 3.2.

Årsagssammenhæng mellem produktets kvalitet og kendetegn som beskrevet i varespecifikationen:

Dette afspejles i følgende naturlige og menneskelige faktorer:

Naturlige faktorer

Produktionsområdet for peberfrugter, som er omfattet af »Pimentón de Murcia« BOB, er beliggende i den sydøstlige del af Den Iberiske Halvø og omfatter kommuner fra regionerne Murcia, Alicante, Almería og Granada. Topografien er kompleks. Jorden i kommunerne Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera og Torre Pacheco i regionen Murcia og Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada og Orihuela i Alicante er beliggende i en højde på mindre end 200 m over havets overflade. Dette område udgør mindre end halvdelen af det geografiske område.

Det meste af jorden har en mellemhøj eller høj beliggenhed. Kommunerne Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras og Totana i regionen Murcia, Orce og Puebla de Don Fadrique i Granada og Pulpí, Vélez Blanco og Vélez Rubio i Almería har en højere beliggenhed på mellem 200 og 2 000 m over havets overflade.

Denne forskel i højde inden for det afgrænsede område afgør vækstperioderne, som kan variere i overensstemmelse med klimaet.

Post-orogene materialer er meget almindelige i det omhandlede geografiske område, navnlig mergel, ler, evaporitsten og buddingsten.

Der er kvartære aflejringer i store områder med plateau og vandløbsopland, der undertiden danner spektakulære skråninger. Disse områder har generelt den bedste jord til dyrkning af såvel afgrøder, der kræver regn, og kunstvandede afgrøder.

Den jord, der anvendes til dyrkning af peberfrugter, og som er omfattet af »Pimentón de Murcia« BOB, kan kategoriseres som saltholdig. Saltholdigheden i jord med lavere saltindhold er strukturel og fremkommet ved selve jorddannelsen. I andre tilfælde kan de skyldes chlorider, der tilføjes som følge af kunstvanding.

Klimaet er generelt tempereret med indflydelse fra Middelhavet og nogle kontinentale kendetegn. Det er halvtørt med en nedbørsmængde på ca. 200-500 mm og høje gennemsnitlige potentielle evapotranspirationsniveauer, der når 180 mange steder i juli og august måned.

Peberfrugter, der er omfattet af »Pimentón de Murcia« BOB, er en afgrøde, der kræver et varmt klima for at trives. For optimal udvikling og produktion anses dagtemperaturer på mellem 20 og 25 °C og nattemperaturer på mellem 16 og 18 °C for at være nødvendige. Blomstring fejler, når temperaturerne stiger til over 32 °C, særligt under tørre forhold. Når der er en høj relativ luftfugtighed, kan planten tolerere temperaturer, der er højere end 40 °C.

Afgrøden kræver betydelig omgivelsesluftfugtighed (RH på mellem 50 % og 70 %), særligt under blomstring og frugtsætning. I de tidlige udviklingsstadier kræver og tolererer den en højere relativ luftfugtighed end i de senere stadier.

Peberfrugter kræver endvidere en masse lys i vækstperioden, særligt under blomstring, frugtsætning og modning. Lysmængderne er derfor ofte en begrænsende faktor. Utilstrækkeligt lys får planten til at blive hvid, mens internodierne og stænglerne bliver lange, hvilket gør dem svage og ude af stand til at bære høstens vægt.

Betingelserne er ens i de afgrænsede geografiske områder på forskellige tider af året med det resultat, at sånings- og høstperioder i visse områder kan forlænges.

Menneskelige faktorer

Ligesom vækstbetingelserne har den menneskelige faktor, dvs. producenternes ekspertise, også en indflydelse på fremstillingen af peberfrugter, som er omfattet af »Pimentón de Murcia« BOB.

Dette er årsagen til, at fremstillingsprocessen for peberfrugter, der er omfattet af »Pimentón de Murcia« BOB, er baseret på producenternes knowhow. Parceludvælgelse, systemet, der anvendes til at forberede jorden til udsæd, forædling, udplantning og høst har alt sammen en direkte indflydelse på slutproduktets egenskaber. Dette er årsagen til, at producenter, som kender de behov, som den peberfrugtafgrøde, der anvendes til »Pimentón de Murcia«, har, har været i stand til at udvide deres afgrøder til jord med de samme naturlige kendetegn, navnlig hvad angår temperatur, fugtighed og lysmængder.

Formering foregår med brug af frø udvalgt fra de bedste planter i den tidligere høst (normalt den første plukning) og fra soltørrede peberfrugter, som er konserveret under minimalt lys og kølige temperaturbetingelser. Frø bliver traditionelt opbevaret i keramikkrukker eller tindåser for at sikre betingelserne om minimalt lys og kølige temperaturer, indtil det er tid til at så.

Når frøene er blevet valgt, er det tid til at så dem. Der tilføjes en stor mængde kunstgødning eller husdyrgødning på såningstidspunktet, og frøene beskyttes mod kulden. Der foretages kontrol af de frø, som sås i midten af december eller i begyndelsen af januar. Da temperaturerne på denne tid af året ikke er egnet til spiring eller til udvikling af unge planter, plejede producenterne at etablere særlige varmekasser kendt som »almajaras« til stiklingerne. For at beskytte mod kulden blev de dækket med siv og smågrene og et fint lag af muldjord efterfulgt af grus for at forhindre, at overfladen blev til en hård skal. »Almajaras« bestod af rektangulære fordybninger i jorden, ca. 1,5 m brede med en længde, som afhang af, hvor jævn parcellen var. Frøene blev sået i midten og dannede en form for linje. Nu om dage anvendes plastovertræk kendt som »planteles« til at beskytte mod kulden, der har den samme varmekassefunktion som »almajaras«. Alternativt sås frøene i en honeycomb-sammensætning i såbakker med et godt substrat, da dette sikrer, at frøene (der er valgt af landbrugerne eller er certificerede) kan holdes under optimale kontrollerede temperaturforhold af personalet.

»Pimentón de Murcia« er værdsat både som farve- og smagsstof, og disse kendetegn afhænger af sorten og det forhold, at peberfrugtafgrøden dyrkes i saltholdig jord under de ovenfor beskrevne forhold. Den forskudte høstning af peberfrugt ved håndkraft er også af afgørende betydning og har direkte indflydelse på slutproduktet, da peberfrugterne plukkes, når de er mest modne, hvilket er, når farveintensiteten er maksimal, og vandindholdet er minimalt.

Udplantning foretages aldrig før den 15. april. Den dato, som traditionelt er blevet anset for bedst med hensyn til at undgå frost, er den 25. april, der er San Marcos festdag. Udplantning foretages i riller eller ved anvendelse af en plastbund, hvor stiklingerne placeres en håndsbred fra hinanden i en trekantsform. Derefter vandes de ved overrisling, eller for bedre at dosere de knappe vandressourcer og gødningsmidler vandes der direkte på planterne.

Høsttidspunktet er afgørende for at opnå peberfrugter med de sensoriske egenskaber, som det produkt, der er omfattet af den pågældende BOB, har. Peberfrugterne høstes ved håndkraft, og det er kun dem, som er fuldmodne, der plukkes. Det er producenterne, som med deres produktkendskab afgør, hvornår tiden er inde. De kan identificere, hvilke peberfrugter på hver plante, der har opnået optimal modningsgrad, dvs. maksimum farveintensitet, højest naturlige pigmentindhold og minimumsindhold af vand.

Efter at peberfrugterne var plukket, blev de spredt ud på et slags flethegn eller lagt ud på forhøjningernes skråninger, afhængig af partiets størrelse, indtil de blev tørret af solens varme. Denne traditionelle tørringsmetode er blevet bevaret gennem årene, selv om der også er indført tørrekamre.

Tørringen og den efterfølgende maling af peberfrugterne er væsentlige processer for bevaringen af de friske peberfrugters kendetegn i slutproduktet »Pimentón de Murcia«. Både med den traditionelle tørringsmetode (hvor peberfrugterne tørres i direkte sollys) og den metode, der indebærer varm luft og kontrolleret tid og temperatur, produceres »peberfrugtskaller« med et fugtighedsindhold på mindre end 14 %. Denne dehydrering bevares indtil malingsfasen ved at opbevare skallerne i tørre lokaler, så den »knusning«, som de udsættes for i hammermøllen, kan frembringe alle de olier, som giver produktet omfattet af betegnelsen dets særlige kendetegn.

Fremstillingsprocessen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pimentón de Murcia« udmærker sig ikke kun ved det anvendte malingssystem, men også ved den afgørende rolle, som møllermesteren spiller ved at overvåge de enkelte trin i malingsprocessen for at sikre, at det endelige paprikaprodukt har de rette egenskaber. Mesterens ekspertise med hensyn til reguleringen af stenmøllernes tryk, malingshastigheden og produktstrømmen er afgørende for at opretholde kvaliteten.

I overensstemmelse med »Alcantud«-systemet, som er udviklet i Murcia, anvendes der stenmøllelinjer til at reducere produktets størrelse gennem flere gennemløb, som overvåges af møllermesteren og kvalitetslederen, der visuelt kontrollerer hvert parti og sammenligner det med det foregående for at sikre ensartethed.

Dette fremstillings- og forarbejdningssystem er forblevet uændret siden de første frø blev indført fra Amerika i det 16. århundrede. Dyrkningsmetoden spredte sig i overensstemmelse med klimaforholdene i hele middelhavsområdet og for bedst at udnytte den saltholdige jord. Den oprindelige produktion i Segura-dalen spredte sig til naboområder som f.eks. Campo de Cartagena, Campo de Elche og Guadalentín-dalen, hvor sidstnævnte er det største produktionsområde.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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