C/2025/4074

22.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4074)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Pimentón de Murcia“

PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pimentón de Murcia“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Dirección General de Alimentación – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Generaldirektion Ernährung – Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung]

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen:

Die nachstehend beschriebenen und begründeten Änderungen bergen weder das Risiko, dass dadurch der Zusammenhang verloren geht, noch führen sie zu zusätzlichen Beschränkungen für die Vermarktung des Erzeugnisses. Diese Änderungen gelten daher als „Standardänderungen“ im Sinne der Definition in Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Erweiterung des Anbaugebiets

Diese Änderung betrifft Buchstabe C „Geografisches Gebiet“ der Produktspezifikation und Punkt 4 „Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets“ des Einzigen Dokuments.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Es wird vorgeschlagen, das Anbaugebiet auf alle Gemeinden der Region Murcia auszuweiten. Diese Änderung wird vorgenommen, da im Rahmen der automatischen Anpassung des Erzeugungsgebietes an das Anbaugebiet gemäß der 2023 genehmigten Änderung von 2021 bestimmte Verarbeitungsbetriebe, die zuvor im Erzeugungs- und Verpackungsgebiet lagen, ausgeschlossen wurden. Mit der Ausweitung wird auch die Aufnahme potenzieller neuer Verarbeitungsbetriebe in das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Pimentón de Murcia“ ermöglicht.

Begründung:

Diese Änderung ist auf eine Forderung der in den Registern der Verwaltungsstelle eingetragenen Wirtschaftsbeteiligten zurückzuführen.

Die Region Murcia spielt eine wichtige Rolle dabei, die Prozesse beim Mahlvorgangs der Paprikaschoten weiterzuentwickeln und zu verbessern. Seit dem 18. Jahrhundert wird das Erzeugnis in speziell darauf ausgelegten Mühlen hergestellt, die sich im 20. Jahrhundert mit der Entwicklung des Alcantud-Systems (traditionelles Mahlen mit Steinen), einem in Murcia patentierten und verbesserten System, noch weiter etabliert haben. Mit diesem System wurde das Mahlen der Paprikaschoten optimiert und eine einheitliche Qualität sichergestellt. Es wurde auf nationaler und internationaler Ebene zur Standardmethode.

Das Herstellungsverfahren von „Pimentón de Murcia“ g.U. zeichnet sich neben der Bedeutung des Mahlverfahrens durch die zentrale Rolle des Müllermeisters aus. Der Müllermeister nimmt bei der Herstellung von Pimentón eine wichtige Rolle ein, indem er jeden Mahlschritt überwacht, um sicherzustellen, dass das Enderzeugnis die gewünschten Eigenschaften aufweist. Das Know-how der Müllermeister bei der Regulierung des Drucks in den Mahlsteinen der Steinmühle, der Mahlgeschwindigkeit und der zugeführten Menge des Erzeugnisses ist entscheidend dafür, die Qualität des Erzeugnisses beizubehalten. Dieses Know-how, zusammen mit der technologischen Innovation in der Region Murcia (z. B. Entwicklung des Alcantud-Systems in den 1950er-Jahren), stärken die Alleinstellungsmerkmale dieses Verfahrens gegenüber anderen Erzeugungsgebieten in Spanien.

Mit der Erweiterung des Anbaugebiets und damit des Erzeugungsgebiets auf die gesamte Region Murcia wird – indem gewährleistet wird, dass die traditionellen und potenziell neuen Betriebe im Rahmen der Ursprungsbezeichnung tätig sein können – sichergestellt, dass das Verfahren zur Erzeugung von Pimentón weiter angewandt wird.

Das Erzeugungsverfahren von „Pimentón de Murcia“ g.U. erfolgt in einer Reihe von Schritten, die für die Qualität und Einheitlichkeit des Enderzeugnisses unabdingbar sind:

— Eingang: Jede Lieferung wird geprüft, um den Lieferanten zu katalogisieren und die Paprikaschoten nach Güte zu klassifizieren.

— Aufbrechen: Zunächst werden die Schoten mit Messern grob zerkleinert, um sie für die weitere Verarbeitung vorzubereiten.

— Reinigung: Staub, Fäden, Blätter und andere Fremdkörper werden mit einem Luftstrahl entfernt.

— Zerkleinerung: Eine Hammermühle zerstößt die Schale bis zu einer Größe von etwa 8 mm, was die weitere Verarbeitung in der Mühle erleichtert.

— Mahlen: Gemahlen wird in Steinmühlen nach dem Alcantud-System, in denen das Erzeugnis in mehreren Schritten zerkleinert wird, und zwar nach den Kriterien des Müllermeisters und des Qualitätsverantwortlichen, die jede Charge visuell mit der vorherigen vergleichen, um Einheitlichkeit zu gewährleisten. Das Mahlen wird mit einem Amperemeter gesteuert, wobei die Leistung in jedem Schritt neu angepasst wird. Der Müllermeister bewertet außerdem das Geräusch der Mühlsteine, um die Zufuhr von Mahlgut zu steuern. Die Mühlsteine werden von Hand mit Scheibe und Kraushammer gehauen, um die Effizienz beizubehalten.

— Antrieb: Sie wird je nach zugefügter Menge Öl angepasst und ebenfalls über das Amperemeter gesteuert (40 Ampere bei einer kleinen Menge Öl, 30 bei einer größeren Menge).

— Sieben: Die Temperatur wird kontrolliert, um die Stabilität des Enderzeugnisses zu gewährleisten.

— Um die vorliegende Änderung weiter zu begründen, werden dem Antrag folgende technische Berichte beigefügt:

— Sistema de molienda para la producción de pimentón con Denominación de Origen [Mahlverfahren für die Erzeugung von Pimentón mit Ursprungsbezeichnung]. In diesem Dokument werden der Vorgang des traditionellen Mahlens und die Rolle des Müllermeisters näher beschrieben.

— Desarrollo y evolución de la industria pimentonera [Entwicklung des Pimentón-Gewerbes]. In diesem Dokument wird die historische Entwicklung des Pimentón-Gewerbes in der Region Murcia beschrieben, wobei die Anwendung des Alcantud-Systems und die Bedeutung des Know-hows für den Mahlvorgang hervorgehoben werden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Pimentón de Murcia“

EU-Nr.: PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

g.U. (X) g.g.A. ()

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Pimentón de Murcia“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 09 — KAFFEE, TEE, MATE UND GEWÜRZE

0904 — Pfeffer der Gattung *Piper*; Früchte der Gattungen *Capsicum* oder *Pimenta*, getrocknet oder gemahlen oder sonst zerkleinert

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Erzeugnis aus der Vermahlung von vollständig roten Paprikaschoten der Gattung *Capsicum annuum L.*, Sorte „Bola“. Die verwendeten Paprikaschoten müssen geerntet, reif, gesund, sauber, trocken und völlig frei von Schädlingen oder Krankheiten sein und im abgegrenzten Anbaugebiet angebaut werden.

Organoleptische Eigenschaften:

Pimentón de Murcia ist vollkommen süß, hat einen typischen durchdringenden Geruch, hohes Färbevermögen, einen hohen Fettgehalt und einen unverwechselbaren Geschmack. Die Paprikaschote ist von leuchtend roter Farbe. Sie hat eine hohe Farb- und Aromastabilität.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Partikelgröße: Pimentón de Murcia muss so gemahlen werden, dass er das Sieb Nr. 16 der ASTM-Skala (entspricht einer Maschenweite von 1,19 mm) passiert.

— Metallrückstände: Höchstgehalt an Arsen 1 ppm und Höchstgehalt an Blei 4 ppm.

— Lebensmittel oder Lebensmittelzusätze: Zusatz von pflanzlichen Speiseölen bis zu einem Anteil von höchstens 8 % der Trockenmasse.

— Fremdstoffe: Verboten ist der Zusatz von Samen anderer Paprikaschotensorten, die bei der Herstellung von Paprikaschotenkonserven verwendet werden, von Plazenten, Kelchen und Stielen, die einen größeren Anteil als die Frucht selbst ausmachen, sowie von künstlichen Farbstoffen und anderen Substanzen, die die Parameterwerte zur Bestimmung der Qualität beeinflussen.

Analytische Merkmale von Paprika in der Handelsklasse Extra:

— Farbe (zum Zeitpunkt des Mahlens) – Mindestens ASTA-Einheiten: ≥ 120

— Feuchtigkeit in %, höchstens: ≤ 14 %

— Gehalt an ätherischen Ölen in der Trockenmasse in %, höchstens: ≤ 20 %

— Asche in der Trockenmasse in %, höchstens:

— Insgesamt: ≤ 9,4 %

— Unlöslich: ≤ 0,7 %

— Rohfaser in der Trockenmasse in %: 27 %

— Capsaicin in %, höchstens: ≤ 0,003 %

Analytische Merkmale von Paprika in der Handelsklasse Primera (Klasse I):

— Farbe (zum Zeitpunkt des Mahlens) – Mindestens ASTA-Einheiten: ≥ 90

— Feuchtigkeit in %, höchstens: ≤ 14 %

— Gehalt an ätherischen Ölen in der Trockenmasse in %, höchstens: ≤ 23 %

— Asche in der Trockenmasse in %, höchstens:

— Insgesamt: ≤ 9,9 %

— Unlöslich: ≤ 1 %

— Rohfaser in der Trockenmasse in %: 28 %

— Capsaicin in %, höchstens: ≤ 0,003 %

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Beide Erzeugnisse, Paprika der Handelsklasse „Extra“ und Paprika der Handelsklasse „Primera“ [Klasse I], müssen aus vollständig roten Paprikaschoten der Gattung *Capsicum annuum L.* der Sorten „Bola“ oder „Americano“ hergestellt werden, die im Anbaugebiet angebaut wurden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Herstellung des Ausgangserzeugnisses und Herstellung des geschützten Produkts.

Zu den Phasen der Erzeugung oder des Anbaus des Ausgangserzeugnisses gehören die Anzuchtflächen, die Bodenvorbereitung, die Grunddüngung, die Pflanzung, die Umpflanzung, die Bewässerung und die weitere Düngung.

Die Verarbeitungsschritte umfassen die Ernte, das Trocknen der Paprikaschoten und das Mahlen der getrockneten Schalen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Mahlen und Verpacken muss schnell und in unmittelbarer Nähe erfolgen, damit die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses erhalten bleiben und mögliche Veränderungen der Feuchtigkeit, die die spätere Konservierung beeinträchtigen würden, vermieden werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackungen der zum Verzehr bestimmten Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pimentón de Murcia“ müssen mit einem nummerierten Etikett oder einem Kontrolletikett versehen werden, das von der Aufsichtsbehörde gemäß den geltenden Vorschriften im Voraus ausgegeben wird.

Auf dem Etikett des geschützten Pimentón muss neben den in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Angaben und Anforderungen die Angabe „Denominación de origen ‚Pimentón de Murcia‘“ oder „Denominación de origen protegida ‚Pimentón de Murcia‘“ (auch die Abkürzung DOP darf verwendet werden), die Handelsklasse „Extra“ oder „Primera“ [Klasse I] und die Art des Trocknungsverfahrens „Secado al sol“ [sonnengetrocknet] oder „Secado en secadero“ [getrocknet in der Trockenkammer] deutlich sichtbar vorhanden sein.

Die Angaben „Pimientos desrabados“ [entstielte Paprikaschoten], „Pimientos sin rabo“ [Paprikaschoten ohne Stiel] oder „Pimientos sin pedúnculo“ [Paprikaschoten ohne Blütenstiel] sind freiwillig.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die Region Murcia sowie die folgenden Gemeinden der Provinzen Almería, Granada und Alicante:

— Provinz Almería: Pulpí, Vélez Blanco und Vélez Rubio.

— Provinz Granada: Orce und Puebla de Don Fadrique.

— Provinz Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada und Torrevieja.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit des Erzeugnisses, durch die sich „Pimentón de Murcia“ von anderen Paprikaerzeugnissen unterscheidet, beruht auf seinen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften, wie sie in Punkt 3.2 definiert sind.

Kausaler Zusammenhang zwischen der Qualität und den Merkmalen des in der Produktspezifikation beschriebenen Erzeugnisses:

Dieser kommt in den folgenden natürlichen und menschlichen Faktoren zum Ausdruck:

Natürliche Faktoren

Das Anbaugebiet der Paprikaschoten mit der g.U. „Pimentón de Murcia“ liegt im Südosten der Iberischen Halbinsel und umfasst Gemeinden in der Region Murcia sowie in den Provinzen Alicante, Almería und Granada. Das Relief ist komplex. Die Flächen in den Gemeinden Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera und Torrepacheco in der Region Murcia und Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada und Orihuela in Alicante liegen auf einer Höhe von weniger als 200 m. Diese Zone macht weniger als die Hälfte des geografischen Gebiets aus.

Der größte Teil der Flächen liegt in mittlerer oder großer Höhe. Die Gemeinden Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras und Totana in der Region Murcia, Orce und Puebla de Don Fadrique in Granada sowie Pulpí, Vélez Blanco und Vélez Rubio in Almería liegen in höheren Lagen zwischen 200 m und 2 000 m.

Dieser Höhenunterschied innerhalb des abgegrenzten Gebiets bestimmt die Vegetationsperioden, die je nach Klima variieren können.

Post-orogenes Material kommt im betreffenden geografischen Gebiet sehr häufig vor, insbesondere Mergel, Ton, Evaporitgestein und Konglomerate.

Ablagerungen aus dem Quartär sind in weiten Ebenen und Flusssenken zu finden und bilden manchmal spektakuläre flache Abdachungen. Diese Gebiete verfügen in der Regel über die besten Anbauflächen sowohl für bewässerte als auch nicht bewässerte Kulturen.

Die Böden, auf denen Paprikaschoten für die g.U. „Pimentón de Murcia“ angebaut werden, können als salzhaltig eingestuft werden. Der Salzgehalt in Böden mit geringerem Salzvorkommen ist strukturell bedingt und liegt in der Entstehung des Bodens selbst begründet. In anderen Fällen kann der Salzgehalt auf Chloride zurückzuführen sein, die durch die Bewässerung zugeführt werden.

Im Allgemeinen ist das Klima gemäßigt, mit mediterranem Einfluss und einigen kontinentalen Merkmalen. Es handelt sich um ein typisches Halbtrockengebiet mit Niederschlagsmengen von ungefähr 200 bis 500 mm und einer hohen durchschnittlichen potenziellen Evapotranspiration, die im Juli und August an vielen Orten einen Wert von 180 erreicht.

Paprikaschoten für die g.U. „Pimentón de Murcia“ sind Pflanzen des warmen Klimas, die für ihr Gedeihen Wärme benötigen. Für eine optimale Entwicklung und Produktion werden Tagestemperaturen zwischen 20 °C und 25 °C und Nachttemperaturen zwischen 16 °C und 18 °C als notwendig erachtet. Bei Temperaturen über 32 °C, insbesondere bei Trockenheit, kommt es zum Absterben der Blüten. Bei hoher relativer Luftfeuchtigkeit verträgt die Pflanze Temperaturen von über 40 °C.

Die Pflanze benötigt eine hohe Luftfeuchtigkeit (zwischen 50 und 70 %), insbesondere während der Blüte und des Fruchtansatzes. In den frühen Entwicklungsstadien verlangt und verträgt sie eine höhere relative Luftfeuchtigkeit als in den späteren Stadien.

Paprikaschoten für die Erzeugung von „Pimentón de Murcia“ g.U. brauchen während der Vegetationsperiode viel Licht, vor allem während der Blüte, des Fruchtansatzes und der Reifung. Die Lichtverhältnisse sind daher ein begrenzender Faktor. Zu wenig Licht führt dazu, dass sich die Pflanze weißlich verfärbt und sich die Internodien und Stängel längen, wodurch sie geschwächt werden und das Gewicht der Früchte nicht tragen können.

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet herrschen zu verschiedenen Jahreszeiten ähnliche Bedingungen, sodass die Aussaat- und Erntesaison an bestimmten Standorten verschoben sein kann.

Menschliche Faktoren

Neben den Anbaubedingungen spielt auch der Faktor Mensch, d. h. das Fachwissen der Erzeuger, eine Rolle bei der Erzeugung von Paprikaschoten für die g.U. „Pimentón de Murcia“.

Deshalb ist die Grundlage des Produktionsverfahrens für Paprikaschoten für die g.U. „Pimentón de Murcia“ das Know-how der Erzeuger. Die Auswahl der Parzelle, das System zur Vorbereitung des Bodens für die Aussaat, die Auswahl des Saatguts, die Aussaat und die Ernte haben einen direkten Einfluss auf die Eigenschaften des Endprodukts. Aus diesem Grund konnten die Erzeuger, die mit den Erfordernissen für den Paprikaschotenanbau für die g.U. „Pimentón de Murcia“ vertraut sind, ihre Anbauflächen auf Flächen ausdehnen, die dieselben natürlichen Merkmale aufweisen, insbesondere in Bezug auf Temperatur, Feuchtigkeit und Lichtverhältnisse.

Die Vermehrung erfolgt über Samen, die aus den besten Pflanzen der vorherigen Ernte (in der Regel der ersten Ernte) und aus sonnengetrockneten Paprikaschoten, die unter minimalen Licht- und niedrigen Temperaturverhältnissen aufbewahrt werden, gewonnen werden. Das Saatgut wird traditionell in Steingutgefäßen oder Blechkisten aufbewahrt, um diese Bedingungen (wenig Licht und kühle Temperatur) bis zur Aussaat zu gewährleisten.

Nachdem das Saatgut ausgewählt wurde, ist es Zeit für die Aussaat. Dabei wird großzügig gedüngt, und die Samen werden vor Kälte geschützt. Die ausgesäten Samen werden Mitte Dezember oder Anfang Januar kontrolliert. Da die Temperaturen zu dieser Jahreszeit weder für die Keimung noch für die Entwicklung der Jungpflanzen ausreichen, haben die Erzeuger früher für die Setzlinge spezielle Frühbeete, die sogenannten „Almajaras“, angelegt. Zum Schutz gegen die Kälte wurden sie mit Schilf oder Reisig und einer dünnen Schicht Oberboden bedeckt, gefolgt von einer Lage Kies, um zu verhindern, dass die Oberfläche zu einer Kruste verhärtet. Die „Almajaras“ bestanden aus rechteckigen Gruben im Boden, die etwa 1,5 m breit waren und deren Länge von der Ebenheit der Parzelle abhing. Die Samen wurden in der Mitte in eine schmale Rille ausgesät. Heutzutage werden zum Schutz gegen die Kälte Kunststoffabdeckungen, sogenannte „Planteles“, verwendet, die die gleiche Funktion wie die „Almajaras“ haben. Alternativ wird das Saatgut in wabenförmige Aussaatschalen mit gutem Substrat ausgesät, da so gewährleistet ist, dass das (von den Landwirten ausgewählte oder zertifizierte) Saatgut vom zuständigen Personal unter optimalen kontrollierten Temperaturbedingungen gelagert werden kann.

„Pimentón de Murcia“ wird sowohl als Farbstoff als auch als Gewürz geschätzt, wobei diese Eigenschaften auf der Sorte und darauf beruhen, dass die Paprikaschoten auf salzhaltigen Böden unter den oben beschriebenen Bedingungen angebaut werden. Die gestaffelte Ernte der Paprikaschoten von Hand ist ebenfalls von entscheidender Bedeutung und wirkt sich direkt auf das Endprodukt aus, denn dies bedeutet, dass die Paprikaschoten zum Zeitpunkt ihrer größten Reife geerntet werden, d. h. bei maximaler Farbintensität und minimalem Wassergehalt.

Die Auspflanzung erfolgt nie vor dem 15. April. Der 25. April, der Markustag, gilt traditionell als das beste Datum zur Vermeidung von Frost. Gepflanzt wird in Rillen oder mit einer Kunststoffunterlage, wobei die Setzlinge in einem Abstand von Handbreite in einer dreieckigen Anordnung platziert werden. Die Bewässerung erfolgt dann durch Überflutung oder, zur besseren Dosierung des knappen Wassers und der Düngemittelmengen, direkt an der Pflanze.

Der Zeitpunkt der Ernte ist entscheidend, um Paprikaschoten mit den sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses mit der g.U. zu erhalten. Die Paprikaschoten werden von Hand geerntet, wobei nur voll ausgereifte Früchte gepflückt werden. Es sind die Erzeuger, die mit ihrer Produktkenntnis entscheiden, wann der richtige Zeitpunkt gekommen ist. Sie sind in der Lage zu erkennen, welche Paprikaschoten an jeder Pflanze den optimalen Reifegrad erreicht haben, d. h. die höchste Farbintensität, den höchsten natürlichen Pigmentgehalt und den geringsten Wassergehalt.

Nach der Ernte wurden die Paprikaschoten auf einer Art Flechtwerk ausgebreitet oder an den Hängen der Hügel ausgelegt, je nachdem, wie groß oder klein die Partie war, bis sie durch die Sonnenwärme getrocknet sind. Diese traditionelle Trocknungsmethode hat sich über die Jahre hinweg erhalten, obwohl auch Trockenkammern eingeführt wurden.

Die Trocknung und das anschließende Mahlen der Paprikaschoten sind wesentliche Prozesse, um die Eigenschaften der frischen Paprikaschoten im Endprodukt, dem Paprika „Pimentón de Murcia“, zu erhalten. Sowohl bei der traditionellen Trocknungsmethode (bei der die Paprikaschoten in direktem Sonnenlicht getrocknet werden) als auch bei der temperatur- und zeitgesteuerten Methode mit Heißluft entstehen Paprika„schalen“ mit einem Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 14 %. Dieser Feuchtigkeitsgehalt wird bis zum Mahlen aufrechterhalten, indem die Schalen in trockenen Räumen aufbewahrt werden, sodass beim „Zerkleinern“ in der Hammermühle alle Öle herausgelöst werden können, die dem Erzeugnis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung seine charakteristischen Merkmale verleihen.

Das Herstellungsverfahren von „Pimentón de Murcia“ g.U. zeichnet sich neben der Bedeutung des Mahlverfahrens durch die zentrale Rolle des Müllermeisters aus. Der Müllermeister nimmt bei der Herstellung von Pimentón eine wichtige Rolle ein, indem er jeden Mahlschritt überwacht, um sicherzustellen, dass das Enderzeugnis die gewünschten Eigenschaften aufweist. Das Know-how der Müllermeister bei der Regulierung des Drucks in den Mahlsteinen der Steinmühle, der Mahlgeschwindigkeit und der zugeführten Menge des Erzeugnisses ist entscheidend dafür, die Qualität des Erzeugnisses beizubehalten.

Gemahlen wird in Steinmühlen nach dem Alcantud-System (entwickelt in Murcia), in denen das Erzeugnisses in mehreren Schritten zerkleinert wird, und zwar nach den Kriterien des Müllermeisters und des Qualitätsverantwortlichen, die jede Charge visuell mit der vorherigen vergleichen, um Einheitlichkeit zu gewährleisten.

Dieses Produktions- und Verarbeitungssystem ist unverändert geblieben, seit im 16. Jahrhundert die ersten Samen aus Amerika importiert wurden. Das Anbausystem hat sich an der gesamten Mittelmeerküste abhängig von den klimatischen Bedingungen verbreitet und ermöglichte eine optimale Nutzung der salzhaltigen Böden. Die anfängliche Erzeugung im Segura-Tal wurde auf benachbarte Gebiete wie Campo de Cartagena, Campo de Elche und das Guadalentín-Tal ausgedehnt, wobei letzteres das größte Erzeugungsgebiet ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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