Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4074

22.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4074)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Pimentón de Murcia»

PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Pimentón de Murcia»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων, Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143:

Οι τροποποιήσεις που περιγράφονται και επεξηγούνται παρακάτω δεν συνεπάγονται κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού ή περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Συνεπώς, είναι «συνήθεις τροποποιήσεις» κατά την έννοια του άρθρου 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Επέκταση της περιοχής παραγωγής

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την ενότητα C (Γεωγραφική περιοχή) των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 4 (Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής) του ενιαίου εγγράφου.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Προτείνεται να συμπεριληφθούν στην περιοχή παραγωγής όλοι οι δήμοι της περιφέρειας της Μούρθια. Η τροποποίηση του 2021, η οποία εγκρίθηκε το 2023, ευθυγράμμισε αυτόματα την περιοχή μεταποίησης με την περιοχή παραγωγής, με αποτέλεσμα να αποκλειστούν ορισμένες μονάδες μεταποίησης οι οποίες προηγουμένως περιλαμβάνονταν στην περιοχή παραγωγής και συσκευασίας. Στόχος της παρούσας τροποποίησης είναι να επανορθώσει αυτή την κατάσταση. Η επέκταση της περιοχής θα καταστήσει ενδεχομένως δυνατή την κάλυψη νέων μονάδων μεταποίησης από την ονομασία προέλευσης «Pimentón de Murcia».

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή ζητήθηκε από τις επιχειρήσεις που είναι εγγεγραμμένες στα μητρώα του φορέα διαχείρισης.

Η περιφέρεια της Μούρθια έχει διαδραματίσει θεμελιώδη ρόλο στην ανάπτυξη και την περαιτέρω βελτίωση της άλεσης πιπεριάς. Η περιφέρεια διαθέτει μύλους άλεσης ειδικευμένους σε αυτό το προϊόν από τον 18ο αιώνα. Τον 20ο αιώνα, το σύστημα Alcantud κατοχυρώθηκε με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας και αναπτύχθηκε περαιτέρω, γεγονός που συνέβαλε στην εδραίωση του κλάδου. Το σύστημα αυτό επέτρεψε τη βελτιστοποίηση της άλεσης πιπεριών με την εξασφάλιση ομοιόμορφης ποιότητας και αποτελεί πλέον τη μέθοδο αναφοράς τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο.

Η διαδικασία παραγωγής της ΠΟΠ Pimentón de Murcia δεν ξεχωρίζει μόνο για το χρησιμοποιούμενο σύστημα άλεσης, αλλά και για τον καίριο ρόλο που διαδραματίζει ο αρχιμυλωνάς, ο οποίος παρακολουθεί κάθε στάδιο της διαδικασίας άλεσης, προκειμένου να διασφαλίσει ότι το τελικό προϊόν πάπρικας έχει τις κατάλληλες ιδιότητες. Η εμπειρογνωσία του αρχιμυλωνά όσον αφορά τη ρύθμιση της πίεσης των πετρόμυλων, της ταχύτητας άλεσης και της ροής του προϊόντος είναι ζωτικής σημασίας για τη διατήρηση της υψηλής ποιότητάς του. Η τεχνογνωσία αυτή, μαζί με το σύστημα Alcantud που αναπτύχθηκε τη δεκαετία του 1950 και άλλες τεχνολογικές καινοτομίες που υιοθετήθηκαν στην περιοχή, διαφοροποιεί περαιτέρω τη διαδικασία από τις διαδικασίες άλλων περιοχών παραγωγής στην Ισπανία.

Με την επέκταση της περιοχής παραγωγής και, ως εκ τούτου, και της περιοχής μεταποίησης ώστε να καλύπτει ολόκληρη την περιφέρεια της Μούρθια θα διασφαλιστεί η συνέχεια του εν λόγω μοντέλου παραγωγής πάπρικας, καθώς οι παραδοσιακοί μύλοι, στους οποίους ενδεχομένως θα προστεθούν και νέοι μύλοι, μπορούν να συνεχίσουν να λειτουργούν με την ονομασία προέλευσης.

Η διαδικασία παραγωγής της ΠΟΠ Pimentón de Murcia περιλαμβάνει τα ακόλουθα κύρια στάδια, τα οποία διασφαλίζουν την ποιότητα και την ομοιογένεια του τελικού προϊόντος:

— Παραλαβή [της πρώτης ύλης]: ελέγχεται κάθε παρτίδα· ο προμηθευτής καταγράφεται και οι πιπεριές ταξινομούνται ανάλογα με την ποιότητά τους.

— Τεμαχισμός: οι πιπεριές τεμαχίζονται αδρομερώς με μαχαίρι για την προετοιμασία του προϊόντος για την επακόλουθη μεταποίηση.

— Καθαρισμός: απομακρύνονται με αέρα η σκόνη, ο σπάγκος, τα φύλλα και άλλες ξένες ύλες.

— Θραύση: ένας σφυροθραυστήρας θρυμματίζει τις πιπεριές σε τεμάχια περίπου 8 mm για την προετοιμασία της άλεσης.

— Άλεση: χρησιμοποιούνται γραμμές άλεσης σε πετρόμυλους, σύμφωνα με το σύστημα Alcantud, για τη μείωση του μεγέθους του προϊόντος με αρκετά περάσματα, υπό την επίβλεψη του αρχιμυλωνά και του υπεύθυνου ποιότητας οι οποίοι ελέγχουν οπτικά κάθε παρτίδα, συγκρίνοντάς τη με την προηγούμενη για να διασφαλιστεί η ομοιομορφία. Για την παρακολούθηση της άλεσης χρησιμοποιείται αμπερόμετρο και η ισχύς ρυθμίζεται σε κάθε πέρασμα. Ο αρχιμυλωνάς ελέγχει επίσης τον θόρυβο που παράγεται από τις πέτρες για να διαπιστώσει αν χρειάζεται να προσαρμοστεί η τροφοδοσία του μύλου. Για να εξασφαλιστεί η αποτελεσματική λειτουργία των πετρών των μύλων, οι πέτρες λαξεύονται χειροκίνητα με δίσκο και σφυρί.

— Μετάδοση: ρυθμίζεται ανάλογα με την ποσότητα του λαδιού που προστίθεται και παρακολουθείται με αμπερόμετρο (40 αμπέρ εάν υπάρχει λίγο λάδι και 30 αμπέρ εάν υπάρχει περισσότερο).

— Κοσκίνισμα: η θερμοκρασία ελέγχεται ώστε να εξασφαλίζεται η σταθερότητα του τελικού προϊόντος.

— Στην αίτηση επισυνάπτονται οι ακόλουθες τεχνικές εκθέσεις για την περαιτέρω επεξήγηση της παρούσας τροποποίησης:

— Σύστημα άλεσης για την παραγωγή πάπρικας με την ονομασία προέλευσης. Το έγγραφο παρέχει λεπτομερή περιγραφή της παραδοσιακής διαδικασίας άλεσης και του καίριου ρόλου του αρχιμυλωνά.

— Ανάπτυξη και εξέλιξη του κλάδου της πάπρικας. Το έγγραφο περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο αναπτύχθηκε ο κλάδος της πάπρικας στην περιφέρεια της Μούρθια, αναδεικνύοντας το σύστημα Alcantud και τη σημασία της εμπειρογνωσίας σχετικά με τη διαδικασία άλεσης.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Pimentón de Murcia»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Pimentón de Murcia»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 09 — ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΙ, ΜΑΤΕ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

0904 — Πιπέρι (του γένους *Piper*)· πιπέρια του γένους *Capsicum* ή του γένους *Pimenta,* αποξηραμένα ή θρυμματισμένα ή αλεσμένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Προϊόν που προκύπτει από το άλεσμα αμιγώς κόκκινων πιπεριών του γένους *Capsicum annuum* L. της ποικιλίας «Bola». Οι χρησιμοποιούμενες πιπεριές πρέπει να συγκομίζονται ώριμες, υγιείς, καθαρές, στεγνές και χωρίς κανένα παράσιτο ή ασθένεια και πρέπει να καλλιεργούνται στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Η πάπρικα είναι εντελώς γλυκιά, με χαρακτηριστικά έντονο άρωμα, υψηλή χρωστική δύναμη, περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες και ιδιαίτερη γεύση. Έχει λαμπερό κόκκινο χρώμα. Παρουσιάζει μεγάλη σταθερότητα ως προς το χρώμα και το άρωμα.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Μέγεθος σωματιδίων: ο βαθμός άλεσης της πάπρικας πρέπει να είναι τέτοιος ώστε οι κόκκοι να περνούν από κόσκινο ή φίλτρο αριθ. 16 της κλίμακας ASTM (που αντιστοιχεί σε άνοιγμα βρόχου 1,19 mm).

— Μεταλλικά κατάλοιπα: μέγιστο αρσενικό 1 p.p.m. και μέγιστο μόλυβδο 4 p.p.m.

— Τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων: προσθήκη βρώσιμων φυτικών ελαίων κατ' ανώτατο όριο μέχρι 8 % του ξηρού προϊόντος κατά μάζα.

— Ξένα σώματα: Απαγορεύεται η προσθήκη σπόρων από άλλες ποικιλίες πιπεριάς που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή πιπεριών σε κονσέρβα, η προσθήκη πλακούντων, καλύκων και στεμφύλων σε μεγαλύτερη αναλογία από αυτή του ίδιου του φρούτου, τεχνητών χρωστικών και άλλων ουσιών που επηρεάζουν τις τιμές των παραμέτρων που καθορίζουν τις ιδιότητες.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά πάπρικας στην εμπορική κατηγορία Extra:

— Χρώμα (κατά την άλεση) — Ελάχιστες μονάδες ASTA: ≥ 120

— Μέγιστη υγρασία: ≤ 14 %

— Μέγιστο πτητικό εκχύλισμα επί ξηρής ύλης: ≤ 20 %

— Μέγιστη τέφρα επί ξηρής ύλης:

— Σύνολα: ≤ 9,4 %

— Μη διαλυτή: ≤ 0,7 %

— Ακατέργαστες ίνες επί ξηρής ύλης: 27 %

— Μέγιστη καψαϊκίνη: ≤ 0,003 %

Αναλυτικά χαρακτηριστικά πάπρικας στην εμπορική κατηγορία Primera (κλάση I):

— Χρώμα (κατά την άλεση) — Ελάχιστες μονάδες ASTA: ≥ 90

— Μέγιστη υγρασία: ≤ 14 %

— Μέγιστο πτητικό εκχύλισμα επί ξηρής ύλης: ≤ 23 %

— Μέγιστη τέφρα επί ξηρής ύλης:

— Σύνολα: ≤ 9,9 %

— Μη διαλυτή: ≤ 1 %

— Ακατέργαστες ίνες επί ξηρής ύλης: 28 %

— Μέγιστη καψαϊκίνη: ≤ 0,003 %

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Και τα δύο προϊόντα, η πάπρικα στην εμπορική κατηγορία «Extra» και η πάπρικα στην εμπορική κατηγορία «Primera» [κλάση I] πρέπει να παρασκευάζονται από αμιγώς κόκκινες πιπεριές του γένους *Capsicum annuum L.* των ποικιλιών «Bola» ή «Americano», που καλλιεργούνται στην περιοχή παραγωγής.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Παραγωγή της πρώτης ύλης και παρασκευή του προστατευόμενου προϊόντος.

Τα στάδια της παραγωγής ή της καλλιέργειας της πρώτης ύλης περιλαμβάνουν τα φυτώρια, την κατεργασία του εδάφους, τη λίπανση, τη φύτευση, τη μεταφύτευση, την άρδευση και την επικονίαση.

Τα στάδια μεταποίησης περιλαμβάνουν τη συγκομιδή, την ξήρανση των πιπεριών και το άλεσμα των αποξηραμένων κελυφών.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι διαδικασίες άλεσης και συσκευασίας πρέπει να πραγματοποιούνται γρήγορα και σε κοντινή μεταξύ τους απόσταση, έτσι ώστε να διατηρούνται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος και να αποφεύγονται πιθανές μεταβολές της υγρασίας που ενδέχεται να επηρεάσουν τη μετέπειτα διατήρησή του.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία των προϊόντων που καλύπτονται από την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Pimentón de Murcia» και προορίζονται για κατανάλωση, πρέπει να επισημαίνεται με αριθμημένη ετικέτα ή δευτερεύουσα ετικέτα, την οποία πρέπει να παρέχει εκ των προτέρων το ρυθμιστικό συμβούλιο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες.

Στην ετικέτα της προστατευόμενης πάπρικας πρέπει να αναγράφονται ευδιάκριτα οι λέξεις «denominación de origen “Pimentón de Murcia”» ή «denominación de origen protegida “Pimentón de Murcia”» [ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pimentón de Murcia»] (επιτρέπεται η χρήση του ακρώνυμου «DOP» [ΠΟΠ]), η εμπορική κατηγορία «Extra» ή «Primera» [κλάση I] και ο τύπος της διαδικασίας ξήρανσης που χρησιμοποιήθηκε, είτε «Secado al sol» [προϊόν αποξηραμένο στον ήλιο] είτε «Secado en secadero» [προϊόν αποξηραμένο σε θάλαμο ξήρανσης], πέραν των πληροφοριών και των απαιτήσεων που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Προαιρετικά, μπορούν να αναγράφονται οι λέξεις «Pimientos desrabados» [απομισχωμένες πιπεριές], «Pimientos sin rabo» [πιπεριές χωρίς κοτσάνι] ή «Pimientos sin pedúnculo» [πιπεριές χωρίς κοτσάνια].

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει την περιφέρεια της Μούρθια και τους ακόλουθους δήμους των επαρχιών Αλμερίας, Γρανάδας και Αλικάντε:

— Επαρχία Αλμερίας: Pulpí, Vélez Blanco και Vélez Rubio.

— Επαρχία Γρανάδας: Orce και Puebla de Don Fadrique.

— Επαρχία Αλικάντε: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada και Torrevieja.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Η ιδιοτυπία του προϊόντος, που καθιστά το «Pimentón de Murcia» μοναδικό σε σχέση με άλλα είδη πάπρικας, καθορίζεται από τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του, όπως ορίζονται στο σημείο 3.2.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας και των χαρακτηριστικών του προϊόντος που περιγράφονται στις προδιαγραφές προϊόντος:

Αντικατοπτρίζεται στους ακόλουθους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες:

Φυσικοί παράγοντες

Η περιοχή παραγωγής των πιπεριών που καλύπτεται από την ΠΟΠ «Pimentón de Murcia» βρίσκεται στα νοτιοανατολικά της Ιβηρικής Χερσονήσου και περιλαμβάνει δήμους των επαρχιών της Μούρθια, του Αλικάντε, της Αλμερίας και της Γρανάδας. Το ανάγλυφο του εδάφους είναι σύνθετο. Τα εδάφη που βρίσκονται στους δήμους Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera και Torre Pacheco της περιφέρειας της Μούρθια και στους δήμους Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada και Orihuela της επαρχίας του Αλικάντε βρίσκονται σε υψόμετρο μικρότερο των 200 m. Αυτή η ζώνη αντιστοιχεί σε λιγότερο από το ήμισυ της γεωγραφικής περιοχής.

Τα περισσότερα εδάφη βρίσκονται σε μεσαία ή μεγάλα υψόμετρα. Οι δήμοι Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras και Totana στην περιοχή της Μούρθια, οι δήμοι Orce και Puebla de Don Fadrique στη Γρανάδα και οι δήμοι Pulpí, Vélez Blanco και Vélez Rubio στην Αλμερία βρίσκονται σε μεγαλύτερα υψόμετρα που κυμαίνονται μεταξύ 200 m και 2 000 m.

Αυτή η υψομετρική διαφορά εντός της οριοθετημένης περιοχής καθορίζει τις καλλιεργητικές περιόδους, οι οποίες μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το κλίμα.

Στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή, απαντώνται πολύ συχνά μετα-ορογενετικά υλικά, ιδίως μάργα, άργιλος, εξατμισιγενή πετρώματα και κροκαλοπαγή.

Τεταρτογενείς αποθέσεις υπάρχουν σε μεγάλες πεδινές εκτάσεις και λεκάνες απορροής ποταμών, διαμορφώνοντας ενίοτε εντυπωσιακές πλαγιές. Οι περιοχές αυτές έχουν γενικά τα καταλληλότερα εδάφη για την ανάπτυξη τόσο ξηρικών όσο και αρδευόμενων καλλιεργειών.

Τα εδάφη που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια πιπεριών που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Pimentón de Murcia» μπορούν να ταξινομηθούν ως αλατούχα. Η αλατότητα σε εδάφη με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε άλατα αποτελεί διαρθρωτικό παράγοντα και είναι συνυφασμένη με τον σχηματισμό του ίδιου του εδάφους. Σε άλλες περιπτώσεις μπορεί να οφείλεται σε χλωρίδια που προστέθηκαν ως αποτέλεσμα της άρδευσης.

Γενικά, το κλίμα είναι εύκρατο με μεσογειακές επιρροές και ορισμένα ημιερωτικά χαρακτηριστικά. Είναι χαρακτηριστικά ημίξηρο, με βροχοπτώσεις ύψους περίπου 200 mm έως 500 mm και υψηλά μέσα επίπεδα δυνητικής εξαερωτικής εξίδρωσης, που σε πολλές τοποθεσίες φθάνουν το 180 τον Ιούλιο και τον Αύγουστο.

Οι πιπεριές που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Pimentón de Murcia» είναι καλλιέργειες που πραγματοποιούνται σε θερμό κλίμα και απαιτούν ζέστη για να ευδοκιμήσουν. Οι θερμοκρασίες από 20 °C έως 25 °C κατά τη διάρκεια της ημέρας και από 16 °C έως 18 °C κατά τη διάρκεια της νύχτας θεωρούνται απαραίτητες για τη βέλτιστη ανάπτυξη και παραγωγή. Όταν οι θερμοκρασίες υπερβαίνουν τους 32 °C και ιδίως υπό ξηρές συνθήκες, προκύπτει αποβολή ανθέων. Όταν υπάρχει υψηλή σχετική υγρασία, το φυτό αντέχει τις θερμοκρασίες άνω των 40 °C.

Για τις ανάγκες της καλλιέργειας απαιτείται σημαντική υγρασία περιβάλλοντος (RH μεταξύ 50 % και 70 %), ιδίως κατά τα στάδια της ανθοφορίας και της καρπόδεσης. Κατά τα πρώτα στάδια ανάπτυξής του, το φυτό απαιτεί και ανέχεται υψηλότερη σχετική υγρασία από ό,τι στα τελευταία στάδια.

Οι πιπεριές απαιτούν επίσης πολύ φως κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, ιδίως κατά τα στάδια της ανθοφορίας, της καρπόδεσης και της ωρίμανσης. Ως εκ τούτου, τα επίπεδα φωτός αποτελούν περιοριστικό παράγοντα. Η ανεπάρκεια φωτός έχει ως αποτέλεσμα το φυτό να ασπρίζει και τα μεσοκόμβια καθώς και οι μίσχοι να επιμηκύνονται, πράγμα που σημαίνει ότι εξασθενούν και δεν μπορούν να αντέξουν το βάρος της συγκομιδής.

Οι συνθήκες είναι παρόμοιες στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή σε διαφορετικές εποχές του έτους, με αποτέλεσμα η περίοδος σποράς και συγκομιδής να μπορεί να επεκταθεί σε ορισμένες τοποθεσίες.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Εκτός από τις συνθήκες καλλιέργειας, και ο ανθρώπινος παράγοντας, δηλαδή η εμπειρογνωσία των παραγωγών, επηρεάζει επίσης την παραγωγή πιπεριών που καλύπτεται από την ΠΟΠ «Pimentón de Murcia».

Για τον λόγο αυτό, η διαδικασία παραγωγής πιπεριών που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Pimentón de Murcia» βασίζεται στην τεχνογνωσία των παραγωγών. Η επιλογή του αγροτεμαχίου, το σύστημα που χρησιμοποιείται ώστε να προετοιμαστεί το έδαφος για σπορά, η επιλογή σπόρων, η φύτευση και η συγκομιδή επηρεάζουν άμεσα τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Γι' αυτό, οι παραγωγοί που γνωρίζουν τις ανάγκες της καλλιέργειας των πιπεριών της ΠΟΠ «Pimentón de Murcia» μπόρεσαν να επεκτείνουν τις καλλιέργειές τους σε εκτάσεις με τα ίδια φυσικά χαρακτηριστικά, ιδίως όσον αφορά τη θερμοκρασία, την υγρασία και τα επίπεδα φωτός.

Ο πολλαπλασιασμός πραγματοποιείται με σπόρους που έχουν επιλεγεί από τα καλύτερα φυτά της προηγούμενης συγκομιδής (συνήθως η πρώτη σοδειά) και από λιαστές πιπεριές που διατηρούνται σε συνθήκες ελάχιστου φωτός και σε δροσερό περιβάλλον. Οι σπόροι διατηρούνται κατά παράδοση σε πήλινα δοχεία ή τενεκέδες προκειμένου να διασφαλιστούν αυτές οι συνθήκες ελάχιστου φωτός και δροσερού περιβάλλοντος μέχρι τη στιγμή της σποράς.

Μετά την επιλογή των σπόρων, έρχεται η στιγμή της σποράς τους. Κατά τον χρόνο της σποράς, προστίθεται άφθονη ποσότητα λιπάσματος ή κοπριάς και οι σπόροι προστατεύονται από το ψύχος. Οι σπόροι που έχουν σπαρεί ελέγχονται στα μέσα Δεκεμβρίου ή στις αρχές Ιανουαρίου. Δεδομένου ότι οι θερμοκρασίες εκείνη την εποχή του χρόνου δεν είναι κατάλληλες για βλάστηση ή για ανάπτυξη νεαρών φυτών, οι παραγωγοί συνήθιζαν να δημιουργούν ειδικά φυτώρια για τα σπορόφυτα, γνωστά ως «almajaras». Προκειμένου να τα προστατέψουν από το ψύχος, τα κάλυπταν με καλάμια ή θάμνους και ένα λεπτό στρώμα χώματος που συνοδεύεται από χαλίκι για να αποφευχθεί η δημιουργία σκληρής κρούστας στην επιφάνεια. Τα «almajaras» αποτελούνταν από ορθογώνιες κοιλότητες στο έδαφος, με πλάτος περίπου 1,5 m και μήκος που εξαρτιόταν από το πόσο επίπεδο ήταν το αγροτεμάχιο. Οι σπόροι σπέρνονταν στη μέση, σχηματίζοντας ένα είδος γραμμής. Για την προστασία από το ψύχος, πλέον χρησιμοποιούνται πλαστικά καλύμματα, γνωστά ως «planteles», τα οποία, όπως και τα «almajaras», λειτουργούν ως φυτώρια. Εναλλακτικά, οι σπόροι σπέρνονται σε κυψελοειδές σχήμα σε δίσκους σποράς με καλό υπόστρωμα, καθώς αυτό διασφαλίζει ότι οι σπόροι (που επιλέγονται από τους αγρότες ή πιστοποιούνται) μπορούν να διατηρηθούν σε βέλτιστες συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας από το υπεύθυνο προσωπικό.

Το «Pimentón de Murcia» θεωρείται πολύτιμο τόσο ως χρωστική ύλη όσο και ως καρύκευμα, και αυτά τα χαρακτηριστικά εξαρτώνται από την ποικιλία και το γεγονός ότι η καλλιέργεια πιπεριάς πραγματοποιείται σε αλατούχα εδάφη υπό τις συνθήκες που περιγράφονται παραπάνω. Η βαθμιαία και χειρωνακτική συγκομιδή των πιπεριών είναι επίσης εξαιρετικά σημαντική και επηρεάζει άμεσα το τελικό προϊόν, επειδή καθιστά δυνατή την επιλογή των πιπεριών όταν είναι πιο ώριμες, δηλαδή όταν έχουν τη μέγιστη χρωματική ένταση και την ελάχιστη περιεκτικότητα σε νερό.

Η φύτευση δεν πραγματοποιείται ποτέ πριν από τις 15 Απριλίου. Η ημερομηνία που κατά παράδοση θεωρείται η καλύτερη για την αποφυγή παγετού είναι η 25η Απριλίου, η γιορτή του Αγίου Μάρκου. Η φύτευση πραγματοποιείται σε αυλάκια ή με πλαστική βάση, με τα σπορόφυτα να τοποθετούνται σε απόσταση μιας παλάμης μεταξύ τους και σε τριγωνική διάταξη. Στη συνέχεια αρδεύονται με κατάκλυση ή σε τοπικό επίπεδο για να καταστεί δυνατός ο καλύτερος έλεγχος των λιγοστών υδάτων και των λιπασμάτων.

Ο χρόνος της συγκομιδής είναι καθοριστικής σημασίας για τη λήψη πιπεριών με τα αισθητηριακά χαρακτηριστικά του προϊόντος που καλύπτεται από την ΠΟΠ. Η συγκομιδή των πιπεριών είναι χειρωνακτική και επιλέγονται μόνο όσες έχουν ωριμάσει πλήρως. Οι παραγωγοί, με την εμπειρογνωσία τους στα προϊόντα, είναι αυτοί που καθορίζουν πότε είναι η κατάλληλη στιγμή. Μπορούν να διακρίνουν σε κάθε φυτό, ποιες πιπεριές έχουν επιτύχει τη βέλτιστη ωριμότητα, δηλαδή τη μέγιστη χρωματική ένταση, την υψηλότερη περιεκτικότητα σε φυσικές χρωστικές και την ελάχιστη περιεκτικότητα σε νερό.

Μετά τη συλλογή τους, οι πιπεριές απλώνονταν πάνω σε ένα είδος κλαδοπλέγματος ή τοποθετούνταν στις πλαγιές των λόφων, ανάλογα με το πόσο μεγάλη ή μικρή ήταν η παρτίδα, μέχρι να αφυδατωθούν από τη θερμότητα του ήλιου. Αυτή η παραδοσιακή μέθοδος ξήρανσης διατηρήθηκε με την πάροδο των ετών, ωστόσο καθιερώθηκαν και θάλαμοι ξήρανσης.

Η ξήρανση και η επακόλουθη άλεση των πιπεριών είναι απαραίτητες διαδικασίες για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών των νωπών πιπεριών στο τελικό προϊόν «Pimentón de Murcia». Τόσο η παραδοσιακή μέθοδος ξήρανσης (στην οποία οι πιπεριές αποξηραίνονται με άμεση έκθεση στο ηλιακό φως) όσο και η μέθοδος που περιλαμβάνει θερμό αέρα και ελεγχόμενο χρόνο και θερμοκρασία, δημιουργούν «κελύφη» πιπεριάς με περιεκτικότητα σε υγρασία κάτω του 14 %. Αυτή η αφυδάτωση διατηρείται μέχρι το στάδιο της άλεσης, με τη διατήρηση των κελυφών σε εγκαταστάσεις χωρίς υγρασία, έτσι ώστε η «σύνθλιψη» που θα υποστούν στην αλεστική μηχανή να αναδείξει όλα τα έλαια που προσδίδουν στο προϊόν το οποίο καλύπτεται από την ΠΟΠ τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Η διαδικασία παραγωγής της ΠΟΠ Pimentón de Murcia δεν ξεχωρίζει μόνο για το χρησιμοποιούμενο σύστημα άλεσης, αλλά και για τον καίριο ρόλο που διαδραματίζει ο αρχιμυλωνάς, ο οποίος παρακολουθεί κάθε στάδιο της διαδικασίας άλεσης, προκειμένου να διασφαλίσει ότι το τελικό προϊόν πάπρικας έχει τις κατάλληλες ιδιότητες. Η εμπειρογνωσία του αρχιμυλωνά όσον αφορά τη ρύθμιση της πίεσης των πετρόμυλων, της ταχύτητας άλεσης και της ροής του προϊόντος είναι ζωτικής σημασίας για τη διατήρηση της υψηλής ποιότητάς του.

Οι γραμμές άλεσης σε πετρόμυλους χρησιμοποιούνται, σύμφωνα με το σύστημα Alcantud που αναπτύχθηκε στη Μούρθια, για τη μείωση του μεγέθους του προϊόντος με αρκετά περάσματα, υπό την επίβλεψη του αρχιμυλωνά και του υπεύθυνου ποιότητας οι οποίοι ελέγχουν οπτικά κάθε παρτίδα, συγκρίνοντάς τη με την προηγούμενη για τη διασφάλιση της ομοιομορφίας.

Αυτό το σύστημα παραγωγής και μεταποίησης παρέμεινε αμετάβλητο από τον 16ο αιώνα, όταν έφτασαν οι πρώτοι σπόροι από την αμερικανική ήπειρο. Το σύστημα καλλιέργειας εξαπλώθηκε σε όλη την περιοχή της Μεσογείου ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες και για να αξιοποιήσει στο έπακρο τα αλατούχα εδάφη. Η αρχική παραγωγή στην κοιλάδα Segura εξαπλώθηκε σε γειτονικές περιοχές όπως στο Campo de Cartagena, στο Campo de Elche και στην κοιλάδα Guadalentín, με την τελευταία να αποτελεί τη μεγαλύτερη περιοχή παραγωγής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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