C/2025/4074

22.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4074)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Pimentón de Murcia“

PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Pimentón de Murcia“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Sektor**

☒ Põllumajandustooted

☐ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Toidu peadirektoraat – Põllumajandus-, kalandus- ja toiduministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitus selle kohta, miks muudatus vastab (muudatused vastavad) standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4

Allpool kirjeldatud ja põhjendatud muudatused ei too kaasa seose tühistamise ohtu ega uusi piiranguid toote turustamisele. Seepärast käsitatakse kõnealuseid muudatusi standardmuudatustena vastavalt määratlusele, mis on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 (milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012) artiklis 24.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Tootmispiirkonna laiendamine

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti C „Geograafiline piirkond“ ja koonddokumendi punkti 4 „Geograafilise piirkonna täpne määratlus“.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tehakse ettepanek hõlmata tootmispiirkonda kõik Murcia autonoomse piirkonna omavalitsusüksused. 2021. aasta muudatusega, mis kiideti heaks 2023. aastal, võrdsustati töötlemispiirkond automaatselt tootmispiirkonnaga ja selle tagajärjel jäeti teatavad töötlemisettevõtted, mis olid varem tootmis- ja pakendamispiirkonda lisatud, sealt välja. Selle muudatuse eesmärk on seda olukorda muuta. Tootmispiirkonna laiendamine võimaldab hõlmata päritolunimetusega „Pimentón de Murcia“ ka võimalikud uued töötlemisettevõtted.

Põhjendus

Muudatus tehti haldusasutuse registritesse kantud ettevõtjate nõudmisel.

Murcia piirkonnal on olnud oluline roll pipra jahvatamise arendamisel ja täiustamisel. Selle toote valmistamisele pühendunud veskeid on piirkonnas olnud alates 18. sajandist. 20. sajandil, mil Murcias patenteeriti kõrgtehnoloogiline süsteem Alcantud ja täiustati seda, muutus see tööstusharu veelgi tugevamaks. Nimetatud süsteem võimaldas optimeerida paprikate jahvatamist, tagades ühtlase kvaliteedi, ning sellest sai standardmeetod nii riiklikul kui ka rahvusvahelisel tasandil.

Kaitstud päritolunimetusega toote „Pimentón de Murcia“ tootmisprotsessi eristab lisaks jahvatussüsteemi tähtsusele ka Maestro Molinero ehk jahvatusmeistri keskne roll. Jahvatusmeistril on paprikapulbri tootmisprotsessis väga oluline ülesanne. Ta jälgib kõiki jahvatamise etappe, et tagada õigete omadustega lõpptoode. Meistri teadmised kiviveskite surve reguleerimisest, jahvatamiskiirusest ja tootevoost on paprikapulbri kvaliteedi säilitamiseks üliolulised. See oskusteave ja muud Murcia piirkonnas rakendatud tehnoloogilised uuendused, näiteks süsteemi Alcantud arendamine 1950. aastatel, eristab seda protsessi muudest Hispaania tootmispiirkondadest veelgi.

Tootmispiirkonna ja seega ka töötlemispiirkonna laiendamine kogu Murcia autonoomsesse piirkonda kindlustab selle paprikapulbri tootmismudeli järjepidevuse, tagades, et traditsioonilised ja potentsiaalsed uued tööstusettevõtted saavad tegutseda kõnealuse päritolunimetuse all.

Kaitstud päritolunimetusega toote „Pimentón de Murcia“ tootmisprotsess koosneb mitmest olulisest etapist, mis tagavad lõpptoote kvaliteedi ja homogeensuse.

— Tooraine vastuvõtmine: iga partiid kontrollitakse, tarnija pannakse kirja ja paprika klassifitseeritakse vastavalt kvaliteedile.

— Lõikamine: toote edasiseks valmistamiseks lõigatakse paprika esmalt noaga suurteks tükkideks.

— Puhastamine: tolm, niidid, lehed ja muud võõrkehad eemaldatakse õhu abil.

— Purustamine: vasarpurusti purustab koore veski jaoks umbes 8 mm suurusteks tükikesteks.

— Jahvatamine: kivist jahvatusliine kasutatakse kooskõlas Murcias välja töötatud süsteemiga Alcantud, et vähendada toote jämedust mitmes etapis. Seda jälgivad jahvatusmeister ja kvaliteedijuht, kes võrdlevad kõiki partiisid visuaalselt eelmise partiiga, et tagada toote ühtne kvaliteet. Jahvatamise kontrollimiseks kasutatakse ampermeetrit ja võimsust reguleeritakse igal jahvatusel. Lisaks hindab jahvatusmeister kivimüra, et teha kindlaks, kas veskitele etteantav materjal vajab kohandamist. Tagamaks, et veskikivid töötaksid tõhusalt, lihvitakse need käsitsi ketta ja haamri abil.

— Jõuülekanne: jõuülekannet kontrollitakse ampermeetriga ja reguleeritakse vastavalt lisatud õli kogusele (40 amprit, kui õli on vähe, ja 30 amprit, kui õli on rohkem).

— Sõelumine: temperatuuri reguleeritakse, et tagada lõpptoote stabiilsus.

— Selle muudatuse täiendavaks põhjendamiseks lisatakse taotlusele järgmised tehnilised aruanded.

— Kaitstud päritolunimetusega paprikapulbri tootmiseks kasutatav jahvatussüsteem. Selles dokumendis kirjeldatakse üksikasjalikult traditsioonilist jahvatamisprotsessi ja jahvatusmeistri keskset rolli.

— Paprikapulbritööstuse väljatöötamine ja areng. Kirjeldatakse Murcia autonoomse piirkonna paprikapulbritööstuse ajaloolist arengut, tõstes esile süsteemi Alcantud kasutuselevõttu ja oskusteadmiste tähtsust jahvatamisprotsessis.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Pimentón de Murcia“

ELi nr: PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

KPN (X) KGT ()

1. **(KPNi või KGT) nimetus**

„Pimentón de Murcia“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *CN-kood*

— 09 – KOHV, TEE, MATE JA VÜRTSID

0904 – piprad perekonnast Piper; perekonda Capsicum või Pimenta kuuluvad kuivatatud, purustatud või jahvatatud viljad

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode, mis saadakse liigi *Capsicum annuum* L., sordi „Bola“ täiesti punaste paprikate jahvatamisel. Kasutatavad paprikad peavad olema korjatud, küpsed, terved, puhtad, kuivad ja täielikult vabad kahjuritest või haigustest ning neid tuleb kasvatada piiritletud tootmispiirkonnas.

Organoleptilised omadused

Kõnealune paprikapulber on täiesti magus, iseloomuliku tugeva lõhnaga, hästi värviandev, suure rasvasisalduse ja iseloomuliku maitsega. Värvuselt on see kirkalt punane. Toode on väga stabiilse värvuse ja lõhnaga.

Füüsikalis-keemilised omadused

Osakeste suurus: paprikapulbri jahvatusaste peab olema selline, et pulber mahub läbi sõelast või võrgust nr 16 ASTM skaala järgi (vastab võrgusilma suurusele 1,19 mm).

— Metallijäägid: maksimaalne arseenisisaldus 1 ppm ja maksimaalne pliisisaldus 4 ppm.

— Toiduained või toiduaine koostisosad: toiduks kasutatavate taimeõlide lisamine mahus kuni 8 % kuivaine massist.

— Võõrkehad: keelatud on lisada seemneid muudest paprikasortidest, mida kasutatakse konservpaprikate tootmiseks, platsentasid, tupplehti ja varsi suuremas osakaalus kui vilju, kunstlikke värvaineid ja muid aineid, mis mõjutavad omadusi määravaid parameetreid.

Paprikapulbri analüütilised omadused kaubanduslikus kategoorias „Extra“:

— värvus (jahvatamise ajal) – minimaalsed ASTA ühikud: ≥ 120

— maksimaalne niiskusesisaldus (protsentides): ≤ 14 %

— maksimaalne eetriekstrakti sisaldus kuivaines (protsentides): ≤ 20 %

— maksimaalne tuhasisaldus kuivaines (protsentides):

— kokku: ≤ 9,4 %

— lahustumatu: ≤ 0,7 %

— toorkiusisaldus kuivaines (protsentides): 27 %

— maksimaalne kapsaitsiinisisaldus (protsentides): ≤ 0,003 %

Paprikapulbri analüütilised omadused kaubanduslikus kategoorias „Primera“ (I klass):

— värvus (jahvatamise ajal) – minimaalsed ASTA ühikud: ≥ 90

— maksimaalne niiskusesisaldus (protsentides): ≤ 14 %

— maksimaalne eetriekstrakti sisaldus kuivaines (protsentides): ≤ 23 %

— maksimaalne tuhasisaldus kuivaines (protsentides):

— kokku: ≤ 9,9 %

— lahustumatu: ≤ 1 %

— toorkiusisaldus kuivaines (protsentides): 28 %

— maksimaalne kapsaitsiinisisaldus (protsentides): ≤ 0,003 %

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Nii kaubanduslikku kategooriasse „Extra“ kui ka „Primera“ (I klass) kuuluvad tooted peavad olema valmistatud liigi *Capsicum annuum* L. sortide „Bola“ või „Americano“ täiesti punastest paprikatest, mis on kasvatatud tootmispiirkonnas.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tooraine tootmine ja kaitstud toote tootmine.

Tooraine tootmise või kasvatamise etapid hõlmavad kasvulava, maa ettevalmistamist, väetamist, istutamist, ümberistutamist, niisutamist ja väetamist.

Töötlemisetapid hõlmavad saagikoristust, paprikate kuivatamist ja kuivatatud kestade jahvatamist.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Jahvatamine ja pakendamine peab toimuma kiiresti ja lähedal, et säilitada toote eriomadused ja vältida niiskustaseme võimalikku muutumist, mis mõjutaks toote edasist säilitamist.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de Murcia“ hõlmatud ja tarbimiseks ettenähtud toodete pakendid peavad olema märgistatud nummerdatud märgise või lisamärgisega, mille reguleeriv asutus peab kohaldatavate eeskirjade kohaselt eelnevalt esitama.

Lisaks kohaldatavates õigusaktides sätestatud teabele ja nõuetele peavad kaitstud paprika etiketil olema nähtaval kohal sõnad „Denominación de origen „Pimentón de Murcia““ või „Denominación de origen protegida „Pimentón de Murcia““(lubatud on kasutada akronüümi „DOP“), kaubanduslik kategooria „Extra“ või „Primera“ (I klass) ning kasutatud kuivatusprotsessi liik, kas „Secado al sol“ (päikesekuivatatud) või „Secado en secadero“ (kuivatis kuivatatud).

Varteta paprikate tähistamiseks võib omal äranägemisel kasutada sõnu „Pimientos desrabados“, „Pimientos sin rabo“ või „Pimientos sin pedúnculo“.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab Murcia autonoomset piirkonda ning järgmisi Almería, Granada ja Alicante provintsi omavalitsusüksusi:

— Almería provints: Pulpí, Vélez Blanco ja Vélez Rubio.

— Granada provints: Orce ja Puebla de Don Fadrique.

— Alicante provints: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada ja Torrevieja.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote eripära

Toote eripära, mis tõstab „Pimentón de Murcia“ teiste paprikapulbrite seas esile, tuleneb selle organoleptilistest ja füüsikalis-keemilistest omadustest, mis on määratletud punktis 3.2.

Põhjuslik seos tootespetsifikaadis kirjeldatud toote kvaliteedi ja omaduste vahel:

see seos peegeldub järgmistes looduslikes ja inimtegurites.

Loodustegurid

Kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de Murcia“ hõlmatud paprikate tootmispiirkond asub Pürenee poolsaare kaguosas ning hõlmab Murcia autonoomse piirkonna, Alicante, Almería ja Granada omavalitsusüksusi. Pinnareljeef on vahelduv. Maa, mis asub Murcia autonoomses piirkonnas Alhama de Murcia, Benieli, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javieri, Santomera ja Torrepacheco haldusüksustes ning Alicantes Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada ja Orihuela haldusüksustes, paikneb vähem kui 200 meetri kõrgusel. See ala moodustab alla poole geograafilisest piirkonnast.

Suurem osa maast on keskmisel või suurel kõrgusel. Suurematel kõrgustel (200–2 000 m) asuvad Murcia autonoomses piirkonnas Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras ja Totana, Granadas Orce ja Puebla de Don Fadrique ning Almerías Pulpí, Vélez Blanco ja Vélez Rubio.

See kõrguste erinevus määratletud piirkonnas määrab kasvuperioodid, mis võivad kliimast sõltuvalt varieeruda.

Asjaomases geograafilises piirkonnas on väga levinud postorogeensed kivimid, eelkõige mergel, savi, evaporiidid ja konglomeraadid.

Suurtel tasandikel ja valglates leidub kvaternaari setteid, mis mõnikord moodustavad maalilisi nõlvu. Nendes piirkondades on üldiselt parim maa nii vihmast sõltuvate kui ka niisutatavate põllumajanduskultuuride kasvatamiseks.

Kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de Murcia“ hõlmatud paprikate kasvatamiseks kasutatavad mullad võib liigitada sooldunud muldadeks. Väiksema soolasisaldusega muldades on soolsus struktuurne ja välja kujunenud juba mulla moodustumisel. Muudel juhtudel võib see olla tingitud niisutamise tulemusena lisandunud kloriididest.

Üldiselt valitseb piirkonnas mõõdukas kliima, kus segunevad vahemereline mõju ja mõned kontinentaalsed omadused. Kliima on poolkuiv: sademete hulk on umbes 200–500 mm ja võimalik keskmine koguaurumise tase on kõrge, ulatudes juulis ja augustis paljudes kohtades 180 millimeetrini kuus.

Kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de Murcia“ hõlmatud paprikad on soojalembesed põllumajanduskultuurid, mis vajavad lopsakaks kasvuks sooja ilma. Optimaalseks arenguks ja tootmiseks peetakse vajalikuks päevast temperatuuri vahemikus 20–25 °C ja öist temperatuuri vahemikus 16–18 °C. Kui temperatuur tõuseb üle 32 °C, võivad õied varisema hakata, eriti kuivades tingimustes. Kõrge suhtelise õhuniiskuse korral talub taim temperatuuri üle 40 °C.

Taim vajab märkimisväärset õhuniiskust (suhteline õhuniiskus 50–70 %), eriti õitsemis- ja viljumisajal. Varajastes arenguetappides vajab ja talub see suuremat suhtelist niiskust kui hilisemates etappides.

Kõnealune paprika vajab kasvuperioodil ka palju valgust, eriti õitsemise, viljumise ja valmimise ajal. Seetõttu on valguse tase piirav tegur. Ebapiisava valguse tõttu muutuvad taimed kahvatuks ning sõlmevahed ja varred venivad pikaks, mis tähendab, et need on nõrgenenud ega talu viljade kaalu.

Tingimused on määratletud geograafilises piirkonnas sarnased aasta eri aegadel, mistõttu võib külvi- ja saagikoristushooaega teatavates kohtades pikendada.

Inimtegurid

Lisaks kasvutingimustele mõjutab kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de Murcia“ hõlmatud paprikate tootmist ka inimtegur, st tootjate eriteadmised.

Seepärast põhineb kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de Murcia“ hõlmatud paprikate tootmisprotsess tootjate oskusteabel. Maatükkide valik, mulla külvamiseks ettevalmistamise süsteem, seemnevalik, istutamine ja saagikoristus mõjutavad otseselt lõpptoote omadusi. Seepärast on tootjad, kes tunnevad kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de Murcia“ hõlmatud paprikate vajadusi, saanud laiendada nende kasvatust aladele, kus valitsevad samasugused looduslikud tingimused, eelkõige seoses temperatuuri, niiskuse ja valguse tasemega.

Paljundamisel kasutatakse seemneid, mis on selekteeritud eelmise saagikoristuse parimate taimede (tavaliselt esimese korje ajal) päikesekuivatatud viljadelt ning mida säilitatakse pimedas ja jahedas. Seemneid hoitakse traditsiooniliselt savipurkides või metallkarpides, et tagada minimaalne valgus ja jahe temperatuur kuni külviajani.

Pärast seemnete selekteerimist on aeg neid külvata. Külvi ajal lisatakse tublisti väetist või sõnnikut ning seemneid kaitstakse külma eest. Külvatud seemneid kontrollitakse detsembri keskel või jaanuari alguses. Arvestades, et sel aastaajal ei ole temperatuurid idanemiseks ja noorte taimede arenguks sobilikud, kaevasid tootjad varem seemikute jaoks spetsiaalsed kasvulavad – *almajaras*. Külma eest kaitseks kaeti need roo või haoga ja õhukese mullakihiga, mille peale pandi kruusa, et vältida pinna kõvenemist koorikuks. *Almajaras*'ed on umbes 1,5 m laiused ja maatüki tasasusest sõltuva pikkusega ristkülikukujulised peenrad. Seemned külvatakse peenra keskele nagu joont mööda. Tänapäeval kasutatakse taimede külma eest kaitsmiseks plastkatteid (*planteles*), mis täidavad samasugust kasvulava funktsiooni nagu *almajaras*'ed. Teise võimalusena külvatakse seemned kärjekujuliselt hea substraadiga külvialustele, kuna nii saab kindel olla, et vastutavad töötajad hoiavad põllumajandustootjate valitud või sertifitseeritud seemneid optimaalsetes kontrollitud temperatuuritingimustes.

Toodet „Pimentón de Murcia“ hinnatakse nii värv- kui ka maitseainena ning need omadused sõltuvad sordist ja asjaolust, et paprikaid kasvatatakse sooldunud mullas eespool kirjeldatud tingimustel. Etapiviisiline käsitsi saagikoristus on samuti äärmiselt oluline ja mõjutab otseselt lõpptoodet, sest see võimaldab paprikaid korjata siis, kui need on küpsed, st kui värvus on maksimaalselt ergas ja veesisaldus minimaalne.

Istutamist ei alustata kunagi enne 15. aprilli. Külma vältimiseks peetakse traditsiooniliselt parimaks kuupäevaks 25. aprilli, markusepäeva. Taimed istutatakse vagudesse või plastalusele; seemikud paigutatakse kolmnurgakujuliselt, jättes nende vahele vaksa jagu ruumi. Seejärel niisutatakse kogu peenart või üksikuid taimi, et kasutada vett ja väetisi säästlikumalt.

Saagikoristuse ajastus on kaitstud päritolunimetusega toote organoleptiliste omadustega paprikate saamiseks väga oluline. Paprikaid korjatakse käsitsi ja korjatakse ainult täiesti küpseid vilju. Õige aja määravad paprikakasvatajad, lähtudes oma põhjalikest teadmistest taime kohta. Nad oskavad eristada, millised viljad on taimel saavutanud optimaalse küpsuse, mida iseloomustab maksimaalne värvierksus, kõrgeim looduslik pigmendisisaldus ja minimaalne veesisaldus.

Pärast paprikate korjamist laotatakse need vitstest punutud mattidele või mäenõlvale, olenevalt partii suurusest, kuni need on päikesekuumuse abil veetustatud. See traditsiooniline kuivatusmeetod on aastate jooksul säilinud, kuigi kasutusele on võetud ka kuivatid.

Paprika kuivatamine ja sellele järgnev jahvatamine on olulised protsessid värske paprika omaduste säilitamiseks lõpptootes, paprikapulbris „Pimentón de Murcia“. Nii traditsiooniline kuivatusmeetod (mille puhul paprikaid kuivatatakse otsese päikesevalguse käes) kui ka meetod, mis hõlmab kuuma õhku ning kontrollitud aega ja temperatuuri, võimaldavad saada paprikakesti niiskusesisaldusega kuni 14 %. Veetustamist jätkatakse kuni jahvatamisetapini: kesti hoitakse kuivas ruumis, nii et veskis purustamine võimaldab välja tuua kõik õlid, mis annavad kaitstud päritolunimetusega tootele selle iseloomulikud omadused.

Kaitstud päritolunimetusega toote „Pimentón de Murcia“ tootmisprotsessi eristab lisaks jahvatussüsteemi tähtsusele ka Maestro Molinero ehk jahvatusmeistri keskne roll. Jahvatusmeistril on paprikapulbri tootmisprotsessis väga oluline ülesanne. Ta jälgib kõiki jahvatamise etappe, et tagada õigete omadustega lõpptoode. Meistri teadmised kiviveskite surve reguleerimisest, jahvatamiskiirusest ja tootevoost on paprikapulbri kvaliteedi säilitamiseks üliolulised.

Kivist jahvatusliine kasutatakse kooskõlas Murcias välja töötatud süsteemiga Alcantud, et vähendada toote jämedust mitmes etapis. Seda jälgivad jahvatusmeister ja kvaliteedijuht, kes võrdlevad kõiki partiisid visuaalselt eelmise partiiga, et tagada toote ühtne kvaliteet.

See tootmis- ja töötlemissüsteem on püsinud muutumatuna alates esimeste seemnete toomisest Ameerikast 16. sajandil. See kasvatusmeetod levib kogu Vahemere piirkonnas vastavalt kliimatingimustele ja seda tehakse nii, et sooldunud muldasid saab maksimaalselt ära kasutada. Esialgne tootmine Segura jõe orus laienes naaberpiirkondadesse, nagu Campo de Cartagena, Campo de Elche ja Guadalentíni org, kusjuures viimane on suurim tootmispiirkond.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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