C/2025/4074

22.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4074)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Pimentón de Murcia”

PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Pimentón de Murcia”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Dirección General de Alimentación – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (elintarvikkeista vastaava pääosasto, maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) N:o 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuotoista muutosta koskevan määritelmän mukaisia:

Jäljempänä esitetyt ja selitetyt muutokset eivät uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eivätkä aiheuttaa uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksista. Ne ovat siten viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta 11 päivänä huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa tarkoitettuja vakiomuutoksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Tuotantoalueen laajentaminen

Muutos koskee tuote-eritelmän C kohtaa (Maantieteellinen alue) ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa (Maantieteellisen alueen tarkka rajaus).

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kaikki Murcian alueen kunnat ehdotetaan sisällytettäväksi tuotantoalueeseen. Vuonna 2021 tehdyllä, vuonna 2023 hyväksytyllä muutoksella jalostusalue yhdenmukaistettiin automaattisesti tuotantoalueen kanssa, minkä seurauksena jotkin tuotanto- ja pakkausalueeseen aiemmin kuuluneista jalostuslaitoksista jäivät alueen ulkopuolelle. Tämän muutoksen tarkoituksena on korjata tämä tilanne. Lisäksi alueen laajentaminen mahdollistaa sen, että alkuperänimitys ”Pimentón de Murcia” kattaa myös mahdolliset uudet jalostuslaitokset.

Perustelu:

Ylimmän hallintoelimen rekistereihin merkityt toimijat ovat pyytäneet muutosta.

Murcian alue on ollut keskeisessä roolissa paprikan jauhamisen kehittämisessä ja parantamisessa. Alueella on ollut tähän tuotteeseen erikoistuneita jauhatuslaitoksia 1700-luvulta lähtien. Alcantud-järjestelmän patentoiminen ja jatkokehittäminen 1900-luvulla auttoi yhtenäistämään alaa. Alcantud-järjestelmän avulla paprikoiden jauhaminen voitiin optimoida, sillä se varmistaa tasalaatuisuuden, ja siitä onkin tullut viitemenetelmä sekä kansallisesti että kansainvälisesti.

SAN-nimityksen ”Pimentón de Murcia” tuotantoprosessi erottuu muista paitsi siinä käytettävän jauhatusjärjestelmän myös jauhatusmestarin ratkaisevan roolin osalta, sillä hän valvoo jauhatusprosessin jokaista vaihetta varmistaen siten, että lopullisella paprikajauhetuotteella on oikeat ominaisuudet. Jauhatusmestarin asiantuntemus kivimyllyjen paineen, jauhamisnopeuden ja tuotteen virtauksen säätelyssä on keskeisen tärkeässä roolissa laadun säilymisen kannalta. Myös tämä taitotieto yhdessä 1950-luvulla kehitetyn Alcantud-järjestelmän ja muiden alueella käyttöön otettujen teknologisten innovaatioiden kanssa erottaa tuotantoprosessin Espanjan muilla tuotantoalueilla käytössä olevista prosesseista.

Tuotanto- ja siten myös jalostusalueen laajentaminen koko Murcian alueelle takaa tämän paprikajauheen tuotantomallin jatkuvuuden ja varmistaa, että perinteiset jauhatuslaitokset voivat jatkaa toimintaansa alkuperänimitystä käyttäen, samalla kun niiden rinnalle voi tulla myös uusia laitoksia.

SAN-nimityksellä ”Pimentón de Murcia” suojatun paprikajauheen tuotantoprosessi sisältää seuraavat päävaiheet, joiden avulla varmistetaan lopputuotteen laatu ja homogeenisyys:

— Raaka-aineen vastaanotto: Jokainen erä tarkastetaan, toimittaja kirjataan, ja paprikat luokitellaan laadun mukaan.

— Leikkaaminen: Paprikat leikataan ensin karkeasti veitsellä niiden valmistelemiseksi jatkokäsittelyä varten.

— Puhdistaminen: Pöly, langanpätkät, lehdet ja muut vieraat aineet poistetaan ilmavirran avulla.

— Murskaaminen: Paprikat murskataan vasaramyllyssä noin 8 mm:n suuruisiksi paloiksi jauhamisvaihetta varten.

— Jauhaminen: Paprikanpalat jauhetaan Alcantud-järjestelmän mukaisilla kivijauhatuslinjoilla useita kertoja, jotta tuotteesta saadaan riittävän hienoa, jauhatusmestarin ja laadunvalvojan valvonnassa. He tarkastavat jokaisen erän silmämääräisesti ja vertaavat kutakin erää edelliseen erään varmistaakseen tasalaatuisuuden. Jauhatusta valvotaan ampeerimittarilla, ja tehoa säädetään jokaisella jauhatuskerralla. Jauhatusmestari tarkastaa myös kivien pitämän äänien arvioidakseen, onko raaka-aineen syöttöä tarpeen säätää. Myllyn kivien tehokkaan toiminnan varmistamiseksi niitä säädetään käsin kiekon ja vasaran avulla.

— Voimansiirto: Voimansiirtoa seurataan ampeerimittarilla ja säädetään lisätyn öljyn määrän mukaan (40 ampeeria, jos öljyä on vähän, ja 30 ampeeria, jos öljyä on enemmän).

— Seulonta: Lämpötila tarkastetaan lopputuotteen stabiiliuden varmistamiseksi.

— Hakemukseen on liitetty seuraavat tekniset tiedot, joissa nyt tehtävää muutosta selitetään tarkemmin:

— Alkuperänimityksellä suojatun paprikajauheen tuotannossa käytettävä jauhatusjärjestelmä: Asiakirjassa kuvataan yksityiskohtaisesti perinteinen jauhamisprosessi ja jauhatusmestarin keskeinen rooli.

— Paprikajauheen tuotannon kehittyminen: Asiakirjassa kuvataan, miten paprikajauheen tuotanto kehittyi Murcian alueella, korostaen erityisesti Alcantud-järjestelmää ja asiantuntemuksen merkitystä jauhamisprosessissa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Pimentón de Murcia”

EU-nro: PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Pimentón de Murcia”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 09 – KAHVI, TEE, MATE JA MAUSTEET

0904 – *Piper*-sukuinen pippuri; kuivatut, murskatut tai jauhetut *Capsicum*- tai *Pimenta*-sukuiset hedelmät

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Capsicum Annuum L. -lajin Bola-lajikkeen täysin punaisten paprikoiden jauhamisesta saatu tuote. Käytettävät paprikat on kerättävä kypsinä, niiden on oltava terveitä, puhtaita ja kuivia, niissä ei saa olla lainkaan tuholaisia tai tauteja, ja niiden on oltava rajatulla tuotantoalueella kasvatettuja.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Paprikajauhe on kokonaan makeaa, ja sillä on luonteenomainen voimakas tuoksu, se on voimakkaasti värjäävää, se sisältää runsaasti rasvaa ja sillä on erityinen erottuva maku. Väri on kiiltävän punainen. Väri ja aromi ovat hyvin kestävät.

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet:

Hiukkaskoko: Paprikajauheen on oltava jauhettu sellaiseksi, että se läpäisee ASTM:n asteikon sihdin tai seulan numero 16 (vastaa 1,19 millimetrin silmäkokoa).

— Raskasmetallijäämät: Arseenia enintään 1 ppm ja lyijyä enintään 4 ppm.

— Lisättävät elintarvikkeet: Kuivaan tuotteeseen voidaan lisätä syötäviä kasviöljyjä enintään kahdeksan prosenttia tuotteen massasta.

— Vieraat aineet: Tuotteeseen ei saa lisätä muista, säilöttyjen paprikoiden valmistuksessa käytettävistä paprikalajikkeista peräisin olevia siemeniä, ei istukoita, verhiöitä tai kantoja enempää kuin on itse hedelmässä eikä keinotekoisia väriaineita tai muita aineita, jotka vaikuttaisivat ominaisuuksia määrittävien parametrien arvoihin.

Kaupalliseen luokkaan Extra kuuluvan paprikajauheen analyyttiset ominaisuudet:

— Väri (jauhamishetkellä) – Asta-yksikköä vähintään: ≥ 120

— Enimmäiskosteus: ≤ 14 %

— Eteerisiä aineita kuiva-aineesta enintään: ≤ 20 %

— Tuhkaa kuiva-aineesta enintään:

— yhteensä: ≤ 9,4 %

— liukenematonta: ≤ 0,7 %

— Kuitupitoisuus kuiva-aineesta: 27 %

— Kapsaisiinin enimmäismäärä: ≤ 0,003 %.

Kaupalliseen luokkaan Primera (I luokka) kuuluvan paprikajauheen analyyttiset ominaisuudet:

— Väri (jauhamishetkellä) – Asta-yksikköä vähintään: ≥ 90

— Enimmäiskosteus: ≤ 14 %

— Eteerisiä aineita kuiva-aineesta enintään: ≤ 23 %

— Tuhkaa kuiva-aineesta enintään:

— yhteensä: ≤ 9,9 %

— liukenematonta: ≤ 1 %

— Kuitupitoisuus kuiva-aineesta: 28 %

— Kapsaisiinin enimmäismäärä: ≤ 0,003 %.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Molemmat tuotteet, kaupalliseen luokkaan ”Extra” ja kaupalliseen luokkaan ”Primera” (I luokka) kuuluva paprikajauhe, on valmistettava *Capsicum Annuum* L. -lajin Bola- tai Americano-lajikkeen täysin punaisista paprikoista, jotka on kasvatettu tuotantoalueella.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Raaka-aineen ja suojatun tuotteen tuotanto.

Raaka-aineen tuotantoon ja viljelyyn kuuluvat vaiheet ovat kasvatus kylmältä suojattuna, maaperän valmistelu, lannoitus, istutus, uudelleenistutus, kastelu ja myöhempi lannoitus.

Jalostusvaiheet ovat keruu, paprikoiden kuivatus ja kuivatettujen paprikoiden jauhaminen.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Jauhaminen ja pakkaaminen on suoritettava ripeästi ja lähistöllä, jotta säilytetään tuotteen erityispiirteet ja vältetään muutokset kosteuspitoisuudessa, sillä ne vaikuttaisivat tuotteen säilymiseen myöhemmin.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Kulutukseen tarkoitetut, suojatun alkuperänimityksen ”Pimentón de Murcia” kattamat tuotteet on yksilöitävä numeroidulla etiketillä tai vastaetiketillä, jonka sääntelyneuvosto toimittaa etukäteen sovellettavien sääntöjen mukaisesti.

Sovellettavassa lainsäädännössä säädettyjen tietojen ja vaatimusten lisäksi suojatun paprikajauheen merkinnöissä on oltava selkeästi merkittynä ilmaisu ”denominación de origen ”Pimentón de Murcia”” tai ”denominación de origen protegida ”Pimentón de Murcia”” eli alkuperänimitys tai suojattu alkuperänimitys ”Pimentón de Murcia” (myös lyhenne ”DOP” (SAN) on mahdollinen), kaupallinen luokka (”Extra” tai ”Primera” (I luokka)) sekä käytetty kuivatusmenetelmä (joko ”Secado al sol” eli kuivatettu auringossa tai ”Secado en secadero” eli kuivatettu kuivaamossa). Etikettiin voidaan vapaaehtoisesti lisätä jokin seuraavista merkinnöistä:

”Pimientos desrabados”, ”Pimientos sin rabo” tai ”Pimientos sin pedúnculo” (kaikki nämä merkinnät tarkoittavat, että paprikoista on poistettu kannat).

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Rajattu maantieteellinen alue käsittää Murcian alueen sekä seuraavat Almerían, Granadan ja Alicanten maakuntiin kuuluvat kunnat:

— Almerían maakunta: Pulpí, Vélez Blanco ja Vélez Rubio.

— Granadan maakunta: Orce ja Puebla de Don Fadrique.

— Alicanten maakunta: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada ja Torrevieja.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen erityisyys

Pimentón de Murcia -tuotteen erityisyys, joka erottaa sen muista paprikajauheista, johtuu sen aistinvaraisista, fyysisistä ja kemiallisista ominaisuuksista, jotka on määritelty 3.2 kohdassa.

Syy-seuraussuhde tuotteen tuote-eritelmässä kuvatun laadun ja ominaisuuksien välillä:

Syy-yhteys käy ilmi seuraavista luontoon liittyvistä ja inhimillisistä tekijöistä:

Luontoon liittyvät tekijät

SAN-nimityksellä ”Pimentón de Murcia” suojatun tuotteen valmistukseen käytettävien paprikoiden tuotantoalue sijaitsee Iberian niemimaan kaakkoisosassa, ja siihen kuuluu Murcian alueella, Alicantessa, Almeríassa ja Granadassa sijaitsevia kuntia. Pinnanmuoto vaihtelee. Murcian alueen Alhama de Murcian, Benielin, Cartagenan, Molina de Seguran, Murcian, San Javierin, Santomeran ja Torre Pachecon kunnissa ja Alicanteen kuuluvissa Elchen, Guardamar del Seguran, Pilar de la Horadadan ja Orihuelan kunnissa olevat maa-alueet sijaitsevat alle 200 metrin korkeudessa. Näiden maa-alueiden osuus maantieteellisestä alueesta on alle puolet.

Suurin osa maa-alasta sijaitsee kohtalaisen tai erittäin korkealla. Murcian alueen Caravacan, Fortunan, Librillan, Lorcan, Mazarrónin, Puerto Lumbrerasin ja Totanan kunnat, Granadaan kuuluvat Orcen ja Puebla de Don Fadriquen kunnat sekä Almeríaan kuuluvat Pulpín, Vélez Blancon ja Vélez Rubion kunnat sijaitsevat korkeammalla, 200–2 000 metrin korkeudessa.

Rajatun alueen sisällä olevat korkeuserot määrittävät kasvukaudet, jotka voivat vaihdella ilmaston mukaan.

Maantieteellisen alueen maaperä sisältää runsaasti postorogeenista maa-ainesta, erityisesti merkeliä, savea, evaporiittikiveä ja konglomeraattia.

Maaperässä on lisäksi kvartäärikautisia esiintymiä, jotka muodostavat laajoja tasankoja ja jokialtaita, toisinaan myös vaikuttavia rinteitä. Näillä alueilla on yleisesti ottaen paras maaperä sekä sateenvaraisille että kasteluviljelmille.

SAN-nimityksellä ”Pimentón de Murcia” suojatun tuotteen valmistukseen käytettävien paprikoiden kasvatusalueet voidaan luokitella maaperänsä puolesta suolamaaksi. Alhaisemman suolapitoisuuden maaperässä esiintyvä suolaisuus on rakenteellista ja juontuu maaperän muodostumisvaiheista. Muualla suolaisuus voi johtua kasteluvedestä peräisin olevista klorideista.

Ilmasto on yleisesti ottaen lauhkea, ja siinä on Välimeren ilmaston vaikutteita ja joitakin piirteitä mannerilmastosta. Ilmasto on tyypillisesti kuivahko: sadetta saadaan noin 200–500 mm, ja keskimääräinen haihduttamiskyky on hyvä – sen arvo voi useilla paikkakunnilla olla heinä-elokuussa jopa 180.

SAN-nimityksellä ”Pimentón de Murcia” suojatun tuotteen valmistukseen käytettävä paprika on lämpimän ilmaston viljelykasvi, joka vaatii korkeita lämpötiloja menestyäkseen. Paprikan ihanteellisen kasvun ja tuotannon katsotaan edellyttävän 20–25 °C:n päivä- ja 16–18 °C:n yölämpötiloja. Lämpötilan noustessa yli 32 °C:seen kukat alkavat kuihtua, etenkin kuivissa olosuhteissa. Jos suhteellinen ilmankosteus on suuri, kasvi kestää yli 40 °C:n lämpötiloja.

Paprika vaatii erittäin kostean ilmanlaadun (suhteellinen ilmankosteus 50–70 %) erityisesti kukinnan ja hedelmänmuodostuksen aikaan. Kasvun alkuvaiheissa kasvi tarvitsee suuremman suhteellisen ilmankosteuden ja se sietää kosteampaa ilmaa kuin myöhemmissä kasvuvaiheissa.

Paprikat tarvitsevat myös runsaasti valoa kasvukaudella, erityisesti kukinta-, hedelmänmuodostus- ja kypsymisvaiheessa. Valon määrä onkin yksi rajoittavista tekijöistä. Jos valoa ei ole riittävästi, kasvin väri alkaa muuttua valkoiseksi ja nivelvälit ja varret kasvavat liikaa pituutta, jolloin ne myös heikkenevät eivätkä jaksa kantaa hedelmien painoa.

Olosuhteet ovat samanlaiset kaikkialla rajatulla alueella, mutta eri aikaan vuodesta, minkä vuoksi kylvökautta ja sadonkorjuuta voidaan tietyillä alueilla pidentää.

Inhimilliset tekijät

Kasvuolosuhteiden lisäksi myös inhimillinen tekijä eli tuottajien ammattitaito vaikuttaa SAN-nimityksellä ”Pimentón de Murcia” suojatun tuotteen valmistukseen käytettävien paprikoiden tuotantoon.

SAN-nimityksellä ”Pimentón de Murcia” suojatun tuotteen valmistukseen käytettävien paprikoiden tuotantoprosessi perustuukin tuottajien taitotietoon. Niin palstojen valinta, maaperän muokkausmenetelmä kylvön valmistelemiseksi, siementen valinta, istutus kuin sadonkorjuukin vaikuttavat suoraan lopputuotteen ominaisuuksiin. Tästä syystä tuottajat, jotka Pimentón de Murcia -tuotteen valmistukseen käytettävien paprikoiden tarpeet hyvin, ovat pystyneet laajentamaan viljelmiään alueille, joilla on samat luonnolliset ominaispiirteet, erityisesti lämpötilan, ilmankosteuden ja valon määrän osalta.

Paprikoita lisätään siemenistä, jotka on valittu parhaista kasveista edellisen sadonkorjuun (yleensä ensimmäisen keruun) yhteydessä ja jotka poimitaan auringossa kuivatetuista paprikoista. Siemenet säilytetään mahdollisimman vähässä valossa sekä viileässä. Perinteisesti siemenet säilytettiin saviruukussa tai peltirasiassa, jotta ne saisivat mahdollisimman vähän valoa ja jotta ne olisivat viileässä kylvämiseen asti.

Kun siemenet on valikoitu, ne kylvetään. Kylvökseen lisätään runsaasti lannoitetta tai lantaa, ja siemenet suojataan kylmältä. Kylvöksiä valvotaan joulukuun puolivälin ja tammikuun alun välisenä aikana. Koska lämpötilat tähän aikaan vuodesta eivät ole riittävät, jotta siemenet itäisivät ja nuoret kasvit kasvaisivat, tuottajat valmistelivat taimille aiemmin erityisiä kylmäsuojattuja istutuskuoppia (espanjaksi almajaras). Taimien suojaamiseksi kylmältä kuopat katettiin ruo’oilla tai risuilla, joiden päälle lisättiin ohut kerros ruokamultaa ja viimeiseksi soraa, joka esti pinnan kovettumisen. Nämä neliskanttiset istutuskuopat kaivettiin maahan, ja ne olivat noin 1,5 metriä leveitä. Niiden pituus vaihteli syvyyden mukaan. Siemenet kylvettiin rivimäiseen muodostelmaan kuopan keskelle. Nykyään taimet suojataan kylmältä muovisuojalla (planteles), jonka toiminta-ajatus on sama kuin kylmäsuojattujen istutuskuoppien. Vaihtoehtoisesti siemenet kylvetään kylvöalustoille hunajakennon muotoon käyttäen hyvää kasvualustaa. Näin kylvöksestä vastaavat työntekijät voivat pitää siemenet (jotka voivat olla viljelijän itse valitsemia tai sertifioituja siemeniä) ihanteellisessa säädellyssä lämpötilassa.

Pimentón de Murcia -paprikajauhetta arvostetaan sekä väriä että makua antavana ainesosana. Nämä ominaisuudet riippuvat lajikkeesta, ja ne edellyttävät, että paprikat on kasvatettu suolapitoisessa maaperässä edellä kuvatuissa olosuhteissa. Myös paprikoiden vaiheittainen keruu käsin on ratkaisevan tärkeää, ja se vaikuttaa suoraan lopputuotteeseen, sillä siten kukin paprika kerätään kypsimmillään, eli kun väri on voimakkaimmillaan ja vesipitoisuus pienin.

Taimia ei koskaan istuteta ennen huhtikuun 15. päivää. Perinteisesti on uskottu, että hallan välttämiseksi taimet olisi paras istuttaa aikaisintaan pyhän Markuksen päivänä eli huhtikuun 25. päivänä. Taimet istutetaan vakoihin tai käyttäen muovialustaa. Kasvit sijoitetaan kolmion muotoon kämmenen leveydelle. Seuraavaksi ne kastellaan tulvittamalla tai kohdennetusti, jotta niukkojen vesivarojen ja lannoitteiden käyttöä voidaan säädellä paremmin.

Sadonkorjuun ajoittaminen on ratkaisevan tärkeässä roolissa SAN-nimityksellä ”Pimentón de Murcia” suojatun tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien kehittymisen kannalta. Sadonkorjuu tapahtuu käsin, ja kasveista poimitaan vain täysin kypsät yksilöt. Tuottajat, joilla on tuotteeseen liittyvä asiantuntemus, päättävät oikean sadonkorjuuhetken. He osaavat valita kustakin kasvista ihanteellisen kypsyysasteen saavuttaneet yksilöt eli ne, joiden väri on voimakkain, luonnollisten pigmenttien pitoisuus suurin ja vesipitoisuus pienin.

Perinteisesti paprikat on poiminnan jälkeen levitetty erän koosta riippuen punotulle alustalle tai kumpareiden rinteille, kunnes ne ovat kuivuneet auringon lämmössä. Tämä perinteinen kuivatusmenetelmä on vuosien saatossa säilynyt, joskin nykyään käytössä on myös kuivaamoja.

Paprikoiden kuivatus ja sitä seuraava jauhaminen ovat keskeisen tärkeitä prosesseja tuoreiden paprikoiden ominaisuuksien säilyttämiseksi lopputuotteessa eli Pimentón de Murcia -paprikajauheessa. Sekä perinteisellä kuivatusmenetelmällä (jossa paprikat kuivatetaan altistamalla ne suoralle auringonvalolle) että menetelmällä, jossa hyödynnetään kuumaa ilmaa ja säänneltyä kuivatusaikaa ja lämpötilaa, saadaan kuivatettuja paprikoita, joiden kosteuspitoisuus on alle 14 prosenttia. Tämä kosteuspitoisuus säilytetään jauhamisvaiheeseen asti säilyttämällä paprikat kuivissa tiloissa, jotta vasaramyllyssä tapahtuva murskaaminen tuo esille kaikki paprikoiden sisältämät öljyt, jotka antavat tällä nimityksellä suojatulle tuotteelle sen erityisominaisuudet.

SAN-nimityksen ”Pimentón de Murcia” tuotantoprosessi erottuu muista paitsi siinä käytettävän jauhatusjärjestelmän myös jauhatusmestarin ratkaisevan roolin osalta, sillä hän valvoo jauhatusprosessin jokaista vaihetta varmistaen siten, että lopullisella paprikajauhetuotteella on oikeat ominaisuudet. Jauhatusmestarin asiantuntemus kivimyllyjen paineen, jauhamisnopeuden ja tuotteen virtauksen säätelyssä on keskeisen tärkeässä roolissa laadun säilymisen kannalta.

Paprikanpalat jauhetaan Murciassa kehitettyyn Alcantud-järjestelmään kuuluvilla kivijauhatuslinjoilla useita kertoja jauhatusmestarin ja laadunvalvojan valvonnassa. He tarkastavat jokaisen erän silmämääräisesti ja vertaavat kutakin erää edelliseen varmistaakseen tasalaatuisuuden.

Tämä tuotanto- ja jalostusjärjestelmä on pysynyt muuttumattomana siitä asti, kun ensimmäiset siemenet tuotiin Amerikasta 1500-luvulla. Välimeren alueella käytössä oleva kasvatusjärjestelmä levisi ilmasto-olosuhteiden mukaan, ja sen avulla pystyttiin myös hyödyntämään suolapitoista maaperää mahdollisimman hyvin. Segura-joen laaksossa alkanut tuotanto levisi viereisille alueille, kuten Campo de Cartagenaan, Campo de Elcheen ja Guadalentínin laaksoon, joka onkin tuotantoalueista suurin. Tuote-eritelmän julkaisutiedot

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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