C/2025/4074

22.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4074)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pimentón de Murcia»

PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Pimentón de Murcia»

2. **Type d'indication géographique**

☒ appellation d'origine protégée (AOP)

☐ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143:

Les modifications décrites et motivées ci-après ne comportent pas de risque d'annihiler le lien ou d'entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Ces modifications correspondent donc à des «modifications standard» conformément à l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012.…

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Élargissement de l'aire de production

La présente modification concerne la rubrique C) «Aire géographique» du cahier des charges et le point 4 «Description succincte de la délimitation de l'aire géographique» du document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Il est proposé d'élargir l'aire de production à l'ensemble des communes de la région de Murcie. Cette modification est nécessaire pour répondre à la situation qui résulte du fait que l'aire d'élaboration est assimilée automatiquement à l'aire de production à la suite de la modification de 2021, approuvée en 2023, laquelle a écarté certaines entreprises de transformation qui étaient auparavant comprises dans l'aire d'élaboration et de conditionnement. En outre, l'élargissement permettra l'ajout de nouvelles entreprises de transformation potentielles dans le cadre de l'appellation d'origine «Pimentón de Murcia».

Justification:

Cette modification répond à la demande d'opérateurs inscrits dans les registres de l'organe de gestion.

La région de Murcie a joué un rôle essentiel dans l'évolution et le perfectionnement de la mouture du poivron. L'existence de moulins spécialisés dans le produit est attestée depuis le XVIII^{e} siècle. La présence de ces moulins se renforce au XX^{e} siècle avec le développement du système Alcantud, un système breveté et perfectionné à Murcie. Ce système a permis d'optimiser la mouture du poivron, en assurant une qualité uniforme, et s'est imposé comme la méthode de référence aux niveaux national et international.

Outre l'importance du système de mouture, le processus d'élaboration de l'AOP «Pimentón de Murcia» se distingue par le rôle fondamental du maître meunier (*maestro molinero*). Le maître meunier est essentiel dans le processus d'élaboration du «Pimentón de Murcia» et surveille chaque étape de la mouture afin de garantir que le produit final présente les propriétés appropriées. Sa connaissance du réglage de la pression des moulins de pierre, de la vitesse de broyage et du débit de produit est essentielle pour maintenir la qualité du «Pimentón de Murcia». Ce savoir-faire, associé à l'innovation technologique appliquée dans la région de Murcie, notamment le développement du système Alcantud dans les années 1950, différencie toujours plus ce processus de celui utilisé dans d'autres zones de production en Espagne.

L'élargissement de l'aire de production, et donc de l'aire d'élaboration, à l'ensemble de la région de Murcie garantit la continuité du modèle de production du «Pimentón de Murcia», ce qui garantit que les entreprises traditionnelles et les nouvelles entreprises potentielles puissent fonctionner dans le cadre de l'appellation d'origine.

Le processus de production de l'AOP «Pimentón de Murcia» suit une série d'étapes clés qui garantissent la qualité et l'homogénéité du produit final:

— Réception: chaque lot est contrôlé afin de recenser le fournisseur et de classer le poivron selon ses qualités.

— Broyage: les poivrons sont tout d'abord fragmentés de manière grossière à l'aide de lames.

— Nettoyage: La poussière, les filaments, les feuilles et autres matières étrangères sont éliminés à l'aide d'air.

— Concassage: un broyeur à marteaux brise l'écorce à un calibre d'environ 8 mm, ce qui facilite le passage des poivrons aux moulins.

— Broyage: des lignes de moulins à pierre sont utilisées avec le système Alcantud, qui permet de réduire la taille du produit en plusieurs passages, selon les critères du maître meunier et du responsable de la qualité, lesquels comparent visuellement chaque lot avec le précédent afin de garantir l'uniformité. Le contrôle de la mouture est effectué à l'aide d'un ampèremètre, la puissance étant adaptée à chaque passage. En outre, le maître meunier évalue le bruit produit par les pierres afin d'adapter l'alimentation des moulins. Les pierres des moulins sont taillées manuellement à l'aide d'un disque et d'une boucharde afin de maintenir leur efficacité.

— Transmission: adaptée en fonction de la quantité d'huile ajoutée, en contrôlant également à l'aide d'un ampèremètre (40 ampères si contient peu d'huile et 30 si en contient davantage).

— Tamisage: un contrôle de température est effectué pour garantir la stabilité du produit final.

— Afin de mieux étayer cette modification, les rapports techniques suivants sont ajoutés à la demande:

— système de mouture pour la production de pimentón bénéficiant d'une appellation d'origine. Ce document détaille le processus de mouture traditionnel et le rôle fondamental du maître meunier.

— développement et évolution de l'industrie du pimentón. Description de l'évolution historique de l'industrie du pimentón dans la région de Murcie, soulignant la mise en place du système Alcantud et l'importance de l'expertise dans le processus de mouture.

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Pimentón de Murcia»

N° UE: PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Pimentón de Murcia»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 09 — CAFÉ, THÉ, MATÉ ET ÉPICES

0904 — poivre du genre Piper; piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, séchés ou broyés ou pulvérisés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Produit issu de la mouture de poivrons entièrement rouges, appartenant au genre Capsicum annuum L., variété «Bola», récoltés à maturité, sains, propres et secs, exempts de parasites et de maladies, et provenant de l'aire de production délimitée. Caractéristiques organoleptiques

Caractéristiques organoleptiques

Le pimentón est très doux. Il présente un arôme prononcé caractéristique et un grand pouvoir colorant, une teneur élevée en matières grasses et un goût spécifique. Il est de couleur rouge brillant. Il présente une grande stabilité de la couleur et de l'arôme.

Caractéristiques physicochimiques:

Taille du grain: le pimentón doit être moulu de telle manière que le grain passe par le tamis n° 16 de l'échelle ASTM (équivalant à un maillage de 1,19 mm).

— Résidus de métaux: arsenic ≤ 1 ppm et plomb ≤ 4 ppm

— Ingrédients nutritionnels et alimentaires: l'adjonction d'huiles végétales comestibles est autorisée dans la proportion maximale de 8 % de la masse de produit sec.

— Matières étrangères: l'adjonction de graines issues d'autres variétés de poivrons utilisés dans la fabrication de conserves est interdite, de même que celle de placentas, de calices et de pédoncules dans des proportions supérieures à celles du fruit lui-même, de colorants artificiels et d'autres substances pouvant altérer les valeurs des paramètres définissant les qualités.

Caractéristiques analytiques du pimentón de la catégorie commerciale Extra:

— Couleur (au moment de la mouture). Unités ASTA minimales: ≥ 120

— Humidité maximale (exprimée en %): ≤ 14 %

— Extrait éthéré calculé sur matière sèche (en % maximal): ≤ 20 %

— Cendres calculées sur matière sèche (% maximal):

— totales: ≤ 9,4 %

— insolubles: ≤ 0,7 %

— Fibre brute calculée sur matière sèche (%): 27 %

— Capsicine (exprimée en % maximal): ≤ 0,003 %

Caractéristiques analytiques du pimentón de la catégorie commerciale Primera (classe I):

— Couleur (au moment de la mouture). Unités ASTA minimales: ≥ 90

— Humidité maximale (exprimée en %): ≤ 14 %

— Extrait éthéré calculé sur matière sèche (en % maximal): ≤ 23 %

— Cendres calculées sur matière sèche (% maximal):

— totales: ≤ 9,9 %

— insolubles: ≤ 1 %

— Fibre brute calculée sur matière sèche (%): 28 %

— Capsicine (exprimée en % maximal): ≤ 0,003 %

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les deux produits, le pimentón de la catégorie commerciale Extra et celui de la catégorie commerciale Primera [classe I], sont élaborés à partir de poivrons entièrement rouges du genre Capsicum annuum L., variété «Bola» ou «Americano», cultivés dans l'aire de production.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Production de la matière première et élaboration du produit protégé.

Les étapes de production ou de culture de la matière première comprennent le lit de semence, la préparation des sols, l'apport d'engrais, la plantation, la transplantation, l'arrosage et la fertilisation.

Les étapes d'élaboration incluent la récolte, le séchage du poivron et la mouture de l'écorce sèche.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les processus de mouture et de conditionnement doivent être réalisés de manière rapprochée dans l'espace et dans le temps, afin de préserver les caractéristiques spécifiques du produit et d'éviter d'éventuelles altérations de l'humidité, qui auraient une incidence sur sa conservation ultérieure.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les emballages des produits bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Pimentón de Murcia», destinés à la consommation, sont pourvus d'une étiquette ou d'une contre-étiquette numérotée, préalablement fournie par le conseil régulateur, conformément aux règles établies.

Sur l'étiquette du pimentón protégé doivent figurer de manière visible, outre les informations et autres exigences prévues par la législation applicable, les termes «Denominación de origen "Pimentón de Murcia"» ou «Denominación de origen protegida "Pimentón de Murcia"» (l'utilisation de l'abréviation «AOP» est autorisée), la catégorie commerciale «Extra» ou «Primera» et le type de séchage, «Secado al sol» [séché au soleil] ou «Secado en secadero» [séché en séchoir].

Les mentions «Pimientos desrabados» [poivrons équeutés], «Pimientos sin rabo» [poivrons sans queue] ou «Pimientos sin pedúnculo» [poivrons sans pédoncule] sont facultatives.

4. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée comprend la région de Murcie ainsi que les communes suivantes des provinces d'Almería, de Grenade et d'Alicante:

— Province d'Almería: Pulpí, Velez Blanco et Velez Rubio.

— Province de Grenade: Orce et Puebla de Don Fadrique.

— Province d'Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada et Torrevieja.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité du produit

La spécificité du produit, qui rend le «Pimentón de Murcia» unique par rapport à d'autres piments, est déterminée par ses caractéristiques organoleptiques et physicochimiques, définies au point 3.2.

Lien de causalité entre la qualité et les caractéristiques du produit décrites dans le cahier des charges

Il ressort des facteurs naturels et humains suivants:

Facteurs naturels

L'aire de production du poivron destiné à l'AOP «Pimentón de Murcia» se situe dans le sud-est de la péninsule ibérique et comprend les communes de la région de Murcie, d'Alicante, d'Almería et de Grenade. Les terres situées dans les communes d'Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera et Torre Pacheco dans la région de Murcie et Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada et Orihuela à Alicante sont situées à une altitude de moins de 200 mètres. Cette zone représente moins de la moitié de l'étendue de l'aire géographique.

La plupart des terres sont situées à des altitudes moyennes ou élevées. Les communes de Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras et Totana dans la région de Murcie, Orce et Puebla de Don Fadrique à Grenade et Pulpí, Vélez Blanco et Vélez Rubio à Almería sont situées à des altitudes supérieures allant de 200 à 2 000 mètres.

Cette différence d'altitude dans l'aire géographique détermine les périodes de végétation, qui peuvent varier en fonction du climat.

Les matériaux postorogéniques sont très fréquents dans l'aire géographique concernée, avec la présence en particulier de dépôts de marnes, d'argiles, de roches évaporitiques et de conglomérats.

Des dépôts quaternaires sont présents dans les plaines étendues et dans les bassins des rivières, formant parfois des glacis spectaculaires. Ces zones offrent généralement les meilleures terres de culture, tant irriguées que non irriguées.

Les sols utilisés pour la culture du poivron bénéficiant de l'AOP «Pimentón de Murcia» peuvent être classés comme salins. La salinité des sols présentant la plus faible teneur en sels est structurelle, propre à la constitution du sol lui-même, alors que dans les autres cas, elle pourrait être due aux apports en chlorures issus de l'irrigation.

D'une manière générale, il s'agit d'un climat tempéré avec une influence méditerranéenne et une certaine continentalité. Le climat présente un caractère semi-aride, avec des précipitations d'environ 200 à 500 mm et des niveaux d'évapotranspiration potentielle moyenne élevés, pouvant atteindre des valeurs de 180 dans de nombreuses localités au cours des mois de juillet et d'août.

Le poivron de l'AOP «Pimentón de Murcia» est une culture des climats chauds, qui a besoin de chaleur pour se développer. Pour un développement et une production optimaux, des températures diurnes de 20 à 25° C et des températures nocturnes de 16 à 18 °C sont jugées nécessaires. Des températures supérieures à 32 °C provoquent des avortements floraux, en particulier dans des environnements secs. Lorsqu'il existe une humidité relative élevée, la plante tolère des températures pouvant dépasser les 40 °C.

Cette culture est exigeante en humidité ambiante (entre 50 et 70 % d'humidité relative), notamment pendant les étapes de la floraison et la nouaison. Au cours des premières phases de développement, elle nécessite et tolère une humidité relative plus élevée qu'au cours des phases ultérieures.

Le poivron est également exigeant en luminosité, pendant toute la durée du cycle végétatif, en particulier pendant les étapes de la floraison, de la nouaison et de la maturation. La luminosité est par conséquent un facteur limitatif. Une luminosité insuffisante entraîne un étiolement de la plante et un allongement des entre-nœuds et des tiges, qui sont alors affaiblis et ne supportent plus le poids de la récolte.

Les conditions se reproduisent dans l'aire géographique délimitée à différents moments de l'année, de sorte que les périodes d'ensemencement et de récolte peuvent s'étaler dans le temps sur certains territoires.

Facteurs humains

Tout comme les conditions de culture, le facteur humain, c'est-à-dire les connaissances spécifiques des producteurs, joue également un rôle dans la production des poivrons de l'AOP «Pimentón de Murcia».

C'est pourquoi la production du poivron de l'AOP «Pimentón de Murcia» repose sur le savoir-faire des producteurs. La sélection des terres, ainsi que le système de préparation des semis, la sélection des semences, la plantation et la récolte ont une incidence directe sur les caractéristiques du produit final. C'est ce qui a permis aux producteurs connaissant les exigences de la culture du poivron destiné à la production du «Pimentón de Murcia» d'étendre leurs cultures à des terres présentant les mêmes caractéristiques naturelles, notamment celles liées à la température, à l'humidité et à la luminosité.

La reproduction est réalisée au moyen de semences choisies parmi les meilleures plantes de la récolte précédente (normalement de la première cueillette) et parmi des poivrons séchés au soleil, conservés dans des conditions de luminosité minimale et de température fraîche. Traditionnellement, afin de maintenir ces conditions de luminosité minimale et de température fraîche, les graines sont conservées dans des jarres en terre ou des boîtes en fer-blanc jusqu'au moment de l'ensemencement.

Une fois les semences sélectionnées, elles sont ensemencées. Une quantité généreuse d'engrais ou de fumier est ajoutée au moment de l'ensemencement, et les semences sont protégées contre le froid. Les semis sont contrôlés à la mi-décembre ou au début du mois de janvier. Étant donné que, durant cette période de l'année, les conditions de température ne sont pas appropriées à la germination ni au développement des jeunes plants, les producteurs créaient autrefois des couches chaudes particulières, appelés «almajaras». Pour la protection contre le froid, ils recouvraient les semences de roseaux ou de branchages et d'une fine couche de humus, puis de gravier, pour empêcher la formation de croûtes. Les «almajaras» consistaient en des cavités rectangulaires creusées dans le sol, d'environ 1,5 m de large et d'une longueur variable en fonction du nivellement du terrain, au milieu desquelles était tracé une sorte de chemin, où étaient introduites les semences. Actuellement, pour la protection contre le froid, on utilise des housses en plastique appelées «planteles», qui servent de lits chauds comme les «almajaras», ou on effectue l'ensemencement dans les alvéoles de plateaux de semis avec un bon substrat, ce qui permet de maintenir les semences, sélectionnées par les agriculteurs ou certifiées, dans des conditions de température optimales, contrôlées par un personnel spécialisé et professionnel chargé des semis.

Le «Pimentón de Murcia» est apprécié pour sa double fonction de colorant et de condiment. Ces caractéristiques lui sont conférées par la variété et la culture du poivron dans des sols salins, dans les conditions décrites ci-dessus. De même, la cueillette à la main du poivron, échelonnée dans le temps, est essentielle. Elle a une influence directe sur le produit final car elle permet de choisir les poivrons qui sont tout à fait mûrs, c'est-à-dire ceux qui présentent la plus grande intensité de couleur et la teneur minimale en eau.

La plantation n'a jamais lieu avant le 15 avril. La date du 25 avril, qui est celle de la fête de San Marcos, est traditionnellement considérée comme la plus appropriée pour éviter le gel. La plantation est réalisée dans des sillons ou sur un paillage plastique, les semis étant espacés de la largeur d'une main et disposés en quinconce. On procède à une irrigation par inondation («par ruissellement») ou à une irrigation localisée, qui permet un meilleur contrôle des ressources limitées en eau et des engrais.

Le moment de la récolte est crucial pour obtenir des poivrons présentant les caractéristiques sensorielles du produit protégé par l'AOP. Les poivrons sont récoltés à la main et seuls ceux qui sont tout à fait mûrs sont cueillis. Ce sont les producteurs, avec leur connaissance du produit, qui déterminent le bon moment. Ils sont en mesure de distinguer sur chaque plante les poivrons qui ont atteint leur maturité optimale, c'est-à-dire ceux qui présentent la plus grande intensité de couleur, la teneur en pigments naturels la plus élevée et la teneur minimale en eau.

Une fois les poivrons récoltés, ils sont disposés en quinconce sur une sorte de clayonnage ou étendus sur les flancs des talus, en fonction de la taille, petite ou grande, du lot, jusqu'à ce qu'ils soient déshydratés par la chaleur du soleil. Ce type de séchage traditionnel s'est maintenu au fil des années, même si l'utilisation de séchoirs a également été introduite.

Le séchage, puis la mouture du poivron, sont des étapes essentielles pour la conservation des caractéristiques du poivron frais dans le produit final, le «Pimentón de Murcia». Tant la méthode traditionnelle de séchage par exposition directe des poivrons au soleil que la méthode de séchage à l'air chaud avec contrôle de la durée et de la température permettent d'obtenir l'écorce sèche du poivron, dont l'humidité est inférieure à 14 %. Cette déshydratation est maintenue jusqu'à la mouture en conservant les écorces dans des locaux secs, afin que leur broyage dans le broyeur à marteaux permette d'extraire toutes les huiles qui confèrent au produit bénéficiant de l'AOP les caractéristiques qui lui sont propres.

Outre l'importance du système de mouture, le processus d'élaboration de l'AOP «Pimentón de Murcia» se distingue par le rôle fondamental du maître meunier (*maestro molinero*). Le maître meunier est essentiel dans le processus d'élaboration du «Pimentón de Murcia» et surveille chaque étape de la mouture afin de garantir que le produit final présente les propriétés appropriées. Sa connaissance du réglage de la pression des moulins de pierre, de la vitesse de broyage et du débit de produit est essentielle pour maintenir la qualité du «Pimentón de Murcia».

Des lignes de moulins à pierre sont utilisées avec le système Alcantud (développé à Murcie), qui permet de réduire la taille du produit en plusieurs passages, selon les critères du maître meunier et du responsable de la qualité, lesquels comparent visuellement chaque lot avec le précédent afin de garantir l'uniformité.

Cette méthode de production et d'élaboration est demeurée inchangée depuis que les premières graines ont été importées d'Amérique, au XVIe siècle. Le système de culture de l'ensemble de la zone méditerranéenne s'est étendu en fonction des conditions climatiques et pour tirer le meilleur parti des sols salins. La production initiale de Valle del Segura s'est progressivement étendue aux zones voisines telles que Campo de Cartagena, Campo de Elche et Valle del Guadalentín, cette dernière représentant la plus grande zone de production.

Référence à la publication du cahier des charges

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