C/2025/4074

22.7.2025

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge táisc gheografaigh i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2025/4074)

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Pimentón de Murcia'

PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

1. **Ainm an táirge**

'Pimentón de Murcia'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☒ Ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint (ATFC)

☐ Tásc geografach faoi chosaint (TGFC)

☐ Tásc geografach (TG)

3. **Earnáil**

☒ Táirgí talmhaíochta

☐ Fíonta

☐ Deochanna biotáilleacha

4. **Tír ar léi an limistéar geografach**

an Spáinn

5. **Údarás an Bhallstáit atá ag cur an leasaithe chaighdeánaigh in iúl**

Ard-Stiúrthóireacht an Bhia, Aireacht Talmhaíochta, Iascaigh agus Bia

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Míniú ar an bhfáth a dtagann an leasú (nó na leasuithe) faoin sainmhíniú ar leasú caighdeánach dá bhforáiltear in Airteagal 24(4) de Rialachán (AE) Uimh. 2024/1143:

Níl aon bhaol ann go gcuirfí an nasc ar neamhní leis na leasuithe a leagtar amach agus a mhínítear thíos ná níl aon srian nua ar mhargú an táirge i gceist leo. Dá bhrí sin, is 'leasuithe caighdeánacha' iad de réir bhrí Airteagal 24(4) de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012.

7. **Tuairisc ar an leasú (nó ar na leasuithe) formheasta**

Síneadh leis an limistéar táirgeachta

Baineann an leasú sin le Roinn C (Limistéar geografach) den tsonraíocht táirge agus le Roinn 4 (Tuairisc achomair ar an limistéar geografach) den doiciméad aonair

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tá sé beartaithe bardais uile Réigiún Murcia a áireamh sa limistéar táirgeachta. Le leasú 2021, a formheasadh in 2023, rinneadh an limistéar próiseála a ailíniú go huathoibríoch leis an limistéar táirgeachta, rud a d'fhág gur eisiadh roinnt monarchana próiseála a bhí mar chuid den limistéar táirgeachta agus pacáistithe roimhe sin. Is é is cuspóir don leasú sin aghaidh a thabhairt ar an gcás sin. Trí shíneadh a chur leis an limistéar, d'fhéadfaí monarchana próiseála nua a chumhdach leis an ainmniúchán tionscnaimh 'Pimentón de Murcia'.

Cúis:

D'iarr oibreoirí an leasú sin a iontráil i gcláir an chomhlachta bainistíochta.

Bhí ról bunúsach ag Réigiún Murcia maidir le muilleáil phiobair a fhorbairt agus a fheabhsú a thuilleadh. Bhí muilte ina ndearnadh speisialtóireacht sa táirge sin sa réigiún ó bhí an 18ú haois ann. Sa 20ú haois, cuireadh an córas Alcantud faoi phaitinn agus rinneadh é a fhorbairt a thuilleadh, rud a chuidigh leis an tionscal a chomhdhlúthú. Leis an gcóras sin, bhíothas in ann an mhuilleáil phiobair a bharrfheabhsú trí cháilíocht aonfhoirmeach a áirithiú agus is é an modh tagartha anois é go náisiúnta agus go hidirnáisiúnta araon.

Seasann próiseas táirgthe ATFC Pimentón de Murcia amach ní hamháin maidir leis an gcóras muilleála a úsáidtear, ach freisin maidir leis an ról ríthábhachtach atá ag an máistirmhuilleoir, a dhéanann faireachán ar gach céim den phróiseas muilleála chun a áirithiú go bhfuil na hairíonna cearta ag an táirge paiprice deiridh. Tá saineolas an mháistir ar bhrú na muilte cloiche, ar an luas meilte agus ar shreabhadh an táirge a rialú ríthábhachtach chun an cháilíocht a choinneáil ar bun. Leis an saineolas sin, mar aon leis an gcóras Alcantud a forbraíodh sna 1950í agus le nuálaíochtaí teicneolaíochta eile a glacadh sa réigiún, déantar idirdhealú breise idir an próiseas agus na próisis a úsáidtear i limistéir tháirgeachta eile sa Spáinn.

Trí shíneadh a chur leis an limistéar táirgeachta, agus dá bhrí sin an limistéar próiseála, chuig réigiún iomlán Murcia, ráthófar leanúnachas na samhla táirgthe paiprice sin, lena n-áiritheofar gur féidir le muilte traidisiúnta, a bhféadfadh muilte nua dul i bpáirt leo, leanúint de bheith ag oibriú faoin ainmniúchán tionscnaimh.

Áirítear i bpróiseas táirgthe ATFC Pimentón de Murcia na príomhchéimeanna seo a leanas, lena n-áirithítear cáilíocht agus aonchineálacht an táirge deiridh:

— Glacadh [leis an amhábhar]: déantar gach baisc a sheiceáil; déantar an soláthróir a thaifeadadh agus na piobair a aicmiú de réir cáilíochta.

— Gearradh: gearrtar na piobair go garbh le scian ar dtús chun an táirge a ullmhú lena phróiseáil ina dhiaidh sin.

— Glanadh: baintear deannach, sreangán, duilleoga agus ábhar coimhthíoch eile le haer.

— Mionbhrú: briseann brúiteoir casúir na blaoscanna ina bpíosaí thart ar 8 mm mar ullmhúchán le haghaidh na muilleála.

— Muilleáil: úsáidtear línte clochmhuilleála, i gcomhréir leis an gcóras Alcantud, chun méid an táirge a laghdú roinnt geábhanna, faoi mhaoirseacht an mháistirmhuilleora agus an bhainisteora cáilíochta a sheiceálann gach baisc ó amharc, agus í á cur i gcomparáid leis an gceann roimhe sin chun aonfhoirmeacht a áirithiú. Úsáidtear aimpmhéadar chun faireachán a dhéanamh ar an muilleáil agus socraítear an chumhacht gach geábh. Seiceálann an máistirmhuilleoir freisin an torann a dhéanann na clocha chun go mbeidh a fhios aige an bhfuil gá an fotha muilinn a shocrú. Chun a áirithiú go n-oibríonn na clocha muilinn go héifeachtach, déantar diosca agus casúr a fheistiú de láimh orthu.

— Tras-seoladh: arna shocrú de réir chainníocht na hola a chuirtear isteach agus déantar faireachán uirthi le haimpmhéadar (40 aimpéar mura bhfuil mórán ola i gceist agus 30 aimpéar má tá níos mó i gceist).

— Criathrú: seiceáiltear an teocht chun cobhsaíocht an táirge deiridh a áirithiú.

— Tá na tuarascálacha teicniúla seo a leanas i gceangal leis an iarratas chun an leasú sin a mhíniú a thuilleadh:

— Córas muilleála chun paiprice a tháirgeadh faoin ainmniúchán tionscnaimh. Tugtar tuairisc mhionsonraithe sa doiciméad ar an bpróiseas muilleála traidisiúnta agus ar ról lárnach an mháistirmhuilleora.

— Forbairt agus teacht chun cinn an tionscail paiprice. Déantar cur síos sa doiciméad ar an gcaoi ar forbraíodh an tionscal paiprice i Réigiún Murcia, ina gcuirtear i dtreis córas Alcantud agus an tábhacht a bhaineann le saineolas ar an bpróiseas muilleála.

Déanann an leasú sin difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

'Pimentón de Murcia'

Uimh. AE: PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

ATFC (X) TGFC ( )

1. **Ainm nó ainmneacha (an ATFC nó an TGFC)**

'Pimentón de Murcia'

2. **Ballstát nó tríú tír**

an Spáinn

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 09 — CAIFE, TAE, MAITÉ AGUS SPÍOSRAÍ

0904 — Piobar den ghéineas *Piper*; torthaí den ghéineas *Capsicum* nó den ghéineas *Pimenta* atá triomaithe nó brúite nó meilte

3.2. ***Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)***

Táirge a thagann as muilleáil piobar atá iomlán dearg ar den ghéineas *Capsicum annuum* L. iad, an cineál 'Bola'. Ní mór na piobair a úsáidtear a bheith buainte, aibí, folláin, glan, tirim agus iomlán saor ó lotnaidí nó ó ghalair tráth na buainte agus ní mór iad a fhás sa limistéar táirgeachta sainithe.

Tréithe orgánaileipteacha:

Bíonn an paiprice iomlán milis agus is saintréith de dea-bholadh láidir, ardacmhainn dathúcháin, cion saille agus blas sainiúil. Bíonn dath dearg lonrach air. Bíonn sé an-seasmhach ó thaobh datha agus dea-bholaidh.

Saintréithe fisiceacha agus ceimiceacha:

Méid na gcáithníní: ní mór an paiprice a mhuilleáil le go dtéann sé trí chriathar Uimh. 16 nó scagaire ar an scála ASTM (coibhéiseach le mogalra 1,19 mm).

— Iarmhair mhiotail: arsanaic 1 p.p.m. ar a mhéad agus luaidhe 4 p.p.m. ar a mhéad.

— Bia nó comhábhair bia: olaí plandúla inite suas le 8 % ar a mhéad den táirge tirim de réir maise a chur leis.

— Ábhar coimhthíoch: tá toirmeasc ar chur isteach síolta ó chineálacha eile piobar a úsáidtear i dtáirgeadh piobar cannaithe, broghaiseanna, cailísí agus gais i gcion níos mó ná an toradh é féin, ar dhathúcháin shaorga agus substaintí eile a dhéanann difear do luachanna na bparaiméadar lena sainmhínítear na cáilíochtaí.

Saintréithe anailíseacha paiprice sa chatagóir thráchtála 'Extra':

— Dath (tráth na muilleála) — Aonaid ASTA íosta: ≥ 120

— Bogthaise uasta: ≤ 14 %

— Eastóscadh éitir uasta d'ábhar tirim: ≤ 20 %

— Luaithreach uasta in ábhar tirim:

— Iomláin: ≤ 9,4 %

— Dothuaslagtha: ≤ 0,7 %

— Snáithín amh in ábhar tirim: 27 %

— Capsaicin uasta: ≤ 0,003 %.

Saintréithe anailíseacha paiprice sa chatagóir thráchtála *Primera* [Aicme I]:

— Dath (tráth na muilleála) — Aonaid ASTA íosta: ≥ 90

— Bogthaise uasta: ≤ 14 %

— Eastóscadh éitir uasta ábhair thirim: ≤ 23 %

— Luaithreach uasta in ábhar tirim:

— Iomláin: ≤ 9,9 %

— Dothuaslagtha: ≤ 1 %

— Snáithín amh in ábhar tirim: 28 %

— Capsaicin uasta: ≤ 0,003 %.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Ní mór an dá tháirge, paiprice sa chatagóir thráchtála 'Extra' agus paiprice sa chatagóir tráchtála 'Primera' [Aicme I] a dhéanamh as piobair iomlán dearg ar den ghéineas *Capsicum annuum* L. iad, an cineál 'Bola' nó 'Americano', a fhástar sa limistéar táirgeachta.

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Táirgeadh an amhábhair agus táirgeadh an táirge atá faoi chosaint.

Áirítear leis na céimeanna i dtáirgeadh nó i saothrú an amhábhair na ceapacha teo, ullmhú na talún, leasú, plandú, trasphlandú, uisciú agus leasú.

Áirítear leis na céimeanna próiseála buainte, triomú na bpiobar agus muilleáil na mblaoscanna triomaithe.

3.5. ***Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe***

Ní mór an próiseas muilleála agus pacáistithe a dhéanamh go tapa agus in aice láimhe, chun saintréithe sonracha an táirge a chaomhnú agus athruithe taise a d'fhéadfadh a bheith ann agus a dhéanfadh difear dá chaomhnú ina dhiaidh a sheachaint.

3.6. ***Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe***

Ní mór pacáistíocht na dtáirgí atá beartaithe lena dtomhailt a chumhdaítear leis an ATFC 'Pimentón de Murcia' a shainaithint le lipéad uimhrithe nó le lipéad tánaisteach, ar lipéad é nach mór don Bhord Rialála a chur ar fáil roimh ré i gcomhréir leis na rialacha is infheidhme.

Ní mór na focail 'denominación de origen "Pimentón de Murcia"' nó 'denominación de origen protegida "Pimentón de Murcia"' [an t-ainmniúchán tionscnaimh nó an t-ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Pimentón de Murcia'] (féadfar an giorrúchán 'DOP' [ATFC] a úsáid), an chatagóir tráchtála 'Extra' nó 'Primera' [Aicme I] agus an cineál próisis triomaithe a úsáidtear, 'Secado al sol' [griantriomaithe] nó 'Secado en secadero' [triomaithe i seomra triomúcháin] chomh maith leis an bhfaisnéis agus na ceanglais a leagtar síos sa reachtaíocht a bheith go feiceálach ar lipéadú an phaiprice faoi chosaint.

Is féidir, ar bhonn roghnach, na focail 'Pimientos desrabados' [piobair ar baineadh a ngais díobh], 'Pimientos sin rabo' [piobair gan aon ghas] nó 'Pimientos sin pedúnculo' [piobair gan ghais] a cur ar an lipéad.

4. **Tuairisc ghairid ar an limistéar geografach**

Cuimsíonn an limistéar geografach sainithe Réigiún Murcia agus na bardais seo a leanas i gcúigí Almería, Granada agus Alicante:

— Cúige Almería: Pulpí, Vélez Blanco agus Vélez Rubio.

— Cúige Granada: Orce agus Puebla de Don Fadrique.

— Cúige Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada agus Torrevieja.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Sainiúlacht an táirge

Cinntear sainiúlacht an táirge, a fhágann go bhfuil 'Pimentón de Murcia' uathúil seachas paiprice eile, de réir a shaintréithe orgánaileipteacha, fisiceacha agus ceimiceacha mar a shainmhínítear i bpointe 3.2.

Nasc cúisíoch idir cáilíocht agus saintréithe an táirge a dtugtar tuairisc air sa tsonraíocht táirge:

Léirítear an méid sin sna tosca nádúrtha agus daonna seo a leanas:

Tosca nádúrtha

Tá an limistéar táirgeachta le haghaidh piobar a chumhdaítear leis an ATFC 'Pimentón de Murcia' lonnaithe in oirdheisceart Leithinis na hIbéire agus áirítear ann bardais ó Réigiún Murcia, Alicante, Almería agus Granada. Tá an rilíf casta. Tá an talamh atá lonnaithe sna bardais Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera agus Torre Pacheco i réigiún Murcia agus Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada agus Orihuela in Alicante ag airde is ísle ná 200 m. Tá níos lú ná leath den limistéar geografach sa chrios sin.

Tá an chuid is mó den talamh ag meánairde nó ag airde mhór. Tá na bardais Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras agus Totana i réigiún Murcia, na bardais Orce agus Puebla de Don Fadrique in Granada agus na bardais Pulpí, Vélez Blanco agus Vélez Rubio in Almería ag airdí níos mó idir 200 m agus 2 000 m.

Cinntear na séasúir fháis, a d'fhéadfadh athrú de réir aeráide, leis an difríocht in airde sin laistigh den limistéar sainithe.

Tá ábhair iar-oraigineacha an-choitianta sa limistéar geografach lena mbaineann, go háirithe marla, cré, carraigeacha gailíte agus comhcheirtleáin.

Tá sil-leagain cheathartha le fáil i stráicí ollmhóra machairí agus abhantrach, ar sil-leagain iad a chruthaíonn mínsceallacháin mhórthaibhseacha uaireanta. Bíonn an talamh is fearr sna limistéir sin de ghnáth chun barra fearthainne agus barra uiscithe araon a shaothrú.

Is féidir ithreacha a úsáidtear chun piobair a fhás a chumhdaítear leis an ATFC 'Pimentón de Murcia' a aicmiú mar ithreacha salanda. Tá an tsalandacht in ithreacha ina bhfuil níos lú ábhar salainn struchtúrach agus mar ghné dhílis d'fhoirmíocht na hithreach féin. I gcásanna eile d'fhéadfadh sé gur clóirídí, ar de thoradh uiscithe a chuirtear isteach iad, is cúis léi.

Go ginearálta, bíonn an aeráid measartha, ar aeráid í a bhíonn faoi thionchar na Meánmhara agus roinnt gnéithe ilchríochacha. Is saintréith di go mbíonn sí leath-thur, lena ngabhann thart ar idir 200 mm agus 500 mm báisteach agus lena bhféadfadh meánleibhéil arda imghalaithe a bheith i gceist léi, a shroicheann 180 i roinnt mhaith ceantar i mí Iúil agus mí Lúnasa.

Barra aeráide te atá sna piobair a chumhdaítear leis ag an ATFC 'Pimentón de Murcia' a mbíonn teas ag teastáil uathu chun go mbeidh rath orthu. Meastar go mbíonn teochtaí lae idir 20 °C agus 25 °C agus teochtaí oíche idir 16 °C agus 18 °C riachtanach le haghaidh na forbartha agus an táirgthe is fearr. Scoitheann bláthanna nuair a ardaíonn na teochtaí os cionn 32 °C, go háirithe i ndálaí tirime. Nuair a bhíonn bogthaise choibhneasta ard ann, is féidir leis an bplanda teochtaí níos airde na 40 °C a sheasamh.

Bíonn bogthaise shuntasach chomhthimpeallach ag teastáil ón mbarr (RH idir 50 % agus 70 %) go háirithe le linn na gcéimeanna bláthaithe agus téachtadh torthaí. Le linn luathchéimeanna forbartha an bhairr, bíonn bogthaise choibhneasta níos airde ag teastáil agus bíonn sé in ann sin a sheasamh níos fearr ná mar a bhíonn sna céimeanna deiridh.

Bíonn a lán solais ag teastáil ó phiobair freisin le linn an tséasúir fáis, go háirithe le linn na gcéimeanna bláthaithe, téachtadh torthaí agus aibithe. Dá bhrí sin, is fachtóir teorannaithe na leibhéil solais. I ngeall ar easpa solais gealann an planda agus éiríonn na hidirnóid agus na lorgaí níos faide, rud a chiallaíonn go mbíonn siad níos laige agus nach mbíonn siad in ann an meáchan a bhíonn orthu tráth na buainte a iompar.

Bíonn dálaí comhchosúla sa limistéar geografach sainithe ag tráthanna éagsúla den bhliain agus is féidir síneadh a chur le séasúr an tsíolchuir agus le séasúr na buainte in áiteanna áirithe.

Tosca daonna

Chomh maith leis na dálaí fáis, bíonn tionchar freisin ag an toisc dhaonna, i.e. saineolas na dtáirgeoirí, ar tháirgeadh na bpiobar a chumhdaítear leis an ATFC 'Pimentón de Murcia'.

Is é sin an fáth a bhfuil an próiseas táirgthe le haghaidh piobar a chumhdaítear leis an ATFC 'Pimentón de Murcia' bunaithe ar shaineolas na dtáirgeoirí. Roghnú dáileachta talún, an córas a úsáidtear chun an ithir a ullmhú le haghaidh curadóireachta, roghnú síolta, plandú agus buain, bíonn tionchar acu go léir ar shaintréithe an táirge deiridh. Is é sin an fáth a raibh táirgeoirí a bhfuil cur amach acu ar riachtanais an bhairr piobair le haghaidh an ATFC 'Pimentón de Murcia' in ann a mbarra a leathnú chuig talamh ag a bhfuil na saintréithe nádúrtha céanna, go háirithe maidir le teocht, bogthaise agus leibhéil solais.

Déantar an t-iomadú agus úsáid á baint as síolta a roghnaíodh ó na plandaí is fearr ón mbuaint roimhe sin (an chéad phiocadh de ghnáth) agus ó phiobair ghriantriomaithe a choinnítear i ndálaí solais íosta agus teochta fuaire. Go traidisiúnta, choinneofaí síolta i gcrúscaí déanta as cré nó i mboscaí stáin chun na dálaí solais íosta agus teochta fuaire sin a ráthú go dtí am an tsíolchuir.

Tar éis na síolta a roghnú, bíonn sé in am iad a chur. Cuirtear roinnt mhaith leasacháin nó aoiligh leis tráth an tsíolchuir agus cosnaítear síolta ón bhfuacht. Déantar seiceálacha ar na síolta a chuirtear i lár mhí na Nollag nó i dtús mhí Eanáir. Ós rud é nach mbíonn na teochtaí an tráth sin den bhliain oiriúnach do phéacadh nó d'fhorbairt plandaí óga, ba ghnách le táirgeoirí ceapacha teo speisialta ar a dtugtar 'almajaras' a shocrú le haghaidh na síológ. Chun iad a chosaint in aghaidh an fhuachta, cumhdaíodh iad le giolcacha nó le caschoill agus le brat tanaí de bharrithir agus ansin gairbhéal chun nach n-éireodh an dromchla crua mar a bheadh screamh ann. Loig dhronuilleogacha san ithir a bhí sna 'almajaras', a bhí thart ar 1,5 m ar leithead agus a raibh a fhad ag brath ar chomh réidh agus a bhí an dáileacht talún. Chuirfí na síolta sa lár, ag cruthú saghas líne. Sa lá atá inniu ann úsáidtear cumhdaigh ar a dtugtar 'planteles' chun cosaint a thabhairt in aghaidh an fhuachta, a bhfuil an fheidhm chéanna ceapaí te acu agus bhí ag na 'almajaras'. De rogha air sin, cuirtear na síolta i bhfoirmíocht círe mheala i dtráidirí síolchuir ina mbíonn foshraith mhaith, mar go n-áirithítear leis sin gur féidir leis an bhfoireann i gceannas na síolta (roghnaithe ag feirmeoirí nó deimhnithe) a choinneáil sna dálaí teochtaí rialaithe is fearr.

Tá meas ar 'Pimentón de Murcia' mar dhathúchán agus mar bhlastanas araon, agus braitheann na saintréithe sin ar an gcineál agus ar an bhfíoras go bhfástar an barr piobair in ithreacha salanda sna dálaí a thuairiscítear thuas. Bíonn buaint na bpiobar a dhéantar de láimh ag eatraimh agaithe ríthábhachtach freisin agus bíonn tionchar díreach aici ar an táirge deiridh, mar go bhfágtar léi gur féidir na piobair a roghnú nuair a bhíonn siad ag an staid is aibí, is é sin nuair a bhíonn an déine datha ag leibhéal uasta agus cion uisce ag leibhéal íosta.

Ní dhéantar an plandú roimh an 15 Aibreán riamh. Go traidisiúnta, measadh gurb é an 25 Aibreán an dáta is fearr chun sioc a sheachaint, Lá Fhéile Naomh Marcas. Déantar an plandú in eitrí nó trí bhonn plaisteach a úsáid, agus plandaítear síológa lámh-réise óna chéile i leagan amach triantánach. Déantar iad a uisciú trí thuile nó ar leibhéal áitiúil chun bheith in ann uisce gann nó leasacháin a rialú ar bhealach níos fearr.

Bíonn tráth na buainte ríthábhachtach chun piobair a fháil ina bhfuil saintréithe céadfacha an táirge a chumhdaítear leis an ATFC. Buantar piobair de láimh agus ní phioctar ach na cinn a bhíonn go hiomlán aibí. Is iad na táirgeoirí, a bhfuil saineolas ar an táirge acu, a dhéanann an tráth ceart a chinneadh. Bíonn siad in ann a dhéanamh amach cé acu de na piobair ar gach planda a bhfuil an aibíocht is fearr bainte amach acu i.e. uasdéine datha, uaschion lí nádúrtha agus íoschion uisce.

Tar éis na piobair a phiocadh, scaiptí amach ar chineál caolaigh iad nó leagtaí amach ar fhánaí na gcnocán iad ag brath ar chomh mór nó chomh beag agus a bhíodh an bhaisc, go dtí go ndíhiodráitítí iad le teas na gréine. Caomhnaíodh an modh traidisiúnta triomaithe sin i gcaitheamh na mblianta, cé gur tugadh isteach bothanna triomaithe freisin.

Is próisis fíor-riachtanacha iad triomú agus ansin muilleáil na bpiobar chun saintréithe na bpiobar úr a chaomhnú sa táirge deiridh, 'Pimentón de Murcia'. Is éard a tháirgeann an modh traidisiúnta triomaithe (ina dtriomaítear na piobair trí nochtadh díreach do sholas na gréine) agus an modh lena mbaineann aer te agus am agus teocht rialaithe 'blaoscanna' piobair ina bhfuil cion taise is lú ná 14 %. Coinnítear an díhiodráitiú sin ar bun go dtí an chéim mhuilleála trí na blaoscanna a choinneáil in áitribh thirime chun gur féidir leis an 'mbrú' a dtéann siad faoi sa mhuillean casúir na holaí go léir a thugann a shaintréithe sainiúla don táirge a chumhdaítear leis an ATFC a tharraingt amach.

Seasann próiseas táirgthe ATFC Pimentón de Murcia amach ní hamháin maidir leis an gcóras muilleála a úsáidtear, ach freisin maidir leis an ról ríthábhachtach atá ag an máistirmhuilleoir, a dhéanann faireachán ar gach céim den phróiseas muilleála chun a áirithiú go bhfuil na hairíonna cearta ag an táirge paiprice deiridh. Tá saineolas an mháistir ar bhrú na muilte cloiche, ar an luas meilte agus ar shreabhadh an táirge a rialú ríthábhachtach chun an cháilíocht a choinneáil ar bun.

Úsáidtear línte clochmhuilleála, i gcomhréir leis an gcóras Alcantud a forbraíodh in Murcia, chun méid an táirge a laghdú roinnt geábhanna, faoi mhaoirseacht an mháistirmhuilleora agus an bhainisteora cáilíochta a sheiceálann gach baisc ó amharc, agus í á cur i gcomparáid leis an gceann roimhe sin chun aonfhoirmeacht a áirithiú.

Níor athraíodh an córas táirgthe agus próiseala ó tugadh na chéad síolta anall as Meiriceá sa 16ú céad. Scaipeadh an córas fáis ar fud limistéar na Meánmhara de réir na ndálaí aeráide agus chun an leas is fearr a bhaint as na hithreacha salanda. Scaipeadh an táirgeadh tosaigh i ngleann Segura chuig limistéir chomharsanachta amhail Campo de Cartagena, Campo de Elche agus gleann Guadalentín, arb é an ceann deiridh sin an limistéar táirgeachta is mó.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

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