C/2025/4074

22.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4074)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) br. 2024/1143)

„Pimentón de Murcia”

PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Pimentón de Murcia”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Glavna uprava za hranu, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Objašnjenje zašto su izmjene obuhvaćene definicijom standardne izmjene kako je navedena u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143:

Izmjene navedene i objašnjene u nastavku ne podrazumijevaju rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem ili daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište. Stoga su to „standardne izmjene” u smislu članka 24. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Proširenje područja proizvodnje

Izmjena se odnosi na odjeljak C („Zemljopisno područje”) specifikacije proizvoda i odjeljak 4. („Kratka definicija zemljopisnog područja”) jedinstvenog dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Predlaže se uključivanje svih općina regije Murcije u područje proizvodnje. Izmjenom iz 2021., odobrenom 2023., područje prerade automatski je izjednačeno s područjem proizvodnje, što je dovelo do isključenja nekih pogona za preradu koji su prethodno bili dio područja proizvodnje i pakiranja. Svrha je ove izmjene riješiti tu situaciju. Proširenjem područja moglo bi se omogućiti i uključivanje novih pogona za preradu pod oznaku izvornosti „Pimentón de Murcia".

Razlog:

izmjenu su zatražili gospodarski subjekti koji su upisani u registre upravljačkog tijela.

Regija Murcija imala je ključnu ulogu u razvoju i poboljšanju postupka mljevenja paprike. U regiji još od 18. stoljeća postoje specijalizirani mlinovi za taj proizvod. U 20. stoljeću patentiran je i dorađen sustav *Alcantud*, što je pomoglo u jačanju te industrije. Taj je sustav omogućio optimizaciju mljevenja paprike, tj. postizanje ujednačene kvalitete, a postao je standardna metoda i u zemlji i u inozemstvu.

Proizvodni proces ZOI-ja „Pimentón de Murcia" ističe se ne samo po korištenom sustavu mljevenja, nego i po ključnoj ulozi glavnog mlinara, koji prati svaki korak procesa mljevenja kako bi se pobrinuo da konačni proizvod ima odgovarajuća svojstva. Stručnost glavnog mlinara u reguliranju pritiska kamenih mlinova, brzine mljevenja i protoka proizvoda ključna je za održavanje kvalitete. Po tom se znanju i umijeću, uz sustav *Alcantud* razvijen pedesetih godina prošlog stoljeća i druge tehnološke inovacije koje su uvedene u regiji, proces proizvodnje razlikuje od onih u drugim proizvodnim krajevima u Španjolskoj.

Proširenjem proizvodnog područja, a time i područja prerade, na cijelu regiju Murciju zajamčit će se kontinuitet opisanog modela proizvodnje začinske paprike jer će se tradicionalnim i potencijalnim novim mlinovima omogućiti nastavak rada pod zaštićenom oznakom izvornosti.

Proces proizvodnje začinske paprike „Pimentón de Murcia" s oznakom PDO (zaštićena oznaka izvornosti) obuhvaća sljedeće glavne etape, koje su jamstvo kvalitete i homogenosti konačnog proizvoda:

— zaprimanje (sirovine): provjerava se svaka serija; evidentira se dostavljač, a paprike se razvrstavaju prema kvaliteti,

— rezanje: paprike se najprije grubo nasjeckaju nožem kako bi se pripremile za daljnju obradu,

— čišćenje: prašina, konopi, listovi i druge strane tvari uklanjaju se s pomoću zraka,

— gnječenje: kao dio pripreme za mljevenje ljuske se u mlinu čekićaru usitnjavaju na komade veličine oko 8 mm,

— mljevenje: koriste se linije kamenih mlinova, prema sustavu *Alcantud*, sirovina se melje nekoliko puta kako bi se smanjila veličina proizvoda, a cijeli proces nadziru glavni mlinar i voditelj kvalitete, koji provjeravaju izgled svake serije, uspoređujući je s prethodnom kako bi se osigurala ujednačenost. Za praćenje mljevenja upotrebljava se ampermetar, a snaga se podešava pri svakom mljevenju. Glavni mlinar također osluškuje zvuk koji proizvode žrvnjevi kako bi procijenio treba li prilagoditi dovod sirovine u mlin. Kako bi žrvnjevi učinkovito radili, ručno se „klepaju" diskom i čekićem,

— prijenos: prilagođava se prema količini dodanog ulja i prati se pomoću ampermetra (40 ampera ako je malo ulja, a 30 ampera ako ga je više),

— prosijavanje: provjerava se temperatura kako bi se osigurala stabilnost konačnog proizvoda.

— Zahtjevu su priložena sljedeća tehnička izvješća kako bi se bolje objasnila navedena izmjena:

— izvješće o sustavu mljevenja za proizvodnju začinske paprike s oznakom izvornosti. U dokumentu se detaljno opisuje tradicionalni postupak mljevenja i ključna uloga glavnog mlinara,

— izvješće o oblikovanju i razvoju industrije začinske paprike. U dokumentu se opisuje kako se industrija začinske paprike razvijala u regiji Murciji, a fokus je na sustavu *Alcantud* i važnosti stručnog znanja u procesu mljevenja.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Pimentón de Murcia”

EU br.: PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Pimentón de Murcia”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 09 – KAVA, ČAJ, MATE-ČAJ i ZAČINI

0904 – papar roda *Piper*; suhi, drobljeni ili mljeveni plodovi roda *Capsicum* ili roda *Pimenta*

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Proizvod koji se dobiva mljevenjem potpuno crvenih paprika roda *Capsicum annuum* L., sorte „Bola”. Paprike moraju biti ubrane, zrele, zdrave, čiste, suhe i bez nametnika ili bolesti te uzgojene na razgraničenom području proizvodnje.

Organoleptička svojstva:

Začinska paprika u potpunosti je slatka, karakteristične snažne arome, visoke snage bojenja, sadržaja masti i prepoznatljiva okusa. Sjajne je crvene boje. Boja i aroma vrlo su postojane.

Fizikalna i kemijska svojstva:

Veličina čestica: začinska paprika *pimentón* mora biti mljevena tako da prolazi kroz sito br. 16 na ljestvici ASTM (jednako mrežici od 1,19 mm).

— Metalni ostaci: arsena najviše 1 p.p.m. i olova najviše 4 p.p.m.

— Hrana ili sastojci hrane: dodavanje jestivih biljnih ulja do najviše 8 % suhog proizvoda po masi.

— Strane tvari: zabranjeno je dodavanje sjemenja drugih sorti paprika koje se upotrebljavaju u proizvodnji konzerviranih paprika, placenti, lapova i stabljika u količini većoj od količine samog ploda te umjetnih bojila i drugih tvari koje utječu na vrijednosti parametara za određivanje kvalitete.

Analitička svojstva začinske paprike iz komercijalne kategorije Extra:

— boja (u vrijeme mljevenja) – minimalno jedinica ASTA: ≥ 120,

— najveća vlažnost: ≤ 14 %,

— najveći eterski ekstrakt suhe tvari: ≤ 20 %,

— najveći udio pepela u suhoj tvari:

— ukupno: ≤ 9,4 %,

— netopljivo: ≤ 0,7 %,

— sirova vlakna u suhoj tvari: 27

— najveći udio kapsaicina: ≤ 0,003 %.

Analitička svojstva začinske paprike iz komercijalne kategorije Primera (I. razred):

— boja (u vrijeme mljevenja) – minimalno jedinica ASTA: ≥ 90

— najveća vlažnost: ≤ 14 %,

— najveći eterski ekstrakt suhe tvari: ≤ 23 %,

— najveći udio pepela u suhoj tvari:

— ukupno: ≤ 9,9 %,

— netopljivo: ≤ 1 %,

— sirova vlakna u suhoj tvari: 28 %,

— najveći udio kapsaicina: ≤ 0,003 %.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Oba proizvoda, začinska paprika komercijalne kategorije „Extra" i začinska paprika komercijalne kategorije „Primera" (I. razred), moraju se proizvoditi od potpuno crvenih paprika roda *Capsicum annuum* L., sorti „Bola" ili „Americano", uzgojenih na području proizvodnje.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja sirovina i proizvodnja zaštićenog proizvoda.

Faze proizvodnje ili uzgoja sirovina obuhvaćaju rasadnik, pripremu tla, gnojidbu, sadnju, presađivanje, navodnjavanje i gnojidbu.

Faze prerade obuhvaćaju berbu, sušenje paprika i mljevenje osušenih ljusaka.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Postupci mljevenja i pakiranja moraju se provesti brzo i u blizini kako bi se očuvala posebna svojstva proizvoda i spriječile moguće promjene vlažnosti koje bi utjecale na daljnje očuvanje.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje proizvoda obuhvaćenih ZOI-jem „Pimentón de Murcia" namijenjenih konzumaciji mora biti označeno etiketom s brojem ili sekundarnom etiketom koju unaprijed dostavlja regulatorni odbor u skladu s primjenjivim pravilima.

Na etiketi zaštićene začinske paprike moraju biti istaknute riječi „denominación de origen ‚Pimentón de Murcia'" ili „denominación de origen protegida ‚Pimentón de Murcia'" (oznaka izvornosti ili zaštićena oznaka izvornosti „Pimentón de Murcia") (može se koristiti i kratica „DOP" (ZOI)), komercijalna kategorija „Extra" ili „Primera" (Razred I.) te vrsta primijenjenog postupka sušenja, „Secado al sol" (sušeno na suncu) ili „Secado en secadero" (sušeno u komori za sušenje), uz podatke i zahtjeve utvrđene u primjenjivom zakonodavstvu.

Riječi „Pimientos desrabados", „Pimientos sin rabo" ili „Pimientos sin pedúnculo" (paprike bez peteljke) mogu se navesti po želji.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Definirano zemljopisno područje obuhvaća regiju Murciju i sljedeće općine u pokrajinama Almeríji, Granadi i Alicanteu:

— pokrajina Almería: Pulpí, Velez Blanco i Velez Rubio,

— pokrajina Granada: Orce i Puebla de Don Fadrique,

— pokrajina Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada i Torrevieja.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnost proizvoda

Ovaj proizvod svoju posebnost, zbog koje se „Pimentón de Murcia" izdvaja među ostalim začinskim paprikama, duguje organoleptičkim i fizikalnim i kemijskim svojstvima kako je navedeno u točki 3.2.

Uzročna povezanost kvalitete i svojstva proizvoda opisanog u specifikaciji proizvoda:

Odražava se u sljedećim prirodnim i ljudskim čimbenicima:

Prirodni čimbenici

Područje proizvodnje paprika obuhvaćenih ZOI-jem „Pimentón de Murcia" nalazi se na jugoistočnom dijelu Iberskog poluotoka te uključuje općine iz regija Murcia, Alicante, Almería i Granada. Reljef je složen. Zemljište koje se nalazi u općinama Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera i Torre Pacheco u regiji Murciji te općinama Elche te Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada i Orihuela u regiji Alicanteu nalazi se na nadmorskoj visini nižoj od 200 m. To područje čini manje od pola zemljopisnog područja.

Većina zemljišta nalazi se na srednjim ili visokim nadmorskim visinama. Općine Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras i Totana u regiji Murciji, Orce i Puebla de Don Fadrique u Granadi te Pulpí, Vélez Blanco i Vélez Rubio u Almeríji nalaze se na većim nadmorskim visinama, od 200 m do 2 000 m.

Ta razlika u nadmorskoj visini unutar definiranog područja određuje sezone uzgoja, koje se mogu razlikovati ovisno o klimi.

Na predmetnom zemljopisnom području vrlo su česti materijali nastali orogenezom, osobito lapor, glina, evaporitne stijene i konglomerati.

Kvartarne naslage prisutne su na velikim prostranstvima ravnica i riječnih slivova, a ponegdje stvaraju spektakularne obronke. Ta područja općenito imaju najbolje tlo za uzgoj usjeva koji se vlaže oborinskim vodama i umjetnim navodnjavanjem.

Tla na kojima se uzgajaju paprike obuhvaćene ZOI-jem „Pimentón de Murcia" mogu se razvrstati kao slana tla. Salinitet tala s manjim sadržajem soli strukturan je i prisutan od nastanka samog tla. U drugim slučajevima razlog mogu biti kloridi dodani navodnjavanjem.

Općenito gledano, klima je umjerena sa sredozemnim utjecajem i nešto kontinentalnih značajki. Karakteristično je polusušna s količinom padalina od oko 200 mm do 500 mm, a visoke razine prosječne potencijalne evapotranspiracije dosežu 180 na mnogim mjestima u srpnju i kolovozu.

Paprika obuhvaćena ZOI-jem „Pimentón de Murcia" usjev je koji uspijeva u toploj klimi i treba toplinu za rast. Smatra se da su za optimalan razvoj i proizvodnju potrebne dnevne temperature od 20 °C do 25 °C te noćne temperature od 16 °C do 18 °C. Kad temperature prijeđu 32 °C, dolazi do odbacivanja cvijeta, osobito u sušnim uvjetima. Ako je relativna vlažnost visoka, biljka podnosi temperature iznad 40 °C.

Usjev zahtijeva znatnu vlažnost okoline (relativna vlažnost od 50 % do 70 %), osobito za vrijeme cvjetanja i zametanja plodova. U ranim fazama razvoja zahtijeva i podnosi višu relativnu vlažnost nego u kasnijim fazama.

Paprike u sezoni rasta trebaju i mnogo svjetlosti, posebno za vrijeme cvjetanja, zametanja plodova i dozrijevanja. Razine svjetlosti stoga su ograničavajući čimbenik. Nedovoljno svjetlosti uzrokuje blijeđenje biljke i izduživanje internodija i stabljika, što znači da su oslabljene i ne mogu nositi težinu uroda.

Uvjeti su slični na definiranom zemljopisnom području u različitim dijelovima godine, pa se sezona sjetve i berbe može produžiti na nekim mjestima.

Ljudski čimbenici

Na proizvodnju paprika obuhvaćenih ZOI-jem „Pimentón de Murcia” uz uvjete uzgoja utječe i ljudski čimbenik, tj. stručnost proizvođača.

Postupak proizvodnje paprika obuhvaćenih ZOI-jem „Pimentón de Murcia” stoga se temelji na znanju i vještinama proizvođača. Odabir zemljišta, metode pripreme tla za sjetvu, odabir sjemenja te sadnja i berba imaju izravan utjecaj na svojstva konačnog proizvoda. Zato su proizvođači upoznati s potrebama paprike za ZOI „Pimentón de Murcia” svoj usjev uspjeli proširiti na zemljište s istim prirodnim značajkama, osobito kad je riječ o temperaturi, vlažnosti i količini svjetlosti.

Razmnožavanje se provodi sjemenjem odabranim od najboljih biljaka iz prethodne berbe (obično prva berba) te od paprika sušenih na suncu, koje se čuvalo na tamnome mjestu i nižim temperaturama. Sjemenje se tradicionalno čuvalo u zemljanim posudama ili limenim kutijama kako bi do početka sjetve bilo u tamnim i hladnim uvjetima.

Nakon odabira sjemenja vrijeme je za sjetvu. U tom se trenutku dodaje izdašna količina gnojiva ili stajskog gnoja, čime se sjemenje štiti od hladnoće. Zasijano se sjemenje provjerava sredinom prosinca ili početkom siječnja. Budući da u to doba godine temperature nisu pogodne za klijanje ili razvoj mladih biljaka, proizvođači su za sadnice postavljali posebne rasadnike poznate kao „almajaras”. Za zaštitu od hladnoće prekrivali su ih trskom ili grmljem te tankim slojem tla i šljunkom kako se površina ne bi stvrdnula u koru. Rasadnici „almajaras” sastojali su se od pravokutnih rupa u tlu širine oko 1,5 m i dužine koja je ovisila o strmosti zemljišta. Sjemenje se sijalo u sredinu i tvorilo jednu vrstu linije. U današnje se vrijeme za zaštitu od hladnoće koriste plastični pokrovi „planteles”, koji imaju istu funkciju kao „almajaras”. Sjemenje (certificirano ili po izboru poljoprivrednika) može se sijati i u formaciji saća na pločama za sjetvu s dobrim supstratom jer mu radnici tako mogu osigurati optimalne uvjete kontrolirane temperature.

Začinska paprika „Pimentón de Murcia” cijenjena je kao bojilo i začin, a ta svojstva ovise o sorti i činjenici da se paprika uzgaja u slanim tlima u prethodno opisanim uvjetima. Postupna ručna berba paprika također je od iznimne važnosti te izravno utječe na konačan proizvod jer se tako mogu birati najzrelije paprike s najintenzivnijom bojom i najmanjim sadržajem vode.

Sadnja se nikad ne obavlja prije 15. travnja, a tradicionalno se smatra da je 25. travnja, blagdan sv. Marka, najbolji datum kako bi se izbjegao mraz. Sadnja se obavlja u gredicama ili na plastičnoj foliji, a sadnice se polažu u trokutastom rasporedu u razmacima duljine dlana. Zatim se navodnjavaju plavljenjem ili lokalno, što omogućuje bolju kontrolu nad oskudnom vodom i gnojivima.

Vrijeme berbe ključno je kako bi se dobile paprike sa senzornim svojstvima proizvoda obuhvaćenog ZOI-jem. Paprike se beru ručno i isključivo kad su potpuno zrele. Idealno vrijeme berbe određuju proizvođači, koji znaju prepoznati koje su paprike na svakoj biljci dosegnule optimalnu zrelost, tj. najveći intenzitet boje, najveći sadržaj prirodnog pigmenta i najmanji sadržaj vode.

Ovisno o količini uroda, paprike se nakon branja prostiru na svojevrsnu podlogu od pruća ili odlažu na padine brežuljaka dok ne dehidriraju od sunčeve topline. Ta tradicionalna metoda sušenja očuvala se tijekom godina iako su uvedene i komore za sušenje.

Sušenje i naknadno mljevenje paprika ključni su postupci za očuvanje svojstava svježih paprika u konačnom proizvodu, „Pimentón de Murcia”. Tradicionalnom metodom sušenja (pri čemu se paprike suše izravnim izlaganjem sunčevoj svjetlosti) i metodom koja uključuje vrući zrak te kontrolirano vrijeme i temperaturu dobivaju se „ljuske” paprike s udjelom vlage manjim od 14 %. Dehidracija se do faze mljevenja održava tako da se ljuske čuvaju u suhim prostorijama kako bi se „drobljenjem” kojem se podvrgavaju u mlinu čekićaru izvukla sva ulja koja proizvodu obuhvaćenom ZOI-jem daju prepoznatljiva svojstva.

Proizvodni proces ZOI-ja „Pimentón de Murcia” ističe se ne samo po korištenom sustavu mljevenja, nego i po ključnoj ulozi glavnog mlinara, koji prati svaki korak procesa mljevenja kako bi se pobrinuo da konačni proizvod ima odgovarajuća svojstva. Stručnost glavnog mlinara u reguliranju pritiska kamenih mlinova, brzine mljevenja i protoka proizvoda ključna je za održavanje kvalitete.

Koriste se linije kamenih mlinova, prema sustavu *Alcantud*, koji je razvijen u Murciji, sirovina se melje nekoliko puta kako bi se smanjila veličina proizvoda, a cijeli proces nadziru glavni mlinar i upravitelj kvalitete, koji provjeravaju izgled svake serije, uspoređujući je s prethodnom kako bi se osigurala ujednačenost.

Taj sustav proizvodnje i prerade nije se mijenjao otkako je prvo sjemenje doneseno iz Amerike u 16. stoljeću. Sustav uzgoja na sredozemnom području raširio se u skladu s klimatskim uvjetima te kako bi se najbolje iskoristila slana tla. Proizvodnja koja je započela u dolini rijeke Segura proširila se na susjedna područja kao što su Campo de Cartagena, Campo de Elche i dolina rijeke Guadalentín, od kojih je potonje najveće područje proizvodnje.

Upućivanje na objavu specifikacije

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