C/2025/4074

2025.7.22.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/4074)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Pimentón de Murcia”

PDO-ES-0113-AM04 – 2025.4.30.

1. **A termék elnevezése**

„Pimentón de Murcia”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi árujelző (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Élelmiszeripari Főigazgatóság, Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak kifejtése, hogy a módosítás(ok) miért minősül(nek) az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

Az alábbiakban ismertetett és indokolt módosítások nem járnak azzal a kockázattal, hogy érvénytelenítik a földrajzi területtel való kapcsolatot, és nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében. Következésképpen ezek „standard módosítások” a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikke értelmében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

A termőterület kiterjesztése

Ez a módosítás a termékleírás C. szakaszát (Földrajzi terület) és az egységes dokumentum 4. szakaszát (A földrajzi terület tömör meghatározása) érinti.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A javaslat szerint Murcia régió valamennyi települését be kell vonni a termőterületbe. A 2023-ban jóváhagyott 2021. évi módosítás automatikusan összehangolta a feldolgozási területet a termőterülettel, ami a korábban a termő- és csomagolási terület részét képező egyes feldolgozóüzemek kizárását eredményezte. E módosítás célja ennek a helyzetnek a rendezése. A terület kiterjesztése emellett lehetővé teheti új feldolgozóüzemek bevonását is a „Pimentón de Murcia" eredetmegjelölés hatálya alá.

Indokolás:

Ezt a módosítást az irányítótestület nyilvántartásába bejegyzett gazdasági szereplők kérték.

A Murcia régió alapvető szerepet játszott a paprika őrlésének fejlődésében és továbbfejlesztésében. A régió a 18. század óta rendelkezik erre a termékre szakosodott malmokkal. A 20. században szabadalmaztatták és továbbfejlesztették az Alcantud-rendszert, ami hozzájárult az ágazat megszilárdításához. A rendszer egységes minőséget biztosítva optimalizálta a paprika őrlését, és mára hazai és nemzetközi szinten is referencia-módszerré vált.

A Pimentón de Murcia OEM előállítási folyamata nemcsak az alkalmazott őrlési rendszer, hanem a fontos szerepet betöltő őrlőmester miatt is egyedülálló, hiszen ő kíséri figyelemmel az őrlési folyamat minden szakaszát a megfelelő tulajdonságú végtermék biztosítása érdekében. A minőség fenntartásához elengedhetetlen a mesternek a malomkövek nyomása, az őrlési sebesség és a termékáram szabályozása terén szerzett szakértelme. Ez a know-how az 1950-es években kifejlesztett Alcantud-rendszerrel és a régióban használt egyéb technológiai innovációkkal együtt még inkább megkülönbözteti a folyamatot a más spanyolországi termőterületeken alkalmazottól.

A termőterület és a feldolgozási terület kiterjesztése Murcia régió egészére garantálja e paprikatermelési modell folytonosságát, és biztosítja, hogy mind a hagyományos, mind az esetleges új malmok továbbra is az eredetmegjelölés alatt működhessenek.

A Pimentón de Murcia OEM előállítási folyamata a következő fő szakaszokból áll, amelyek biztosítják a végtermék minőségét és homogenitását:

— Átvétel [nyersanyag]: minden tételt ellenőriznek; a szállítót nyilvántartásba veszik, és a paprikát minőség szerint osztályozzák.

— Darabolás: a további feldolgozásra való előkészítéshez a paprikát először késsel durvára vágják.

— Tisztítás: a port, szárakat, leveleket és egyéb idegen anyagokat levegővel eltávolítják.

— Zúzás: az őrlés előkészítéseként a kalapácsos zúzó mintegy 8 mm-es darabokra töri a héjat.

— Darálás: a termékméret több lépésben történő csökkentéséhez az Alcantud-rendszernek megfelelő malomköves őrlősorokat használnak, amelyeket az őrlőmester és a minőségügyi vezető felügyel, az egységesség biztosítása érdekében szemrevételezéssel ellenőrizve és az előző tétellel összevetve minden egyes tételt. Az őrlés felügyeletéhez ampermérőt használnak, és minden menetben kiigazítják a teljesítményt. Az őrlőmester a malomkövek zajából állapítja meg, hogy szükség van-e az adagolás módosítására. Hatékony működésük érdekében a malomköveket tárcsa és kalapács segítségével kézzel szerelik fel.

— Továbbítás: az adagolt olaj mennyiségéhez igazítva szabályozzák és ampermérővel figyelik (kevés olaj esetén 40 ampert, több esetén 30 ampert mutat).

— Szitálás: a végtermék stabilitásának biztosítása érdekében ellenőrzik a hőmérsékletet.

— E módosítás további magyarázata érdekében a kérelemhez a következő műszaki jelentéseket csatolták:

— Az eredetmegjelöléssel ellátott paprika előállítására szolgáló őrlési rendszer. A dokumentum részletesen ismerteti a hagyományos őrlési folyamatot és az őrlőmester kulcsfontosságú szerepét.

— A paprikatermelés fejlődése és alakulása. A dokumentum bemutatja a Murcia régióban folytatott paprikatermelés fejlődését, külön kiemelve az Alcantud-rendszert és a malomipari szakértelem fontosságát.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Pimentón de Murcia”

EU-szám: PDO-ES-0113-AM04 – 2025.4.30.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

Pimentón de Murcia

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 09 – KÁVÉ, TEA, MATÉTEA ÉS FŰSZEREK

0904 – A *Piper* nemzetséghez tartozó paprika; a *Capsicum* vagy a *Pimenta* nemzetséghez tartozó növények termése szárítva, zúzva vagy őrölve

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A *Capsicum annuum* L. fajon belül a „Bola” fajtához tartozó, teljesen piros színű paprikából készült őrlemény. A betakarított paprikának érettnek, egészségesnek, tisztának, száraznak és károsítóktól vagy betegségektől teljes mértékben mentesnek kell lennie, és a meghatározott termőterületről kell származnia.

Érzékszervi jellemzők:

A paprika egészen édes, és jellegzetesen erős aromával, magas színezőképességgel, zsírtartalommal és egyedi ízzel rendelkezik. Színe fényes piros. Színét és aromáját nagyon sokáig megőrzi.

Fizikai és kémiai jellemzők:

Szemcseméret: a paprikát úgy kell megőrölni, hogy az őrlemény az ASTM-skála szerinti 16-os méretű szitán/rostán (1,19 mm szemméretű hálószöveten) átférjen.

— Fémmaradványok: maximális arzéntartalom 1 p.p.m., maximális ólomtartalom 4 p.p.m.

— Élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők: a szárazanyag-tartalom legfeljebb 8 %-ának megfelelő mennyiségben növényi étolaj adható a paprikaporhoz.

— Idegen anyag: a termék nem tartalmazhat a konzervpaprika gyártásához felhasznált más paprikafajtákból származó magokat, nem magához a terméshez tartozó magház-, csésze- vagy kocsányanyagot, illetve mesterséges színezőanyagokat és más olyan anyagokat, amelyek befolyásolnák a minőséget meghatározó paraméterek értékeit.

Az „Extra” kereskedelmi kategóriába tartozó paprika analitikai jellemzői:

— Szín (az őrlés idején) – Minimális ASTA-színérték: ≥ 120

— Maximális nedvességtartalom: ≤ 14 %

— Maximális éterkivonat a szárazanyag százalékában: ≤ 20 %

— Maximális hamutartalom a szárazanyagban:

— Összesen: ≤ 9,4 %

— Nem oldódó: ≤ 0,7 %

— Nyersrost a szárazanyagban: 27 %

— Maximális kapszaicintartalom: ≤ 0,003 %.

A „Primera” (I. osztály) kereskedelmi kategóriába tartozó paprika analitikai jellemzői:

— Szín (az őrlés idején) – Minimális ASTA-színérték: ≥ 90

— Maximális nedvességtartalom: ≤ 14 %

— Maximális éterkivonat a szárazanyag százalékában: ≤ 23 %

— Maximális hamutartalom a szárazanyagban:

— Összesen: ≤ 9,9 %

— Nem oldódó: ≤ 1 %

— Nyersrost a szárazanyagban: 28 %

— Maximális kapszaicintartalom: ≤ 0,003 %.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Mindkét terméket – az „Extra” és a „Primera” [I. osztály] kereskedelmi kategóriába tartozó paprikát – a termőterületen termesztett *Capsicum annuum* L. faj „Bola” vagy „Americano” fajtájához tartozó teljesen piros paprikából kell előállítani.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az alapanyag előállítása és az oltalom alatt álló termék előállítása.

A nyersanyag előállításának vagy termesztésének szakaszai közé tartozik a melegágyak használata, a talaj előkészítése, a trágyázás, az ültetés, az átültetés, az öntözés és a trágyázás.

A feldolgozási szakaszok közé tartozik a betakarítás, a paprika szárítása és a szárított, magház nélküli termés őrlése.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az őrlési és csomagolási folyamatnak a lehető leggyorsabban és a közelben kell történnie a termék egyedi jellemzőinek megőrzése és a nedvességtartalom olyan esetleges változásainak elkerülése érdekében, amelyek hatással lennének a későbbi eltarthatóságra.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A fogyasztásra szánt „Pimentón de Murcia” OEM termékek csomagolását az alkalmazandó szabályoknak megfelelően a Szabályozó Testület által kiadott számozott címkével vagy másodlagos címkével kell azonosítani.

A vonatkozó jogszabályokban meghatározott információk és követelmények mellett az oltalom alatt álló paprika címkéjén jól láthatóan fel kell tüntetni a „denominación de origen »Pimentón de Murcia«” vagy a „denominación de origen protegida »Pimentón de Murcia«” [„Pimentón de Murcia” eredetmegjelölés vagy oltalom alatt álló eredetmegjelölés] feliratot (a „DOP” [OEM] rövidítés is használható), az „Extra” vagy „Primera” [I. osztály] kereskedelmi kategóriát, illetve az alkalmazott szárítási eljárás típusát, azaz a „Secado al sol” [napon szárított] vagy a „Secado en secadero” [szárítókamrában szárított] feliratot.

Opcionálisan feltüntethető a „Pimientos desrabados” [kocsánytalanított paprika], a „Pimientos sin rabo” [kocsány nélküli paprika] vagy a „Pimientos sin pedúnculo” [kocsányt nem tartalmazó paprika] felirat.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A meghatározott földrajzi terület Murcia régiót, valamint Almería, Granada és Alicante tartományok következő településeit foglalja magában:

— Almería tartomány: Pulpí, Vélez Blanco és Vélez Rubio.

— Granada tartomány: Orce és Puebla de Don Fadrique.

— Alicante tartomány: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada és Torrevieja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A termék sajátosságai

A terméknek a „Pimentón de Murcia”-t más paprikáktól megkülönböztető sajátosságait a 3.2. pontban leírt érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzők határozzák meg.

A termékleírásban leírt termék minősége és jellemzői közötti ok-okozati összefüggés:

Ez az alábbi természeti és emberi tényezőkben tükröződik:

Természeti tényezők

A „Pimentón de Murcia” OEM paprika termőterülete az Ibériai-félsziget délkeleti részén található, és a Murcia régió, illetve Alicante, Almería és Granada településeit foglalja magában. A domborzat összetett. A Murcia régióban Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera és Torre Pacheco településeken, valamint az Alicante tartományban Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada és Orihuela településeken található földterület 200 méter tengerszint feletti magasság alatt fekszik. Ez a körzet a földrajzi terület kevesebb mint felét teszi ki.

A földterület legnagyobb része közepes vagy nagy tengerszint feletti magasságban helyezkedik el. Murcia régióban Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras és Totana, Granadában Orce és Puebla de Don Fadrique, Almeriában pedig Pulpí, Vélez Blanco és Vélez Rubio település ennél magasabban, 200 m és 2 000 m közötti tengerszint feletti magasságban fekszik.

A meghatározott területen belüli magasságbeli különbség meghatározza a vegetációs időszakokat, amelyek az éghajlattól függően változhatnak.

Az érintett földrajzi területen nagyon gyakoriak a posztorogén anyagok, különösen a márga, az agyag, a sókőzetek és a konglomerátumok.

A nagy kiterjedésű síkságokon és vízgyűjtő területeken a negyedidőszakból származó üledékes kőzetek találhatók, amelyek néha látványos gleccsereket alkotnak. Általában e területeken találhatók az esővízzel és az öntözéssel termesztett kultúrák számára legjobb földek.

A „Pimentón de Murcia” OEM paprika termesztésére szolgáló talajok sós talajként sorolhatók be. A kevesebb sót tartalmazó talajok sótartalma szerkezeti jellegű, és magából a talajképződésből ered. Más esetekben az öntözés eredményeként hozzáadott kloridoknak tulajdonítható.

Az éghajlat általában véve mérsékelt, mediterrán hatással és bizonyos kontinentális jellemzőkkel. Az éghajlat jellemzően félszáraz, körülbelül 200–500 mm csapadékmennyiséggel és magas átlagos potenciális párolgási szinttel, amely júliusban és augusztusban számos településen eléri a 180-at.

A „Pimentón de Murcia” OEM meleg éghajlaton termő, a fejlődéséhez hőt igénylő növény. Az optimális fejlődéshez és terméshez 20–25 °C közötti nappali és 16–18 °C közötti éjszakai hőmérsékletre van szükség. Virágelrúgás fordul elő, ha a hőmérséklet 32 °C fölé emelkedik, különösen száraz körülmények között. Magas relatív páratartalom esetén a növény a 40 °C feletti hőmérsékletet is elviseli.

A növény jelentős környezeti páratartalmat (50–70 %-os relatív páratartalom) igényel, különösen a virágzás és a terméskötés szakaszában. A fejlődés korai szakaszaiban nagyobb relatív páratartalmat igényel és tolerál, mint a későbbi szakaszokban.

A paprika a vegetációs időszakban sok fényt igényel, különösen a virágzás, a terméskötés és az érés szakaszában. A fényszintek ezért korlátozó tényezőt jelentenek. Elégtelen fény esetén a növény kifehéredik, a szártagok és a szárak megnyúlnak, ami azt jelenti, hogy meggyengülnek és nem tudják megtartani a termés súlyát.

A meghatározott földrajzi területen belül az év különböző időszakaiban állnak elő hasonló körülmények, így a vetési és a betakarítási időszak bizonyos helyeken meghosszabbítható.

Emberi tényezők

A termesztési feltételek mellett az emberi tényező, azaz a termelők szakértelme szintén hatással van a „Pimentón de Murcia” OEM paprika termesztésére.

Ennek megfelelően tehát a „Pimentón de Murcia” OEM paprika termesztési folyamata a termelők szaktudásán alapul. A parcellaválasztás, a talaj vetésre való előkészítéséhez használt rendszer, a vetőmag kiválasztása, az ültetés és a betakarítás közvetlen hatással van a végtermék jellemzőire. Ezért a „Pimentón de Murcia” OEM paprikanövény igényeit ismerő termelők ki tudták terjeszteni a termesztést a különösen a hőmérséklet, páratartalom és fény tekintetében azonos természeti jellemzőkkel rendelkező területekre.

A szaporítást az előző betakarítás során legjobban teljesítő növényekből (általában az első szedésből) kiválasztott magokkal, valamint a napon szárított paprika minimális fény mellett és alacsony hőmérsékleten tartott magjaival végzik. A magokat hagyományosan agyagedényben vagy konzervdobozban tartják, hogy a vetésig biztosítható legyen az említett minimális fény és alacsony hőmérséklet.

A magok kiválasztása után jön el a vetés ideje. Vetéskor nagymennyiségű műtrágyát vagy istállótrágyát használnak, és a magokat óvják a hidegtől. December közepén vagy január elején ellenőrzik az elvetett magokat. Tekintettel arra, hogy az évnek ebben az időszakában a hőmérséklet nem alkalmas a csírázásra vagy a fiatal növények kifejlődésére, a termelők a palántákhoz régebben az „almajaras” néven ismert különleges melegágyakat használják. A hideg elleni védelem érdekében ezeket náddal vagy rőzsével, valamint finom szemcsés felső talajréteggel, majd kaviccsal borították, hogy megakadályozzák a felület szilárd kéreggé válását. Az „almajaras” a talajba vájt négyszögletes, körülbelül 1,5 m széles mélyedéseket jelentett, amelyek hossza a parcella egyenletességétől függött. A magokat e mélyedések közepére vetették, egyfajta vonalat alkotva. Napjainkban a „planteles” néven ismert műanyag borításokat használják a hideg elleni védelemre, amelyek ugyanúgy a melegágy funkcióját töltik be, mint az „almajaras”. Alternatív megoldásként a magokat megfelelő táptalajjal ellátott vetőtálcákon méhsejtszerűen vetik el, így biztosítva, hogy a hozzáértő személyzet optimális szabályozott hőmérsékleten tartsa a (a tanúsított vagy a gazdálkodók által kiválasztott) vetőmagokat.

A „Pimentón de Murcia”-t mind színezőanyagként, mint fűszerként nagyra értékelik, és e jellemzők a fajtától és attól függenek, hogy a paprikanövényt sós talajon termesztik-e a fent leírt feltételek mellett. A paprika kézzel történő szakaszos betakarítása szintén döntő fontosságú, és közvetlen hatással van a végtermékre, mivel lehetővé teszi, hogy a paprika a legérettebb állapotban kerüljön kiválasztásra, amikor a színintenzitás maximális, a víztartalma pedig minimális.

Az ültetésre nem kerülhet sor április 15-e előtt. A fagyok elkerülése szempontjából hagyományosan a legjobbnak tartott időpont április 25., Szent Márk napja. Az ültetést barázdákban vagy műanyag alapzat felhasználásával végzik; a palántákat háromszög alakzatban, egymástól tenyérnyi távolságra ültetik ki. Ezután elárasztással vagy helyi szinten öntözik őket, hogy lehetővé tegyék a víz és műtrágyák jobb, kontrolláltabb módon történő kezelését.

A betakarítás időzítése döntő fontosságú az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék érzékszervi jellemzőit mutató paprika nyeréséhez. A paprika betakarítása kézzel történik, és csak a teljesen érett paprikát szedik le. A termelők a termékkel kapcsolatos szakértelmükre támaszkodva határozzák meg a megfelelő időpontot. Meg tudják különböztetni, hogy az egyes növényeken melyik paprika érte el az optimális érettséget, azaz a maximális színintenzitást, a legmagasabb természetes pigmenttartalmat és a minimális víztartalmat.

A szedést követően a paprikát a betakarított tétel mennyiségétől függően egyfajta vesszőfonaton helyezik el vagy kis dombok lejtőin terítik szét, és addig hagyják így, amíg a nap melege ki nem szárítja. Ezt a hagyományos szárítási módszert az évek során megőrizték, bár azóta szárítókamrákat is bevezettek.

A paprikák szárítása és azt követő őrlése elengedhetetlen ahhoz, hogy a „Pimentón de Murcia” végtermék megőrizze a friss paprika jellemzőit. Mind a hagyományos szárítási módszer (amikor a paprikát közvetlenül a napon szárítják), mind pedig a forró levegővel és az időtartam és a hőmérséklet szabályozásával végzett módszer 14 % alatti nedvességtartalmú paprikahéjat eredményez. A szárítás az őrlési szakaszig tart. A paprikahéjat végig száraz helyiségben tartják, hogy a kalapácsos darálóban való „zúzás” során ki tudják sajtolni az eredetmegjelöléssel ellátott termék sajátos jellemzőit adó összes olajat.

A Pimentón de Murcia OEM előállítási folyamata nemcsak az alkalmazott őrlési rendszer, hanem a fontos szerepet betöltő őrlőmester miatt is egyedülálló, hiszen ő kíséri figyelemmel az őrlési folyamat minden szakaszát a megfelelő tulajdonságú végtermék biztosítása érdekében. A minőség fenntartásához elengedhetetlen a mesternek a malomkövek nyomása, az őrlési sebesség és a termékáram szabályozása terén szerzett szakértelme.

A termékméret több lépésben történő csökkentéséhez a Murciában kifejlesztett Alcantud-rendszernek megfelelő őrlősorokat használnak, amelyeket őrlőmester és minőségügyi vezető felügyel, az egységesség biztosítása érdekében szemrevételezéssel ellenőrizve és az előző tétellel összevetve minden egyes tételt.

Ez a termelési és feldolgozási rendszer azóta nem változott, hogy az első vetőmagokat a 16. században behozták Amerikából. A termesztési rendszer az egész mediterrán térségben elterjedt az éghajlati viszonyokhoz igazodva és a sós talajok minél jobb hasznosítása érdekében. A kezdetben a Segura-völgyben folytatott termesztés olyan szomszédos területekre terjedt át, mint Campo de Cartagena, Campo de Elche és a Guadalentín-völgy, amely ma a legnagyobb termőterület.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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