C/2025/4074

22.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4074)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Pimentón de Murcia»

PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Pimentón de Murcia»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143

Le modifiche descritte e motivate di seguito non rischiano di annullare il legame e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Tali modifiche rientrano pertanto nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24 del regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Ampliamento della zona di produzione

La presente modifica riguarda la sezione C «Zona geografica» del disciplinare e il punto 4 «Delimitazione concisa della zona geografica» del documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Si propone di estendere la zona di produzione a tutti i comuni della regione di Murcia. Tale modifica è necessaria per far fronte alla situazione derivante dal fatto che la zona di elaborazione è automaticamente assimilata alla zona di produzione a seguito della modifica del 2021, approvata nel 2023, che ha escluso alcune imprese di trasformazione precedentemente incluse nella zona di elaborazione e confezionamento. Inoltre l'allargamento consentirà l'aggiunta di potenziali nuove imprese di trasformazione nell'ambito della denominazione di origine «Pimentón de Murcia».

Giustificazione:

La modifica risponde a una richiesta di operatori iscritti nei registri dell'organo di gestione.

La regione di Murcia ha svolto un ruolo fondamentale nello sviluppo e nel perfezionamento della macinazione del peperone. L'esistenza di mulini specializzati per il prodotto è documentata sin dal XVIII secolo. La presenza di questi mulini è aumentata nel XX secolo con lo sviluppo del sistema Alcantud, un sistema brevettato e perfezionato in Murcia. Tale sistema ha consentito di ottimizzare la macinazione dei peperoni, garantendo una qualità uniforme, e si è imposto come il metodo di riferimento a livello nazionale e internazionale.

Oltre all'importanza del sistema di macinazione, il processo di produzione della DOP «Pimentón de Murcia» si distingue per il ruolo fondamentale del mastro mugnaio (*maestro molinero*). Il mastro mugnaio è essenziale nel processo di elaborazione del «Pimentón de Murcia» e sorveglia ogni fase della macinazione per garantire che il prodotto finale presenti le proprietà adeguate. La sua conoscenza della regolazione della pressione dei mulini, della velocità di macinazione e del flusso del prodotto è essenziale per mantenere la qualità del «Pimentón de Murcia». Queste competenze, insieme all'innovazione tecnologica applicata nella regione di Murcia, in particolare lo sviluppo del sistema Alcantud negli anni '50, distinguono sempre più questo processo da quello utilizzato in altre zone di produzione in Spagna.

L'estensione della zona di produzione, e quindi della zona di elaborazione, all'intera regione di Murcia garantisce la continuità del modello di produzione del «Pimentón de Murcia», che assicura che le imprese tradizionali e le potenziali nuove imprese possano operare nell'ambito della denominazione di origine.

Il processo di produzione della DOP «Pimentón de Murcia» segue una serie di fasi fondamentali che garantiscono la qualità e l'omogeneità del prodotto finale.

— Ricevimento: ogni lotto è controllato per identificare il fornitore e classificare il peperone in base alle sue qualità.

— Macinazione: i peperoni sono per la prima volta frammentati grossolanamente con lame.

— Pulizia: la polvere, i filamenti, le foglie e le altre sostanze estranee sono rimossi con aria.

— Frantumazione: un mulino a martelli rompe la buccia fino a un calibro di circa 8 mm, il che facilita il passaggio dei peperoni ai mulini.

— Macinazione: le linee di mulini a pietra sono utilizzate con il sistema Alcantud, che consente di ridurre le dimensioni del prodotto in vari passaggi, secondo i criteri del mastro mugnaio e del responsabile della qualità, che confrontano visivamente ogni lotto con quello precedente al fine di garantire l'uniformità. Il controllo della macinazione è effettuato con un amperometro, la cui potenza si adatta a ciascun passaggio. Inoltre il mastro mugnaio valuta il rumore prodotto dalle pietre al fine di adeguare l'alimentazione dei mulini. Le pietre dei mulini sono tagliate manualmente utilizzando un disco e una bocciarda per mantenerne l'efficacia.

— Trasmissione: adattata alla quantità di olio aggiunto, anche controllando con un amperometro (40 ampere se contiene poco olio e 30 se ne contiene di più).

— Setacciatura: si effettua un controllo della temperatura per garantire la stabilità del prodotto finale.

— Al fine di motivare meglio tale modifica, alla domanda sono aggiunte le seguenti relazioni tecniche:

— sistema di macinazione per la produzione di paprica con denominazione di origine. Questo documento descrive il processo tradizionale di macinazione e il ruolo fondamentale del mastro mugnaio.

— sviluppo ed evoluzione del settore della paprica. Descrizione dell'evoluzione storica del settore della paprica nella regione di Murcia, sottolineando l'adozione del sistema Alcantud e l'importanza delle competenze nel processo di macinazione.

La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Pimentón de Murcia»

N. UE: PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

DOP (X) IGP ()

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Pimentón de Murcia»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 09 — CAFFÈ, TÈ, MATE E SPEZIE

0904 — Pepe (del genere Piper); peperoni del genere *Capsicum* o del genere *Pimenta*, essiccati, tritati o polverizzati

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Prodotto derivante dalla macinazione di peperoni interamente rossi del genere *Capsicum annuum* L., varietà «Bola». I peperoni utilizzati devono essere raccolti maturi, sani, puliti, asciutti e totalmente privi di parassiti o malattie e devono essere coltivati nella zona di produzione delimitata. Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche

Si tratta di una paprica completamente dolce, con un aroma intenso e penetrante, un elevato potere colorante, una consistenza oleosa e un sapore caratteristico. Ha un colore rosso brillante. Presenta una grande stabilità di colore e di aroma.

Caratteristiche fisico-chimiche

Dimensioni delle particelle: il grado di macinatura della paprica deve essere tale che il granello passi attraverso il vaglio o setaccio n. 16 della scala ASTM (equivalente a una dimensione di maglia di 1,19 mm).

— Residui metallici: arsenico massimo □ 1 ppm; piombo massimo □ 4 ppm.

— Prodotti o ingredienti alimentari: aggiunta di oli vegetali commestibili nella proporzione massima dell'8 % della massa del prodotto secco.

— Sostanze estranee: è vietata l'aggiunta di semi provenienti da altre varietà di peperoni utilizzati per la produzione di conserve, placente, calici e peduncoli in proporzione superiore a quella del frutto vero e proprio, coloranti artificiali e altre sostanze che incidano sui valori dei parametri che definiscono le qualità del prodotto.

Caratteristiche analitiche della paprica della categoria commerciale Extra

— Colore (al momento della macinazione) — Unità ASTA minime: ≥ 120

— Umidità massima in %: ≤ 14 %

— Estratto etereo massimo su materia secca in %; ≤ 20 %

— Ceneri volatili su materia secca in % massima:

— totali: ≤ 9,4 %

— insolubili: ≤ 0,7 %

— Fibra grezza su materia secca in %: 27 %

— Capsaicina % massima: ≤ 0,003 %

Caratteristiche analitiche della paprica della categoria commerciale Primera (Classe I)

— Colore (al momento della macinazione) — Unità ASTA minime: ≥ 90

— Umidità massima in %: ≤ 14 %

— Estratto etereo massimo su materia secca in %; ≤ 23 %

— Ceneri volatili su materia secca in % massima:

— totali: ≤ 9,9 %

— insolubili: ≤ 1 %

— Fibra grezza su materia secca in %: 28 %

— Capsaicina % massima: ≤ 0,003 %

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Entrambi i prodotti, ossia la paprica della categoria commerciale «Extra» e la paprica della categoria commerciale «Primera» [classe I], devono essere ottenuti da peperoni interamente rossi del genere *Capsicum annuum* L., varietà «Bola» o «Americano», coltivati nella zona di produzione.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Produzione della materia prima e trasformazione del prodotto tutelato.

Le fasi della produzione o coltivazione della materia prima comprendono l'allestimento del semenzaio a letto caldo, la preparazione del terreno, la concimazione, la piantagione, il trapianto, l'irrigazione e la fertilizzazione.

Le fasi di trasformazione comprendono la raccolta, l'essiccazione dei peperoni e la macinazione dei pericarpi essiccati.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il processo di macinazione e confezionamento deve svolgersi nelle immediate vicinanze e in tempi brevi al fine di mantenere le caratteristiche specifiche del prodotto ed evitare possibili alterazioni dell'umidità che ne inficerebbero la successiva conservazione.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le confezioni dei prodotti a denominazione di origine protetta «Pimentón de Murcia» destinati al consumo devono essere identificate da una etichetta o controetichetta numerata, che deve essere fornita preventivamente dal *Consejo Regulador* in conformità alla normativa applicabile.

Sull'etichetta della paprica protetta devono figurare in modo evidente le diciture «Denominación de Origen "Pimentón de Murcia"» o «Denominación de origen protegida "Pimentón de Murcia"» (è autorizzato l'uso dell'abbreviazione «DOP»), la categoria commerciale «Extra» o «Primera» e il tipo di processo di essiccazione impiegato, «Secado al sol» [essiccato al sole] oppure «Secado en secadero» [essiccato in essiccatoio], oltre alle informazioni e agli altri requisiti stabiliti nella normativa applicabile.

Sono facoltative le seguenti diciture: «Pimientos desrabados» [peperoni depicciolati], «Pimientos sin rabo» [peperoni senza picciolo] oppure «Pimientos sin pedúnculo» [peperoni senza peduncolo].

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata comprende la regione di Murcia e le circoscrizioni municipali delle province di Almería, Granada e Alicante elencate di seguito.

— Provincia di Almería: Pulpí, Velez Blanco e Velez Rubio.

— Provincia di Granada: Orce e Puebla de Don Fadrique.

— Provincia di Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada e Torrevieja.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità del prodotto

La specificità del prodotto, che rende il «Pimentón de Murcia» unico rispetto agli altri tipi di paprica, è determinata dalle sue caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche definite al punto 3.2.

Legame causale tra la qualità e le caratteristiche del prodotto descritte nel disciplinare di produzione

Si riflette nei fattori naturali e umani descritti di seguito.

Fattori naturali

La zona di produzione dei peperoni destinati alla DOP «Pimentón de Murcia» è situata nel sud-est della penisola iberica e comprende le circoscrizioni municipali della regione di Murcia, Alicante, Almería e Granada. I terreni siti nelle circoscrizioni municipali di Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera e Torrepacheco (regione di Murcia) e di Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada e Orihuela (provincia di Alicante) hanno altitudini inferiori a 200 m. Quest'area rappresenta meno della metà della zona geografica.

La maggior parte dei terreni si trova ad altitudini medie o elevate. Le circoscrizioni municipali di Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras e Totana nella regione di Murcia, Orce e Puebla de Don Fadrique nella provincia di Granada e Pulpí, Vélez Blanco e Vélez Rubio nella provincia di Almería si trovano ad altitudini più elevate, comprese tra 200 m e 2 000 m.

Questa differenza di altitudine nella zona delimitata determina i periodi vegetativi, che possono variare in funzione del clima.

Nella zona geografica interessata vi è una presenza molto diffusa di materiali post-orogenici, in particolare marna, argilla, evaporiti e conglomerati.

Nelle grandi distese pianeggianti e nei bacini fluviali si trovano depositi quaternari, che in alcuni tratti danno forma a pendii spettacolari. In generale, si tratta di zone che offrono le terre migliori per le colture sia pluviali che irrigue.

I terreni adibiti alla coltivazione dei peperoni protetti dalla DOP «Pimentón de Murcia» possono essere classificati come salini. La salinità dei terreni a minore contenuto di sale è strutturale ed è inerente alla formazione del terreno stesso. Negli altri casi può essere dovuta all'apporto di cloruri determinato dall'irrigazione.

In generale il clima è temperato, con un influsso mediterraneo ed alcune caratteristiche continentali. Caratteristicamente semi-arido, presenta precipitazioni comprese tra 200 mm e 500 mm circa e alti livelli medi di evapotraspirazione potenziale, che nei mesi di luglio e agosto raggiungono punte di 180 in numerose località.

Il peperone tutelato dalla DOP «Pimentón de Murcia» è una coltura da clima mite, che per crescere bene ha bisogno di calore. Per uno sviluppo e una produzione ottimali si ritengono necessarie temperature diurne comprese tra i 20 e i 25 °C e temperature notturne tra i 16 °C e i 18 °C. Con il superamento dei 32 °C si verifica l'aborto floreale, soprattutto in condizioni di aridità; in presenza di un'elevata umidità relativa, la pianta tollera temperature superiori a 40 °C.

Questa coltura esige una marcata umidità ambientale (valore UR (umidità relativa) compreso tra il 50 e il 70 %), in particolare nelle fasi di fioritura e fruttificazione del fiore. Nelle prime fasi di sviluppo, richiede e tollera una umidità relativa maggiore che nelle fasi successive.

Nel periodo vegetativo, il peperone necessita anche di molta luce, soprattutto nelle fasi di fioritura, fruttificazione del fiore e maturazione. I livelli di luce costituiscono pertanto un fattore limitante. Una luce insufficiente provoca lo scolorimento della pianta e l'allungamento degli internodi e dei fusti, che risultano indeboliti e incapaci di sostenere il peso del raccolto.

Le condizioni sono tra loro simili nella zona geografica delimitata in momenti diversi dell'anno, permettendo in alcuni territori di prolungare le stagioni di semina e di raccolto.

Fattori umani

Un altro elemento che, insieme alle condizioni di coltivazione, influisce sulla produzione del peperone per la DOP «Pimentón de Murcia», è il fattore umano, ossia la conoscenza specifica dei produttori.

È sulle conoscenze dei produttori, infatti, che si basa il processo di produzione del peperone destinato alla DOP «Pimentón de Murcia». La scelta dell'appezzamento, il sistema di preparazione del terreno per la semina, la selezione dei semi, la piantagione e il raccolto incidono direttamente sulle caratteristiche del prodotto finale. È per questo che i produttori, conoscendo le esigenze del peperone da cui si ricava il «Pimentón de Murcia» DOP, sono stati in grado di estendere le coltivazioni in terreni che garantivano caratteristiche naturali equivalenti, in particolare per quanto riguarda i livelli di temperatura, umidità e luce.

La riproduzione avviene per mezzo di semi selezionati dalle piante migliori del raccolto precedente (solitamente dal primo raccolto) e da peperoni essiccati al sole e conservati in condizioni di luce minima e temperatura fresca. Tradizionalmente, per mantenere queste condizioni di luce minima e temperatura fresca, i semi erano conservati in recipienti di terracotta o in scatole di latta fino al momento della semina.

Dopo la selezione dei semi, si procede alla semina. Durante questa operazione si aggiunge una generosa quantità di concime o letame e si provvede a proteggere i semi dal freddo. I semi piantati a metà dicembre o inizio gennaio sono sottoposti a controlli. Poiché in tale periodo dell'anno le temperature non sono adatte né alla germinazione né allo sviluppo delle giovani piante, i produttori erano soliti allestire particolari semenzai a letto caldo chiamati «almajaras». Per proteggerli dal freddo, li coprivano con canne o sterpaglie e con un sottile strato di terra seguito da ghiaia per evitare che si formasse una crosta in superficie. Le «almajaras» consistevano in fosse rettangolari scavate nel terreno, larghe circa 1,5 m e di lunghezza variabile a seconda del grado di livellamento dell'appezzamento. I semi erano piantati al centro, formando una sorta di fila. Oggi, per la protezione dal freddo, si utilizzano coperture in plastica chiamate «planteles», che fungono da semenzai a letto caldo alla stregua delle «almajaras». In alternativa, si semina in alveolo, con un buon substrato, all'interno di vaschette da semina. In questo modo i semi (selezionati dagli agricoltori o certificati) possono essere mantenuti in condizioni ottimali di temperatura controllata dal personale addetto.

Il «Pimentón de Murcia» è apprezzato nella sua duplice funzione di colorante e condimento, caratteristiche riconducibili alla varietà e al fatto che i peperoni sono coltivati su terreni salini nelle condizioni sopra illustrate. La raccolta manuale e scaglionata dei peperoni è un altro fattore di importanza cruciale e influisce direttamente sul prodotto finale. Essa consente, infatti, di selezionare i peperoni al punto di massima maturazione, vale a dire quando esibiscono la massima intensità cromatica e il minimo contenuto d'acqua.

La piantagione non avviene mai prima del 15 aprile. La data considerata per tradizione ideale per evitare le gelate è il 25 aprile, giorno della festa di San Marco. La piantagione si effettua in solchi o utilizzando una base in plastica; le piantine sono collocate a un palmo di distanza l'una dall'altra secondo una disposizione triangolare. Sono quindi irrigate per inondazione o tramite irrigazione localizzata, tecnica che permette un migliore controllo delle scarse risorse idriche e dei fertilizzanti.

Per ottenere un peperone con le precise caratteristiche sensoriali del prodotto DOP è fondamentale cogliere l'ortaggio al momento giusto. La raccolta è effettuata a mano, selezionando solo i peperoni giunti a piena maturazione. Sono i produttori, grazie alla loro conoscenza del prodotto, a stabilire quando è il momento adatto, essendo essi in grado di distinguere, pianta per pianta, i peperoni che hanno raggiunto il grado di maturazione ottimale, vale a dire la massima intensità di colore, il più alto contenuto di pigmenti naturali e il minimo contenuto di acqua.

Un tempo, i peperoni raccolti venivano stesi su una specie di graticcio o adagiati sui pendii delle collinette, a seconda della grandezza del lotto, fino a quando non si disidratavano con il calore del sole. Questo metodo di essiccazione tradizionale si è conservato nel corso degli anni, nonostante sia stata introdotta anche l'essiccazione in essiccatoio.

I processi di essiccazione e successiva macinazione dei peperoni sono essenziali per mantenere le caratteristiche dei peperoni freschi nel prodotto finale, il «Pimentón de Murcia». Tanto il metodo di essiccazione tradizionale (per esposizione diretta alla luce del sole) quanto l'essiccazione ad aria calda con controllo dei tempi e della temperatura producono pericarpi con un contenuto di umidità inferiore o pari al 14 %. Tale grado di disidratazione è mantenuto fino alla fase di macinazione conservando i pericarpi in locali asciutti, affinché dal processo di «frantumazione» cui saranno sottoposti nel mulino a martelli possano emergere tutti gli oli che conferiscono al prodotto protetto dalla DOP le sue caratteristiche distintive.

Oltre all'importanza del sistema di macinazione, il processo di produzione della DOP «Pimentón de Murcia» si distingue per il ruolo fondamentale del mastro mugnaio (*maestro molinero*). Il mastro mugnaio è essenziale nel processo di elaborazione del «Pimentón de Murcia» e sorveglia ogni fase della macinazione per garantire che il prodotto finale presenti le proprietà adeguate. La sua conoscenza della regolazione della pressione dei mulini, della velocità di macinazione e del flusso del prodotto è essenziale per mantenere la qualità del «Pimentón de Murcia».

Le linee di mulini a pietra sono utilizzate con il sistema Alcantud (sviluppato in Murcia), che consente di ridurre le dimensioni del prodotto in vari passaggi, secondo i criteri del mastro mugnaio e del responsabile della qualità, che confrontano visivamente ogni lotto con quello precedente al fine di garantire l'uniformità.

Questo sistema di produzione e trasformazione è rimasto invariato fin dall'introduzione dei primi semi portati dall'America nel XVI secolo. Il sistema di coltivazione di tutta l'area mediterranea si è diffuso in base alle condizioni climatiche e per sfruttare al meglio i terreni salini. La produzione iniziale della valle del Segura si è estesa alle zone limitrofe, come Campo de Cartagena e Campo de Elche, e alla valle del Guadalentín, che rappresenta la zona di produzione più ampia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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