Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4074

2025 7 22

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4074)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Pimentón de Murcia“

PDO-ES-0113-AM04 – 2025 4 30

1. **Produkto pavadinimas**

„Pimentón de Murcia“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerijos Maisto generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį

Dėl toliau išdėstytų ir paaiškintų pakeitimų nekyla pavojus, kad bus panaikintas ryšys arba kad atsiras naujų prekybos šiuo produktu apribojimų. Todėl jie laikomi standartiniais pakeitimais, kaip apibrėžta 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, 24 straipsnyje.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Gamybos vietovės išplėtimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos C skirsniu „Geografinė vietovė“ ir bendrojo dokumento 4 skirsniu „Glaustas geografinės vietovės aprašymas“.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Siūloma į gamybos vietovę įtraukti visas Mursijos regiono savivaldybes. 2023 m. patvirtintu 2021 m. pakeitimu perdirbimo vietovė automatiškai suderinta su gamybos vietove, todėl kai kurios perdirbimo įmonės, kurios anksčiau priklausė gamybos ir pakavimo vietovei, neįtrauktos. Šiuo pakeitimu siekiama atsižvelgti į šią padėtį. Išplėtus vietovę, kilmės vietos nuoroda „Pimentón de Murcia“ galės būti žymimos ir naujos perdirbimo įmonės.

Pagrindimas

Šį pakeitimą atlikti paprašė į valdymo įstaigos registrus įtraukti ekonominės veiklos vykdytojai.

Mursijos regionas atliko esminį vaidmenį plėtojant ir toliau tobulinant paprikų malimą. Nuo XVIII a. regione veikia specialiai šiam produktui gaminti pritaikyti malūnai. XX a. Alkantudo sistema buvo patentuota ir toliau tobulinama, o tai padėjo sustiprinti šią pramonės šaką. Ši sistema leido optimizuoti paprikų malimą užtikrinant vienodą kokybę ir tapo pamatiniu metodu tiek nacionaliniu, tiek tarptautiniu mastu.

SKVN „Pimentón de Murcia“ žymimų produktų gamybos procesas atskleidžia ne tik naudojamą malimo sistemą, bet ir esminį vaidmenį, kurį atlieka kvalifikuotas malėjas, stebintis kiekvieną malimo proceso etapą, siekdamas užtikrinti, kad galutinis paprikos produktas turėtų tinkamas savybes. Kvalifikuoto malėjo kompetencija reguliuojant akmeninių girnų slėgį, malimo greitį ir produktų srautą yra labai svarbi kokybei išlaikyti. Ši praktinė patirtis kartu su XX a. šeštajame dešimtmetyje sukurta Alkantudo sistema ir kitomis regione įdiegtomis technologinėmis naujovėmis dar labiau išskiria šį procesą iš kitų Ispanijos gamybos vietovių.

Gamybos vietovės, taigi ir perdirbimo vietovės išplėtimas įtraukiant visą Mursijos regioną garantuos šio paprikos gamybos modelio tęstinumą, užtikrinant, kad tradiciniai malūnai, prie kurių galbūt prisijungs nauji malūnai, galėtų toliau veikti taikant kilmės vietos nuorodą.

SKVN „Pimentón de Murcia“ žymimų produktų gamybos procesą sudaro šie pagrindiniai galutinio produkto kokybės ir vienarūšiškumo užtikrinimo etapai:

— (žaliavos) priėmimas: patikrinama kiekviena partija; tiekėjas užregistruojamas, o paprikos suklasifikuojamos pagal kokybę;

— pjaustymas: paprikos pirmiausia supjaustomos peiliu, kad būtų galima paruošti produktą tolesniam perdirbimui;

— valymas: dulkės, šapeliai, lapai ir kitos pašalinės medžiagos pašalinamos oro srove;

— traiškymas: plaktukiniu smulkintuvu paprikų gabalėliai susmulkinami į maždaug 8 mm gabalėlius, kad juos būtų galima sumalti;

— malimas: atsižvelgiant į Alkantudo sistemą, naudojamos akmeninės girnos, kuriomis per kelis etapus sumažinamas produkto dydis. Šį procesą prižiūri kvalifikuotas malėjas ir kokybės vadovas, kurie vizualiai patikrina kiekvieną partiją, palygindami ją su ankstesne partija, kad užtikrintų vienodumą. Malimui stebėti naudojamas ampermetras, o galia reguliuojama kiekvienu etapu. Kvalifikuotas malėjas taip pat tikrina girnų skleidžiamą triukšmą, kad nustatytų, ar reikia sureguliuoti paduodamų produktų srautą. Siekiant užtikrinti, kad akmeninės girnos veiktų veiksmingai, jose rankomis įmontuojamas diskas ir plaktukas;

— perdavimas: koreguojamas pagal pridėto aliejaus kiekį ir stebimas ampermetru (40 amperų, jei aliejaus mažai, ir 30 amperų, jei daugiau);

— sijojimas: siekiant užtikrinti galutinio produkto stabilumą, patikrinama temperatūra.

— Prie paraiškos pridedamos šios techninės ataskaitos, kuriose išsamiau paaiškinamas šis pakeitimas:

— Malimo sistema, skirta paprikos su kilmės vietos nuoroda gamybai. Dokumente išsamiai aprašomas tradicinis malimo procesas ir pagrindinis kvalifikuoto malėjo vaidmuo.

— Paprikų pramonės plėtra ir raida. Dokumente aprašoma, kaip Mursijos regione vystėsi paprikų pramonė, akcentuojama Alkantudo sistema ir kompetencijos malimo procese svarba.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Pimentón de Murcia“

ES Nr. PDO-ES-0113-AM04 – 2025 4 30

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN ar SGN) pavadinimas (-ai)**

„Pimentón de Murcia“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 09 – KAVA, ARBATA, MATĖ IR PRIESKONIAI

0904 – Pipirai (*Piper* genties); džiovinti, grūsti arba malti *Capsicum* genties arba *Pimenta* genties vaisiai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Produktas, gaunamas sumalus visiškai raudonąsias *Capsicum annuum* L. genties, veislės „Bola“ paprikas. Naudojamos paprikos turi būti nuskintos, prinokusios, sveikos, švarios, sausos, neužkrėstos kenkėjais ar ligomis ir užaugintos nustatytoje auginimo vietovėje.

Juslinės savybės

Malta paprika yra visiškai saldi, pasižymi būdingu stipriu aromatu, didele dažomąja geba, riebumu ir išskirtiniu skoniu. Ji yra blizgios raudonos spalvos. Jos spalva ir aromatas yra labai stabilūs.

Fizinės ir cheminės savybės

Dalelių dydis: malta paprika turi būti sumalta taip, kad išbyrėtų per Nr. 16 sietelį arba filtrą pagal ASTM skalę (atitinka 1,19 mm akučių).

— Metalų liekanos: didžiausias leistinas arseno kiekis – 1 p.p.m. ir didžiausias leistinas švino kiekis – 4 p.p.m.

— Maistas arba maisto sudedamosios dalys: valgomojo aliejaus dedama ne daugiau kaip 8 proc. sauso produkto masės.

— Pašalinės medžiagos: draudžiama pridėti konservuotų paprikų gamyboje naudojamų kitų veislių paprikų sėklų, placentų, taurelių ir kotelių, kurių kiekis viršija paties vaisiaus kiekį, dirbtinių dažiklių ir kitų medžiagų, turinčių įtakos produkto savybes lemiančių parametrų vertėms.

Prekinės kategorijos „Ekstra“ maltos paprikos analitinės savybės:

— Spalva (malimo metu) – mažiausias ASTA vienetų skaičius: ≥ 120

— Didžiausia drėgmė: ≤ 14 proc.

— Didžiausias sausosios medžiagos eterinio ekstrakto kiekis: ≤ 20 proc.

— Didžiausias pelenų kiekis sausojoje medžiagoje:

— iš viso: ≤ 9,4 proc.

— netirpus: ≤ 0,7 proc.

— Žaliavinio pluošto kiekis sausojoje medžiagoje: 27 proc.

— Didžiausias kapsicino kiekis: ≤ 0,003 proc.

Prekinės kategorijos „Primera“ (I klasė) maltos paprikos analitinės savybės:

— Spalva (malimo metu) – mažiausias ASTA vienetų skaičius: ≥ 90

— Didžiausia drėgmė: ≤ 14 proc.

— Didžiausias sausosios medžiagos eterinio ekstrakto kiekis: ≤ 23 proc.

— Didžiausias pelenų kiekis sausojoje medžiagoje:

— iš viso: ≤ 9,9 proc.

— netirpus: ≤ 1 proc.

— Žaliavinio pluošto kiekis sausojoje medžiagoje: 28 proc.

— Didžiausias kapsicino kiekis: ≤ 0,003 proc.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Abu produktai, t. y. komercinės kategorijos „Ekstra“ ir komercinės kategorijos „Primera“ (I klasė) malta paprika, turi būti gaminami tik iš raudonųjų *Capsicum annuum* L. genties, veislės „Bola“ arba „Americano“ paprikų, auginamų gamybos vietovėje.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Žaliavos gamyba ir saugomo produkto gamyba

Žaliavos gamybos arba auginimo etapai yra šie: šiltlysvių įrengimas, žemės paruošimas, tręšimas, sėjimas, persodinimas, drėkinimas ir tręšimas.

Apdorojimo etapai yra šie: derliaus nuėmimas, paprikų džiovinimas ir džiovintų paprikų malimas.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Malimo ir pakavimo procesas turi vykti greitai ir greta gamybos vietovės, kad būtų išsaugotos specifinės produkto savybės ir išvengta galimų drėgmės pokyčių, kurie galėtų turėti įtakos tolesniam produkto išsaugojimui.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Vartojimui skirtų produktų, kuriems taikoma SKVN „Pimentón de Murcia“, pakuotės turi būti pažymėtos numeruota etikete arba etiketės nugarėle, kurias pagal taikomas taisykles iš anksto turi tiekti Reguliavimo taryba.

Saugomos maltos paprikos etiketėje šalia informacijos ir reikalavimų, nustatytų taikomuose teisės aktuose, turi būti aiškiai pateikiamas užrašas „Denominación de origen „Pimentón de Murcia“ arba „Denominación de origen protegida „Pimentón de Murcia“ (kilmės vietos nuoroda arba saugoma kilmės vietos nuoroda „Pimentón de Murcia“) (gali būti vartojama santrumpa „DOP“ (SKVN)), nurodoma komercinė kategorija „Extra“ arba „Primera“ (I klasė) ir taikytas džiovinimo būdas, t. y. „Secado al sol“ (džiovinta saulėje) arba „Secado en secadero“ (džiovinta džiovinimo kameroje).

Žodžiai „Pimientos desrabados“ (paprikos pašalintais koteliais), „Pimientos sin rabo“ (paprikos be kotelių) arba „Pimientos sin pedúnculo“ (paprikos be stiebelių) gali būti užrašomi pasirinktinai.

4. **Glaustas geografinės vietovės aprašymas**

Nustatytą geografinę vietovę sudaro Mursijos regionas ir toliau išvardytos Mursijos, Granados ir Alikantės provincijų savivaldybės.

— Almerijos provincijoje: Pulpí, Vélez Blanco, Vélez Rubio.

— Granados provincijoje: Orce, Puebla de Don Fadrique.

— Alikantės provincijoje: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada, Torrevieja.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto ypatumai

Produkto specifiškumas, dėl kurio „Pimentón de Murcia“ žymima malta paprika išsiskiria iš kitų rūšių maltos paprikos, priklauso nuo jos juslinių, fizikinių ir cheminių savybių, apibrėžtų 3.2 punkte.

Priežastinis ryšys tarp specifikacijoje aprašytos produkto kokybės ir savybių

Tai susiję su šiais gamtiniais ir žmogiškais veiksniais:

Gamtiniai veiksniai

Paprikų, iš kurių gaminama SKVN „Pimentón de Murcia“ žymima malta paprika, auginimo vietovė yra Iberijos pusiasalio pietryčiuose ir apima Mursijos regiono, Alikantės, Almerijos ir Granados savivaldybes. Reljefas yra sudėtingas. Žemė, esanti Alama de Mursijos, Benjelio, Kartachenos, Molina de Segūros, Mursijos, San Chavjero, Santomeros ir Tore Pačeko savivaldybėse Mursijos regione bei Elčės, Gvardamar del Segūros, Pilar de la Horadados ir Orihuelos savivaldybėse Alikantėje, yra mažesniame nei 200 m aukštyje. Ši zona užima mažiau nei pusę geografinės vietovės.

Didžioji dalis žemės yra vidutiniame arba dideliame aukštyje. Karavakos, Fortūnos, Libriljos, Lorkos, Masarono, Puerto Lumbreraso ir Totanos savivaldybės Mursijos regione, Orsės ir Puebla de Don Fadrikės savivaldybės Granadoje ir Pulpi, Veles Blanko ir Veles Rubijaus savivaldybės Almerijoje yra didesniame aukštyje, t. y. 200–2 000 m.

Šis aukščio skirtumas nustatytoje vietovėje lemia auginimo sezonus, kurie gali skirtis priklausomai nuo klimato.

Geografinėje vietovėje paplitusios medžiagos, susiformavusios pasibaigus kalnodaros procesui, ypač mergelis, molis, evaporito uolienos ir konglomeratai.

Dideliuose lygumų ir upių baseinų plotuose susikaupusios kvartero nuogulos, kartais sudarančios įspūdingus šlaitus. Šiose vietovėse paprastai yra geriausia žemė tiek lietaus gaunančioms, tiek dirbtinai laistomoms kultūroms auginti.

Dirvožemis, naudojamas paprikoms, iš kurių gaminama SKVN „Pimentón de Murcia“ žymima malta paprika, auginti, gali būti priskiriamas prie druskingų dirvožemių. Dirvožemio, kuriame druskos kiekis mažesnis, druskingumas yra struktūrinis ir susijęs su paties dirvožemio formavimusi. Kitais atvejais druskingumas gali atsirasti dėl laistymo metu pridėtų chloridų.

Apskritai klimatas yra švelnus, kai kuriais žemyniniais bruožais pasižymintis klimatas, kuriam turi įtakos Vidužemio jūra. Šiam regionui būdingas pusiau sausringas klimatas, čia iškrenta apie 200–500 mm kritulių, o vidutinis galimas evapotranspiracijos lygis yra aukštas ir daugelyje vietovių liepos ir rugpjūčio mėnesiais siekia 180.

Paprikos, iš kurių gaminama SKVN „Pimentón de Murcia“ žymima malta paprika, yra šilto klimato augalai, kuriems klestėti reikia šilumos. Laikoma, kad optimaliam vystymuisi ir augimui būtina 20–25 °C dienos temperatūra ir 16–18 °C nakties temperatūra. Žiedai neužmezga vaisių kai temperatūra pakyla virš 32 °C, ypač sausomis klimato sąlygomis. Esant didelei santykinei oro drėgmei, augalas ištveria aukštesnę nei 40 °C temperatūrą.

Šiai kultūrai reikalinga didelė aplinkos drėgmė (50–70 proc. RH), ypač žydėjimo ir vaisiaus mezgimo etapais. Ankstyvais vystymosi etapais jai reikia didesnės santykinės drėgmės ir ji labiau ją toleruoja nei vėlesniais etapais.

Paprikoms taip pat reikia daug šviesos augimo sezono metu, ypač žydėjimo, vaisiaus mezgimo ir nokimo etapais. Todėl šviesos kiekis yra ribojantis veiksnys. Dėl nepakankamos šviesos augalas pabąla, o tarpubambliai ir stiebai pailgėja, todėl lieka silpni ir negali atlaikyti derliaus svorio.

Sąlygos nustatytoje geografinėje vietovėje skirtingu metų laiku yra panašios, todėl tam tikrose vietose sėjos ir derliaus nuėmimo sezonai gali būti pratęsti.

Žmogiškieji veiksniai

Paprikų, iš kurių gaminama SKVN „Pimentón de Murcia“ žymima malta paprika, augimui įtakos turi ne tik auginimo sąlygos, bet ir žmogiškasis veiksnys, t. y. augintojų kompetencija.

Štai kodėl paprikų, iš kurių gaminama SKVN „Pimentón de Murcia“ žymima malta paprika, auginimo procesas yra pagrįstas gamintojų patirtimi. Sklypo parinkimas, sistema, kuri naudojama dirvai paruošti sėjai, sėklų atranka, sėja ir derliaus nuėmimas turi tiesioginės įtakos galutinio produkto savybėms. Štai kodėl augintojai, žinantys, ko reikia kultūrai, iš kurios gaminama „Pimentón de Murcia“ žymima malta paprika, auginti, sugebėjo išplėsti savo sklypus apimdami gretimą žemę, pasižyminčią tokiomis pačiomis gamtinėmis savybėmis, ypač temperatūros, drėgmės ir šviesos lygio požiūriu.

Paprikos dauginamos naudojant sėklas, atrinktas iš ankstesnio derliaus (paprastai pirmojo skynimo metu) geriausių augalų ir iš saulėje džiovintų paprikų, laikomų minimalioje šviesoje ir vėsioje temperatūroje. Sėklos tradiciškai buvo laikomos molinėse puodynėse arba skardinėse dėžutėse, kad iki sėjos būtų užtikrintos minimalios šviesos ir vėsios temperatūros sąlygos.

Atrinkus sėklas, jas reikia pasėti. Sėjos metu pridedama daug trąšų ar mėšlo ir sėklos apsaugomos nuo šalčio. Gruodžio viduryje arba sausio pradžioje atliekamos pasėtų sėklų patikros. Atsižvelgiant į tai, kad tuo metų laiku temperatūra nėra tinkama daigumui ar jauniems augalams vystytis, gamintojai sėjinukams paruošdavo specialias šiltlysves, kurios vadinamos „almajaras“. Siekiant sėjinukus apsaugoti nuo šalčio, šiltlysvės būdavo uždengiamos nendrėmis arba žabais ir plonu paviršinės žemės sluoksniu, o po to – žvyru, kad paviršius nesukietėtų į plutą. „Almajaras“ buvo stačiakampės, apie 1,5 m pločio, įdubos dirvoje, kurių ilgis priklausė nuo sklypo išlyginimo. Sėklos būdavo sėjamos viduryje, suformuojant savotišką liniją. Šiais laikais apsaugai nuo šalčio naudojami plastikiniai dangčiai, vadinami „planteles“, kurie atlieka tą pačią šiltlysvės funkciją kaip ir „almajaras“. Taip pat sėklos korio forma sėjamos sėjos padėkluose, pripildytuose gero substrato, nes taip užtikrinama, kad atsakingi darbuotojai sėklas (atrinktas ūkininkų arba sertifikuotas) laikys optimaliomis kontroliuojamos temperatūros sąlygomis.

„Pimentón de Murcia“ žymima malta paprika vertinama ir kaip dažiklis, ir kaip prieskonis, o šios savybės priklauso nuo veislės ir nuo to, kad paprikos auginamos druskingame dirvožemyje pirmiau aprašytomis sąlygomis. Tolygus paprikų derliaus nuėmimas rankomis taip pat yra labai svarbus ir turi tiesioginės įtakos galutiniam produktui, nes taip galima atrinkti paprikas, kai jos yra labiausiai sunokusios, t. y. tuomet, kai spalvos intensyvumas yra didžiausias, o vandens kiekis – mažiausias.

Sodinama ne anksčiau kaip balandžio 15 d. Tradiciškai laikoma, kad, norint išvengti šalnų, geriausia sodinimo data yra balandžio 25 d., Šv. Morkaus šventė. Sodinama grioveliuose arba naudojant plastikinį pagrindą, sodinukai išdėstomi trikampiu, rankos atstumu vienas nuo kito. Tada jie laistomi dirvos plotą užliejant vandeniu arba lokalizuotai, kad būtų galima geriau kontroliuoti vandens trūkumą ir trąšas.

Norint užauginti paprikas, pasižyminčias SKVN žymimo produkto juslinėmis savybėmis, labai svarbus derliaus nuėmimo laikas. Paprikos skinamos rankomis ir tik visiškai prinokusios. Būtent gamintojai, sukaupę patirtį apie gaminamą produktą, nustato, kada yra tinkamas laikas. Jie gali atskirti, kurios paprikos ant kiekvieno augalo jau optimaliai sunoko, t. y. pasižymi didžiausiu spalvos intensyvumu, didžiausiu natūralaus pigmento kiekiu ir minimaliu vandens kiekiu.

Nuskintos paprikos būdavo paskleidžiamos ant tam tikrų demblių arba išdėliojamos ant kalvų šlaitų, priklausomai nuo derliaus dydžio, kol dehidratuodavo nuo saulės kaitros. Šis tradicinis džiovinimo būdas išliko per daugelį metų, nors buvo pradėtos naudoti ir džiovinimo kameros.

Paprikų džiovinimas ir vėlesnis malimas yra esminiai procesai siekiant išsaugoti šviežių paprikų savybes galutiniame produkte – SKVN „Pimentón de Murcia“ žymimoje maltoje paprikoje. Tiek taikant tradicinį džiovinimo metodą (kai paprikos džiovinamos veikiant tiesioginiams saulės spinduliams), tiek naudojant karštą orą ir kontroliuojamą laiką bei temperatūrą, gaunami paprikų gabalėliai, kurių drėgmės kiekis yra mažesnis kaip 14 proc. Ši dehidratacija palaikoma iki malimo etapo, laikant gabalėlius sausose patalpose, kad juos smulkinant plaktukiniame malūne išsiskirtų visi aliejai, kurie suteikia šia nuoroda žymimam produktui išskirtines savybes.

SKVN „Pimentón de Murcia“ žymimų produktų gamybos procesas atskleidžia ne tik naudojamą malimo sistemą, bet ir esminį vaidmenį, kurį atlieka kvalifikuotas malėjas, stebintis kiekvieną malimo proceso etapą, siekdamas užtikrinti, kad galutinis paprikos produktas turėtų tinkamas savybes. Kvalifikuoto malėjo kompetencija reguliuojant akmeninių girnų slėgį, malimo greitį ir produktų srautą yra labai svarbi kokybei išlaikyti.

Atsižvelgiant į Mursijoje sukurtą Alkantudo sistemą, naudojamos akmeninės girnos, kuriomis per kelis etapus sumažinamas produkto dydis. Šį procesą prižiūri kvalifikuotas malėjas ir kokybės vadovas, kurie vizualiai patikrina kiekvieną partiją, palygindami ją su ankstesne partija, kad užtikrintų vienodumą.

Ši gamybos ir perdirbimo sistema išliko nepakitusi nuo tada, kai XVI a. iš Amerikos buvo atvežtos pirmosios sėklos. Auginimo sistema visoje Vidužemio jūros regione išplito atsižvelgiant į klimato sąlygas ir siekiant kuo geriau išnaudoti druskingo dirvožemio galimybes. Pirminė gamyba Segūros slėnyje išplito į kaimynines teritorijas, tokias kaip Kampo de Kartachena, Kampo de Elčė ir Gvadalentino slėnis, o pastarasis buvo didžiausia gamybos vietovė.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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