C/2025/4074

22.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4074)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Pimentón de Murcia”

PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Pimentón de Murcia”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas Pārtikas ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums par to, kādēļ uz grozījumiem attiecināma standarta grozījuma definīcija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 2024/1143 24. panta 4. punktā

Turpmāk izklāstītie un izskaidrotie grozījumi nerada risku, ka saikne nebūs spēkā vai ka būs jauni produkta tirdzniecības ierobežojumi. Tāpēc tie ir “standarta grozījumi” Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012, 24. panta nozīmē.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma vai grozījumu apraksts**

Ražošanas apgabala paplašināšana

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas C iedaļu (“Ģeogrāfiskais apgabals”) un vienotā dokumenta 4. punktu (“Ģeogrāfiskā apgabala īss apraksts”).

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tiek ierosināts ražošanas apgabalā iekļaut visas Mursijas reģiona pašvaldības. Ar 2021. gada grozījumu, kas tika apstiprināts 2023. gadā, pārstrādes apgabals tika automātiski saskaņots ar ražošanas apgabalu, kā rezultātā tika izslēgti daži pārstrādes uzņēmumi, kas iepriekš bijuši ražošanas un iepakošanas apgabalā. Šā grozījuma mērķis ir risināt šo situāciju. Apgabala paplašināšana, iespējams, ļaus ar cilmes vietas nosaukumu "Pimentón de Murcia" aptvert jaunus pārstrādes uzņēmumus.

Pamatojums

Šo grozījumu pieprasīja uzņēmēji, kas ir iekļauti pārvaldības iestādes reģistros.

Mursijas reģionam ir bijusi būtiska nozīme paprikas malšanas attīstībā un turpmākā uzlabošanā. Kopš 18. gs. šajā reģionā ir ražotnes, kas specializējušās šā produkta ražošanā. 20. gs. tika patentēta un attīstīta *Alcantud* sistēma, kas palīdzēja konsolidēt nozari. Šī sistēma ļāva optimizēt paprikas malšanu, nodrošinot vienādu kvalitāti, un tā ir kļuvusi par standartmetodi gan valsts, gan starptautiskā līmenī.

Ar ACVN "Pimentón de Murcia" apzīmētā produkta ražošanas process izceļas ne tikai izmantotās malšanas sistēmas dēļ, bet arī tāpēc, ka būtiska loma ir malšanas meistaram, kurš uzrauga visus malšanas procesa posmus, lai nodrošinātu, ka paprikas galaproduktam ir pareizās īpašības. Meistara pieredze, regulējot malšanas akmeņu radīto spiedienu, smalcināšanas ātrumu un produkta plūsmu, ir būtiska, lai saglabātu kvalitāti. Šī zinātība, kā arī 20. gs. piecdesmitajos gados izstrādātā *Alcantud* sistēma un citi reģionā pieņemtie tehnoloģiskie jauninājumi vēl vairāk nošķir šo procesu no citos Spānijas ražošanas apgabalos izmantotā procesa.

Ražošanas apgabala un tādējādi arī pārstrādes apgabala paplašināšana, aptverot visu Mursijas reģionu, garantēs šā paprikas ražošanas modeļa nepārtrauktību, nodrošinot, ka tradicionālās maltuves, kurām, iespējams, pievienos jaunas maltuves, var turpināt ražot produktu ar cilmes vietas nosaukumu.

Ar ACVN "Pimentón de Murcia" apzīmētā produkta ražošanas process ietver tālāk norādītos galvenos posmus, kas nodrošina galaprodukta kvalitāti un viendabīgumu.

— [Izejvielu] saņemšana: pārbauda katru partiju; piegādātāju reģistrē un papriku klasificē atbilstoši tās kvalitātei.

— Griešana: papriku vispirms rupji sagriež ar nazi, lai sagatavotu produktu turpmākai pārstrādei.

— Tīrīšana: putekļus, auklas, lapas un citus svešķermeņus atdala ar gaisu.

— Smalcināšana: smalcināšanas ierīce sadala paprikas aptuveni 8 mm lielos gabalos, lai tās sagatavotu malšanai.

— Malšana: akmens malšanas līnijas atbilstoši *Alcantud* sistēmai izmanto, lai samazinātu produkta izmēru, vairākas reizes veicot malšanu, ko uzrauga malšanas meistars un kvalitātes vadītājs, kuri vizuāli pārbauda katru partiju, salīdzinot to ar iepriekšējo partiju, lai nodrošinātu viendabīgumu. Malšanas uzraudzīšanai izmanto ampērmetru, un katrā reizē jaudu regulē. Malšanas meistars arī seko līdzi akmeņu radītajam troksnim, lai noteiktu, vai nav jāpielāgo maltuves padeves apjoms. Lai nodrošinātu, ka malšanas akmeņi darbojas efektīvi, tos manuāli aprīko ar disku un āmuru.

— Pārvietošana: pielāgo atbilstoši pievienotajam eļļas daudzumam un uzrauga ar ampērmetru (40 ampēri, ja ir maz eļļas, un 30 ampēri, ja ir vairāk eļļas).

— Sijāšana: temperatūru pārbauda, lai nodrošinātu galaprodukta stabilitāti.

— Lai sīkāk izskaidrotu šo grozījumu, pieteikumam ir pievienoti šādi tehniskie ziņojumi:

— Malšanas sistēma ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētās paprikas ražošanai. Dokumentā ir sīki aprakstīts tradicionālais malšanas process un malšanas meistara nozīmīgā loma;

— Paprikas nozares attīstība un izaugsme. Dokumentā aprakstīts, kā Mursijas reģionā attīstījusies paprikas nozare, izceļot *Alcantud* sistēmu un speciālo zināšanu nozīmi malšanas procesā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Pimentón de Murcia”

ES Nr.: PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Pimentón de Murcia”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 09 – KAFIJA, TĒJA, MATE UN GARŠVIELAS

0904 – *Piper* ģints pipari; kaltēti, saberzti vai malti *Capsicum* un *Pimenta* ģints dārzeņi (dārzeņpipari, smaržīgie pipari u. tml.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produktu iegūst, samaļot pilnīgi sarkanus *Capsicum annuum* L. ģints “Bola” šķirnes piparu augļus. Izmantotajai paprikai jābūt novāktai, gatavai, veselīgai, tīrai, sausai, bez kaitīgiem organismiem vai slimībām, un tai jābūt audzētai noteiktajā ražošanas apgabalā.

Organoleptiskās īpašības

Paprika ir ļoti salda, ar raksturīgu spēcīgu aromātu, augstu krāsotspēju, tauku saturu un savdabīgu garšu. Tā ir spīdīgi sarkanā krāsā. Tai ir ļoti noturīga krāsa un aromāts.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

Daļiņu izmērs: paprika jāsamaļ tā, lai to varētu izsijāt caur sietu vai filtru, kuram ir 16. izmērs pēc *ASTM* skalas (līdzvērtīgs sietam ar acu izmēru 1,19 mm).

— Metālu atliekas: maksimālais arsēna saturs – 1 ppm, maksimālais svina saturs – 4 ppm.

— Pārtikas produkti vai pārtikas produktu sastāvdaļas: pārtikas augu eļļu pievieno ne vairāk kā 8 % apmērā no sausā produkta masas.

— Svešķermeņi: aizliegts pievienot citu tādu šķirņu paprikas sēklas, ko izmanto konservētas paprikas ražošanā, sēklnešus, kausiņus un kātus lielākā proporcijā nekā tie ir pašam auglim, mākslīgās krāsvielas un citas vielas, kuras ietekmē īpašības nosakošo parametru vērtības.

Extra tirdzniecības kategorijas paprikas pulvera analītiskās īpašības

— Krāsa (malšanas laikā) – minimālais *ASTA* vienību skaits: ≥ 120

— Maksimālais mitrums: ≤ 14 %

— Maksimālais ētera ekstrakta saturs sausnā: ≤ 20 %

— Maksimālais pelnu saturs sausnā:

— Kopā: ≤ 9,4 %

— Nešķīstošie: ≤ 0,7 %

— Jēlšķiedru saturs sausnā: 27 %

— Maksimālais kapsaicīna saturs: ≤ 0,003 %

Primera tirdzniecības kategorijas (I šķiras) paprikas pulvera analītiskās īpašības

— Krāsa (malšanas laikā) – minimālais *ASTA* vienību skaits: ≥ 90

— Maksimālais mitrums: ≤ 14 %

— Maksimālais ētera ekstrakta saturs sausnā: ≤ 23 %

— Maksimālais pelnu saturs sausnā:

— Kopā: ≤ 9,9 %

— Nešķīstošie: ≤ 1 %

— Jēlšķiedru saturs sausnā: 28 %

— Maksimālais kapsaicīna saturs: ≤ 0,003 %

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Abiem produktiem – *Extra* tirdzniecības kategorijas paprikas pulverim un *Primera* [I šķiras] tirdzniecības kategorijas paprikas pulverim – jābūt gatavotiem no pilnīgi sarkanas *Capsicum annuum* L. ģints "Bola" vai "Americano" šķirnes paprikas, kas audzēta ražošanas apgabalā.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Izejvielu ražošana un aizsargātā produkta ražošana.

Izejvielu ražošanas vai audzēšanas posmi ietver audzēšanu lecektī, zemes sagatavošanu un mēslošanu, stādīšanu, pārstādīšanu, apūdeņošanu un mēslošanu.

Pārstrādes posmi ietver ražas novākšanu, paprikas žāvēšanu un izžuvušo čaulu malšanu.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Lai saglabātu produkta specifiskās īpašības un izvairītos no iespējamām mitruma satura izmaiņām, kas varētu ietekmēt produkta turpmāku glabāšanu, malšanas un iepakošanas procesam jānotiek ātri un tuvumā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Patēriņam nododamā ar ACVN "Pimentón de Murcia" apzīmētā produkta iepakojums jāidentificē ar numurētu etiķeti vai kontroletiķeti, kas iepriekš saņemta no regulatīvās padomes saskaņā ar piemērojamajiem noteikumiem.

Ar norādi aizsargātās paprikas marķējumā skaidri jānorāda vārdi "denominación de origen "Pimentón de Murcia"" vai "denominación de origen protegida "Pimentón de Murcia"" [cilmes vietas nosaukums vai aizsargāts cilmes vietas nosaukums "Pimentón de Murcia"] (var izmantot saīsinājumu DOP [ACVN]), tirdzniecības kategorija *Extra* vai *Primera* [I šķira] un izmantotā žāvēšanas procesa veids, kas ir vai nu "Secado al sol" [žāvēts saulē], vai arī "Secado en secadero" [žāvēts žāvēšanas kamerā], kā arī jānorāda informācija un jāizpilda prasības, kas noteiktas piemērojamajos tiesību aktos.

Pēc izvēles var norādīt vārdus "Pimientos desrabados" [paprika ar atdalītiem kātiņiem], "Pimientos sin rabo" [paprika bez kātiņiem] vai "Pimientos sin pedúnculo" [paprika bez kātiņiem].

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritorija Mursijas, Almerijas, Granadas un Alikantes provincēs:

— Almerijas province: *Pulpí*, *Vélez Blanco* un *Vélez Rubio*;

— Granadas province: *Orce* un *Puebla de Don Fadrique*;

— Alikantes province: *Elche*, *Guardamar del Segura*, *Orihuela*, *Pilar de la Horadada* un *Torrevieja*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Produkta specifika

Produkta specifiku, kas "Pimentón de Murcia" atšķir no citiem paprikas pulveriem, nosaka tā organoleptiskās un fizikālās un ķīmiskās īpašības, kas definētas 3.2. punktā.

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti un īpašībām, kas aprakstītas produkta specifikācijā

To atspoguļo turpmāk aprakstītie dabas faktori un cilvēkfaktori.

Dabas faktori

Ar ACVN "Pimentón de Murcia" apzīmētās paprikas ražošanas apgabals atrodas Ibērijas pussalas dienvidaustrumos, un tajā ietilpst Mursijas reģiona Alikantes, Almerijas un Granadas provinču pašvaldību teritorija. Reljefs ir sarežģīts. Zeme *Alhama de Murcia*, *Beniel*, *Cartagena*, *Molina de Segura*, *Murcia*, *San Javier*, *Santomera* un *Torre Pacheco* pašvaldību teritorijā Mursijas reģionā un *Elche*, *Guardamar del Segura*, *Pilar de la Horadada* un *Orihuela* pašvaldību teritorijā Alikantes reģionā atrodas mazāk nekā 200 m augstumā virs jūras līmeņa. Šī zona aizņem mazāk nekā pusi no ģeogrāfiskā apgabala.

Lielākā daļa zemes atrodas vidējā vai lielā augstumā virs jūras līmeņa. *Caravaca*, *Fortuna*, *Librilla*, *Lorca*, *Mazarrón*, *Puerto Lumbreras* un *Totana* pašvaldību teritorija Mursijas reģionā, *Orce* un *Puebla de Don Fadrique* Granadas reģionā un *Pulpí*, *Vélez Blanco* un *Vélez Rubio* Almerijas reģionā atrodas augstāk – 200–2 000 m virs jūras līmeņa.

Šie dažādie augstumi noteiktajā apgabalā nosaka augšanas sezonu, kas atkarībā no klimatiskajiem apstākļiem var atšķirties.

Attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā ļoti izplatīti ir pēcorogēna materiāli, jo īpaši merģelis, māls, evaporīti un konglomerāti.

Lielās līdzenumu un upju baseinu platībās atrodami kvartāra nogulumi, kas dažkārt veido iespaidīgas nogāzes. Šajos apgabalos parasti ir vislabākā zeme, kur audzēt kultūraugus, jo tie saņem pietiekami daudz lietusūdens un ir labi apūdeņoti.

Augsnes, kurās audzē ar ACVN "Pimentón de Murcia" apzīmēto papriku, var klasificēt kā sāļas. Sāļums augsnēs ar zemāku sāls saturu ir strukturāls un veidojies pašas augsnes veidošanās procesā. Citos gadījumos tas var būt saistīts ar hlorīdiem, kas augsnē nonākuši apūdeņošanas rezultātā.

Kopumā klimats ir mērens, tajā jūtama Vidusjūras ietekme un dažas kontinentālā klimata iezīmes. Tas ir semiarīds apgabals, kurā nokrišņu daudzums ir 200 līdz 500 mm un kurā ir augsts vidējais potenciālais evapotranspirācijas līmenis, kas daudzās apdzīvotajās vietās jūlijā un augustā sasniedz 180.

Ar ACVN "Pimentón de Murcia" apzīmētā paprika ir silta klimata kultūraugs, kura augšanai vajadzīgs karstums. Uzskata, ka optimālai attīstībai un ražošanai vajadzīgā dienas temperatūra ir 20 līdz 25 °C, bet nakts temperatūra – 16 līdz 18 °C. Ja temperatūra paaugstinās virs 32 °C, ziedi attīstās nepilnīgi, jo īpaši sausos apstākļos. Ja ir augsts relatīvais mitrums, augs iztur temperatūru, kas pārsniedz 40 °C.

Šim kultūraugam vajadzīgs liels apkārtējās vides mitrums (relatīvais mitrums no 50 % līdz 70 %), jo īpaši ziedēšanas un augļu veidošanās posmā. Attīstības sākumposmos tam vajag un tas iztur augstāku relatīvo mitrumu nekā pēdējos posmos.

Augšanas sezonā, jo īpaši ziedēšanas, augļu veidošanās un gatavošanās posmos, paprikai vajag arī daudz gaismas. Tāpēc gaismas līmenis ir ierobežojošs faktors. Nepietiekamā gaismā augi izbalē un to starpposmi un stublāji pagarinās, tāpēc tie kļūst vājāki un nespēj izturēt ražas svaru.

Apstākļi noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā dažādos gadalaikos ir līdzīgi, tāpēc sēšanas un ražas novākšanas periodus dažās vietās var pagarināt.

Cilvēkfaktori

Papildus augšanas apstākļiem arī cilvēkfaktors, t. i., ražotāju zināšanas, ietekmē ar ACVN "Pimentón de Murcia" apzīmētās paprikas ražošanu.

Tāpēc ar ACVN "Pimentón de Murcia" apzīmētās paprikas ražošanas procesa pamatā ir ražotāju zinātība. Galaprodukta īpašības tieši ietekmē gan zemesgabala izvēle, gan sistēma, ko izmanto, lai augsni sagatavotu sēšanai, gan sēklu atlase, gan stādīšana, gan ražas novākšana. Tāpēc ražotāji, kas pārzina "Pimentón de Murcia" paprikas vajadzības, ir spējuši šo kultūraugu ieviest arī zemē, kurai ir tādas pašas dabiskās īpašības, jo īpaši attiecībā uz temperatūru, mitrumu un gaismas daudzumu.

Pavairošanu veic, izmantojot sēklas, kas atlasītas no labākajiem iepriekšējās ražas augiem (parasti izmantojot pirmos novāktos augļus) un no saulē kaltētas paprikas un kas glabātas minimālā gaismā un vēsā temperatūrā. Lai līdz sēšanas laikam nodrošinātu minētos apstākļus – minimālu gaismu un vēsu temperatūru – sēklas tradicionāli glabā keramikas traukos vai skārda kastēs.

Kad sēklas ir atlasītas, tās jāiesēj. Sēšanas laikā dāsni pievieno mēslojumu vai kūtsmēslus, un sēklas aizsargā no aukstuma. Sējamās sēklas pārbauda decembra vidū vai janvāra sākumā. Ņemot vērā to, ka šajā gadalaikā temperatūra nav piemērota dīgšanai vai jaunu augu attīstībai, ražotāji stādiem mēdza veidot īpašas lecektis, ko dēvē par *almajaras*. Lai augus pasargātu no aukstuma, šīs lecektis pārklāja ar niedrēm vai žagariem un plānu augsnes kārtu, kurai uzkaisīja granti, lai novērstu virsmas sacietēšanu. *Almajaras* sastāvēja no augsnē izveidotiem taisnstūrveida padziļinājumiem, kas ir aptuveni 1,5 m plati un gari atkarībā no tā, cik līdzens ir zemesgabals. Sēklas sēja lecekts vidū, veidojot sava veida vagu. Mūsdienās aizsardzībai pret aukstumu izmanto plastmasas pārklājus, ko dēvē par *planteles* un kam ir tāda pati funkcija kā *almajaras*. Alternatīvi sēklas sēj šūnveida veidnē uz sēšanas paplātēm ar labu substrātu, tā nodrošinot, ka atbildīgie darbinieki sēklas (ko atlasījuši lauksaimnieki vai kas ir sertificētas) var turēt optimālos kontrolētas temperatūras apstākļos.

Produkts "Pimentón de Murcia" tiek augstu vērtēts gan kā krāsviela, gan garšviela, un šīs īpašības ir atkarīgas no šķirnes un no tā, ka paprika tiek audzēta sāļā augsnē iepriekš aprakstītajos apstākļos. Izšķiroša nozīme un tieša ietekme uz galaproduktu ir arī pakāpeniskai paprikas ražas novākšanai ar rokām, jo tā var atlasīt visgatavāko papriku, t. i., augļus, kuriem ir visintensīvākā krāsa un viszemākais ūdens saturs.

Stādīšana nekad netiek veikta pirms 15. aprīļa. Datums, kas tradicionāli tiek uzskatīts par labāko, lai izvairītos no salnām, ir 25. aprīlis – Svētā Marka diena. Stādus iestāda bedrītēs vai stādīšanas laikā izmanto plastmasas formu, stādus izkārtojot trīsstūrī plaukstas attālumā vienu no otra. Pēc tam tos apūdeņo applūdinot vai lokāli, lai varētu labāk kontrolēt nepietiekamo ūdens daudzumu un mēslošanas līdzekļus.

Lai iegūtu papriku, kurai piemīt ar ACVN apzīmētā produkta organoleptiskās īpašības, ļoti svarīgs ir ražas novākšanas laiks. Papriku – un tikai tādu, kas pilnīgi nogatavojusies, – novāc ar rokām. Tieši ražotāji, ņemot vērā viņu zināšanas par produktu, nosaka, kad ir pareizais laiks. Viņi spēj noteikt, kuri paprikas augļi uz katra auga ir sasnieguši optimālu gatavību, t. i., ieguvuši maksimālo krāsas intensitāti, augstāko dabisko pigmentu saturu un minimālu ūdens saturu.

Pēc paprikas novākšanas to izklāj uz sava veida zaru pinuma vai novieto pauguru nogāzēs atkarībā no partijas lieluma, atstājot to tur, līdz tā saules karstumā dehidrējas. Šī tradicionālā žāvēšanas metode gadu gaitā ir saglabājusies, lai gan ir ieviestas arī žāvēšanas kameras.

Paprikas žāvēšana un izžāvētās paprikas malšana ir būtiski procesi, lai galaproduktā – paprikas pulverī "Pimentón de Murcia" – saglabātos svaigās paprikas īpašības. Gan izmantojot tradicionālo žāvēšanas metodi (papriku žāvējot tiešā saulē), gan izmantojot metodi, kas ietver žāvēšanu ar karstu gaisu ierobežotu laiku kontrolētā temperatūrā, iegūst paprikas "čaulas", kuru mitruma saturs ir mazāks par 14 %. Dehidrēšana notiek līdz malšanas posmam, "čaulas" turot sausās telpās, lai, tās smalcinot āmurdzirnavās, saglabātos visas eļļas, kas ar ACVN apzīmētajam produktam piešķir tam raksturīgās īpašības.

Ar ACVN "Pimentón de Murcia" apzīmētā produkta ražošanas process izceļas ne tikai izmantotās malšanas sistēmas dēļ, bet arī tāpēc, ka būtiska loma ir malšanas meistaram, kurš uzrauga visus malšanas procesa posmus, lai nodrošinātu, ka paprikas galaproduktam ir pareizās īpašības. Meistara pieredze, regulējot malšanas akmeņu radīto spiedienu, smalcināšanas ātrumu un produkta plūsmu, ir būtiska, lai saglabātu kvalitāti.

Akmens malšanas līnijas atbilstoši *Alcantud* sistēmai, kas izstrādāta Mursijā, izmanto, lai samazinātu produkta izmēru, vairākas reizes veicot malšanu, ko uzrauga malšanas meistars un kvalitātes vadītājs, kuri vizuāli pārbauda katru partiju, salīdzinot to ar iepriekšējo partiju, lai nodrošinātu viendabīgumu.

Aprakstītā ražošanas un pārstrādes sistēma ir saglabājusies nemainīga kopš 16. gadsimta, kad no Amerikas tika ievestas pirmās sēklas. Audzēšanas sistēma Vidusjūras reģionā izplatījās atbilstīgi klimatiskajiem apstākļiem un ar mērķi gūt maksimālu labumu no sāļajām augsnēm. Ražošana, kas sākotnēji notika *Segura* ielejā, izplatījās blakus esošajās teritorijās, piemēram, *Campo de Cartagena*, *Campo de Elche* un *Guadalentín* ielejā, un pēdējā no tām tagad ir lielākais ražošanas apgabals.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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