C/2025/4074

22.7.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4074)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Pimentón de Murcia"

PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

1. **Isem il-prodott**

"Pimentón de Murcia"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel, il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Spjegazzjoni għaliex l-emenda jew emendi jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard kif previst fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143:

L-emendi stabbiliti u spjegati hawn taħt ma jinvolvu l-ebda riskju li titħassar ir-rabta jew kwalunkwe restrizzjoni ġdida fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott. Għalhekk, dawn huma "emendi standard" skont it-tifsira tal-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Estensjoni taż-żona tal-produzzjoni

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima C (Żona ġeografika) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-Taqsima 4 (Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika) tad-dokument uniku.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Qiegħed jiġi propost li jiġu inklużi l-muniċipalitajiet kollha tar-Reġjun ta' Murcia fiż-żona tal-produzzjoni. L-emenda tal-2021, li ġiet approvata fl-2023, awtomatikament allinjat iż-żona tal-ipproċessar maż-żona tal-produzzjoni, u dan wassal għall-esklużjoni ta' xi impjanti tal-ipproċessar li qabel kienu jagħmlu parti miż-żona tal-produzzjoni u l-imballaġġ. L-għan ta' din l-emenda huwa li tiġi indirizzata din is-sitwazzjoni. L-estensjoni taż-żona potenzjalment se tippermetti wkoll li jiġu koperti impjanti ġodda tal-ipproċessar bid-denominazzjoni ta' oriġini "Pimentón de Murcia".

Raġuni:

Din l-emenda ntalbet mill-operaturi mdaħħla fir-reġistri tal-korp ta' ġestjoni.

Ir-Reġjun ta' Murcia kellu rwol fundamentali fl-iżvilupp u t-titjib ulterjuri tat-tħin tal-bżar. Ir-reġjun ilu bi mtieħen li jispeċjalizzaw f'dan il-prodott sa mis-seklu 18. Fis-seklu 20, inkisbet privattiva għas-sistema Alcantud u din ġiet żviluppata aktar, ħaġa li għenet biex tiġi kkonsolidata l-industrija. Din is-sistema ppermettiet li t-tħin tal-bżar jiġi ottimizzat billi tiġi żgurata kwalità uniformi u saret il-metodu ta' referenza fil-livell kemm nazzjonali kif ukoll internazzjonali.

Il-proċess tal-produzzjoni tad-DOP "Pimentón de Murcia" jispikka mhux biss minħabba s-sistema ta' tħin użata, iżda wkoll minħabba r-rwol kruċjali li jaqdi t-taħħan ewlieni, li jimmonitorja kull stadju tal-proċess tat-tħin biex jiżgura li l-prodott finali tal-paprika jkollu l-proprjetajiet it-tajbin. L-għarfien espert tat-taħħan ewlieni fir-regolamentazzjoni tal-pressjoni tal-imtieħen tal-ħaġar, il-veloċità tat-tħin u l-fluss tal-prodott huwa kruċjali biex tinżamm il-kwalità. Dan l-għarfien prattiku, flimkien mas-sistema Alcantud żviluppata fis-snin 50 u innovazzjonijiet teknoloġiċi oħra adottati fir-reġjun, ikompli jiddistingwi l-proċess minn dak ta' żoni tal-produzzjoni oħrajn fi Spanja.

L-estensjoni taż-żona tal-produzzjoni, u għalhekk ukoll taż-żona tal-ipproċessar, għar-reġjun kollu ta' Murcia se tiggarantixxi l-kontinwità ta' dan il-mudell ta' produzzjoni tal-paprika, filwaqt li tiżgura li l-imtieħen tradizzjonali, potenzjalment flimkien mal-imtieħen ġodda, ikunu jistgħu jkomplu joperaw taħt id-denominazzjoni ta' oriġini.

Il-proċess tal-produzzjoni tad-DOP "Pimentón de Murcia" jinkludi l-istadji ewlenin li ġejjin, li jiżguraw il-kwalità u l-omoġeneità tal-prodott finali:

— Riċeviment [tal-materja prima]: jiġi ċċekkjat kull lott; il-fornitur jiġi rreġistrat u l-bżar jiġi kklassifikat skont il-kwalità.

— Tqattigħ: il-bżar l-ewwel jitqatta' b'mod mhux irfinat b'sikkina biex il-prodott jiġi ppreparat għall-ipproċessar sussegwenti.

— Tindif: it-trab, l-ispag, il-weraq u materja barranija oħra jitneħħew bl-arja.

— Tgħaffiġ: martell għat-tgħaffiġ ikisser il-qxur f'biċċiet ta' madwar 8 mm bi preparazzjoni għat-tħin.

— Tħin: jintużaw linji tat-tħin tal-ħaġar, skont is-sistema Alcantud, biex inaqqsu d-daqs tal-prodott hekk kif jingħadda minnhom diversi drabi, taħt is-superviżjoni tat-taħħan ewlieni u l-maniġer tal-kwalità li jivverifikaw viżwalment kull lott, filwaqt li jqabbluh ma' dak ta' qabel biex tiġi żgurata l-uniformità. Jintuża amperometru għall-monitoraġġ tat-tħin u l-qawwa tiġi aġġustata f'kull pass. It-taħħan ewlieni jiċċekkja wkoll l-istorbju li jagħmel il-ħaġar biex jara jekk il-bokka tal-mitħna teħtieġx li tiġi aġġustata. Biex jiġi żgurat li l-ħaġar tal-mitħna jaħdem b'mod effettiv, dan jintrama manwalment b'diska u martell.

— Trażmissjoni: aġġustata skont il-kwantità ta' żejt miżjud u mmonitorjat b'amperometru (40 ampere jekk ftit ikun hemm żejt u 30 ampere jekk ikun hemm aktar).

— Tgħarbil: it-temperatura tiġi ċċekkjata biex tiġi żgurata l-istabbiltà tal-prodott finali.

— Ir-rapporti tekniċi li ġejjin huma mehmuża mal-applikazzjoni biex jispjegaw aktar din l-emenda:

— Sistema ta' tħin għall-produzzjoni tal-paprika skont id-denominazzjoni ta' oriġini. Id-dokument jagħti deskrizzjoni dettaljata tal-proċess tradizzjonali tat-tħin u r-rwol ewlieni tat-taħħan ewlieni.

— L-iżvilupp u l-evoluzzjoni tal-industrija tal-paprika. Id-dokument jiddeskrivi kif żviluppat l-industrija tal-paprika fir-Reġjun ta' Murcia, u jenfasizza s-sistema Alcantud u l-importanza tal-għarfien espert fil-proċess tat-tħin.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

“Pimentón de Murcia”

Nru tal-UE: PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet**

“Pimentón de Murcia”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 09 — KAFÈ, TE, MATÉ U ĦWAWAR

0904 — Bżar tal-ġeneru *Piper*; frott tal-ġeneru *Capsicum* jew tal-ġeneru *Pimenta*, imnixxef jew imfarrak jew miṫħun

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Prodott li jirriżulta mit-ṫħin ta’ bżar kompletament aħmar tal-ġeneru *Capsicum annuum* L., il-varjetà “Bola”. Il-bżar użat irid jinħasad, ikun misjur, san, nadif, niexef u kompletament ħieles minn pesti jew mard u jrid jitkabbar fiż-żona tal-produzzjoni definita.

Karatteristiċi organolettiċi:

Il-paprika hija kompletament ħelwa, b’aroma karatteristikament qawwija, qawwa koloranti għolja, kontenut għoli ta’ xaħam u togħma distintiva. Il-kulur tiegħu huwa aħmar ileqq. Il-kulur u l-aroma tiegħu huma stabbli ħafna.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

Daqs tal-partikoli: il-paprika trid tintaħan b’tali mod li tgħaddi minn għarbiel jew skrin ta’ Nru 16 fuq l-iskala tal-American Society for Testing and Materials (ASTM) (ekwivalenti għal daqs tal-malja ta’ 1,19 mm).

— Residwi metalliċi: massimu ta’ 1 p.p.m. arseniku u massimu ta’ 4 p.p.m. ċomb.

— Ikel jew ingredjenti tal-ikel: iż-żieda ta’ żjut veġetali li jittieklu sa massimu ta’ 8 % tal-prodott niexef skont il-massa.

— Materjal barrani: hemm projbizzjoni fuq iż-żieda ta’ żrieragħ minn varjetajiet oħra ta’ bżar użati fil-manifattura ta’ bżar fil-laned, plaċenti, sepali u zkuk żgħar fi proporzjon akbar minn dak tal-frott innifsu, koloranti artifiċjali u sustanzi oħra li jaffettwaw il-valuri tal-parametri li jiddefinixxu l-kwalitajiet.

Karatteristiċi analitiċi tal-paprika fil-kategorija kummerċjali Extra:

— Kulur (fil-mument tat-ṫħin) — Unitajiet minimi tal-Assoċjazzjoni Amerikana tal-Ħwawar Standard (ASTA, American Spice Trade Association): ≥ 120

— Umdità massima: ≤ 14 %

— Estratt massimu ta’ etere ta’ materja niexfa: ≤ 20 %

— Massimu ta’ rmied fil-materja niexfa:

— Totali: ≤ 9,4 %

— Insolubbli: ≤ 0,7 %

— Fibra mhux ipproċessata fil-materja niexfa: 27 %

— Kapsajċina massima: ≤ 0,003 %.

Karatteristiċi analitiċi tal-paprika fil-kategorija kummerċjali Primera (il-Klassi I):

— Kulur (fil-mument tat-tħin) — Unitajiet minimi tal-ASTA: ≥ 90

— Umdità massima: ≤ 14 %

— Estratt massimu ta' etere ta' materja niexfa: ≤ 23 %

— Massimu ta' rmied fil-materja niexfa:

— Totali: ≤ 9,9 %

— Insolubbli: ≤ 1 %

— Fibra mhux ipproċessata fil-materja niexfa: 28 %

— Kapsajċina massima: ≤ 0,003 %.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Iż-żewġ prodotti, il-paprika fil-kategorija kummerċjali "Extra" u l-paprika fil-kategorija kummerċjali "Primera" [il-Klassi I], iridu jkunu magħmula minn bżar kompletament aħmar tal-ġeneru *Capsicum annuum* L., il-varjetà "Bola" jew "Americano", imkabbra fiż-żona tal-produzzjoni.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-produzzjoni tal-materja prima u l-produzzjoni tal-prodott protett.

L-istadji tal-produzzjoni jew tal-kultivazzjoni tal-materja prima jinkludu l-kompartimenti sħan, it-tħejjija tal-art, il-fertilizzazzjoni, it-tħawwil, it-trapjantar, l-irrigazzjoni u l-fertilizzazzjoni.

L-istadji tal-ipproċessar jinkludu l-ħsad, it-tnixxif tal-bżar u t-tħin tal-qxur imnixxfin.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-proċess tat-tħin u l-imballaġġ irid isir malajr u fil-viċinanza, sabiex jiġu ppreservati l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott u jiġu evitati bidliet possibbli fl-umdità li jaffettwaw il-preservazzjoni sussegwenti tiegħu.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-imballaġġ tal-prodotti koperti mid-DOP "Pimentón de Murcia" maħsuba għall-konsum irid jiġi identifikat permezz ta' tikketta nnumerata jew tikketta sekondarja, li trid tiġi pprovduta minn qabel mill-Bord Regolatorju f'konformità mar-regoli applikabbli.

It-tikkettar tal-paprika protetta jrid ikollu jidhru b'mod prominenti l-kliem "denominación de origen 'Pimentón de Murcia'" jew "denominación de origen protegida 'Pimentón de Murcia'" [denominazzjoni ta' oriġini jew denominazzjoni ta' oriġini protetta "Pimentón de Murcia"] (tista' tintuża l-abbrevjazzjoni "DOP"), il-kategorija kummerċjali "Extra" jew "Primera" [il-Klassi I] u t-tip ta' proċess ta' tnixxif użat, jew "Secado al sol" [imnixxef fix-xemx] jew "Secado en secadero" [imnixxef fil-kamra tat-tnixxif], flimkien mal-informazzjoni u r-rekwiżiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli.

Il-kliem "Pimientos desrabados" [bżar biz-zokk imneħħi], "Pimientos sin rabo" [bżar mingħajr zokk] jew "Pimientos sin pedúnculo" [bżar mingħajr zkuk] jista' jidher għalkemm dan ma huwiex obbligatorju.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika definita tinkludi r-Reġjun ta' Murcia u l-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċji ta' Almería, Granada u Alicante:

— Il-Provinċja ta' Almería: Pulpí, Velez Blanco u Velez Rubio.

— Il-Provinċja ta' Granada: Orce u Puebla de Don Fadrique.

— Il-Provinċja ta' Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada u Torrevieja.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Speċifiċità tal-prodott

L-ispeċifiċità tal-prodott, li tagħmel il-"Pimentón de Murcia" uniku meta mqabbel ma' papriki oħrajn, hija ddeterminata mill-karatteristiċi organolettiċi, fiżiċi u kimiċi tiegħu kif iddefiniti fil-punt 3.2.

Ir-rabta kawżali bejn il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott deskritti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

Din hija riflessa fil-fatturi naturali u umani li ġejjin:

Fatturi naturali

Iż-żona tal-produzzjoni tal-bżar kopert mid-DOP "Pimentón de Murcia" tinsab fix-Xlokk tal-Peniżola Iberika u tinkludi muniċipalitajiet mir-reġjun ta' Murcia, Alicante, Almería u Granada. Ir-riżalt huwa kumpless. L-art li tinsab fil-muniċipalitajiet ta' Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera u Torre Pacheco fir-reġjun ta' Murcia u Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada u Orihuela f'Alicante tinsab f'altitudni ta' inqas minn 200 m. Din iż-żona tirrappreżenta inqas minn nofs iż-żona ġeografika.

Il-biċċa l-kbira tal-art tinsab f'altitudnijiet medji jew għoljin. Il-muniċipalitajiet ta' Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras u Totana fir-reġjun ta' Murcia, dawk ta' Orce u Puebla de Don Fadrique fi Granada u dawk ta' Pulpí, Vélez Blanco u Vélez Rubio f'Almería jinsabu f'altitudnijiet ogħla li jvarjaw bejn 200 m u 2 000 m.

Din id-differenza fl-altitudni fiż-żona definita tiddetermina l-istaġuni tat-tkabbir, li jistgħu jvarjaw skont il-klima.

Il-materjali postoroġeniċi huma komuni ħafna fiż-żona ġeografika kkonċernata, b'mod partikolari l-lom, it-tafal, il-blat evaporit u l-konglomerati.

Id-depożiti Kwaternarji huma preżenti f'meded kbar ta' pjanuri u baċiri idrografiċi, li xi kultant jiffurmaw inklinazzjonijiet ġentili spettakolari. Dawn iż-żoni ġeneralment ikollhom l-aħjar art għat-tkabbir kemm ta' għelejjel imsaqqija bix-xita kif ukoll ta' għelejjel irrigati.

Il-ħamrija użata għat-tkabbir tal-bżar kopert mid-DOP "Pimentón de Murcia" tista' tiġi kklassifikata bħala salina. Is-salinità fil-ħamrija b'kontenut aktar baxx ta' melħ hija strutturali u inerenti fil-formazzjoni tal-ħamrija nnifisha. F'każijiet oħra din tista' tkun minħabba l-kloruri miżjuda bħala riżultat tal-irrigazzjoni.

B'mod ġenerali, il-klima hija moderata, b'influwenza Mediterranja u b'xi karatteristiċi kontinentali. Hija karatteristikament semiarida, b'madwar 200 mm sa 500 mm ta' xita u livelli potenzjali medji tal-evapotraspirazzjoni għoljin, li jilħqu l-180 f'ħafna lokalitajiet f'Lulju u Awwissu.

Il-bżar kopert mid-DOP "Pimentón de Murcia" huwa għalla tal-klimi sħan li teħtieġ is-sħana biex tikber. Għal żvilupp u produzzjoni ottimali, jitqiesu meħtieġa temperaturi ta' binhar ta' bejn l-20 °C u l-25 °C u temperaturi ta' billejl ta' bejn is-16 °C u t-18 °C. F'temperaturi ogħla minn 32 °C il-fjuri jiġu abortiti, speċjalment f'kundizzjonijiet nixfin. Meta jkun hemm umdità relattiva għolja, il-pjanta tittollera temperaturi ta' aktar minn 40 °C.

L-għalla teħtieġ umdità ambjentali sinifikanti (RH ta' bejn 50 % u 70 %) speċjalment matul l-istadji tal-fjoritura u tal-iffurmar tal-frott. Matul l-istadji bikrin tal-iżvilupp, teħtieġ u tittollera umdità relattiva ogħla milli fl-istadji ta' wara.

Il-bżar jeħtieġ ukoll ħafna dawl matul l-istaġun tat-tkabbir, speċjalment matul l-istadji tal-fjoritura, l-iffurmar tal-frott u s-sajran. Il-livelli tad-dawl huma għalhekk fattur ta' limitazzjoni. Dawl insuffiċjenti jwassal biex il-pjanta tibjad u l-internodi u z-zkuk jitwalu, li jfisser li jispiċċaw imdgħajfa u ma jibqgħux jifilħu l-piż tal-ħsad.

Il-kundizzjonijiet huma simili fiż-żona ġeografika definita fi żminijiet differenti tas-sena, bir-riżultat li l-istaġuni taż-żrigħ u tal-ħsad jistgħu jdumu iżjed f'ċerti postijiet.

Fatturi umani

Minbarra l-kundizzjonijiet tat-tkabbir, il-fattur uman, jiġifieri l-għarfien espert tal-produtturi, ukoll għandu impatt fuq il-produzzjoni tal-bżar kopert mid-DOP "Pimentón de Murcia".

Huwa għalhekk li l-proċess tal-produzzjoni tal-bżar kopert mid-DOP "Pimentón de Murcia" huwa bbażat fuq l-għarfien prattiku tal-produtturi. L-għażla tal-irqajja' tal-art, is-sistema użata sabiex il-ħamrija tiġi ppreparata għaż-żrigħ, l-għażla taż-żerriegħa, it-tħawwil u l-ħsad kollha għandhom impatt dirett fuq il-karatteristiċi tal-prodott finali. Huwa għalhekk li l-produtturi familjari mal-ħtiġijiet tal-għalla tal-bżar għad-DOP "Pimentón de Murcia" setgħu jestendu l-għelejjel tagħhom għal art bl-istess karatteristiċi naturali, b'mod partikolari fir-rigward tal-livelli tat-temperatura, l-umdità u d-dawl.

Il-propagazzjoni ssir bl-użu ta' żrieragħ magħżula mill-aħjar pjanti fil-ħsad preċedenti (normalment l-ewwel qtugħ) u minn bżar imnixxef bix-xemx ippreservat f'kundizzjonijiet ta' ammont minimu ta' dawl u temperatura friska. Tradizzjonalment iż-żrieragħ kienu jinżammu f'vażetti tal-fuħħar jew f'kaxxi tal-landa sabiex jiġu ggarantiti dawn il-kundizzjonijiet ta' ammont minimu ta' dawl u temperatura friska sal-mument taż-żrigħ.

Wara li jintgħażlu ż-żrieragħ, ikun wasal iż-żmien li jinżergħu. Jiżdied ammont ġeneruż ta' fertilizzant jew demel fil-mument taż-żrigħ u ż-żrieragħ jiġu protetti mill-kesħa. F'nofs Diċembru jew fil-bidu ta' Jannar, isiru kontrolli fuq iż-żrieragħ miżrugħa. Minħabba li t-temperaturi f'dak iż-żmien tas-sena ma humiex adatti għall-ġerminazzjoni jew biex jiżviluppaw il-pjanti żgħar, il-produtturi kienu joħolqu kompartimenti sħan speċjali magħrufa bħala "almajaras" għan-nebbieta. Għall-protezzjoni mill-kesħa, kienu jitgħattew bil-qasab jew iz-zkuk u b'saff fin ta' ħamrija tal-wiċċ segwit miż-żrar biex jiġi evitat li l-wiċċ jibbies f'qoxra. L-"almajaras" kienu jikkonsistu f'oqfsa rettangolari vojta minn ġewwa fil-ħamrija, b'wisa' ta' madwar 1,5 m u b'tul li kien jiddependi fuq kemm tkun illivellata r-roqgħa. Iż-żrieragħ kienu jinżergħu fin-nofs, u jifformaw speċi ta' linja. Illum il-ġurnata tintuża għata tal-plastik magħrufa bħala "planteles" għall-protezzjoni mill-kesħa, li għandha l-istess funzjoni ta' kompartiment sħun bħall-"almajaras". Inkella, iż-żrieragħ jinżergħu f'forma ta' xehda fuq trejs taż-żrigħ b'substrat tajjeb, peress li dan jiżgura li ż-żrieragħ (magħżula mill-bdiewa jew iċċertifikati) ikunu jistgħu jinżammu f'kundizzjonijiet ta' temperatura ottimali u kkontrollata mill-persunal responsabbli.

Il-"Pimentón de Murcia" huwa apprezzat kemm biex jagħti kulur kif ukoll għat-taħwir, u dawn il-karatteristiċi jiddependu fuq il-varjetà u l-fatt li l-għalla tal-bżar titkabbar f'ħamrija salina fil-kundizzjonijiet deskritti hawn fuq. Il-ħsad tal-bżar bl-idejn li jseħħ f'passi huwa wkoll ta' importanza kbira u għandu impatt dirett fuq il-prodott finali, għaliex jagħmilha possibbli li l-bżar jintgħażel meta jkun misjur l-iżjed, li huwa meta l-intensità tal-kulur tilħaq il-massimu tagħha u l-kontenut ta' ilma jkun fil-minimu tiegħu.

It-tħawwil qatt ma jsir qabel il-15 ta' April. Id-data li tradizzjonalment titqies bħala l-aħjar waħda biex tiġi evitata l-ġlata hija l-25 ta' April, il-festa ta' San Mark. It-tħawwil isir f'kanali jew bl-użu ta' bażi tal-plastik, fejn in-nebbieta jitqiegħdu f'distanza minn xulxin tad-daqs ta' id f'arranġament triangolari. Imbagħad jiġu irrigati bl-għargħar jew fuq livell lokalizzat biex ikun jista' jkun hemm kontroll aħjar tal-ilma skars u tal-fertilizzanti.

Iż-żmien tal-ħsad huwa kruċjali biex jinkiseb bżar bil-karatteristiċi sensorji tal-prodott kopert mid-DOP. Il-bżar jinħasad bl-idejn u biss meta jkun għalkollox misjur. Huma l-produtturi, bl-għarfien espert tagħhom dwar il-prodott, li jiddeterminaw meta jkun il-waqt it-tajjeb. Huma kapaċi jiddistingwu liema bżar f'kull pjanta jkun sar b'mod ottimali, jiġifieri l-intensità massima tal-kulur, l-ogħla kontenut ta' pigmenti naturali u l-kontenut ta' ilma minimu.

Wara li l-bżar jinħasad, dan jitferrex fuq speċi ta' xibka ta' zkuk jew jitqiegħed fuq l-inklinazzjonijiet tal-għoljiet, skont kemm ikun kbir jew żgħir il-lott, sakemm dawn jiġu deidratati bis-sħana tax-xemx. Dan il-metodu tradizzjonali tat-tnixxif ġie ppreservat matul is-snin, għalkemm ġew introdotti wkoll kmamar tat-tnixxif.

It-tnixxif u t-tħin sussegwenti tal-bżar huma proċessi essenzjali għall-preservazzjoni tal-karatteristiċi tal-bżar frisk fil-prodott finali, il-"Pimentón de Murcia". Kemm il-metodu ta' tnixxif tradizzjonali (fejn il-bżar jitnixxef bl-esponiment dirett għad-dawl tax-xemx) kif ukoll il-metodu li jinvolvi l-użu ta' arja sħuna u ħin u temperatura kkontrollati jipproduċu "qxur" tal-bżar b'kontenut ta' ilma ta' 14 % jew inqas. Din id-deidratazzjoni tinżamm sal-istadju tat-tħin billi l-qxur jinżammu f'post xott, sabiex it-"tgħaffiġ" li jgħaddu minnu fil-mitħna tal-imrietel ikun jista' joħroġ iż-żjut kollha li jagħtu lill-prodott kopert mid-DOP il-karatteristiċi distintivi tiegħu.

Il-proċess tal-produzzjoni tad-DOP "Pimentón de Murcia" jispikka mhux biss minħabba s-sistema ta' ħin użata, iżda wkoll minħabba r-rwol kruċjali li jaqdi t-taħħan ewlieni, li jimmonitorja kull stadju tal-proċess tat-ħin biex jiżgura li l-prodott finali tal-paprika jkollu l-proprjetajiet it-tajbin. L-għarfien espert tat-taħħan ewlieni fir-regolamentazzjoni tal-pressjoni tal-imtieħen tal-ħaġar, il-veloċità tat-ħin u l-fluss tal-prodott huwa kruċjali biex tinżamm il-kwalità.

Jintużaw linji tat-ħin tal-ħaġar, skont is-sistema Alcantud żviluppata f'Murcia, biex inaqqsu d-daqs tal-prodott hekk kif jingħadda minnhom diversi drabi, taħt is-superviżjoni tat-taħħan ewlieni u l-maniġer tal-kwalità li jivverifikaw viżwalment kull lott, filwaqt li jqabbluh ma' dak ta' qabel biex tiġi żgurata l-uniformità.

Din is-sistema ta' produzzjoni u pproċessar għadha l-istess kif kienet meta waslu l-ewwel żrieragħ mill-Amerka fis-seklu 16. Is-sistema tat-tkabbir fiż-żona kollha tal-Mediterran infirxet skont il-kundizzjonijiet klimatiċi u biex tiġi sfruttata bl-aħjar mod il-ħamrija salina. Il-produzzjoni inizjali fil-wied ta' Segura nfirxet lejn iż-żoni ġirien bħal Campo de Cartagena, Campo de Elche u l-wied ta' Guadalentín, u dan tal-aħħar illum sar l-akbar żona ta' produzzjoni.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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