C/2025/4074

22.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/4074)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Pimentón de Murcia”

PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

1. **Naam van het product**

“Pimentón de Murcia”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt (vallen):

De hieronder beschreven en gemotiveerde wijzigingen dreigen het verband met het gebied niet te verbreken en brengen evenmin verdere beperkingen mee voor de afzet van het product. Het gaat bij deze wijzigingen dus om “standaardwijzigingen” overeenkomstig artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 …

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Uitbreiding van het productiegebied

Deze wijziging betreft deel C “Geografisch gebied” van het productdossier en punt 4 “Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied” van het enig document.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Voorgesteld wordt het productiegebied uit te breiden tot alle gemeenten in de regio Murcia. Deze wijziging is noodzakelijk om iets te doen aan de situatie die ontstaat doordat het verwerkingsgebied automatisch wordt gelijkgesteld met het productiegebied na de in 2023 goedgekeurde wijziging van 2021, waarbij bepaalde verwerkingsinstallaties die voorheen tot het verwerkings- en verpakkingsgebied behoorden, worden uitgesloten. Bovendien zal de uitbreiding het mogelijk maken potentiële nieuwe verwerkingsinstallaties in het kader van de oorsprongsbenaming "Pimentón de Murcia" toe te voegen.

Reden:

Met deze wijziging wordt tegemoetgekomen aan het verzoek van de marktdeelnemers die in de registers van de beheersinstantie zijn ingeschreven.

De regio Murcia heeft een sleutelrol gespeeld bij de ontwikkeling en verdere verbetering van het vermalen van de paprika's. Sinds de achttiende eeuw bestaan er in het product gespecialiseerde molens in de regio. Het aantal molens nam in de twintigste eeuw toe door de ontwikkeling van het Alcantud-systeem, een systeem dat in Murcia gepatenteerd en verder verbeterd is. Dankzij dit systeem is het vermalen van paprika's geoptimaliseerd waardoor een uniforme kwaliteit wordt gewaarborgd. Het is op nationaal en internationaal niveau de referentiemethode is geworden.

Naast het belang van het maalsysteem onderscheidt het verwerkingssysteem van de BOB "Pimentón de Murcia" zich door de fundamentele rol van de meester-molenaar (*maestro molinero*). De meester-molenaar is van essentieel belang voor de productie van "Pimentón de Murcia" en houdt toezicht op elke fase van het maalproces om ervoor te zorgen dat het eindproduct de juiste eigenschappen heeft. Zijn kennis van het regelen van de druk van de steenmolens, de maalsnelheid en de productstroom is van cruciaal belang om de kwaliteit van "Pimentón de Murcia" in stand te houden. Door deze knowhow, samen met de technologische innovatie die in de regio Murcia wordt toegepast, met name de ontwikkeling van het Alcantud-systeem in de jaren 1950, onderscheidt dit proces zich steeds meer van het systeem dat in andere productiegebieden in Spanje wordt gebruikt.

De uitbreiding van het productiegebied, en dus van het verwerkingsgebied, tot de hele regio Murcia zorgt voor de continuïteit van het productiemodel van "Pimentón de Murcia", waarmee wordt gewaarborgd dat traditionele bedrijven en potentiële nieuwe bedrijven onder de oorsprongsbenaming kunnen opereren.

In het productieproces van de BOB "Pimentón de Murcia" wordt een reeks belangrijke stappen gevolgd die de kwaliteit en de homogeniteit van het eindproduct waarborgen:

— Ontvangst: elke partij wordt gecontroleerd om de leverancier te noteren en de paprika naar kwaliteit in te delen.

— Vermalen: de paprika's worden eerst grof gesneden met een mes.

— Reiniging: Stof, draden, blaadjes en andere vreemde stoffen worden met lucht verwijderd.

— Pletten: een hamerbreker breekt het omhulsel tot stukken van ongeveer 8 mm, waardoor de paprika's gemakkelijker door de molens kunnen worden verwerkt.

— Vermalen: steenmolens worden gebruikt met het Alcantud-systeem, waarmee de grootte van het product in meerdere fasen kan worden verkleind, volgens de criteria van de meester-molenaar en de kwaliteitsbeoordelaar, die elke partij visueel vergelijken met de vorige partij om de uniformiteit te waarborgen. Het malen moet worden gecontroleerd met behulp van een ampèremeter, waarbij het vermogen in elke fase wordt aangepast. De meester-molenaar controleert ook het door de stenen geproduceerde geluid om na te gaan of de toevoer van de molens moet worden aangepast. De stenen van de molens worden met behulp van een schijf en een punthamer handmatig op maat gemaakt om de goede werking ervan te garanderen.

— Transmissie aangepast aan de hoeveelheid toegevoegde olie en gecontroleerd met een ampèremeter (40 ampère als er weinig olie is en 30 als er meer olie is).

— Zeven: de temperatuur wordt gecontroleerd om de stabiliteit van het eindproduct te waarborgen.

— Om deze wijziging beter te onderbouwen, worden de volgende technische verslagen aan het verzoek toegevoegd:

— maalsysteem voor de productie van pimentón met een oorsprongsbenaming. In dit document worden het traditionele maalproces en de fundamentele rol van de meester-molenaar beschreven.

— ontwikkeling en verandering van de pimentón-industrie. Beschrijving van de historische ontwikkeling van de pimentón-industrie in de regio Murcia, waarbij de invoering van het Alcantud-systeem en het belang van deskundigheid in het maalproces worden benadrukt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Pimentón de Murcia”

EU-nr.: PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Pimentón de Murcia”

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 09 — KOFFIE, THEE, MATÉ EN SPECERIJEN

0904 — peper van het geslacht Piper; vruchten van de geslachten Capsicum en Pimenta, gedroogd, fijngemaakt of gemalen

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Product verkregen door het malen van volledig rode paprika’s van het geslacht Capsicum annuum L., variëteit “Bola”. De gebruikte paprika’s moeten zijn geoogst in rijpe, gezonde, schone, droge staat, daarbij volledig vrij zijn van plagen en ziekten en afkomstig zijn uit het afgebakende productiegebied. Organoleptische kenmerken:

Organoleptische kenmerken:

De pimentón is volledig zoet, met een kenmerkend sterk aroma, een sterk kleurvermogen, een hoog vetgehalte en een uitgesproken smaak. Het poeder heeft een glanzende rode kleur. De kleur en het aroma zijn zeer stabiel.

Fysisch-chemische kenmerken:

Deeltjesgrootte: de pimentón moet dusdanig worden vermalen dat hij door een zeef of filter van nr. 16 op de ASTM-schaal (d.w.z. met een maaswijdte van 1,19 mm) gaat.

— Metaalresiduen: arseen: ≤ 1 ppm; lood: ≤ 4 ppm.

— Voedingsmiddelen of voedselingrediënten: toevoeging van plantaardige oliën voor menselijke consumptie tot maximaal 8 % van de massa van het droge product.

— Vreemde stoffen: het is verboden zaden toe te voegen van andere paprikavariëteiten die worden gebruikt bij de productie van ingeblikte paprika’s, om zaadlijsten, kelken en stelen toe te voegen in grotere hoeveelheden dan de hoeveelheid van de vrucht, en om kunstmatige kleurstoffen en andere stoffen toe te voegen die van invloed kunnen zijn op de parameterwaarden die bepalend zijn voor de eigenschappen.

Analytische waarden van pimentón in de handelscategorie Extra:

— Kleur (bij het malen). Minimale ASTA-eenheden: ≥ 120

— Maximale vochtigheid uitgedrukt in %: ≤ 14 %

— Maximaal etherextract van de droge stof, uitgedrukt in %: ≤ 20 %

— Maximaal asgehalte in de droge stof, uitgedrukt in %:

— Totalen: ≤ 9,4 %

— Onoplosbaar: ≤ 0,7 %

— Ruwe vezels in de droge stof, uitgedrukt in %: 27 %

— Maximaal gehalte aan capsaïcine, uitgedrukt in %: ≤ 0,003 %

Analytische waarden van pimentón in de handelscategorie Primera (klasse I):

— Kleur (bij het malen). Minimale ASTA-eenheden: ≥ 90

— Maximale vochtigheid uitgedrukt in %: ≤ 14 %

— Maximaal etherextract van de droge stof, uitgedrukt in %: ≤ 23 %

— Maximaal asgehalte in de droge stof, uitgedrukt in %:

— Totalen: ≤ 9,9 %

— Onoplosbaar: ≤ 1 %

— Ruwe vezels in de droge stof, uitgedrukt in %: 28 %

— Maximaal gehalte aan capsaïcine, uitgedrukt in %: ≤ 0,003 %

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Beide producten — pimentón van de handelscategorie "Extra" en pimentón van de handelscategorie "Primera" [klasse I] — moeten zijn vervaardigd van volledig rode paprika's van het geslacht Capsicum annuum L., van de variëteiten "Bola" of "Americano", die in het productiegebied worden geteeld.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Productie van de grondstof en productie van het beschermde product.

De stadia van de productie of de teelt van de grondstof omvatten de kweekbedden, landvoorbereiding, bemesting, het aanplanten, het uitplanten, irrigatie en bemesting.

De verwerkingsfasen omvatten het oogsten, het drogen van de paprika's en het vermalen van de gedroogde omhulsels.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het malen en het verpakken moeten snel en dicht bij elkaar plaatsvinden om de specifieke kenmerken van het product te behouden en eventuele vochtveranderingen die de verdere conservering kunnen beïnvloeden, te voorkomen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De verpakking van de voor consumptie bestemde producten met de beschermde oorsprongsbenaming "Pimentón de Murcia" moet worden voorzien van een genummerd etiket of een aanvullend etiket, dat vooraf door de regelgevende raad moet worden verstrekt overeenkomstig de toepasselijke voorschriften.

Op het etiket van de beschermde pimentón moet duidelijk worden vermeld: "Denominación de origen "Pimentón de Murcia"", "Denominación de origen protegida "Pimentón de Murcia"" (het gebruik van de afkorting "BOB" is toegestaan), de handelscategorie "Extra" of "Primera" en het toegepaste droogprocédé, hetzij "Secado al sol" [zongedroogd] hetzij "Secado en secadero" [gedroogd in een droogkamer], naast de wettelijk verplichte informatie en vereisten.

De woorden "Pimientos desrabados" [ontsteelde paprika's], "Pimientos sin rabo" [paprika's zonder steel] of "Pimientos sin pedúnculo" [paprika's zonder steel] mogen facultatief worden vermeld.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat de regio Murcia en de volgende gemeenten in de provincies Almería, Granada en Alicante:

— Provincie Almería: Pulpí, Velez Blanco en Velez Rubio.

— Provincie Granada: Orce en Puebla de Don Fadrique.

— Provincie Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada en Torrevieja.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het product

De specificiteit van het product, die "Pimentón de Murcia" onderscheidt van ander paprikapoeder, wordt bepaald door de organoleptische en fysisch-chemische kenmerken zoals gedefinieerd in punt 3.2.

Causaal verband tussen de kwaliteit en de kenmerken van het in het productdossier beschreven product

Dit verband vloeit voort uit de volgende natuurlijke en menselijke factoren:

Natuurlijke factoren

Het productiegebied van paprika's met de BOB "Pimentón de Murcia" ligt in het zuidoosten van het Iberisch schiereiland en omvat gemeenten in de regio Murcia, Alicante, Almería en Granada. Het land in de gemeenten Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera en Torre Pacheco in de regio Murcia en Elche, Guaror del Segura, Pilar de la Horadada en Orihuela in Alicante ligt op minder dan 200 m hoogte. Dit gebied beslaat minder dan de helft van het geografische gebied.

Het grootste deel van het land bevindt zich op gemiddelde of grote hoogte. De gemeenten Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras en Totana in de regio Murcia, Orce en Puebla de Don Fadrique in Granada en Pulpí, Vélez Blanco en Vélez Rubio in Almería liggen op 200 m tot 2 000 m hoogte.

Dit hoogteverschil binnen het afgebakende gebied is bepalend voor de teeltseizoenen, die kunnen variëren naargelang van het klimaat.

Post-orogenetische materialen komen zeer algemeen voor in het betrokken geografische gebied, met name mergel, klei, evaporieten en conglomeraten.

In grote vlakke gebieden en stroomgebieden zijn quartaire afzettingen aanwezig, die soms spectaculaire glacis vormen. In deze gebieden is de grond over het algemeen het meest geschikt voor zowel regen- als irrigatieteelt.

De bodems waarop paprika's met de BOB "Pimentón de Murcia" worden geteeld, kunnen als zilt worden geclassificeerd. Het zilte karakter van bodems met een lager zoutgehalte is structureel en inherent aan de bodemsamenstelling. In andere gevallen zou dit het gevolg kunnen zijn van toevoeging van chloriden in het kader van irrigatie.

Over het algemeen is het klimaat gematigd, met mediterrane invloeden en enkele continentale kenmerken. Het gebied wordt gekenmerkt door een semi-aride klimaat waar ongeveer 200 mm tot 500 mm neerslag valt, met een hoge gemiddelde potentiële verdamping, die in veel plaatsen in juli en augustus een waarde van 180 bereikt.

Paprika's met de BOB "Pimentón de Murcia" gedijen in een warm klimaat. Voor een optimale ontwikkeling en opbrengst worden temperaturen tussen 20 °C en 25 °C overdag en tussen 16 °C en 18 °C 's nachts noodzakelijk geacht. Bloemen kunnen afsterven wanneer de temperatuur boven de 32 °C uitkomt, met name in droge omgevingen. Bij een hoge relatieve luchtvochtigheid is de plant bestand tegen temperaturen boven de 40 °C.

Het gewas vereist een vrij hoge luchtvochtigheidsgraad (een relatieve luchtvochtigheid tussen 50 % en 70 %), vooral tijdens de bloei en de vruchtvorming. In de vroege teeltstadia vereist en tolereert de plant een hogere relatieve vochtigheid dan in de latere fasen.

Paprikaplanten hebben ook veel licht nodig in het teeltseizoen, vooral tijdens de bloei, de vruchtvorming en de rijping. De lichtintensiteit is daarom een beperkende factor. Bij een tekort aan licht verbleekt de plant en raken de stengelleden en stengels uitgerekt, waardoor ze verzwakken en het gewicht van de vruchten niet kunnen dragen.

De omstandigheden in het afgebakende geografische gebied zijn op verschillende momenten van het jaar vergelijkbaar, waardoor de zaai- en oogstseizoenen op bepaalde plaatsen kunnen worden verlengd.

Menselijke factoren

Naast de teeltomstandigheden speelt ook de menselijke factor, d.w.z. de expertise van de telers, een belangrijke rol in de teelt van paprika's met de BOB "Pimentón de Murcia".

Om die reden is het productieproces van paprika's met de BOB "Pimentón de Murcia" ontwikkeld op basis van de kennis van de telers. De selectie van de percelen, de methode om de grond klaar te maken voor het zaaien, de zaadselectie, het aanplanten en de oogst zijn stuk voor stuk rechtstreeks van invloed op de eigenschappen van het eindproduct. Daarom hebben producenten die weten wat paprikaplanten voor de BOB "Pimentón de Murcia" nodig hebben, de teelt kunnen uitbreiden naar gebieden met dezelfde natuurlijke kenmerken, met name wat temperatuur, vochtigheid en lichtintensiteit betreft.

De planten worden vermeerderd door middel van zaden die zijn geselecteerd uit de beste planten van de vorige oogst (normaliter de eerste pluk) en van zongedroogde paprika's die bij een minimale blootstelling aan licht en een koele temperatuur worden bewaard. De zaden worden van oudsher bewaard in aardewerken potten of blikken om deze omstandigheden van minimale lichtblootstelling en een koele temperatuur te garanderen tot aan het zaaien.

Nadat de zaden zijn geselecteerd, moeten ze worden gezaaid. Bij het zaaien wordt een ruime hoeveelheid mest of kunstmest toegevoegd en worden de zaden tegen de kou beschermd. De zaden die half december of begin januari worden gezaaid, worden gecontroleerd. Aangezien de temperaturen in die tijd van het jaar niet geschikt zijn voor de ontkieming of voor de ontwikkeling van de jonge planten, legden de telers speciale kweekbedden ("almajaras") aan voor de zaailingen. Om de zaailingen tegen de kou te beschermen, werden ze bedekt met riet of kreupelhout en een dunne laag aarde die werd afgedekt met grind om te voorkomen dat het oppervlak een harde korst zou ontwikkelen. De "almajaras" bestonden uit ongeveer 1,5 m brede rechthoekige holten in de grond, waarbij de lengte afhing van hoe vlak het perceel was. De zaden werden in het midden gezaaid, min of meer in rijen. Tegenwoordig worden ze tegen de kou afgedekt met plastic hoezen ("planteles") die dezelfde broeikasfunctie vervullen als de "almajaras". De zaden kunnen ook in honingraatvorm worden gezaaid op zaaibakken met een geschikt substraat. Zo kunnen de gespecialiseerde en professionele medewerkers de (gecertificeerde of door telers geselecteerde) zaden bij een optimale gecontroleerde temperatuur bewaren.

"Pimentón de Murcia" wordt gewaardeerd als kleurstof en als smaakmaker. Deze kenmerken hangen af van de variëteit en het feit dat de paprika's onder de hierboven beschreven omstandigheden in zilte bodems worden geteeld. De gespreide, handmatige oogst van de paprika's is ook van cruciaal belang en heeft een rechtstreeks effect op het eindproduct, omdat de paprika's zo kunnen worden geselecteerd wanneer zij optimaal rijp zijn, d.w.z. bij een maximale kleurintensiteit en een minimaal watergehalte.

De zaailingen worden nooit voor 15 april geplant. Van oudsher wordt de datum 25 april — de feestdag van de heilige Marcus — gezien als geschikte startdatum om vorst te vermijden. De zaailingen worden geplant in sleuven of op plastic folie, waarbij ze op de afstand van een gespreide hand in een driehoekspatroon worden geplaatst. Ze worden geïrrigeerd door middel van gecontroleerde bevloeiing of plaatselijk besproeid om het schaarse water en de meststoffen doelmatiger te benutten.

Het tijdstip van de oogst is van cruciaal belang om paprika's te verkrijgen met de sensorische kenmerken van het product met de BOB. De paprika's worden met de hand geplukt zodra ze volledig rijp zijn. De telers bepalen het juiste moment op basis van hun productkennis. Zij weten welke paprika's aan een plant optimaal gerijpt zijn, d.w.z. de maximale kleurintensiteit, het hoogste natuurlijke pigmentgehalte en het minimale watergehalte hebben bereikt.

Na de pluk werden de paprika's uitgespreid op een soort vlechtwerk of op de hellingen van de heuvels neergelegd, afhankelijk van de omvang van de partij, totdat ze door de zonnehitte waren gedroogd. Deze traditionele droogmethode is in de loop der jaren in stand gehouden, hoewel er daarnaast droogkamers zijn geïntroduceerd.

Het drogen en vervolgens het vermalen van de paprika's zijn essentiële processen om de kenmerken van de verse paprika's in het eindproduct, "Pimentón de Murcia"-paprikapoeder, te behouden. Zowel de traditionele droogmethode (waarbij de paprika's worden gedroogd door rechtstreekse blootstelling aan zonlicht) als de methode waarbij hete lucht en tijd- en temperatuurregeling worden toegepast, levert "paprikaomhulsels" met een vochtgehalte van ten hoogste 14 % op. Deze dehydratatie wordt tot de vermaling gehandhaafd door de omhulsels in droge ruimten te bewaren, zodat bij het "kneuzen" met de hamermolen alle oliën kunnen vrijkomen die het onder de BOB vallende product zijn karakteristieke kenmerken verlenen.

Naast het belang van het maalsysteem onderscheidt het verwerkingssysteem van de BOB “Pimentón de Murcia” zich door de fundamentele rol van de meester-molenaar (*maestro molinero*). De meester-molenaar is van essentieel belang voor de productie van “Pimentón de Murcia” en houdt toezicht op elke fase van het maalproces om ervoor te zorgen dat het eindproduct de juiste eigenschappen heeft. Zijn kennis van het regelen van de druk van de steenmolens, de maalsnelheid en de productstroom is van cruciaal belang om de kwaliteit van “Pimentón de Murcia” in stand te houden.

Steenmolens worden gebruikt met het Alcantud-systeem (ontwikkeld in Murcia), waarmee de grootte van het product in meerdere fasen kan worden verkleind, volgens de criteria van de meester-molenaar en de kwaliteitsbeoordelaar, die elke partij visueel vergelijken met de vorige partij om de uniformiteit te waarborgen.

Dit teelt- en verwerkingssysteem is niet gewijzigd sinds de eerste zaaigoed in de 16e eeuw uit Amerika werd meegenomen. Bij de verspreiding van het teeltsysteem over het hele Middellandse Zeegebied speelden de klimatologische omstandigheden en een optimale benutting van de zilte bodems een rol. De oorspronkelijke teelt in het Segura-dal verspreidde zich naar aangrenzende gebieden zoals Campo de Cartagena, Campo de Elche en het Guadalentín-dal, dat het grootste productiegebied is.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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