Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/4074)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Pimentón de Murcia"

PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Pimentón de Murcia"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja Generalna ds. Żywności – Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej", jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143:

Przedstawione i uzasadnione poniżej zmiany nie wiążą się z ryzykiem unieważnienia związku ani z nowymi ograniczeniami we wprowadzaniu produktu do obrotu. Zmiany te kwalifikują się zatem jako „zmiany standardowe" zgodnie z definicją w art. 24 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniającego rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylającego rozporządzenie (UE) nr 1151/2012.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Rozszerzenie obszaru produkcji

Zmiana dotyczy pkt C „Obszar geograficzny" specyfikacji produktu oraz pkt 4 „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego" w jednolitym dokumencie

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Proponuje się rozszerzenie obszaru produkcji na wszystkie gminy regionu Murcja. Zmiana ta odzwierciedla sytuację wynikającą z automatycznego dostosowania obszaru przetwarzania do obszaru produkcji wprowadzonego w zmianie z 2021 r. zatwierdzonej w 2023 r., w wyniku której niektóre zakłady przetwórcze, które wcześniej były objęte obszarem produkcji i pakowania, znalazły się poza tym obszarem. Rozszerzenie to umożliwi również włączenie potencjalnych nowych sektorów przetwórstwa w zakres nazwy pochodzenia „Pimentón de Murcia".

Uzasadnienie:

Zmiana ta jest odpowiedzią na wniosek podmiotów zarejestrowanych w rejestrach organu zarządzającego.

Region Murcja odegrał kluczową rolę w rozwoju i usprawnianiu procesu przemiału papryki. Od XVIII wieku znane są zakłady specjalizujące się w tym produkcie, a ich działalność została skonsolidowana w XX wieku wraz z rozwojem systemu Alcantud, opatentowanego i udoskonalonego w Murcji. System ten umożliwił optymalizację przemiału papryki, zapewniając jednolitą jakość i stając się metodą odniesienia na szczeblu krajowym i międzynarodowym.

W procesie produkcji papryki objętej ChNP „Pimentón de Murcia" oprócz znaczenia systemu przemiału wyróżnia się centralną rolę „Maestro Molinero" (mistrza przemiału), który ma zasadnicze znaczenie w procesie produkcji papryki, monitorując każdy etap rozdrabniania, aby zapewnić produkt końcowy o odpowiednich właściwościach. Jego wiedza w zakresie regulacji kamiennych żaren, szybkości przemiału i przepływu produktów ma kluczowe znaczenie dla utrzymania jakości papryki. Ta wiedza fachowa, wraz z innowacjami technologicznymi stosowanymi w regionie Murcji, takimi jak rozwój systemu Alcantud w latach 50. XX wieku, wzmacnia wyjątkowość tego procesu w stosunku do praktyk w innych obszarach produkcji w Hiszpanii.

Rozszerzenie obszaru produkcji, a w konsekwencji obszaru przetwarzania, na cały region Murcji gwarantuje ciągłość tego modelu produkcji papryki, zapewniając funkcjonowanie tradycyjnych gałęzi przemysłu i potencjalnych nowych gałęzi przemysłu w zakresie objętym nazwą pochodzenia.

Proces produkcji papryki objętej ChNP obejmuje szereg kluczowych etapów, które zapewniają jakość i jednorodność produktu końcowego:

— Przywóz surowca: Każda partia produktu jest sprawdzana w celu sklasyfikowania dostawcy i klasyfikacji papryki według jakości.

— Kruszenie: W celu przygotowania produkcji przeprowadza się pierwsze wstępne kruszenie za pomocą ostrzy.

— Czyszczenie: Poprzez wietrzenie usuwa się pył, włókna, liście i inne ciała obce.

— Rozdrabnianie: Młot rozdrabnia łupinę na ziarna o wielkości 8 mm przygotowując je do przemiału.

— Przemiał: W systemie Alcantud stosowane są żarna kamienne, w których produkt jest rozdrabniany w kilku przejściach zgodnie z kryterium mistrza „Maestro Molinero" i kierownika ds. jakości, którzy wzrokowo porównują każdą partię z poprzednią w celu zapewnienia jednolitości. Kontrola przemiału jest przeprowadzana za pomocą amperomierza poprzez regulowanie mocy każdego przejścia przez żarna. Ponadto „Maestro Molinero" ocenia odgłosy kamiennych żaren w celu dostosowania dosypywania kolejnej partii do przemiału. Aby zapewnić skuteczność, żarna są ręcznie ustawiane za pomocą krążka i młotka.

— Przekładanie: Jest dostosowywane w zależności od ilości dodanego oleju, a także kontrolowane za pomocą amperomierza (40 amperów dla małej ilości oleju i 30 amperów dla większej ilości).

— Przesiewanie: W celu zapewnienia stabilności produktu końcowego przeprowadza się kontrolę temperatury.

— W celu dalszego uzasadnienia przedmiotowej zmiany do wniosku dodaje się następujące sprawozdania techniczne:

— System przemiału do produkcji papryki objętej nazwą pochodzenia. Dokument ten zawiera szczegółowe informacje na temat tradycyjnego procesu przemiału i kluczowej roli „Maestro Molinero".

— Rozwój i rozwój przemysłu produkcji „Pimentón de Murcia". W dokumencie tym opisano historyczny rozwój przemysłu produkcji papryki „Pimentón de Murcia" w regionie Murcji, podkreślając wdrożenie systemu Alcantud oraz znaczenie wiedzy eksperckiej w procesie mielenia.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pimentón de Murcia”

Nr UE: PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Pimentón de Murcia”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 09 – KAWA, HERBATA, MATÉ (HERBATA PARAGWAJSKA) I PRZYPRAWY

0904 – Pieprz z rodzaju *Piper*; owoce z rodzaju *Capsicum* lub z rodzaju *Pimenta*, suszone lub rozgniatane, lub mielone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt powstały w wyniku przemiału całkowicie czerwonej papryki z rodzaju *Capsicum annuum L.*, odmiany „Bola”. Wykorzystywana papryka musi być zbierana dojrzała, zdrowa, czysta, sucha i całkowicie wolna od szkodników czy chorób oraz musi być uprawiana na wyznaczonym obszarze produkcji.

Właściwości organoleptyczne:

Papryka przyprawowa pimentón jest w pełni słodka, ma charakterystyczny silny aromat, wysoką moc barwiącą, zawartość tłuszczu i charakterystyczny smak. Ma błyszczącą czerwoną barwę. Jest bardzo stabilna pod względem barwy i aromatu.

Właściwości fizykochemiczne:

Wielkość ziaren: papryka przyprawowa pimentón musi być przemielona w taki sposób, aby przechodziła przez sito nr 16 w skali ASTM (co odpowiada oczkom o wielkości 1,19 mm).

— Pozostałości metali: maksymalna zawartość arsenu 1 ppm i maksymalna zawartość ołowiu 4 ppm.

— Żywność lub składniki żywności: dodanie jadalnych olejów roślinnych maksymalnie do 8 % masy suchego produktu.

— Substancje obce: zakazuje się dodawania nasion innych odmian papryki wykorzystywanych do produkcji papryki konserwowej, łożysk, kielichów i łodyg w proporcji większej niż w przypadku samego owocu, sztucznych barwników i innych substancji wpływających na wartości parametrów określających cechy.

Cechy analityczne papryki przyprawowej w kategorii handlowej Extra:

— Kolor (podczas przemiału) – jednostki ASTA – minimalne: ≥ 120

— Maksymalna wilgotność wyrażona w %: ≤ 14 %

— Maksymalna zawartość ekstraktu eterowego w suchej masie, wyrażona w %: ≤ 20 %

— Maksymalna zawartość popiołu w suchej masie, wyrażona w %:

— Łącznie: ≤ 9,4 %

— Nierozpuszczalny: ≤ 0,7 %

— Zawartość włókna surowego w suchej masie, wyrażona w %: 27 %

— Maksymalna zawartość kapsaicyny wyrażona w %: ≤ 0,003 %

Cechy analityczne papryki przyprawowej w kategorii handlowej Primera (klasa I)::

— Kolor (podczas przemiału) – jednostki ASTA – minimalne: ≥ 90

— Maksymalna wilgotność wyrażona w %: ≤ 14 %

— Maksymalna zawartość ekstraktu eterowego w suchej masie, wyrażona w %: ≤ 23 %

— Maksymalna zawartość popiołu w suchej masie, wyrażona w %:

— Łącznie: ≤ 9,9 %

— Nierozpuszczalny: ≤ 1 %

— Zawartość włókna surowego w suchej masie, wyrażona w %: 28 %

— Maksymalna zawartość kapsaicyny wyrażona w %: ≤ 0,003 %

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Papryka przyprawowa w kategorii handlowej „Extra" i papryka przyprawowa w kategorii handlowej „Primera" [klasa I] muszą być wytwarzane z całkowicie czerwonej papryki z rodzaju *Capsicum annuum L.*, odmiany „Bola" lub „Americano", uprawianych na obszarze produkcji.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja surowca i produkcja produktu objętego ochroną

Etapy produkcji lub uprawy surowca obejmują inspekt, przygotowanie gruntów, nawożenie, sadzenie, przesadzanie, nawadnianie i nawożenie.

Etapy przetwarzania obejmują zbiór, suszenie papryki i przemiał wysuszonych owoców.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Procesy przemiału i pakowania muszą odbywać się szybko i w bliskiej odległości, aby zachować specyficzne cechy produktu i uniknąć ewentualnych zmian wilgotności, które mogłyby wpłynąć na jego późniejsze przechowywanie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowania produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Pimentón de Murcia" przeznaczonych do spożycia muszą być oznaczone numerowaną etykietą lub etykietą dodatkową, która musi być uprzednio dostarczona przez Radę Regulacyjną zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Na etykiecie papryki przyprawowej objętej ochroną musi w widocznym miejscu widnieć określenie „Denominación de Origen »Pimentón de Murcia«" lub „Denominación de Origen Protegida »Pimentón de Murcia«" (dopuszcza się stosowanie skrótu „DOP"), kategoria handlowa „Extra" lub „Primera" oraz rodzaj zastosowanego procesu suszenia: „Secado al sol" [suszona na słońcu] albo „Secado en secadero" [suszona w suszarni], a także informacje i wymogi określone w obowiązujących przepisach.

Słowa „Pimientos desrabados" [papryka pozbawiona szypułek], „Pimientos sin rabo" [papryka bez szypułek] lub „Pimientos sin pedúnculo" [papryka bez szypułek] mogą być umieszczane fakultatywnie.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje region Murcja oraz następujące gminy w prowincjach Almería, Granada i Alicante:

— Prowincja Almería: Pulpí, Velez Blanco i Velez Rubio.

— Prowincja Grenada: Orce i Puebla de Don Fadrique.

— Prowincja Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada i Torrevieja.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika produktu

Specyfika produktu, która wyróżnia „Pimentón de Murcia" spośród innych papryk przyprawowych, wynika z cech organoleptycznych i fizykochemicznych produktu określonych w pkt 3.2.

Związek przyczynowy między jakością a właściwościami produktu opisany w specyfikacji produktu:

Specyfika obszaru znajduje odzwierciedlenie w następujących czynnikach naturalnych i ludzkich:

Czynniki naturalne

Obszar produkcji papryki objętej ChNP „Pimentón de Murcia" znajduje się na południowym wschodzie Półwyspu Iberyjskiego i obejmuje gminy leżące w prowincjach Murcja, Alicante, Almería i Grenada. Rzeźba terenu jest złożona. Tereny położone w gminach Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera i Torrepacheco w prowincji Murcja oraz Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada i Orihuela w prowincji Alicante znajdują się na wysokości poniżej 200 m n.p.m. Obszar ten stanowi mniej niż połowę całego obszaru geograficznego.

Większość terenu stanowią obszary na średniej lub dużej wysokości. Gminy Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras i Totana w prowincji Murcja, Orce i Puebla de Don Fadrique w prowincji Grenada oraz Pulpí, Vélez Blanco i Vélez Rubio w prowincji Almería znajdują się na wyższych wysokościach od 200 m do 2 000 m.

Ta różnica wysokości w obrębie określonego obszaru wpływa na czas nadejścia sezonu wegetacyjnego, który może być różny w zależności od klimatu.

Na przedmiotowym obszarze geograficznym bardzo powszechnie występują materiały postorogeniczne, w szczególności skały marglowe, iły, ewaporyty i zlepieńce.

Obszary te mają na ogół najlepsze grunty pod uprawę zarówno upraw nawadnianych opadami, jak i sztucznie nawadnianych. Obszary te mają na ogół najlepsze grunty pod uprawę zarówno upraw nawadnianych opadami, jak i sztucznie nawadnianych.

Gleby wykorzystywane do uprawy papryki objętej ChNP „Pimentón de Murcia" można sklasyfikować jako słone. Zasolenie gleb o niższej zawartości soli ma charakter strukturalny i jest nieodłącznie związane z tworzeniem samej gleby. W innych przypadkach może wynikać z dodania do gleby chlorków w wyniku nawadniania.

Zasadniczo klimat jest umiarkowany z wpływem śródziemnomorskim i pewnymi cechami kontynentalnymi. Panuje tam charakterystyczny półsuchy klimat – opady wynoszą od 200 do 500 mm, a średni potencjalny poziom ewapotranspiracji jest wysoki i w wielu miejscowościach w lipcu i sierpniu osiąga wartość 180.

Papryka objęta ChNP „Pimentón de Murcia" jest rośliną klimatu ciepłego – aby dobrze rosnąć, potrzebuje ciepła. Uznaje się, że do optymalnego wzrostu i optymalnej produkcji niezbędne są temperatury od 20 °C do 25 °C w ciągu dnia oraz od 16 °C do 18 °C w nocy. W przypadku wzrostu temperatury powyżej 32 °C, zwłaszcza w warunkach suchych, dochodzi do obumierania kwiatów. Przy wysokiej wilgotności względnej roślina toleruje temperatury przekraczające 40 °C.

Uprawa wymaga znacznej wilgotności otoczenia (RH od 50 do 70 %), szczególnie w fazie kwitnienia i zawiązywania owoców. We wczesnych stadiach rozwoju roślina potrzebuje większej wilgotności względnej niż w późniejszych stadiach i lepiej znosi taką wyższą wilgotność.

Wymaga również dużej ilości światła w sezonie wegetacyjnym, zwłaszcza w fazie kwitnienia, zawiązywania owoców i ich dojrzewania. Poziom światła jest zatem czynnikiem ograniczającym. Poziom światła jest zatem czynnikiem ograniczającym. Niedostateczna ilość światła powoduje wybielenie rośliny oraz wydłużenie międzywęźli i łodyg, co oznacza, że pozostają one osłabione i nie są w stanie udźwignąć ciężaru zbiorów.

Warunki na określonym obszarze geograficznym są podobne w różnych porach roku, w związku z czym okresy siewu i zbiorów mogą w niektórych miejscach zostać przedłużone.

Czynnik ludzki

Oprócz warunków uprawy wpływ na produkcję papryki objętej ChNP „Pimentón de Murcia” ma także czynnik ludzki, tj. wiedza fachowa producentów.

Dlatego to wiedza fachowa producentów jest głównym aspektem procesu produkcji papryki objętej ChNP „Pimentón de Murcia”. Bezpośredni wpływ na właściwości produktu końcowego mają wybór odpowiedniej działki, system stosowany do przygotowania gleby do siewu, selekcja nasion, sadzenie i zbiór. W związku z tym producenci znający potrzeby uprawy papryki objętej ChNP „Pimentón de Murcia” mogli rozszerzyć swoje uprawy na tereny o takich samych cechach naturalnych, w szczególności pod względem temperatury, wilgotności i poziomu światła.

Rozmnażanie przeprowadza się z wykorzystaniem nasion wybranych z najlepszych roślin z poprzednich zbiorów (zwykle z pierwszego zbioru) oraz z papryki suszonej na słońcu, konserwowanej w warunkach minimalnego dostępu światła i chłodnej temperatury. Aby zapewnić te warunki dotyczące minimalnego dostępu światła i chłodnej temperatury do czasu siewu, nasiona są tradycyjnie przechowywane w ceramicznych naczyniach lub w puszkach.

Po wyselekcjonowaniu nasion przychodzi czas na ich wysiew. Podczas siewu dodaje się dużą ilość nawozu lub obornika, a nasiona są chronione przed zimnem. W połowie grudnia lub na początku stycznia przeprowadza się kontrolę wysianych nasion. Biorąc pod uwagę, że temperatury w tym okresie roku nie sprzyjają kiełkowaniu ani wzrostowi młodych roślin, do siewek producenci stosowali dawniej specjalne inspekty znane jako „almajaras”. Aby chronić nasiona przed zimnem, przykrywali je trzciną lub chrustem oraz zasypywali drobną warstwą górnej gleby, a następnie żwirem, aby zapobiec utwardzaniu powierzchni w skorupę. „Almajaras” stanowiły prostokątne otwory w glebie o szerokości około 1,5 m i długości zależącej od stopnia wyrównania powierzchni działki. Nasiona umieszczano w środku otworu, w jednej linii. W dzisiejszych czasach do ochrony przed zimnem stosuje się osłony z tworzywa sztucznego zwane planteles, które pełnią taką samą funkcję ogrzewczą jak almajaras. Alternatywnie nasiona wysiewa się w formacji plastra miodu na tackach wysiewnych z dobrym podłożem, ponieważ dzięki temu nasiona (wyselekcjonowane przez rolników lub certyfikowane) mogą być przechowywane przez odpowiedzialny personel w optymalnych kontrolowanych warunkach temperaturowych.

„Pimentón de Murcia” jest ceniona zarówno ze względu na jej funkcję barwiącą, jak i doprawiającą, a cechy te zależą od odmiany i od faktu, że papryka jest uprawiana na glebach słonych w warunkach opisanych powyżej. Zasadnicze znaczenie ma również ręczny, rozłożony w czasie zbiór papryki, który bezpośrednio wpływa na produkt końcowy, ponieważ umożliwia selekcję papryki w momencie, gdy jest ona najbardziej dojrzała, czyli gdy intensywność koloru jest maksymalna, a zawartość wody minimalna.

Sadzenie odbywa się nie wcześniej niż 15 kwietnia. Dzień, który tradycyjnie uważano za najlepszy do sadzenia, tak aby uniknąć przymrozków, to 25 kwietnia, święto św. Marka. Rośliny sadzi się w rowkach lub przy użyciu podstawy z tworzywa sztucznego, przy czym siewki umieszcza się w odstępach równych długości dłoni, w trójkątnym układzie. Są one następnie nawadniane przez zalanie lub miejscowe podlanie, co umożliwia lepszą kontrolę nad ograniczonymi zasobami wody i nawozów.

Zasadnicze znaczenie dla uzyskania papryki o właściwościach sensorycznych produktu objętego ChNP ma czas zbiorów. Paprykę zbiera się ręcznie, a zbierane są tylko te owoce, które są w pełni dojrzałe. To producenci, dysponujący wiedzą fachową dotyczącą produktu, decydują o tym, kiedy jest właściwy czas zbiorów. Potrafią odróżnić, które papryki na każdej roślinie osiągnęły optymalną dojrzałość, czyli maksymalną intensywność koloru, najwyższą zawartość naturalnego pigmentu i minimalną zawartość wody.

Po zbiorze papryki rozkładano na wiklinie lub układano na zboczach wzgórz, w zależności od wielkości danej partii, aż do ich wysuszenia pod wpływem ciepła słonecznego. Ta tradycyjna metoda suszenia zachowała się przez lata, choć wprowadzono również suszarnie.

Suszenie, a następnie przemiał papryki to procesy niezbędne do zachowania właściwości świeżej papryki w produkcie końcowym, tj. w papryce przyprawowej „Pimentón de Murcia”. Zarówno tradycyjna metoda suszenia (w której papryka jest suszona przez bezpośrednie wystawienie na działanie promieni słonecznych), jak i metoda polegająca na zastosowaniu gorącego powietrza w kontrolowanym czasie i kontrolowanej temperaturze pozwalają uzyskać owoce papryki o zawartości wilgoci wynoszącej maksymalnie 14 %. Odwodnienie to jest utrzymywane aż do etapu przemiału dzięki przechowywaniu owoców w suchych pomieszczeniach, tak aby „rozdrobnienie”, jakiemu są poddawane w młynie młotkowym, mogło wydobyć wszystkie olejki, które nadają produktowi objętemu ChNP jego charakterystyczne cechy.

W procesie produkcji papryki objetej ChNP „Pimentón de Murcia" oprócz znaczenia systemu przemiału wyróżnia się centralną rolę „Maestro Molinero" (mistrza przemiału), który ma zasadnicze znaczenie w procesie produkcji papryki, monitorując każdy etap rozdrabniania, aby zapewnić produkt końcowy o odpowiednich właściwościach. Jego wiedza w zakresie regulacji kamiennych żaren, szybkości przemiału i przepływu produktów ma kluczowe znaczenie dla utrzymania jakości papryki.

W systemie Alcantud (rozwiniętym w Murcii) stosowane są żarna kamienne, w których produkt jest rozdrabniany w kilku przejściach zgodnie z kryterium mistrza „Maestro Molinero" i kierownika ds. jakości, którzy wzrokowo porównują każdą partię z poprzednią w celu zapewnienia jednolitości.

Ten system produkcji i przetwarzania pozostał niezmieniony, odkąd w XVI w. przywieziono z Ameryki pierwsze nasiona. System uprawy na całym obszarze basenu Morza Śródziemnego rozprzestrzenił się odpowiednio do warunków klimatycznych i w celu jak najlepszego wykorzystania słonych gleb. Początkowa produkcja w dolinie Segury rozprzestrzeniła się na sąsiednie obszary, takie jak Campo de Cartagena, Campo de Elche i dolina Guadalentín, z czego ta ostatnia jest największym obszarem produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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