C/2025/4074

22.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4074)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Pimentón de Murcia»

PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

1. **Nome do produto**

«Pimentón de Murcia»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Direção-Geral da Alimentação, Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

As alterações apresentadas e explicadas a seguir não implicam qualquer risco de quebra da relação nem quaisquer novas restrições à comercialização do produto. Por conseguinte, são «alterações normalizadas» na aceção do artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

7. **Descrição das alterações normalizadas aprovadas**

Alargamento da área de produção

A alteração diz respeito à secção C («Área geográfica») do caderno de especificações e ao ponto 4 («Delimitação concisa da área geográfica») do documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Propõe-se incluir na área de produção todos os municípios da região de Múrcia. A alteração de 2021, aprovada em 2023, alinhou automaticamente a área de transformação com a área de produção, o que levou a excluir algumas unidades de transformação anteriormente inseridas na área de produção e acondicionamento. A alteração pretende corrigir este facto. O alargamento da área deverá também permitir que as novas unidades de transformação sejam abrangidas pela denominação de origem «Pimentón de Murcia».

Motivo:

A alteração responde a um pedido dos operadores inscritos nos registos do órgão de gestão.

A região de Múrcia desempenhou um papel fundamental no desenvolvimento e na evolução da moagem de pimentos. Existem na região fábricas especializadas neste produto desde o século XVIII. No século XX, foi patenteado e desenvolvido o sistema Alcantud, que contribuiu para a consolidação da indústria, permitindo otimizar a moagem do pimento através da garantia de uma qualidade uniforme, pelo que se tornou o método de referência, tanto a nível nacional como internacional.

O processo de produção do «Pimentón de Murcia» (DOP) destaca-se não só pelo sistema de moagem utilizado, mas também pelo papel crucial do moleiro, que acompanha cada fase do processo de moagem para garantir que o produto final (colorau) tem as propriedades adequadas. A experiência do moleiro na regulação da pressão dos moinhos de mó de pedra, a velocidade de moagem e o fluxo do produto são fundamentais para manter a qualidade. Este saber-fazer, juntamente com o sistema Alcantud desenvolvido na década de 1950 e outras inovações tecnológicas adotadas na região, distingue ainda mais o processo do que é seguido noutras áreas de produção em Espanha.

O alargamento da área de produção, e, portanto, da área de transformação, a toda a região de Múrcia garantirá a continuidade deste modelo de produção de colorau, assegurando que os moinhos tradicionais e, eventualmente, os novos, possam continuar a operar sob a denominação de origem.

O processo de produção do «Pimentón de Murcia» (DOP) inclui as seguintes fases principais, que garantem a qualidade e a homogeneidade do produto final:

— receção [da matéria-prima]: cada lote é controlado; regista-se o fornecedor e classificam-se os pimentos de acordo com a qualidade,

— corte: os pimentos começam por ser cortados à faca, de modo a prepará-los para a transformação posterior,

— limpeza: são removidos com ar as poeiras, os fios, as folhas e outras matérias estranhas,

— trituração: um moinho de martelos desfaz as cascas em pedaços de cerca de 8 mm, para preparar a moagem,

— moagem: utilizam-se linhas de moagem em moinho de pedra, em conformidade com o sistema Alcantud, para reduzir a dimensão do produto através de várias passagens, supervisionadas pelo moleiro e pelo gestor de qualidade que controlam visualmente cada lote, comparando-o com o anterior para garantir a uniformidade. Utiliza-se um amperímetro para monitorizar a moagem, sendo a potência regulada em cada passagem. O moleiro controla igualmente o ruído das mós para verificar se o fluxo de entrada de matéria-prima necessita de ser regulado. A fim de garantir o seu funcionamento eficaz, as pedras de moagem são equipadas manualmente com um disco e um martelo,

— transmissão: regulada consoante a quantidade de azeite adicionada e monitorizada com recurso a um amperímetro (40 amperes se houver pouco azeite, 30 amperes se houver mais),

— crivagem: a temperatura é controlada para garantir a estabilidade do produto final.

— Os seguintes relatórios técnicos são anexados ao pedido para explicar melhor a alteração:

— sistema de moagem para a produção de colorau com a denominação de origem. O documento descreve em pormenor o processo de moagem tradicional e o papel fundamental do moleiro,

— desenvolvimento e evolução da indústria do colorau. O documento descreve o desenvolvimento da indústria do colorau na região de Múrcia, destacando o sistema Alcantud e a importância dos conhecimentos especializados no processo de moagem.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Pimentón de Murcia»

N.º UE: PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Pimentón de Murcia»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 09 — CAFÉ, CHÁ, MATE E ESPECIARIAS

0904 — Pimenta do género *Piper*; pimentos (pimentões) e pimentas do género *Capsicum* ou do género *Pimenta*, secos ou triturados ou em pó

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Produto resultante da moagem de pimentos completamente vermelhos do género *Capsicum annuum* L., variedade «Bola». Os pimentos devem ser colhidos maduros, saudáveis, limpos, secos e totalmente isentos de pragas ou doenças e devem ser cultivados na área de produção delimitada.

Características organoléticas:

O colorau é inteiramente doce, com aroma característico forte, elevado poder de coloração, teor de gordura e sabor característicos. Tem cor vermelha brilhante. Apresenta grande estabilidade de cor e aroma.

Características físico-químicas:

Dimensão das partículas: o grau de moagem do colorau deve ser tal que passe pelo crivo ou peneira n.º 16 da escala ASTM (equivalente a 1,19 mm de abertura da malha).

— resíduos metálicos — teor máximo de arsénio: 1 p.p.m.; teor máximo de chumbo: 4 p.p.m.,

— géneros alimentícios ou ingredientes alimentares: adição de óleos vegetais alimentares até um máximo de 8 %, em massa, do produto seco,

— matérias estranhas: é proibida a adição de sementes de outras variedades de pimentos utilizados no fabrico de conservas, bem como de placentas, cálices e pedúnculos numa proporção superior à do próprio fruto, corantes artificiais e outras substâncias que afetem os parâmetros que definem as qualidades.

Características analíticas do colorau da categoria comercial «Extra»:

— cor (no momento da moagem) — mínimo unidades ASTA: ≥ 120

— humidade máxima: ≤ 14 %

— extrato etéreo de matéria seca: máximo: ≤ 20 %

— teor máximo de cinzas em matéria seca:

— totais: ≤ 9,4 %

— insolúveis: ≤ 0,7 %

— fibra bruta em relação à matéria seca: 27 %

— teor máximo de capsaicina: ≤ 0,003 %

Características analíticas do colorau da categoria comercial «Primera» (classe I):

— cor (no momento da moagem) — mínimo unidades ASTA: ≥ 90

— humidade máxima: ≤ 14 %

— extrato etéreo de matéria seca: máximo ≤ 23 %

— teor máximo de cinzas em relação à matéria seca:

— totais: ≤ 9,9 %

— insolúveis: ≤ 1 %

— fibra bruta em relação à matéria seca: 28 %

— teor máximo de capsaicina: ≤ 0,003 %

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Ambos os produtos, isto é, o colorau da categoria comercial «Extra» e o da categoria comercial «Primera» [classe I], devem ser elaborados a partir de pimentos inteiramente vermelhos do género *Capsicum annuum* L., variedade «Bola» ou «Americano», cultivados na área de produção.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Produção da matéria-prima e elaboração do produto protegido.

As fases de produção ou cultivo da matéria-prima incluem o alfobre, a preparação das terras, a fertilização, a plantação, a transplantação, a rega e a fertilização.

As fases de transformação incluem a colheita, a secagem dos pimentos e a moagem das cascas secas.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O processo de moagem e acondicionamento deve ter lugar rapidamente e na proximidade, a fim de preservar as características específicas do produto e evitar eventuais alterações de humidade que possam afetar a sua conservação posterior.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A embalagem dos produtos abrangidos pela DOP «Pimentón de Murcia» destinados ao consumo deve ser identificada por um rótulo ou contrarrótulo numerado, que deve ser previamente fornecido pelo *Consejo Regulador* de acordo com as regras aplicáveis.

Na rotulagem do colorau que beneficia de proteção devem figurar claramente a menção «denominación de origen "Pimentón de Murcia"» ou «denominación de origen protegida "Pimentón de Murcia"» (pode ser utilizada a abreviatura «DOP»), a categoria comercial «Extra» ou «Primera» [classe I] e o processo de secagem utilizado, «Secado al sol» [secado ao sol] ou «Secado en secadero» [secado em câmara de secagem], além das informações e dos requisitos previstos na legislação aplicável.

A título facultativo, podem também figurar as menções «Pimientos desrabados», «Pimientos sin rabo» ou «Pimientos sin pedúnculo» [pimentos sem pedúnculo].

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada compreende a região de Múrcia e os seguintes municípios das províncias de Almería, Granada e Alicante:

— província de Almería: Pulpí, Velez Blanco e Velez Rubio,

— província de Granada: Orce e Puebla de Don Fadrique,

— província de Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada e Torrevieja.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade do produto

A especificidade do produto, que diferencia o «Pimentón de Murcia» de outros coloraus, é determinada pelas suas características organoléticas e físico-químicas, definidas no ponto 3.2.

Relação causal entre a qualidade e as características do produto descritas no caderno de especificações:

A relação reflete-se nos seguintes fatores naturais e humanos:

Fatores naturais

A área de produção de pimento abrangido pela DOP «Pimentón de Murcia» situa-se no sudeste da Península Ibérica e inclui municípios da região de Múrcia, bem como das províncias de Alicante, Almería e Granada. O relevo é complexo. As terras situadas nos municípios de Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera e Torre Pacheco, na região de Múrcia, e Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada e Orihuela, na província de Alicante, encontram-se a uma altitude inferior a 200 m. Esta zona representa menos de metade da área geográfica.

A maior parte das terras encontra-se a altitudes médias ou altas. Os municípios de Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras e Totana, na região de Múrcia, Orce e Puebla de Don Fadrique, na província de Granada, e Pulpí, Vélez Blanco e Vélez Rubio, na província de Almería, encontram-se a altitudes mais elevadas, entre 200 m e 2 000 m.

Esta diferença de altitude na área delimitada determina as épocas de cultivo, que podem variar em função do clima.

Os materiais pós-orogénicos são muito comuns na área geográfica em causa, com destaque para as margas, a argila, as rochas evaporíticas e os conglomerados.

Os depósitos quaternários estão presentes em grandes extensões de planícies e bacias hidrográficas, formando por vezes taludes espetaculares. Em geral, encontram-se nestas zonas as melhores terras para culturas de sequeiro e de regadio.

Os solos utilizados para a produção de pimento abrangido pela DOP «Pimentón de Murcia» podem ser classificados como salinos. A salinidade nos solos com menor teor de sal é estrutural, inerente à constituição do próprio solo. Noutros casos, pode dever-se aos cloretos introduzidos em resultado da irrigação.

Em geral, o clima é temperado, de influência mediterrânica e com algumas características continentais. Caracteriza-se por ser semiárido, com precipitações que vão aproximadamente de 200 mm a 500 mm e níveis elevados de evapotranspiração potencial média, atingindo 180 em muitas localidades em julho e agosto.

O pimento abrangido pela DOP «Pimentón de Murcia» é cultivado em climas quentes, dado que necessita de calor. Para um desenvolvimento e produção ótimos, são necessárias temperaturas diurnas compreendidas entre 20 °C e 25 °C e temperaturas noturnas compreendidas entre 16 °C e 18 °C. Quando as temperaturas sobem acima de 32 °C, especialmente em condições secas, produzem-se abortos florais. Quando a humidade relativa é elevada, a planta tolera temperaturas superiores a 40 °C.

Trata-se de uma cultura que exige níveis elevados de humidade ambiente (HR entre 50 e 70 %), especialmente durante as fases de floração e frutificação. Durante as fases iniciais de desenvolvimento, exige e tolera uma humidade relativa mais elevada do que em fases posteriores.

O pimento também necessita de muita luz durante o ciclo vegetativo, especialmente durante as fases de floração, frutificação e maturação. A luminosidade é, por conseguinte, um fator limitativo. A falta de luz faz causa o estiolamento da planta, com alongamento dos entrenós e dos caules, deixando-os fracos e incapazes de suportar o peso da colheita.

As condições verificam-se na área geográfica delimitada em diferentes momentos do ano, pelo que em certos locais as épocas de sementeira e colheita podem ser prolongadas.

Fatores humanos

Na produção de pimento abrangido pela DOP «Pimentón de Murcia» tem também influência, para além das condições de cultivo, o fator humano, ou seja, o conhecimento específico dos produtores.

É por este motivo que o processo de produção do pimento abrangido pela DOP «Pimentón de Murcia» assenta no saber-fazer dos produtores. A seleção das parcelas, o sistema utilizado para preparar o solo para sementeira, a seleção das sementes, a plantação e a colheita têm impacto direto nas características do produto final. Por isso, os produtores, cientes das necessidades da cultura de pimento para a produção de «Pimentón de Murcia», alargaram o cultivo a terrenos com as mesmas características naturais, particularmente em termos de temperatura, humidade e luminosidade.

A propagação é efetuada com sementes selecionadas das melhores plantas da colheita anterior (normalmente a primeira colheita) e de pimentos secos ao sol e conservados em condições de temperatura fresca e luz mínima. Tradicionalmente, para garantir tais condições, as sementes eram mantidas em jarros de barro ou caixas de folha-de-flandres até ao período de sementeira.

Depois de selecionadas as sementes, procede-se à sementeira. Durante esta operação, adiciona-se uma quantidade generosa de adubo ou estrume e protegem-se as sementes do frio. As sementes semeadas em meados de dezembro ou início de janeiro são objeto de controlos. Dado que as temperaturas nessa época do ano não são adequadas nem para a germinação nem para o desenvolvimento de plantas jovens, os produtores utilizavam os seus próprios alfobres especiais, denominados «*almajaras*». Para ficarem protegidas do frio, as sementes eram tapadas com canas ou mato e cobertas com uma camada fina de terra, sobre a qual se colocava gravilha para evitar a formação de crostas. As «*almajaras*» são cavidades retangulares no solo, com cerca de 1,5 m de largura, cujo comprimento depende da nivelação do terreno, com uma espécie de linha no meio, onde eram colocadas as sementes. Hoje em dia, para a proteção do frio são utilizadas coberturas de plástico denominadas «*planteles*», que, tal como as «*almajaras*», funcionam como alfobres. Em alternativa, a sementeira tem lugar em alvéolos de tabuleiros com um bom substrato, o que garante a manutenção das sementes (selecionadas pelos agricultores ou certificadas) em condições ótimas de temperatura, sendo esta controlada pelo pessoal responsável.

O «Pimentón de Murcia» é valorizado pela sua capacidade para dar cor e sabor, características estas que se devem à variedade e ao facto de a cultura do pimento ter lugar em solos salinos nas condições acima descritas. Assim, a colheita manual e escalonada do pimento é crucial e tem um impacto direto no produto, uma vez que permite selecionar o pimento quando se encontra no seu ponto de maturação máximo, ou seja, quando a intensidade de cor é máxima e o teor de água mínimo.

A plantação nunca é efetuada antes de 15 de abril. A data tradicionalmente considerada mais adequada para evitar a geada é 25 de abril, dia de São Marcos. A plantação é efetuada em sulcos ou num suporte de plástico, sendo as plântulas dispostas em triângulo à distância de uma mão umas das outras. Em seguida, são regadas por escorrimento ou através de um rego, a fim de permitir um melhor controlo da água, que é escassa, e dos fertilizantes.

O momento da colheita é crucial para a obtenção de pimentos com as características organoléticas do produto abrangido pela DOP. A colheita é manual e apanham-se apenas os pimentos completamente maduros. São os produtores, com a sua experiência em matéria de produtos, que determinam o momento certo. São capazes de distinguir os pimentos que atingiram uma maturação ótima em cada planta, ou seja, os que apresentam a intensidade de cor máxima, o maior teor de pigmentos naturais e o teor mínimo de água.

Uma vez colhidos, os pimentos eram espalhados em esteiras, esplanadas ou nas encostas dos morros, consoante a dimensão do lote, até à desidratação pelo calor do sol. Este método de secagem tradicional manteve-se, embora tenham sido também introduzidas câmaras de secagem.

A secagem e a subsequente moagem dos pimentos são processos essenciais para preservar as características do pimento fresco no produto final, o «Pimentón de Murcia». Tanto a secagem tradicional, por exposição direta à luz solar, como a secagem por ar quente com controlo do tempo e da temperatura permitem obter «cascas» de pimento com um teor de humidade inferior a 14 %. Esta desidratação é mantida até à moagem: as cascas conservam-se em locais secos, para que a «trituração» a que são submetidas no moinho de martelos possa retirar todos os óleos que conferem ao produto abrangido pela denominação as suas características distintivas.

O processo de produção do «Pimentón de Murcia» (DOP) destaca-se não só pelo sistema de moagem utilizado, mas também pelo papel crucial do moleiro, que acompanha cada fase do processo de moagem para garantir que o produto final de colorau tem as propriedades adequadas. A experiência do moleiro na regulação da pressão dos moinhos de mó de pedra, a velocidade de moagem e o fluxo do produto são fundamentais para manter a qualidade.

Utilizam-se linhas de moagem em moinho de pedra, de acordo com o sistema Alcantud, para reduzir a dimensão do produto através de várias passagens, supervisionadas pelo moleiro e pelo gestor de qualidade que controlam visualmente cada lote, comparando-o com o anterior para garantir a uniformidade.

Este sistema de produção e transformação manteve-se inalterado desde que, no século XVI, se receberam as primeiras sementes, provenientes da América. O sistema de cultivo em toda a região mediterrânica propagou-se em função das condições climáticas e para tirar o máximo partido dos solos salinos. A produção inicial do vale do Segura estendeu-se a zonas vizinhas, como Campo de Cartagena, Campo de Elche e Vale de Guadalentín, sendo este último a maior área de produção.

Referência à publicação do caderno de especificações

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