C/2025/4074

22.7.2025

**Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei** [1]

(C/2025/4074)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

**„Pimentón de Murcia”**

**PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025**

1. **Denumirea produsului**

„Pimentón de Murcia”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sector**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Direcția Generală pentru Alimentație, Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația motivelor pentru care modificarea (modificările) se încadrează în definiția modificării standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Modificările prezentate și explicate mai jos nu implică niciun risc de anulare a legăturii sau de noi restricții privind comercializarea produsului. Prin urmare, sunt „modificări standard” în sensul articolului 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

*Extinderea ariei de producție*

Această modificare vizează secțiunea C (Aria geografică) din caietul de sarcini și secțiunea 4 (Scurtă descriere a ariei geografice) din documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Se propune includerea tuturor localităților din regiunea Murcia în aria de producție. Modificarea din 2021, aprobată în 2023, a aliniat automat aria de prelucrare la aria de producție, ceea ce a dus la excluderea unor unități de prelucrare care au făcut anterior parte din zona de producție și de ambalare. Scopul modificării de față este de a aborda această situație. Extinderea ariei va permite, de asemenea, ca noile unități de prelucrare să fie acoperite de denumirea de origine „Pimentón de Murcia”.

Motivul:

Această modificare a fost solicitată de operatorii înscriși în registrele organismului de gestionare.

Regiunea Murcia a jucat un rol fundamental în dezvoltarea și îmbunătățirea în continuare a măcinării ardeiului. Încă din secolul al XVIII-lea, în regiune au existat mori specializate pe acest produs. În secolul al XX-lea, sistemul Alcantud a fost brevetat și dezvoltat în continuare, ceea ce a contribuit la consolidarea industriei. Acest sistem a permis optimizarea măcinării ardeilor prin asigurarea unei calități uniforme și a devenit metoda de referință atât la nivel național, cât și la nivel internațional.

Procesul de producție a DOP „Pimentón de Murcia” se remarcă nu numai prin sistemul de măcinare utilizat, ci și prin rolul esențial jucat de maistrul morar, care monitorizează fiecare etapă a procesului de măcinare pentru a se asigura că produsul final de boia are proprietățile adecvate. Cunoștințele de specialitate ale maistrului în ceea ce privește reglarea presiunii morilor de piatră, a vitezei de măcinare și a fluxului de produse sunt esențiale pentru menținerea calității. Această pricepere, împreună cu sistemul Alcantud dezvoltat în anii 1950 și cu alte inovații tehnologice adoptate în regiune, diferențiază și mai mult procesul de cel al altor arii de producție din Spania.

Extinderea ariei de producție și, prin urmare, a ariei de prelucrare la întreaga regiune Murcia va garanta continuitatea acestui model de producție de boia, asigurând faptul că morile tradiționale, eventual împreună cu noi mori, pot continua să funcționeze sub denumirea de origine.

Procesul de producție a DOP „Pimentón de Murcia” include următoarele etape principale, care asigură calitatea și omogenitatea produsului final:

— Recepționarea [materiilor prime]: se verifică fiecare lot; furnizorul este înregistrat, iar ardeii sunt clasificați în funcție de calitate.

— Tranșare: ardeii sunt mai întâi tăiați grosier cu un cuțit pentru a pregăti produsul în vederea prelucrării ulterioare.

— Curățare: praful, sforile, frunzele și alte materii străine sunt îndepărtate cu aer.

— Zdrobire: un concasor cu ciocane rupe cojile în bucăți de aproximativ 8 mm pentru a fi pregătite pentru măcinare.

— Măcinare: se utilizează linii de măcinare cu piatră, în conformitate cu sistemul Alcantud, pentru a reduce dimensiunea produsului prin mai multe runde, sub supravegherea maistrului morar și a responsabilului de calitate care verifică vizual fiecare lot, comparându-l cu cel anterior pentru a asigura uniformitatea. Se folosește un ampermetru pentru a monitoriza măcinarea, iar curentul este reglat la fiecare rundă. Maistrul morar verifică, de asemenea, zgomotul produs de pietre pentru a verifica dacă alimentarea morilor trebuie ajustată. Pentru a asigura funcționarea eficace a pietrelor de moară, acestea sunt echipate manual cu un disc și un ciocan.

— Transmisie: ajustată în funcție de cantitatea de ulei adăugată și monitorizată de ampermetru (40 de amperi în cazul unei cantități mici de ulei și 30 de amperi în cazul unei cantități mai mari de ulei).

— Cernere: temperatura este verificată pentru a se asigura stabilitatea produsului final.

— Următoarele rapoarte tehnice sunt anexate la cerere pentru a explica mai în detaliu această modificare:

— Sistem de măcinare pentru producția de boia sub denumirea de origine. Documentul oferă o descriere detaliată a procesului tradițional de măcinare și a rolului-cheie al maistrului morar.

— Dezvoltarea și evoluția industriei de boia. Documentul descrie modul în care s-a dezvoltat industria de boia în regiunea Murcia, subliniind sistemul Alcantud și importanța expertizei în procesul de măcinare.

Această modificare vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

**„Pimentón de Murcia”**

**Nr. UE: PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025**

**DOP (X) IGP ( )**

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Pimentón de Murcia”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 09 – CAFEA, CEAI, MATÉ ȘI MIRODENII

0904 – Piper din genul *Piper*; ardei din genul *Capsicum* sau din genul *Pimenta*, uscat sau sfărâmat sau măcinat

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produs rezultat din măcinarea ardeilor complet roșii din genul *Capsicum annuum* L., soiul „Bola”. Ardeii utilizați trebuie să fie recoltați, copți, sănătoși, curați, uscați și complet lipsiți de organisme dăunătoare sau boli și trebuie să fie cultivați în zona de producție delimitată.

Caracteristici organoleptice:

Boiaua este în întregime dulce, cu o aromă puternică caracteristică, o putere colorantă ridicată, conținut de grăsime și gust caracteristic. Culoarea sa este roșu-strălucitor. Este foarte stabilă în ceea ce privește culoarea și aroma.

Caracteristici fizico-chimice:

Dimensiunea particulelor: boiaua trebuie să fie măcinată astfel încât să treacă printr-o sită sau un ciur nr. 16 pe scara ASTM (echivalentul unei plase cu ochiuri de 1,19 mm).

— Reziduuri metalice: conținut maxim de arsen 1 p.p.m. și conținut maxim plumb 4 p.p.m.

— Produse alimentare sau ingrediente alimentare: adaosul de uleiuri vegetale comestibile până la maximum 8 % din masa produsului uscat.

— Materii străine: se interzice adăugarea de semințe din alte soiuri de ardei utilizate la fabricarea conservelor de ardei, adăugarea de placente, calicii și pedunculi într-o proporție mai mare decât cea a fructelor în sine, adăugarea de coloranți artificiali și alte substanțe care afectează valorile parametrilor ce definesc calitățile.

Caracteristicile analitice ale boielei din categoria comercială „extra”:

— Culoare (la momentul măcinării) — număr minim de unități ASTA: ≥ 120

— Umiditate maximă: ≤ 14 %

— Extract eteric maxim din substanța uscată: ≤ 20 %

— Conținut maxim de cenușă în substanța uscată:

— Totaluri: ≤ 9,4 %

— Insolubil: ≤ 0,7 %

— Fibre brute în substanța uscată: 27 %

— Conținut maxim de capsaicină: ≤ 0,003 %.

Caracteristicile analitice ale boielei din categoria comercială „primera” (clasa I):

— Culoare (la momentul măcinării) — număr minim de unități ASTA: ≥ 90

— Umiditate maximă: ≤ 14 %

— Extract eteric maxim din substanța uscată: ≤ 23 %

— Conținut maxim de cenușă în substanța uscată:

— Totaluri: ≤ 9,9 %

— Insolubil: ≤ 1 %

— Fibre brute în substanța uscată: 28 %

— Conținut maxim de capsaicină: ≤ 0,003 %.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Ambele produse, boiaua din categoria comercială „extra” și boiaua din categoria comercială „primera” [clasa I], trebuie să fie obținute din ardei complet roșii din genul *Capsicum annuum* L., soiul „Bola” sau „Americano”, cultivați în zona de producție.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producerea materiei prime și fabricarea produsului protejat.

Etapele de producție sau de cultivare a materiei prime includ obținerea răsadurilor, pregătirea terenului, fertilizarea, plantarea, transplantarea, irigarea și fertilizarea.

Etapele de prelucrare includ recoltarea, uscarea ardeilor și măcinarea „cojilor” uscate.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Procesul de măcinare și de ambalare trebuie să se desfășoare rapid și în proximitate, astfel încât să se păstreze caracteristicile specifice ale produsului și să se evite eventualele modificări ale umidității care ar afecta conservarea ulterioară a acestuia.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalajele produselor care fac obiectul DOP „Pimentón de Murcia” destinate consumului trebuie să fie identificate printr-o etichetă numerotată sau o contraetichetă, care trebuie să fie furnizată în prealabil de Consiliul de reglementare în conformitate cu normele aplicabile.

Pe eticheta boielei protejate trebuie să figureze în mod vizibil mențiunea „denominación de origen «Pimentón de Murcia»” sau „denominación de origen protegida «Pimentón de Murcia»” [denumirea de origine sau denumirea de origine protejată „Pimentón de Murcia”] (poate fi utilizată abrevierea „DOP”), categoria comercială „extra” sau „primera” [clasa I] și tipul de proces de uscare utilizat, fie „Secado al sol” (uscat la soare), fie „Secado en secadero” (uscat în camere de uscare), pe lângă informațiile și cerințele prevăzute de legislația aplicabilă.

Mențiunea „Pimientos desrabados” (codițe îndepărtate), „Pimientos sin rabo” (ardei fără codițe) sau „Pimientos sin pedúnculo” (ardei fără peduncul) poate figura opțional.

4. **Scurtă descriere a ariei geografice**

Aria geografică delimitată cuprinde regiunea Murcia și următoarele localități din provinciile Almería, Granada și Alicante:

— Provincia Almería: Pulpí, Vélez Blanco și Vélez Rubio.

— Provincia Granada: Orce și Puebla de Don Fadrique.

— Provincia Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada și Torrevieja.

5. **Legătura cu aria geografică**

*Specificitatea produsului*

Specificitatea produsului, care face ca produsul „Pimentón de Murcia” să fie unic față de alte tipuri de boia, este determinată de caracteristicile sale organoleptice, fizice și chimice, astfel cum sunt definite la punctul 3.2.

Legătura cauzală dintre calitatea și caracteristicile produsului descris în caietul de sarcini:

Aceasta este reflectată de următorii factori naturali și umani:

*Factorii naturali*

Zona de producție a ardeilor care fac obiectul DOP „Pimentón de Murcia” este situată în sud-estul Peninsulei Iberice și cuprinde localități din regiunea Murcia, Alicante, Almería și Granada. Relieful este complex. Terenurile situate în localitățile Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera și Torre Pacheco din regiunea Murcia și Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada și Orihuela din Alicante se află la o altitudine mai mică de 200 m. Această zonă reprezintă mai puțin de jumătate din aria geografică.

Cea mai mare parte a terenurilor se află la altitudini medii sau înalte. Localitățile Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras și Totana din regiunea Murcia, Orce și Puebla de Don Fadrique din Granada și Pulpí, Vélez Blanco și Vélez Rubio din Almería se află la altitudini mai mari, cuprinse între 200 m și 2 000 m.

Această diferență de altitudine în cadrul ariei delimitate determină perioadele de vegetație, care pot varia în funcție de climă.

Materialele postorogene sunt foarte frecvente în aria geografică în cauză, în special marnele, argila, rocile evaporitice și conglomeratele.

Depozitele cuaternare sunt prezente în vastele zone de câmpie și bazine hidrografice, formând uneori glacisuri spectaculoase. În general, aceste zone dispun de cele mai bune terenuri pentru culturile neirigate și irigate.

Solurile utilizate pentru cultivarea ardeilor care fac obiectul DOP „Pimentón de Murcia” pot fi clasificate drept saline. Salinitatea solurilor cu un conținut mai scăzut de sare este structurală și inerentă formării solului ca atare. În alte cazuri, aceasta se poate datora adăugării de cloruri ca urmare a irigării.

În general, clima este temperată, cu o influență mediteraneeană și cu unele caracteristici continentale. În mod caracteristic, este semiaridă, cu precipitații cuprinse între 200 mm și 500 mm și potențiale niveluri medii ridicate de evapotranspirație, ajungând la 180 în multe localități în iulie și august.

Ardeii care fac obiectul DOP „Pimentón de Murcia” sunt culturi specifice climei calde care au nevoie de căldură pentru a se dezvolta. Temperaturile din timpul zilei cuprinse între 20 și 25 °C și temperaturile din timpul nopții cuprinse între 16 °C și 18 °C sunt considerate necesare pentru o dezvoltare și o producție optime. Atunci când temperaturile cresc peste 32 °C, în special în condiții de secetă, au loc avorturi florale. Când umiditatea relativă este ridicată, planta tolerează temperaturi de peste 40 °C.

Cultura necesită o umiditate ambiantă semnificativă (RH între 50 și 70 %), în special în etapele de înflorire și de formare a fructelor. În primele etape de dezvoltare, aceasta necesită și tolerează o umiditate relativă mai mare decât în etapele ulterioare.

Ardeii necesită, de asemenea, multă lumină în timpul perioadei de vegetație, în special în etapele de înflorire, de formare a fructelor și de coacere. Prin urmare, nivelurile de lumină reprezintă un factor limitativ. Lumina insuficientă determină albirea plantei, precum și alungirea internodurilor și a tulpinilor, ceea ce înseamnă că acestea se slăbesc și devin incapabile să suporte greutatea recoltei.

Condițiile sunt similare în aria geografică delimitată în diferite momente ale anului, astfel încât perioadele de semănare și recoltare pot fi extinse în anumite locuri.

*Factorii umani*

Pe lângă condițiile de cultivare, factorul uman, și anume cunoștințele producătorilor, are, de asemenea, un impact asupra producției de ardei care fac obiectul DOP „Pimentón de Murcia”.

Din acest motiv procesul de producție a ardeilor care fac obiectul DOP „Pimentón de Murcia” se bazează pe priceperea producătorilor. Selectarea parcelelor, sistemul utilizat pentru pregătirea solului pentru însămânțare, selecția semințelor, plantarea și recoltarea au un impact direct asupra caracteristicilor produsului final. Din acest motiv, producătorii familiarizați cu nevoile culturii de ardei folosiți pentru obținerea produsului „Pimentón de Murcia” și-au putut extinde culturile pe terenuri cu aceleași caracteristici naturale, în special în ceea ce privește temperatura, umiditatea și nivelurile de lumină.

Înmulțirea se realizează cu semințe selecționate din cele mai bune plante din recolta anterioară (în mod normal, prima recoltă) și din ardei uscați la soare conservați în condiții de lumină minimă și temperatură scăzută. În mod tradițional semințele se păstrau în borcane de ceramică sau în cutii de tablă, pentru a garanta aceste condiții de lumină minimă și temperatură scăzută până la semănare.

După selecția semințelor, este timpul ca acestea să fie semănate. În momentul semănării se adaugă o cantitate generoasă de îngrășământ sau de gunoi de grajd, iar semințele sunt protejate de frig. Semințele semănate sunt verificate la jumătatea lunii decembrie sau la începutul lunii ianuarie. Având în vedere că temperaturile din acea perioadă a anului nu sunt adecvate pentru germinare sau pentru dezvoltarea plantelor tinere, producătorii au creat răsadnițe speciale, cunoscute sub denumirea de „almajaras” pentru răsaduri. Pentru a le proteja împotriva frigului, acestea au fost acoperite cu trestie sau plante mici lemnoase și cu un strat fin de sol de suprafață, urmat de pietriș, pentru a preveni întărirea suprafeței și formarea unei cruste. „Almajaras” sunt cavități dreptunghiulare în sol, cu o lățime de aproximativ 1,5 m și cu o lungime care depinde de nivelarea parcelei. Semințele se seamănă în mijloc, formând un fel de linie. În prezent, se folosesc acoperitori din plastic cunoscute sub denumirea de „planteles” pentru a asigura protecția împotriva frigului, cu aceeași funcție de răsadniță ca „almajaras”. Alternativ, semințele sunt semănate urmând un model de fagure pe tăvi pentru însămânțare cu un substrat bun, deoarece astfel se asigură păstrarea semințelor (selectate de fermieri sau certificate) în condiții optime de temperatură controlate de către personalul responsabil.

„Pimentón de Murcia” este un produs apreciat atât pentru funcția sa de colorant, cât și de condiment, iar aceste caracteristici depind de soi și de faptul că ardeii sunt cultivați în soluri saline în condițiile descrise mai sus. Recoltarea manuală eșalonată a ardeilor este, de asemenea, de o importanță crucială și are un impact direct asupra produsului final, deoarece permite selectarea ardeilor atunci când au atins nivelul optim de maturitate, adică atunci când intensitatea culorii este maximă și conținutul de apă este minim.

Plantarea nu are loc niciodată mai devreme de 15 aprilie. Data care a fost considerată în mod tradițional cea mai bună pentru evitarea înghețului este 25 aprilie, de sărbătoarea Sfântului Marcu. Plantarea se realizează în șanțuri sau utilizând o bază de plastic, plantulele fiind așezate la distanță de o palmă pe o suprafață triunghiulară. Apoi sunt irigate prin inundare sau localizat, pentru a permite un control mai bun al apei și al îngrășămintelor limitate.

Momentul recoltării este esențial pentru obținerea ardeilor cu caracteristicile senzoriale ale produsului care face obiectul DOP. Ardeii sunt recoltați manual, culegându-se numai cei care au ajuns la maturitatea deplină. Producătorii, bazându-se pe cunoștințele lor în ceea ce privește produsul, sunt cei care stabilesc când este momentul potrivit. Aceștia pot distinge ardeii de pe fiecare plantă care au atins nivelul optim de maturitate, adică intensitatea maximă a culorii, conținutul maxim de pigmenți naturali și conținutul minim de apă.

După recoltarea ardeilor, aceștia vor fi împrăștiați pe un fel de gard de nuiele sau așezați pe pantele unor movile, în funcție de mărimea sau de dimensiunea lotului, până când se deshidratează cu ajutorul căldurii soarelui. Această metodă tradițională de uscare a fost păstrată de-a lungul anilor, deși au fost introduse și camere de uscare.

Uscarea și măcinarea ulterioară a ardeilor sunt procese esențiale pentru păstrarea caracteristicilor ardeilor proaspeți în produsul final, „Pimentón de Murcia”. Atât metoda tradițională de uscare (în care ardeii sunt uscați prin expunere directă la soare), cât și metoda care implică aer cald și durată și temperatură controlate produc „coji” de ardei cu un conținut de umiditate sub 14 %. Această deshidratare este menținută până în etapa de măcinare prin păstrarea „cojilor” în spații uscate, astfel încât „zdrobirea” lor în concasor să poată scoate la iveală toate uleiurile care conferă produsului care face obiectul denumirii caracteristicile sale specifice.

Procesul de producție a DOP „Pimentón de Murcia” se remarcă nu numai prin sistemul de măcinare utilizat, ci și prin rolul esențial jucat de maistrul morar, care monitorizează fiecare etapă a procesului de măcinare pentru a se asigura că produsul final de boia are proprietățile adecvate. Cunoștințele de specialitate ale maistrului în ceea ce privește reglarea presiunii morilor de piatră, a vitezei de măcinare și a fluxului de produse sunt esențiale pentru menținerea calității.

Se utilizează linii de măcinare cu piatră, în conformitate cu sistemul Alcantud dezvoltat în Murcia, pentru a reduce dimensiunea produsului prin mai multe runde, sub supravegherea maistrului morar și a responsabilului de calitate care verifică vizual fiecare lot, comparându-l cu cel anterior pentru a asigura uniformitatea.

Acest sistem de producție și prelucrare a rămas neschimbat de când au fost aduse primele semințe din America în secolul al XVI-lea. Sistemul de cultivare din întreaga zonă mediteraneeană se răspândește în funcție de condițiile climatice și valorifică la maximum solurile saline. Producția inițială din valea Segura s-a extins în zone învecinate, cum ar fi Campo de Cartagena, Campo de Elche și Valea Guadalentín, aceasta din urmă fiind cea mai mare zonă de producție.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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