C/2025/4074

22.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4074)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMEN**Y**

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Pimentón de Murcia“

PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Pimentón de Murcia“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Generálne riaditeľstvo pre potravinárstvo, španielske ministerstvo poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva

6. **Zdôvodnenie označenia za štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143

Ďalej uvedené a opísané zmeny nenesú žiadne riziko zrušenia súvislosti alebo nového obmedzenia týkajúceho sa uvádzania výrobku na trh. Tieto zmeny sú teda „štandardnými zmenami“ podľa článku 24 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Rozšírenie oblasti pestovania

Táto zmena sa týka oddielu C (Zemepisná oblasť) špecifikácie výrobku a bodu 4 (Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti) jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Navrhuje sa zahrnúť do oblasti pestovania všetky obce regiónu Murcia. Zmenou z roku 2021, ktorá bola schválená v roku 2023, sa automaticky zosúladila oblasť spracovania s oblasťou pestovania, čo viedlo k vylúčeniu niektorých spracovateľských závodov, ktoré boli predtým súčasťou oblasti pestovania a balenia. Cieľom tejto zmeny je riešiť túto situáciu. Rozšírením oblasti sa umožní, aby sa označenie pôvodu „Pimentón de Murcia“ vzťahovalo aj na nové spracovateľské závody.

Dôvod:

O túto zmenu požiadali hospodárske subjekty zapísané v registroch riadiaceho orgánu.

Región Murcia zohral zásadnú úlohu pri rozvoji a ďalšom zlepšovaní mletia papriky. Mlyny špecializujúce sa na tento výrobok sa v tomto regióne nachádzajú už od 18. storočia. V 20. storočí bol patentovaný a ďalej sa rozvíjal Alcantudov systém mletia, ktorý pomohol konsolidovať toto odvetvie. Tento systém umožnil optimalizovať mletie papriky zabezpečením jednotnej kvality a stal sa referenčnou metódou na národnej aj medzinárodnej úrovni.

Proces výroby papriky s CHOP „Pimentón de Murcia“ vyniká nielen používaným systémom mletia, ale aj tým, akú rozhodujúcu úlohu v ňom má mlynársky majster, ktorý sleduje každú fázu procesu mletia, aby mal konečný výrobok správne vlastnosti. Pre zachovanie kvality sú rozhodujúce odborné znalosti majstra pri regulácii tlaku v kamenných mlynoch, rýchlosti mletia a toku výrobku. Vďaka tomuto know-how, ako aj vďaka Alcantudovmu systému vyvinutému v 50. rokoch 20. storočia a ďalším technologickým inováciám prijatým v regióne sa tento proces ďalej odlišuje od procesov používaných v iných oblastiach pestovania v Španielsku.

Rozšírením oblasti pestovania, a teda aj oblasti spracovania, na celý región Murcia sa zaručí kontinuita tohto modelu výroby mletej papriky, čím sa zabezpečí, aby mohli tradičné výrobne, ku ktorým sa prípadne pripoja nové, pokračovať v činnosti pod týmto označením pôvodu.

Proces výroby mletej papriky s CHOP „Pimentón de Murcia“ zahŕňa tieto hlavné fázy, ktoré zabezpečujú kvalitu a homogenitu konečného výrobku:

— Príjem [suroviny]: každá dávka sa skontroluje, zaznamená sa dodávateľ a papriky sa zatriedia podľa kvality.

— Krájanie: papriky sa najprv nahrubo nakrájajú nožom, aby sa pripravili na ďalšie spracovanie.

— Čistenie: vzduchom sa odstráni prach, vlákna, listy a iné cudzie látky.

— Drvenie: v rámci prípravy na mletie sa dužiny rozdrvia kladivovým drvičom na kúsky s veľkosťou približne 8 mm.

— Mletie: používa sa rad kamenných mlynov podľa Alcantudovho systému, pomocou ktorých sa v niekoľkých krokoch postupne zmenšuje veľkosť výrobku, a to pod dohľadom mlynárskeho majstra a manažéra kvality, ktorí vizuálne kontrolujú každú dávku a porovnávajú ju s predchádzajúcou, aby sa zaistila jednotnosť. Na monitorovanie mletia sa používa ampérmeter a v každom kroku sa prispôsobuje výkon. Mlynársky majster takisto sleduje hluk, ktorý vydávajú kamene, aby zistil, či je potrebné upraviť prísun suroviny do mlyna. Na zachovanie účinnosti mletia sa mlynské kamene ručne opracúvajú pomocou štokovacieho kotúča a kladiva.

— Prevod: nastavuje sa podľa množstva pridaného oleja a monitoruje sa ampérmetrom (40 ampérov v prípade malého množstva oleja, 30 ampérov v prípade väčšieho množstva).

— Osievanie: kontroluje sa teplota, aby sa zabezpečila stabilita konečného výrobku.

— K žiadosti sú pripojené tieto technické správy, v ktorých sa táto zmena bližšie vysvetľuje:

— *Sistema de molienda para la producción de pimentón con Denominación de Origen* (Systém mletia na výrobu mletej papriky s označením pôvodu). V tomto dokumente sa podrobne opisuje tradičný proces mletia a kľúčová úloha mlynárskeho majstra.

— *Desarrollo y evolución de la industria pimentonera* (Rozvoj a vývoj odvetvia výroby mletej papriky). V tomto dokumente sa opisuje vývoj odvetvia výroby mletej papriky v regióne Murcia, pričom sa zdôrazňuje Alcantudov systém a význam odborných znalostí v procese mletia.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Pimentón de Murcia“

EÚ č.: PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (CHOP alebo CHZO)**

„Pimentón de Murcia“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 09 – KÁVA, ČAJ, MATÉ A KORENINY

0904 – Korenie rodu *Piper*; sušené alebo drvené alebo mleté plody rodu *Capsicum* alebo rodu *Pimenta*

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Výrobok získaný mletím plne vyfarbených červených paprík odrody „Bola“ rodu *Capsicum annuum* L. Používané papriky sa musia obrať, musia byť zrelé, zdravé, čisté, vysušené a úplne zbavené škodcov alebo chorôb a musia sa pestovať vo vymedzenej oblasti pestovania.

Organoleptické vlastnosti:

Mletá paprika je úplne sladká a má charakteristickú prenikavú vôňu, vysokú farbiacu schopnosť, vysoký obsah tuku a výnimočnú chuť. Je žiarivo červenej farby. Má veľmi stálu farbu aj vôňu.

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

Veľkosť častíc: stupeň mletia papriky musí byť taký, aby ju bolo možné preosiať cez sitko alebo mriežku číslo 16 stupnice ASTM (zodpovedajúcej 1,19 mm veľkosti oka).

— Rezíduá kovov: maximálny obsah arzénu 1 ppm a maximálny obsah olova 4 ppm.

— Potraviny alebo zložky potravín: pridanie jedlých rastlinných olejov maximálne v podiele 8 hm. % sušiny.

— Cudzorodé látky: je zakázané pridávať semená z iných odrôd paprík používaných pri výrobe konzervovaných paprík, semenice, kalichy a stonky vo vyššom pomere ako je pomer samotného plodu, ako aj umelé farbivá a ostatné látky ovplyvňujúce hodnoty parametrov určujúcich akosť výrobku.

Analytické vlastnosti mletej papriky obchodnej kategórie Extra:

— farba (v čase mletia) – minimálny počet jednotiek ASTA: ≥ 120

— maximálny objem vlhkosti: ≤ 14 %.

— maximálny éterový extrakt sušiny: ≤ 20 %,

— maximálny obsah popolu v sušine:

— spolu: ≤ 9,4 %.

— nerozpustný ≤ 0,7 %,

— obsah vlákniny v sušine: 27 %,

— maximálny obsah kapsaicínu: ≤ 0,003 %.

Analytické vlastnosti mletej papriky v obchodnej kategórii Primera (1. trieda):

— farba (v čase mletia) – minimálny počet jednotiek ASTA: ≥ 90

— maximálny objem vlhkosti: ≤ 14 %.

— maximálny éterový extrakt sušiny: ≤ 23 %,

— maximálny obsah popolu v sušine:

— spolu: ≤ 9,9 %.

— nerozpustný ≤ 1 %,

— obsah vlákniny v sušine: 28 %,

— maximálny obsah kapsaicínu: ≤ 0,003 %.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Oba výrobky, t. j. mletá paprika obchodnej kategórie „Extra“ a mletá paprika obchodnej kategórie „Primera“ (1. trieda), sa musia vyrábať z plne vyfarbených paprík rodu *Capsicum annuum* L., konkrétne z odrôd „Bola“ alebo „Americano“ vypestovaných v oblasti pestovania.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Produkcia suroviny a výroba chráneného výrobku.

Fázy pri produkcii a pestovaní suroviny zahŕňajú prípravu pareniska, prípravu pôdy, hnojenie, výsadbu, presádzanie, zavlažovanie a hnojenie.

Fázy spracovania zahŕňajú zber, sušenie paprík a mletie vysušených dužín.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Proces mletia a balenia sa musí uskutočniť rýchlo a v blízkosti, aby sa zachovali osobitné vlastnosti výrobku a aby sa predišlo možným zmenám vlhkosti, ktoré by ovplyvnili následné konzervovanie výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie výrobkov, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Pimentón de Murcia“, určených na spotrebu sa musí označiť očíslovanou etiketou alebo zadnou etiketou, ktorú musí vopred poskytnúť regulačná rada v súlade s platnými pravidlami.

Okrem informácií a požiadaviek stanovených v platných právnych predpisoch musia byť na etikete mletej papriky s CHOP zreteľne uvedené slová *„denominación de Origen,Pimentón de Murcia“* alebo *„denominación de origen protegida, Pimentón de Murcia“* [označenie pôvodu alebo chránené označenie pôvodu „Pimentón de Murcia“] [môže sa použiť skratka „DOP“ (CHOP)], obchodná kategória „*Extra*“ alebo „*Primera*“ [1. trieda] a použitý typ procesu sušenia, ktorým je buď „*Secado al sol*“ [sušené na slnku] alebo „*Secado en secadero*“ [sušené v sušiarni].

Na dobrovoľnej báze možno uviesť slová „Pimientos desrabados“ (odstopkované papriky), „Pimientos sin rabo“ (papriky bez stopky) alebo „Pimientos sin pedúnculo“ (papriky bez stopiek).

4. **Stručný opis zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť pozostáva z regiónu Murcia a týchto obcí v provinciách Almería, Granada a Alicante:

— provincia Almería: Pulpí, Vélez Blanco a Vélez Rubio;

— provincia Granada: Orce a Puebla de Don Fadrique;

— provincia Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada a Torrevieja.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť výrobku

Špecifickosť výrobku, ktorá zaisťuje jedinečnosť mletej papriky s označením „Pimentón de Murcia“ v porovnaní s inými mletými paprikami, je daná jeho organoleptickými, fyzikálnymi a chemickými vlastnosťami vymedzenými v bode 3.2.

Príčinná súvislosť medzi kvalitou a vlastnosťami výrobku opísanými v špecifikácii výrobku:

Vyznačuje sa týmito prírodnými a ľudskými faktormi:

Prírodné faktory

Oblasť pestovania papriky s CHOP „Pimentón de Murcia“, sa nachádza na juhovýchode Pyrenejského polostrova a zahŕňa obce v regiónoch Murcia, Alicante, Almería a Granada. Vyznačuje sa komplexným reliéfom. Územie nachádzajúce sa v obciach Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera a Torre Pacheco v regióne Murcia a v obciach Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada a Orihuela v provincii Alicante je v nadmorskej výške menej ako 200 m. Táto zóna tvorí menej ako polovicu zemepisnej oblasti.

Väčšina územia sa nachádza v strednej alebo vo vysokej nadmorskej výške. Obce Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras a Totana v regióne Murcia, obce Orce a Puebla de Don Fadrique v provincii Granada a obce Pulpí, Vélez Blanco a Vélez Rubio v provincii Almería sa nachádzajú vo vyššej nadmorskej výške od 200 m do 2 000 m.

Tento rozdiel v nadmorskej výške v rámci vymedzenej oblasti je určujúcim faktorom vegetačného obdobia, ktoré sa môže líšiť v závislosti od podnebia.

V dotknutej zemepisnej oblasti sú veľmi časté postorogenetické horniny, najmä slieň, íl, evapority a zlepence.

Na rozsiahlych plochách rovín a povodí riek sa vyskytujú štvrtohorné usadeniny, ktoré niekedy tvoria impozantné úpätné plošiny (glacis). Vo všeobecnosti je v týchto oblastiach najvhodnejšia pôda na pestovanie plodín zavlažovaných zrážkami aj umelo zavlažovaných plodín.

Pôdu využívanú na pestovanie paprík s CHOP „Pimentón de Murcia“, možno klasifikovať ako slanú pôdu. Slanosť pôdy s nižším obsahom soli je štrukturálna a spojená s tvorbou samotnej pôdy. V iných prípadoch ju môžu spôsobovať chloridy pridané v dôsledku zavlažovania.

Podnebie je vo všeobecnosti mierne so stredomorským vplyvom a určitými prvkami kontinentálneho podnebia Oblasť možno charakterizovať ako polosuchú s úhrnom zrážok približne 200 až 500 mm a vysokou priemernou hodnotou potenciálnej evapotranspirácie, ktorá v júli a auguste dosahuje hodnotu 180.

Paprika s CHOP „Pimentón de Murcia“, je plodina, ktorá rastie v teplom podnebí a na rast potrebuje teplo. Na optimálny vývoj a produkciu sú potrebné denné teploty od 20 do 25 °C a nočné teploty od 16 °C do 18 °C. Kvety opadávajú, keď teploty presiahnu 32 °C, najmä ak je sucho. Ak je relatívna vlhkosť vysoká, rastlina toleruje teploty nad 40 °C.

Plodina si vyžaduje značnú vlhkosť okolia (relatívna vlhkosť od 50 do 70 %), najmä vo fáze kvitnutia a nasadzovania plodov. V počiatočných fázach vývoja si vyžaduje a toleruje vyššiu relatívnu vlhkosť ako v neskorších fázach.

Počas vegetačného obdobia, najmä vo fáze kvitnutia, nasadzovania plodov a dozrievania, potrebujú papriky aj veľa svetla. Množstvo svetla je teda limitujúcim faktorom. Nedostatok svetla spôsobuje, že rastliny blednú a ich internódiá a stonky sa predlžujú, čo plodinu oslabuje a nie je schopná uniesť hmotnosť úrody.

Podmienky sú podobné vo vymedzenej zemepisnej oblasti v rôznych obdobiach roka, preto možno v niektorých oblastiach sezónu siatia a zberu predĺžiť.

Ľudské faktory

Na pestovanie paprík s CHOP „Pimentón de Murcia“ má okrem podmienok pestovania vplyv aj ľudský faktor, t. j. odborné znalosti pestovateľov.

Proces pestovania paprík s CHOP „Pimentón de Murcia“ je teda založený na know-how pestovateľov. Na vlastnosti konečného výrobku má vplyv výber pozemku, systém použitý na prípravu pôdy na zasievanie, výber semien, výsadba a zber. Vďaka tomu pestovatelia, ktorí poznali potreby papriky „Pimentón de Murcia“, boli schopní rozšíriť jej pestovanie do oblastí s rovnakými – najmä teplotno-vlhkostnými a svetelnými – prírodnými podmienkami.

Na rozmnožovanie rastliny sa používajú semená vybrané z najkvalitnejších rastlín z predchádzajúcej úrody (obvykle pri prvom zbere) a z paprík sušených na slnku, ktoré sa uchovávajú pri minimálnom množstve svetla a nízkej teplote. Semená sa tradične uchovávali v hlinených nádobách alebo v plechových škatuliach, aby sa až do času výsadby zaistili tieto svetelné a teplotné podmienky.

Po výbere semien je čas na ich výsev. Pri siatí sa do pôdy pridáva značné množstvo hnojiva alebo hnoja a semená sa chránia pred chladom. Vykonávajú sa kontroly vysiatych semien v polovici decembra alebo na začiatku januára. Vzhľadom na to, že teploty v tomto období roka nie sú vhodné na klíčenie ani vývoj sadeníc, pestovatelia zakladali pre sadenice špeciálne pareniská nazývané „almajaras“. Na ochranu pred chladom sa rastliny zakrývali sa tŕstím alebo raždím a tenkou vrstvou zeminy, ktorá sa ešte prikryla štrkom, aby sa predišlo stvrdnutiu povrchu a vytvoreniu krusty. Pareniská „almajaras“ tvorili obdĺžnikové, približne jeden a pol metra široké diery v zemi, ktorých dĺžka závisela od zarovnanosti terénu. Semená sa vysievali uprostred v úzkom rade. V súčasnosti sa na ochranu pred chladom používajú plastové kryty známe ako „planteles“, ktoré majú rovnakú funkciu ako „almajaras“. Alternatívne sa semená vysievajú do sadbovačov s kvalitným substrátom, čím sa zabezpečí, že zodpovedný personál môže uchovávať semená (certifikované alebo vybraté pestovateľmi) v optimálnych a kontrolovaných teplotných podmienkach.

Mletá paprika „Pimentón de Murcia“ sa používa ako farbivo aj ako korenie, pričom tieto jej vlastnosti závisia od odrody a od skutočnosti, že rastlina sa pestuje na slanej pôde za podmienok opísaných v predchádzajúcom texte. Veľmi dôležitý je aj postupný ručný zber paprík, ktorý má priamy vplyv na konečný výrobok, keďže umožňuje vybrať papriky v čase ich najväčšej zrelosti, t. j. keď majú najintenzívnejšiu farbu a najnižší obsah vody.

Papriky sa nikdy nevysádzajú skôr ako 15. apríla. Za najvhodnejší dátum, keď je možno vyhnúť sa mrazu, sa tradične považuje 25. apríl, ktorý je sviatkom svätého Marka. Sadenice sa vysádzajú do žliabkov alebo na plastový podklad, pričom sa rozmiestňujú na vzdialenosť ruky do trojuholníkového usporiadania. Potom sa zavlažujú zaplavením alebo lokálne, aby bolo možné lepšie kontrolovať dostatok vody a hnojív.

Načasovanie zberu je kľúčové na zaistenie toho, aby mali papriky senzorické vlastnosti výrobku s CHOP. Papriky sa zberajú ručne a zberajú sa len tie, ktoré sú úplne zrelé. Správny čas určujú pestovatelia na základe svojich odborných znalostí o výrobku. Dokážu pri každej rastline rozlíšiť, ktoré papriky dosiahli optimálnu zrelosť, t. j. najintenzívnejšiu farbu, najvyšší obsah prírodného farbiva a najnižší obsah vody.

Po zbere sa papriky zvykli rozprestrieť na istý druh prútenej rohože alebo na svahoch pahorkov v závislosti od veľkosti zozberanej úrody, kým sa slnečným žiarením nevysušili. Táto tradičná metóda sušenia sa v priebehu rokov zachovala, hoci sa začali používať aj sušiarne.

Sušenie a následné mletie paprík sú základné procesy na účely zachovania vlastností čerstvých paprík v konečnom výrobku, ktorým je mletá paprika „Pimentón de Murcia“. Použitím tradičnej metódy sušenia (pri ktorej sa papriky sušia na priamom slnku), ako aj metódy sušenia s použitím teplého vzduchu, kontrolovanej teploty a času sa získavajú dužiny papriky s obsahom vody menším ako 14 %. Tento stav vysušenia sa udržiava až do fázy mletia tak, že sa dužina sa skladuje v suchých priestoroch. Tým sa zaistí, že pri drvení v kladivovom mlyne sa z nej získa všetok olej, vďaka ktorému majú výrobky s označením svoje charakteristické vlastnosti.

Proces výroby papriky s CHOP „Pimentón de Murcia“ vyniká nielen používaným systémom mletia, ale aj tým, akú rozhodujúcu úlohu v ňom má mlynársky majster, ktorý sleduje každú fázu procesu mletia, aby mal konečný výrobok správne vlastnosti. Pre zachovanie kvality sú rozhodujúce odborné znalosti majstra pri regulácii tlaku v kamenných mlynoch, rýchlosti mletia a toku výrobku.

Používa sa rad kamenných mlynov podľa Alcantudovho systému vyvinutého v Murcii, pomocou ktorých sa v niekoľkých krokoch postupne zmenšuje veľkosť výrobku, a to pod dohľadom mlynárskeho majstra a manažéra kvality, ktorí vizuálne kontrolujú každú dávku a porovnávajú ju s predchádzajúcou, aby sa zaistila jednotnosť.

Tento systém výroby a spracovania sa nezmenil od 16. storočia, keď boli z Ameriky prinesené prvé semená. Systém pestovania sa v celej oblasti Stredozemia rozšíril v závislosti od klimatických podmienok a s cieľom čo najlepšie využiť slané pôdy. Pôvodná produkcia v údolí Segura sa rozšírila do susedných oblastí ako Campo de Cartagena, Campo de Elche a údolie Guadalentín, pričom údolie Guadalentín je najväčšou produkčnou oblasťou.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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