Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4074)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(Člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pimentón de Murcia“

PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

1. **Ime proizvoda**

„Pimentón de Murcia“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Generalni direktorat za prehrano pri ministrstvu za kmetijstvo, ribištvo in prehrano

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pojasnilo, da spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143:

Spremembe, opisane in pojasnjene v nadaljevanju, ne izničujejo povezave ali ne vključujejo novih omejitev za trgovino s proizvodom. Zato so to „standardne spremembe“ v smislu člena 24 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Razširitev območja proizvodnje

Ta sprememba se nanaša na oddelek C (Geografsko območje) specifikacije proizvoda in oddelek 4 (Kratek opis geografskega območja) enotnega dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Predlaga se, da se v območje proizvodnje vključijo vse občine regije Murcia. Sprememba iz leta 2021, odobrena leta 2023, je samodejno uskladila območje predelave z območjem proizvodnje, zaradi česar so bili izključeni nekateri predelovalni obrati, ki so bili prej del območja proizvodnje in pakiranja. Namen te spremembe je rešiti to stanje. Razširitev območja bi lahko omogočila tudi vključitev novih predelovalnih obratov v označbo porekla „Pimentón de Murcia“.

Razlog:

To spremembo so zahtevali subjekti, vpisani v registre upravljalnega organa.

Regija Murcia je imela ključno vlogo pri razvoju in nadaljnjem izboljšanju mletja paprike. V regiji so mlini, ki so že od 18. stoletja specializirani za ta proizvod. V 20. stoletju je bil sistem Alcantud patentiran in nadalje izpopolnjen, kar je doprineslo h krepitvi industrije. Ta sistem je omogočil optimizacijo mletja paprike z zagotavljanjem enotne kakovosti in postal referenčna metoda tako na nacionalni kot mednarodni ravni.

Proizvodni postopek proizvoda z ZOP „Pimentón de Murcia“ ne izstopa le zaradi uporabljenega sistema mletja, temveč tudi zaradi ključne vloge, ki jo ima glavni mlinar, ki spremlja vsako fazo postopka mletja, da zagotovi, da ima končni proizvod iz paprike prave lastnosti. Strokovno znanje mojstra na področju uravnavanja tlaka v kamnitih mlinih, hitrosti mletja in pretoka izdelkov je ključnega pomena za ohranjanje kakovosti. Zaradi tega znanja in sistema Alcantud, razvitega v petdesetih letih prejšnjega stoletja, ter drugih tehnoloških inovacij, sprejetih v regiji, se postopek dodatno razlikuje od drugih proizvodnih območij v Španiji.

Razširitev območja proizvodnje in s tem tudi območja predelave na celotno regijo Murcia bo zagotovila kontinuiteto tega modela proizvodnje paprike, s čimer se bo zagotovilo, da bodo lahko tradicionalni obrati, ki bi se jim lahko pridružili novi obrati, še naprej delovali pod označbo porekla.

Proizvodni postopek proizvoda z ZOP „Pimentón de Murcia“ vključuje naslednje glavne faze, ki zagotavljajo kakovost in homogenost končnega proizvoda:

— sprejem [surovine]: vsaka serija se pregleda; dobavitelj je evidentiran, paprika pa razvrščena glede na kakovost;

— razrez: paprika se najprej grobo razreže z nožem, da se proizvod pripravi za nadaljnjo predelavo;

— čiščenje: prah, vrvice, listje in drugi tujki se odstranijo z zrakom;

— drobljenje: udarni drobilec razbije lupine na koščke, velike približno 8 mm, in jih pripravi na mletje;

— mletje: mletje na kamen se uporablja v skladu s sistemom Alcantud, da se velikost proizvoda zmanjša v več prehodih, ki jih nadzorujeta glavni mlinar in vodja kakovosti, ki vizualno preverita vsako serijo in jo primerjata s prejšnjo, da se zagotovi enotnost. Ampermeter se uporablja za spremljanje mletja, moč pa se prilagodi ob vsakem prehodu. Mlinarski mojster preveri tudi hrup, ki ga povzročata kamna, da preveri, ali je treba dotok v mlin prilagoditi. Da bi zagotovili učinkovito delovanje mlinskih kamnov, jih ročno opremijo z diskom in kladivom;

— prenos: prilagodi se glede na količino dodanega olja in spremlja se ga z ampermetrom (40 amperov, če je olja malo, in 30 amperov, če je olja več);

— presejanje: preveri se temperatura, da se zagotovi stabilnost končnega proizvoda.

— Zahtevku sta priloženi naslednji tehnični poročili, ki dodatno pojasnjujeta to spremembo:

— sistem mletja za proizvodnjo paprike z označbo porekla. Dokument vsebuje podroben opis tradicionalnega postopka mletja in ključne vloge glavnega mlinarja;

— razvoj in napredek industrije paprike. V dokumentu je opisano, kako se je industrija paprike razvila v regiji Murcia, pri čemer sta posebej poudarjena sistem Alcantud in pomen strokovnega znanja v postopku mletja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Pimentón de Murcia“

EU št.: PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Pimentón de Murcia“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 09 – KAVA, PRAVI ČAJ, MATÉ ČAJ IN ZAČIMBE

0904 – Poper iz rodu Piper; suhi ali zdrobljeni ali zmleti plodovi iz rodu Capsicum ali Pimenta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Proizvod, pridobljen z mletjem popolnoma rdeče paprike iz rodu Capsicum annuum L., sorte bola. Uporabljena paprika mora biti obrana, zrela, zdrava, čista, suha in popolnoma brez škodljivih organizmov ali bolezni ter mora biti pridelana na opredeljenem območju proizvodnje.

Organoleptične lastnosti:

Mleta paprika „Pimentón de Murcia“ je popolnoma sladka, z značilno močno aromo, močno obarvanostjo, vsebnostjo maščob in značilnim okusom. Je bleščeče rdeče barve. Barva in aroma sta zelo obstojni.

Fizikalne in kemične lastnosti:

Velikost delcev: paprika „Pimentón de Murcia“ mora biti zmleta tako, da se presiplje skozi sito št. 16 na lestvici ASTM (kar ustreza 1,19 mm velikemu mrežnemu očesu).

— Kovinski ostanki: najvišja vsebnost arzena 1 ppm in najvišja vsebnost svinca 4 ppm.

— Živilo ali sestavina živil: dodajanje jedilnih rastlinskih olj do največ 8 % suhega proizvoda glede na maso.

— Tuje snovi: prepovedano je dodajanje semen drugih sort paprike, ki se uporabljajo pri proizvodnji konzervirane paprike, placent, kalčkov in pecljev v večjem deležu, kot ga ima sam plod, umetnih barvil in drugih snovi, ki vplivajo na vrednosti parametrov, ki določajo kakovost.

Analitske lastnosti paprike v komercialni kategoriji extra:

— Barva (v času mletja) – minimalne enote ASTA: ≥ 120

— Najvišja vlažnost: ≤ 14 %

— Največji etrski ekstrakt suhe snovi: ≤ 20 %

— Najvišja vsebnost pepela v suhi snovi:

— Skupaj: ≤ 9,4 %

— Netopen: ≤ 0,7 %

— Surova vlakna v suhi snovi: 27 %

— Najvišja vsebnost kapsaicina: ≤ 0,003 %

Analitske lastnosti mlete paprike v tržni kategoriji primera (razred I):

— Barva (v času mletja) – minimalne enote ASTA: ≥ 90

— Najvišja vlažnost: ≤ 14 %

— Največji etrski ekstrakt suhe snovi: ≤ 23 %

— Najvišja vsebnost pepela v suhi snovi:

— Skupaj: ≤ 9,9 %

— Netopen: ≤ 1 %

— Surova vlakna v suhi snovi: 28 %

— Najvišja vsebnost kapsaicina: ≤ 0,003 %

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Oba proizvoda, paprika iz tržne kategorije „extra“ in paprika iz tržne kategorije „primera“ (razred I), morata biti pridobljena iz popolnoma rdečih paprik iz rodu *Capsicum annuum* L., sorte bola ali americano, gojenih na območju proizvodnje.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja surovin in proizvodnja zaščitenega proizvoda.

Faze proizvodnje ali gojenja surovine vključujejo toplo gredo, pripravo zemljišča, gnojenje, sajenje, presajanje, namakanje in gnojenje.

Faze predelave vključujejo obiranje, sušenje paprike in mletje posušenih lupin.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Postopek mletja in pakiranja mora potekati hitro in v bližini, da se ohranijo posebne značilnosti proizvoda in preprečijo morebitne spremembe vlage, ki bi vplivale na njegovo nadaljnjo hrambo.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Embalaža proizvodov z ZOP „Pimentón de Murcia“, ki so namenjeni uživanju, mora biti označena z oštevilčeno etiketo ali sekundarno etiketo, ki jo mora v skladu z veljavnimi pravili vnaprej zagotoviti regulativni svet.

Na etiketi zaščitene mlete paprike morajo biti poleg informacij in zahtev, določenih v veljavni zakonodaji, na vidnem mestu navedene besede „označba porekla ali zaščitena označba porekla‚Pimentón de Murcia‘“ (lahko se uporabi kratica „ZOP“), trgovska kategorija „Extra“ ali „Primera“ (razred I) in vrsta uporabljenega postopka sušenja, bodisi „Secado al sol“ (sušena na soncu) bodisi „Secado en secadero“ (sušena v sušilni komori).

Neobvezno so lahko vključene navedbe „Pimientos desrabados“ (razpecljana paprika), „Pimientos sin rabo“ (paprika, ki nima peclja) ali „Pimientos sin pedúnculo“ (paprika brez peclja).

4. **Kratek opis geografskega območja**

Opredeljeno geografsko območje zajema regijo Murcia in naslednje občine v pokrajinah Almería, Granada in Alicante:

— pokrajina Almería: Pulpí, Velez Blanco in Velez Rubio,

— pokrajina Granada: Orce in Puebla de Don Fadrique,

— pokrajina Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada in Torrevieja.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnosti proizvoda

Posebnost proizvoda, zaradi katere je mleta paprika „Pimentón de Murcia“ edinstvena med drugimi mletimi paprikami, določajo njegove organoleptične, fizikalne in kemične lastnosti, kot so opredeljene v točki 3.2.

Vzročna povezava med kakovostjo in lastnostmi proizvoda

Odraža se v naslednjih naravnih in človeških dejavnikih.

Naravni dejavniki

Območje pridelave paprike za ZOP „Pimentón de Murcia“ leži na jugovzhodu Iberskega polotoka ter vključuje občine v pokrajinah Murcia, Alicante, Almería in Granada. Relief je kompleksen. Zemljišča v občinah Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera in Torre Pacheco v pokrajini Murcia ter Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada in Orihuela v pokrajini Alicante so na nadmorski višini manj kot 200 m. To območje obsega manj kot polovico geografskega območja.

Večina zemljišč je na srednji ali visoki nadmorski višini. Občine Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras in Totana v pokrajini Murcia, Orce in Puebla de Don Fadrique v pokrajini Granada ter Pulpí, Vélez Blanco in Vélez Rubio v pokrajini Almería so na višjih nadmorskih višinah med 200 m in 2 000 m.

Ta razlika v nadmorski višini znotraj opredeljenega območja določa rastne sezone, ki se lahko razlikujejo glede na podnebje.

Na zadevnem geografskem območju so zelo pogosti postorogeni materiali, zlasti marmor, glina, evaporitne kamnine in konglomerati.

Kvartarni nanosi so prisotni na prostranih ravnicah in porečjih, pri čemer včasih tvorijo spektakularne vzpetine. Na teh območjih so na splošno najboljša zemljišča za gojenje pridelka, ki ga napajata dež in namakanje.

Tla, v katerih se goji paprika za ZOP „Pimentón de Murcia“, se uvrščajo med slana. Slanost v tleh z nižjo vsebnostjo soli je strukturna in neločljivo povezana z nastankom tal. V drugih primerih je lahko posledica kloridov, dodanih zaradi namakanja.

Na splošno je podnebje zmerno s sredozemskim vplivom in nekaterimi celinskimi značilnostmi. Gre za značilno polsuho podnebje s padavinami, katerih količina znaša približno 200 mm do 500 mm, in visoko povprečno potencialno evapotranspiracijo, ki julija in avgusta v številnih krajih doseže 180 mm.

Paprika za ZOP „Pimentón de Murcia“ je kultura toplega podnebja, ki za dobro uspevanje potrebuje toploto. Šteje se, da so za optimalen razvoj in pridelek potrebne dnevne temperature med 20 °C in 25 °C ter nočne temperature med 16 °C in 18 °C. Prekinitev cvetenja se pojavi, ko se temperatura dvigne nad 32 °C, zlasti v suhih razmerah. Ob visoki relativni vlažnosti rastlina prenese tudi temperature nad 40 °C.

Pridelek potrebuje veliko vlage v okolju (relativna vlažnost med 50 % in 70 %), zlasti v fazah cvetenja in oblikovanja plodov. V zgodnjih fazah razvoja zahteva in prenaša višjo relativno vlažnost kot v poznejših fazah.

Paprika zahteva tudi veliko svetlobe v rastni sezoni, zlasti v fazah cvetenja, oblikovanja plodov in zorenja. Svetlost je zato omejujoč dejavnik. Zaradi nezadostne svetlobe se rastlina beli, internodiji in stebla pa se podaljšajo, zato oslabijo in ne prenesejo teže pridelka.

Razmere so na opredeljenem geografskem območju podobne v različnih obdobjih leta, tako da se lahko obdobji setve in obiranja pridelka na nekaterih lokacijah podaljšata.

Človeški dejavniki

Na pridelavo paprike za ZOP „Pimentón de Murcia“ poleg razmer za gojenje vpliva tudi človeški dejavnik, tj. strokovno znanje pridelovalcev.

Zato postopek pridelave paprike za ZOP „Pimentón de Murcia“ temelji na strokovnem znanju pridelovalcev. Izbira parcele, sistem, ki se uporablja za pripravo tal za setev, izbira semena, sajenje in obiranje pridelka neposredno vplivajo na značilnosti končnega proizvoda. Zato so lahko proizvajalci, ki so poznali potrebe paprike z ZOP „Pimentón de Murcia“, svojo pridelavo razširili na zemljišča z enakimi naravnimi značilnostmi, zlasti glede temperature, vlage in svetlobe.

Razmnoževanje se izvaja z izbranimi semeni najboljših rastlin iz prejšnjega obiranja pridelka (običajno prvo odbiranje) in na soncu sušene paprike, ki se hranijo pri minimalni svetlobi in nizki temperaturi. Semena se tradicionalno hranijo v glinenih posodah ali pločevinastih škatlah, da se do setve zagotovijo razmere z minimalno svetlobo in nizko temperaturo.

Ko so semena izbrana, jih je treba posejati. Ob setvi se doda velika količina gnojila ali hlevskega gnoja, semena pa se zaščitijo pred mrazom. Sredi decembra ali v začetku januarja se posejana semena pregledajo. Ker temperature v tem letnem času niso primerne za kalitev ali razvoj mladih rastlin, so pridelovalci nekdaj za sadike postavili posebne tople grede, imenovane almajaras. Za zaščito pred mrazom so jih prekrili s trsjem ali dračjem in tanko plastjo vrhnje zemlje, povrhu pa so dodali še gramoz, da se površina ne bi strdila v skorjo. Almajaras so bile pravokotne vdolbine v tleh, široke približno 1,5 m, njihova dolžina pa je bila odvisna od dolžine zravnane parcele. Semena so posejali na sredino, da so tvorila nekakšno črto. Danes se za zaščito pred mrazom uporabljajo plastična pokrivala, imenovana planteles, ki imajo enako funkcijo tople grede kot almajaras. Druga možnost je, da se semena v vzorcu satja posejejo na setvene pladnje z dobrim substratom, saj to zagotavlja, da lahko za to zadolženo osebje semena (ki jih izberejo kmetje ali certificirano osebje) ohranja v optimalnih nadzorovanih temperaturnih razmerah.

Mleta paprika „Pimentón de Murcia“ je cenjena kot barvilo in začimba, te lastnosti pa so odvisne od sorte in dejstva, da se paprika prideluje na slanih tleh v zgoraj opisanih razmerah. Ročno obiranje paprike je prav tako ključnega pomena in neposredno vpliva na končni proizvod, saj omogoča, da se paprika izbere, ko je najbolj zrela, torej ko je intenzivnost barve največja, vsebnost vode pa najnižja.

Sajenje se nikoli ne izvaja pred 15. aprilom. Datum, ki se tradicionalno šteje za najboljši datum, da se prepreči nevarnost pozebe, je 25. april, ko goduje sv. Marko. Sajenje se izvaja v brazde ali v plastično podlago, pri čemer se sadike razporedijo za dlan narazen v trikotnik. Sadike se nato namakajo s poplavljanjem ali lokalno, da se omogoči boljši nadzor nad pomanjkanjem vode in gnojili.

Čas obiranja pridelka je ključnega pomena za to, da dobimo papriko s senzoričnimi značilnostmi proizvoda za ZOP. Paprike se obirajo ročno in samo tiste, ki so popolnoma zrele. Proizvajalci s svojim strokovnim znanjem in izkušnjami v zvezi s pridelkom določijo, kdaj je pravi čas. Znajo razločiti, katere paprike na posamezni rastlini so dosegle optimalno zrelost, tj. največjo intenzivnost barve, najvišjo vsebnost naravnega barvila in najnižjo vsebnost vode.

Po obiranju se paprike razporedijo po nekakšnem protju ali razpostavijo po pobočju vzpetin, odvisno od velikosti ali majhnosti serije, da se posušijo na soncu. Ta tradicionalna metoda sušenja se je z leti ohranila, čeprav so se pojavile tudi sušilne komore.

Sušenje in kasnejše mletje paprike sta bistvena postopka za ohranitev značilnosti sveže paprike v končnem proizvodu, tj. mleti papriki „Pimentón de Murcia“. Tako pri tradicionalnem načinu sušenja (pri katerem se paprike sušijo z neposredno izpostavljenostjo sončni svetlobi) kot tudi pri načinu sušenja z vročim zrakom ter nadzorovanim časom in temperaturo dobimo „lupine“ paprik, katerih vsebnost vlage znaša največ 14 %. Ta dehidracija se ohrani do faze mletja, saj se lupine hranijo v suhih prostorih, tako da se lahko pri „drobljenju“ v kladivnem mlinu izloči vse olje, ki daje proizvodu z označbo njegove značilne lastnosti.

Proizvodni postopek proizvoda z ZOP „Pimentón de Murcia“ ne izstopa le zaradi uporabljenega sistema mletja, temveč tudi zaradi ključne vloge, ki jo ima glavni mlinar, ki spremlja vsako fazo postopka mletja, da zagotovi, da ima končni proizvod iz paprike prave lastnosti. Strokovno znanje mojstra na področju uravnavanja tlaka v kamnitih mlinih, hitrosti mletja in pretoka izdelkov je ključnega pomena za ohranjanje kakovosti.

Mletje na kamen se uporablja v skladu s sistemom Alcantud, razvitim v Murcii, da se velikost proizvoda zmanjša v več prehodih, ki jih nadzorujeta glavni mlinar in vodja kakovosti, ki vizualno preverita vsako serijo in jo primerjata s prejšnjo, da se zagotovi enotnost.

Ta sistem pridelave in predelave se ni spremenil, vse odkar so v 16. stoletju iz Amerike prinesli prva semena. Sistem gojenja se je po sredozemskem območju razširil glede na podnebne razmere in da bi čim bolj izkoristili slana tla. Prvotna proizvodnja v dolini Segura se je razširila na sosednja območja, kot so Campo de Cartagena, Campo de Elche in dolina Guadalentín, pri čemer je slednja največje območje proizvodnje.

Sklic na objavo specifikacije

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