Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/4074

22.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4074)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Pimentón de Murcia”

PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

1. **Produktens namn**

”Pimentón de Murcia”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Generaldirektoratet för livsmedel, Spaniens ministerium för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor

6. **Klassificering som standardändring**

En förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:

De ändringar som anges och förklaras nedan medför inte någon risk för att sambandet upphävs eller några nya begränsningar vad gäller saluföringen av produkten. Ändringarna är därför standardändringar i den mening som avses i artikel 24 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Utvidgning av produktionsområdet

Denna ändring gäller avsnitt C (Geografiskt område) i produktspecifikationen och avsnitt 4 (Kort beskrivning av det geografiska området) i det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Det föreslås att alla kommuner i regionen Murcia ska ingå i produktionsområdet. Ändringen från 2021, som godkändes 2023, innebar att bearbetningsområdet automatiskt anpassades till produktionsområdet, vilket ledde till att vissa beredningsföretag som tidigare fanns inom området där bearbetning och förpackning sker uteslöts. Syftet med denna ändring är att åtgärda den uppkomna situationen. Genom att utvidga området kan eventuellt även nya bearbetningsföretag omfattas av ursprungsbeteckningen ”Pimentón de Murcia”.

Motivering:

Ändringen begärdes av aktörer registrerade i förvaltningsorganets register.

Regionen Murcia har spelat en avgörande roll när det gäller att utveckla och ytterligare förbättra malningen av paprika. Regionen har haft kvarnar som specialiserat sig på den här produkten sedan 1700-talet. Under 1900-talet patenterades och vidareutvecklades Alcantud-systemet, vilket bidrog till att konsolidera industrin. Systemet gjorde det möjligt att optimera malningen av paprika genom att säkerställa en enhetlig kvalitet, och det används nu som referensmetod både nationellt och internationellt.

Produktionsprocessen för den skyddade ursprungsbeteckningen Pimentón de Murcia utmärker sig inte bara för det malningssystem som används, utan även för kvarnmästarens avgörande roll när det gäller att övervaka varje steg i processen och säkerställa att den slutliga paprikaprodukten har rätt egenskaper. Kvarnmästarens kunskaper när det gäller att reglera trycket från kvarnstenarna, malningshastigheten och produktflödet är avgörande för att upprätthålla kvaliteten. Denna expertkunskap, tillsammans med det Alcantud-system som utvecklades på 1950-talet och andra tekniska innovationer som införts i regionen, skiljer processen ytterligare från de som används i andra produktionsområden i Spanien.

Utvidgningen av produktionsområdet, och därmed även bearbetningsområdet, till hela regionen Murcia kommer att säkerställa kontinuiteten i denna produktionsmodell för paprikapulver, så att de traditionella kvarnarna, eventuellt kompletterade med nya kvarnar, kan fortsätta sin verksamhet enligt ursprungsbeteckningen.

Produktionsprocessen för den skyddade ursprungsbeteckningen Pimentón de Murcia omfattar följande huvudsteg som säkerställer slutproduktens kvalitet och enhetlighet:

— Mottagning (av råvaran): Varje parti kontrolleras, leverantören registreras, och paprikorna klassificeras efter kvalitet.

— Delning: Paprikorna delas först grovt med en kniv för att förbereda produkten inför bearbetningen.

— Rengöring: Damm, trådar, blad och andra främmande material avlägsnas med luft.

— Krossning: Skalen krossas med en hammare i cirka 8 mm stora bitar inför malningen.

— Malning: Produktionslinjer med kvarnstenar används enligt Alcantud-systemet för att minska produktens storlek i flera omgångar under övervakning av kvarnmästaren och kvalitetschefen, som visuellt kontrollerar varje parti och jämför det med det föregående för att säkerställa en enhetlig kvalitet. En amperemeter används för att övervaka malningen, och effekten justeras för varje omgång. Kvarnmästaren kontrollerar även ljudet från kvarnstenarna för att avgöra om matningen behöver justeras. För att säkerställa att kvarnstenarna fungerar effektivt monteras de manuellt med en skiva och hammare.

— Kraftöverföring: Kraftöverföringen justeras efter mängden olja som tillsätts och övervakas med en amperemeter (40 ampere om det finns lite olja och 30 ampere om det finns mer).

— Siktning: Temperaturen kontrolleras för att säkerställa slutproduktens stabilitet.

— Följande tekniska rapporter bifogas ansökan för att förklara denna ändring mer ingående:

— Malningssystem för produktion av paprikapulver med ursprungsbeteckning. Dokumentet innehåller en detaljerad beskrivning av den traditionella malningsprocessen och kvarnmästarens nyckelroll.

— Utbyggnad och utveckling av paprikaindustrin. I dokumentet beskrivs hur paprikaindustrin utvecklades i regionen Murcia med utgångspunkt i Alcantud-systemet och vikten av expertkunskap i malningsprocessen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Pimentón de Murcia”

EU-nr: PDO-ES-0113-AM04 – 30.4.2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Pimentón de Murcia”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 09 – KAFFE, TE, MATTE OCH KRYDDOR

0904 – Peppar av släktet *Piper*; frukter av släktena *Capsicum* och *Pimenta*, torkade, krossade eller malda

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Förmalningsprodukter av helröda paprikafrukter av släktet *Capsicum annum* L., sorten bola. De paprikor som används måste skördas och tvättas, vara mogna, friska, torra och helt fria från skadegörare eller sjukdomar och odlas i det avgränsade geografiska området.

Organoleptiska egenskaper:

Paprikapulvret är sött med en säregen stark doft, hög färgförmåga, fetthalt och distinkt smak. Det är glänsande rött till färgen. Både färg och doft är mycket stabila.

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

Partikelstorlek: paprikapulvret bör ha en malningsgrad där kornen passerar sållstorlek 16 på ASTM-skalan (motsvarande en maskstorlek på 1,19 mm).

— Metallrester: högsta arsenikhalt 1 ppm och högsta blyhalt 4 ppm.

— Livsmedel eller livsmedelsingredienser: tillsats av ätliga vegetabiliska oljor på högst 8 % av den torra produktens massa.

— Främmande beståndsdelar: Det är förbjudet att tillföra frön från andra paprikasorter som används för framställning av burkpaprika, placenta, blomfoder och stjälkar i större proportion än själva paprikafrukten, konstgjorda färgämnen samt andra ämnen som påverkar de parametervärden som definierar egenskaperna.

Analytiska egenskaper hos paprikapulver i kvalitetsklassen Extra:

— Färg (vid malningstidpunkten) – ASTA-enheter, minst: ≥ 120

— Vattenhalt, högst: ≤ 14 %

— Eterextrakt av torkat material, högst: ≤ 20 %

— Aska i torkat material, högst:

— Total aska: ≤ 9,4 %

— Olöslig andel i aska: ≤ 0,7 %

— Fiberhalt i torkat material: 27 %

— Capsaicinhalt, högst: ≤ 0,003 %.

Analytiska egenskaper hos paprikapulver i kvalitetsklassen Primera (klass I):

— Färg (vid malningstidpunkten) – ASTA-enheter, minst: ≥ 90

— Vattenhalt, högst: ≤ 14 %

— Eterextrakt av torkat material, högst: ≤ 23 %

— Aska i torkat material, högst:

— Total aska: ≤ 9,9 %

— Olöslig andel i aska: ≤ 1 %

— Fiberhalt i torkat material: 28 %

— Capsaicinhalt, högst: ≤ 0,003 %.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Båda produkterna, paprikapulver i kvalitetsklassen ”Extra” och paprikapulver i kvalitetsklassen ”Primera” (klass I), ska framställas uteslutande av helröda paprikafrukter av arten *Capsicum annuum* L., sorten bola eller americano, som odlas i produktionsområdet.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktion av råvaror och produktion av den skyddade produkten.

Produktions- eller odlingsleden omfattar drivbänk, iordningställande av jorden, gödsling, plantering, omplantering, bevattning och gödsling.

Bearbetningsledet omfattar skörd, torkning av paprikan och malning av de torkade skalen.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Malning och förpackning ska genomföras snabbt och i närheten för att bevara produktens särdrag och undvika eventuella förändringar i fuktighetsgrad vilket påverkar produktens efterföljande konservering.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackning av produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de Murcia” och är avsedda för konsumtion måste kunna identifieras genom en numrerad etikett eller kontrolletikett, som på förhand ska tillhandahållas av tillsynsorganet i enlighet med gällande regler.

Etiketten på det skyddade paprikapulvret ska tydligt visa orden ”denominación de origen ’Pimentón de Murcia’” eller ”denominación de origen protegida ’Pimentón de Murcia’” (ursprungsbeteckning eller skyddad ursprungsbeteckning ”Pimentón de Murcia”) (förkortningen ”DOP” (SUB) får användas), kvalitetsklassen ”Extra” eller ”Primera” (klass I) och vilken torkningsmetod som använts, antingen ”Secado al sol” (soltorkad) eller ”Secado en secadero” (torkad i torkkammare), samt övrig information som föreskrivs i gällande lagstiftning.

Det är frivilligt huruvida etiketterna ska visa termerna ”Pimientos desrabados” (avstjälkade paprikor), ”Pimientos sin rabo” (paprikor utan stjälk) eller ”Pimientos sin pedúnculo” (paprikor utan stjälkar).

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade geografiska området omfattar regionen Murcia och följande kommuner i provinserna Almería, Granada och Alicante:

— Provinsen Almería: Pulpí, Vélez Blanco och Vélez Rubio.

— Provinsen Granada: Orce och Puebla de Don Fadrique.

— Provinsen Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada och Torrevieja.

5. **Samband med det geografiska området**

Särskilda egenskaper hos produkten

Produktens särskilda egenskaper, som särskiljer ”Pimentón de Murcia” från andra typer av paprikapulver, bestäms av dess organoleptiska och fysikalisk-kemiska egenskaper som beskrivs i punkt 3.2.

Orsakssambandet mellan den kvalitet och de egenskaper hos produkten som beskrivs i produktspecifikationen

Detta samband återspeglas av följande naturliga och mänskliga faktorer:

Naturliga faktorer

Det produktionsområde för paprika som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de Murcia” ligger i den sydöstra delen av Iberiska halvön och omfattar kommuner i regionen Murcia, Alicante, Almería och Granada. Reliefen är komplex. Området i kommunerna Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera och Torre Pacheco i regionen Murcia samt Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada och Orihuela i Alicante ligger på en höjd av mindre än 200 m. Denna zon utgör mindre än hälften av det geografiska området.

Större delen av området ligger på medelhög eller hög höjd. Kommunerna Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras och Totana i regionen Murcia, Orce och Puebla de Don Fadrique i Granada och Pulpí, Vélez Blanco och Vélez Rubio i Almería ligger högre, mellan 200 m.ö.h. och 2 000 m.ö.h.

Höjdskillnaderna inom det avgränsade området påverkar växtsäsongerna, som kan variera beroende på klimat.

Post-orogeniskt material är mycket vanligt förekommande i det berörda geografiska området, särskilt märgel, lera, evaporit och konglomerater.

Kvartära avlagringar förekommer på vidsträckta slätter och i avrinningsområden och bildar ibland spektakulära glaciser. I dessa områden finns i allmänhet den bästa jorden för att odla både grödor som bevattnas av regn och grödor som konstbevattnas.

Den jord som brukas för att odla paprika som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de Murcia” klassificeras som saltjord. Salinitet i jord med lägre salthalt är strukturell och en inneboende del av jordbildningen. I andra fall kan den bero på klorider som tillförts genom bevattning.

Klimatet är i allmänhet tempererat med medelhavsinfluenser och kontinentala drag. Det är ett halvtorrt klimat med nederbördsmängder på mellan 200 millimeter och 500 millimeter och hög genomsnittlig potentiell evapotranspiration, som uppgår till 180 på många platser under juli och augusti månad.

Paprika som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de Murcia” är en gröda som är anpassad för varma klimat och behöver värme för att växa. Det anses krävas dagstemperaturer på mellan 20 °C och 25 °C och nattemperaturer på mellan 16 °C och 18 °C för optimal tillväxt och produktion. Plantor slutar att utvecklas som de ska när temperaturerna går över 32 °C, särskilt under torra förhållanden. När den relativa luftfuktigheten är hög tolererar plantan temperaturer på över 40 °C.

Grödan är i behov av betydande luftfuktighet (relativ luftfuktighet mellan 50 % och 70 %), särskilt under blomnings- och fruktsättningsstadierna. Under de tidiga utvecklingsstadierna kräver och tolererar grödan en högre relativ fuktighet än under senare stadier.

Paprika kräver också mycket ljus under växtsäsongen, särskilt under blomnings-, fruktsättnings- och mogningsstadierna. Ljusnivåerna är därför en begränsande faktor. Otillräckliga mängder solljus leder till att plantan vitnar och internoderna och stjälkarna förlängs, vilket innebär att de försvagas och inte klarar av att bära frukternas tyngd.

Förhållandena är likartade i det avgränsade geografiska området vid olika tider på året, med följden att säsongerna för sådd och skörd kan förlängas på vissa platser.

Mänskliga faktorer

Utöver odlingsförhållandena påverkar också mänskliga faktorer, dvs. producenternas expertkunskap, produktionen av paprika som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de Murcia”.

Detta är skälet till att produktionsprocessen för paprika som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen bygger på producenternas kunnande. Valet av odlingsplats, systemet för att iordningställa jorden för sådd, valet av frön, planteringen och skörden har en direkt påverkan på slutproduktens egenskaper. Producenter som känner till de lämpligaste förhållandena för den paprika som används för att framställa ”Pimentón de Murcia” har därför kunnat utvidga sina odlingar till angränsande områden med samma naturliga särdrag, särskilt när det gäller temperatur, luftfuktighet och mängden solljus.

Förökning sker med hjälp av frön som väljs ut från de bästa plantorna under den föregående skörden (vanligtvis första skörden) och från soltorkade paprikafrukter som förvarats mörkt och svalt. Frön förvaras vanligtvis i lerkrukor eller plåtburkar för att garantera dessa ljus- och temperaturförhållanden fram till sådd.

När fröna har valts ut är det dags för sådd. Vid tiden för sådd tillförs en riklig mängd gödselmedel eller stallgödsel och fröna skyddas från kylan. Det görs kontroller av de sådda fröna i mitten av december eller tidigt i januari. Eftersom temperaturerna under denna del av året inte lämpar sig för groning eller för att unga plantor ska utvecklas brukade producenterna iordningställa särskilda drivbänkar kallade ”almajaras” för fröplantorna. Som skydd mot kylan täcktes de med vass eller kvistar och ett tunt ytskikt av jord och därefter grus för att förhindra ytan från att få en hård skorpa. Dessa ”almajaras” bestod av rektangulära fördjupningar i jorden, cirka 1,5 m breda och med en längd som var beroende av hur lång odlingslotten var. Fröna såddes i mitten i form av en linje. I dag används plastöverdrag kända som ”planteles” för att skydda mot kylan, med samma drivbänksfunktion som ”almajaras”. Fröna kan också sås i ett vaxkakemönster i odlingslådor med ett bra substrat, eftersom detta gör det möjligt för ansvarig personal att ge fröna (som valts ut av jordbrukare eller är certifierade) optimala och kontrollerade temperaturförhållanden.

En av fördelarna med paprikapulvret ”Pimentón de Murcia” är att det kan användas både som färgämne och smaksättare, och dessa egenskaper beror på paprikasorten i fråga och det faktum att paprikagrödan odlas i salthaltiga jordar under de förhållanden som beskrivs ovan. De skiftande tiderna för skörd av paprikafrukterna för hand är också av avgörande vikt och har haft en direkt påverkan på slutprodukten eftersom det gör det möjligt att välja ut paprikafrukterna när de är som mest mogna, vilket är när färgintensiteten är som högst och vattenhalten som lägst.

Plantering äger aldrig rum före den 15 april. Det datum som traditionellt sett har ansetts vara det bästa för att undvika frost är den 25 april, dvs. Markusdagen. Planteringen sker i skåror eller på en plastbas, och fröplantorna placeras med en hands mellanrum i form av en trekant. De bevattnas sedan genom flödesbevattning eller på avgränsade ytor för att möjliggöra bättre kontroll av knappa vattenresurser eller gödselmedel.

Tiden för skörd är avgörande för att få paprikor med de sensoriska egenskaperna hos den produkt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen. Paprikorna skördas för hand och endast de som är fullmogna plockas. Det är producenterna med sitt kunnande som bestämmer när tiden är den rätta. De kan urskilja vilka paprikor på varje planta som har uppnått optimal mognad, dvs. maximal färgintensitet, högsta naturliga pigmentinnehåll och lägsta vattenhalt.

När paprikorna hade plockats spreds de beroende på partiets storlek antingen ut på ett slags flätverk eller på en sluttning, och där fick de ligga tills de dehydratiserats av värmen från solen. Denna traditionella torkningsmetod har bevarats under åren som gått, även om torkkammare också har börjat användas.

Torkningen och den efterföljande malningen av paprikan är viktiga processer för att bevara egenskaperna hos den färska paprikan i slutprodukten ”Pimentón de Murcia”. Både den traditionella torkningsmetoden (där paprikan torkas genom direkt exponering för solljus) och den metod som inbegriper varmluft och kontrollerade tids- och temperaturförhållanden ger ”paprikaskal” med en vattenhalt på under 14 %. Denna dehydratisering bibehålls till malningsledet genom att skalen förvaras i torra lokaler, så att malningen i kvarnen därefter tar fram alla de oljor som ger produkten med beteckningen dess särskilda egenskaper.

Produktionsprocessen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pimentón de Murcia” utmärker sig inte bara för det malningssystem som används, utan även för kvarnmästarens avgörande roll när det gäller att övervaka varje steg i processen och säkerställa att den slutliga paprikaprodukten har rätt egenskaper. Kvarnmästarens kunskaper när det gäller att reglera trycket från kvarnstenarna, malningshastigheten och produktflödet är avgörande för att upprätthålla kvaliteten.

Produktionslinjer med stenkvarnar används, enligt det Alcantud-system som utvecklats i Murcia, för att minska produktens storlek i flera omgångar under övervakning av kvarnmästaren och kvalitetschefen, som kontrollerar varje parti visuellt och jämför det med det föregående för att säkerställa en enhetlig kvalitet.

Detta system för produktion och bearbetning har varit detsamma sedan de första fröna hämtades hem från Amerika på 1500-talet. Odlingssystemet i medelhavsområdet spred sig med utgångspunkt i klimatförhållandena och i syfte att få ut mesta möjliga av den salthaltiga jorden. Den ursprungliga produktionen i Seguradalen spred sig till angränsande områden såsom Campo de Cartagena, Campo de Elche och Guadalentíndalen, varav det sistnämnda området är det största produktionsområdet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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