

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 68/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„PIMENTÓN DE MURCIA”

Nr UE: PDO-ES-0113-AM02 – 2.2.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

a) Grupa składająca wniosek:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „PIMENTÓN DE MURCIA” [Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „PIMENTÓN DE MURCIA”]

Avda. Santa Eulalia, 7 – Bajo
30850 Totana – Murcia
ESPAÑA

Telefon i faks: 968 424016

E-mail: info@pimentondemurcia.es

b) Uzasadniony interes:

Rada Regulacyjna jest organizacją reprezentującą wszystkich producentów i oficjalnie uznaną do celów zarządzania ChNP zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami (zarządzenie Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Gospodarki Wodnej i Środowiska z dnia 17 grudnia 2001 r. zatwierdzające rozporządzenie regulujące nazwę pochodzenia „Pimentón de Murcia” i właściwą jej Radę Regulacyjną).

Załączono dowód prawnie uzasadnionego interesu oraz zaświadczenie o składzie i funkcjach Rady Regulacyjnej w piśmie podpisanym przez przewodniczącego.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]
 - Jednostka certyfikująca
 - Krajowe wymogi prawne

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. Punkt B) Opis produktu

Zmiana cech analitycznych kategorii handlowych „Extra” i „Primera” [klasa I] opisanych w pkt B) Opis produktu, nagłówek „Właściwości produktu końcowego”, podpozycja „Właściwości fizyczne i chemiczne” (tabela).

Obecne brzmienie:

„Uwzględnia się jedynie następujące kategorie handlowe: EXTRA i PRIMERA [klasa I], zgodnie z następującymi cechami analitycznymi:

Cechy	Extra	Primera
(*) Kolor – jednostki ASTA: minimalne	120	90
Maksymalna wilgotność wyrażona w %	14	14
Zawartość ekstraktu eterowego w suchej masie, wyrażona w %, maksymalnie	20	23
Maksymalna zawartość popiołu w suchej masie, wyrażona w %:		
— Łącznie	7,5	8
— nierozpuszczalny	0,7	1
Zawartość włókna surowego w suchej masie, wyrażona w %	27	28
Maksymalna zawartość kapsaicyny wyrażona w %	0,003	0,003

(*) Podczas przemiału.”

Nowe, zmienione brzmienie:

»Uwzględnia się jedynie następujące kategorie handlowe: EXTRA i PRIMERA [klasa I], zgodnie z następującymi cechami analitycznymi:

Cechy	Extra	Primera
(*) Kolor – jednostki ASTA – minimalne	≥ 120	≥ 90
Maksymalna wilgotność wyrażona w %	≤ 14	≤ 14
Zawartość ekstraktu eterowego w suchej masie, wyrażona w %, maksymalnie	≤ 20	≤ 23
Maksymalna zawartość popiołu w suchej masie, wyrażona w %:		
— łącznie	≤ 9,4	≤ 9,9
— nierozpuszczalny	≤ 0,7	≤ 1
Zawartość włókna surowego w suchej masie, wyrażona w %	≤ 27	≤ 28
Maksymalna zawartość kapsaicyny wyrażona w %	≤ 0,003	≤ 0,003

(*) Podczas przemiału.«.

Uzasadnienie:

Są dwa powody wprowadzenia zmiany w tabeli właściwości fizycznych i chemicznych.

Po pierwsze, zmiana ta jest sprostowaniem. W obowiązującej specyfikacji produktu określono zawartość włókna surowego jako wartość bezwzględną i dokładną, a nie jako wartość minimalną lub maksymalną czy jako zakres. Obowiązujące wówczas przepisy (zarządzenie z dnia 1 września 1983 r. w sprawie norm jakości dla papryki *Pimentón* przeznaczonej do wywozu, opublikowane w hiszpańskim Dzienniku Urzędowym nr 243, s. 27973–27975) wskazywały parametry analityczne jako wartości maksymalne i minimalne, ale wyjaśnienie to błędnie nie znalazło odzwierciedlenia w specyfikacji produktu. Należy dodać wzmiankę o tym, że wskazana wartość stanowi wartość maksymalną. W związku z tym należy wyjaśnić kryterium stosowane w odniesieniu do pozostałych parametrów określonych przy użyciu znaków ≤ i ≥.

Po drugie, zmiana łącznej zawartości popiołu ma na celu uwzględnienie nowych technik analitycznych, przy czym wartość ta jest dostosowywana do stopnia wrażliwości i niepewności obecnie stosowanych metod. Zmiana ta nie ma wpływu na właściwości produktu końcowego, zgodnie z dekretem królewskim nr 2242/84 z dnia 26 września 2007 r.

Jednolity dokument

Zmiana dotyczy pkt 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

2. Punkt C) Obszar geograficzny

Obecne brzmienie:

„C) OBSZAR GEOGRAFICZNY

OBSZAR PRODUKCJI

Obszar produkcji papryki przeznaczonej do produkcji papryki przyprawowej objętej nazwą pochodzenia »Pimentón de Murcia« obejmuje grunty położone w następujących gminach w prowincji Murcia w południowo-wschodniej Hiszpanii:

Alhama de Murcia

Beniel

Cartagena

Fortuna

Fuente Álamo

Librilla

Lorca

Molina de Segura

Murcia

Puerto Lumbreras

San Javier

Santomera

Torre Pacheco

Totana.

Całkowita powierzchnia obejmuje 484 450 ha, z czego 277 204 ha to plantacje.

OBSZAR PRZETWARZANIA I PAKOWANIA

Obszar przetwarzania i pakowania obejmuje wszystkie gminy prowincji Murcia.”.

Nowe, zmienione brzmienie:

„OBSZAR PRODUKCJI

Obszar produkcji papryki przeznaczonej do produkcji papryki przyprawowej objętej nazwą pochodzenia »Pimentón de Murcia« obejmuje grunty położone w następujących gminach w prowincjach Murcia, Almería, Grenada i Alicante w południowo-wschodniej Hiszpanii:

Prowincja Murcia:

Alhama de Murcia

Beniel

Caravaca

Cartagena

Fortuna

Fuente Álamo

Librilla

Lorca

Mazarrón

Molina de Segura

Murcia

Puerto Lumbreras

San Javier

Santomera

Torre Pacheco

Totana.

Prowincja Almería:

Pulpí

Vélez Blanco

Vélez Rubio.

Prowincja Grenada:

Orce

Puebla de Don Fadrique.

Prowincja Alicante:

Elche

Guardamar del Segura

Orihuela

Pilar de la Horadada

Torrevieja.

OBSZAR PRZETWARZANIA I PAKOWANIA

Obszar przetwarzania i pakowania jest taki sam jak obszar produkcji.”.

Uzasadnienie:

Obszar geograficzny określony w specyfikacji produktu został zmieniony w celu włączenia do zakresu terytorialnego objętego ChNP „Pimentón de Murcia” obszaru produkcji papryki i papryki przyprawowej w sąsiednich gminach o takich samych cechach historycznych, ukształtowaniu terenu, klimacie i czynnikach ludzkich, jak obecnie wskazane.

Papryka do produkcji papryki przyprawowej jest produkowana w tych gminach, w tym przez tych samych producentów, którzy wytwarzają produkt objęty ChNP. Gospodarstwa sąsiadują ze sobą, a uprawiana w nich papryka i jej odmiany mają takie same cechy jak te określone w specyfikacji produktu objętego ChNP. Produkt jest także odwadniany w suszarniach zarejestrowanych w odniesieniu do ChNP. Papryka przyprawowa jest częściowo kupowana przez zakłady zarejestrowane w ramach ChNP lub przeznaczona dla tych zakładów. Do tej pory jednak producenci ci nie kwalifikowali się i nie mogli korzystać z ochrony oferowanej przez ChNP przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

Do obszaru geograficznego dodano następujące gminy:

Prowincja Murcia:

Caravaca

Mazarrón.

Prowincja Almería:

Pulpí

Vélez Blanco

Vélez Rubio.

Prowincja Grenada:

Orce

Puebla de Don Fadrique.

Prowincja Alicante:

Elche

Guardamar del Segura

Orihuela

Pilar de la Horadada

Torrevieja.

Wszystkie dodane obszary odpowiadają gminom w samej prowincji lub gminom sąsiednim z prowincji przygranicznych.

Złożony przez Radę Regulacyjną wniosek o rozszerzenie obszaru geograficznego ChNP „Pimentón de Murcia” jest odpowiedzią na wnioski otrzymane od wielu rolników prowadzących działalność na obszarach przylegających do obszaru obecnie objętego ChNP.

Gminy należące do prowincji Murcia

Gminy Mazarrón i Caravaca znajdują się w pobliżu obszarów, na których koncentruje się największa produkcja i gdzie znajdują się najwięksi producenci „Pimentón de Murcia”. Plantacje rozszerzyły się na te obszary z Murcji w latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XX w.

Obie gminy charakteryzują się podobnymi wzorcami temperatury, opadów i wilgotności. W gminach Mazarrón i Caravaca, podobnie jak w pozostałych gminach objętych specyfikacją, średnia temperatura wynosi 16–20 °C w miesiącach, w których rozpoczyna się sadzenie, a maksymalne temperatury utrzymują się poniżej 32 °C w lipcu i sierpniu. Wilgotność w tych miesiącach wynosi ponad 40 % i może sięgać 70 % od lipca do września. Średnie opady w gminie Mazarrón wynoszą 280 mm, a w niektórych częściach gminy Caravaca odnotowano nieco wyższe wartości.

Należy zauważyć, że na wyżynach Caravaca okres przesadzeń może być opóźniony. Uwzględniono to już w pierwotnej specyfikacji produktu, w której dopuszczono przesadzanie po określonej dacie bez wskazania konkretnego terminu.

Wreszcie techniki uprawy są identyczne z technikami stosowanymi na obszarach produkcji objętych ochroną, ponieważ mowa o tych samych rolnikach stosujących ten sam proces i tę samą tradycję uprawy, które rozwinęły się na całym terytorium w tym samym czasie i w tych samych warunkach.

Gminy należące do prowincji Almería i Grenada

Prowincje Almería i Grenada, podobnie jak prowincja Murcia i Alicante, leżą w południowo-wschodniej Hiszpanii. Charakteryzują się one takimi samymi ogólnymi wzorcami opadów, temperaturami i właściwościami gleby, choć lokalnie występują wyraźne różnice.

Jeśli chodzi o klimat, należy zauważyć, że opady deszczu są tam podobne do tych w klimacie śródziemnomorskim, przy czym występują lokalne i okolicznościowe różnice, zwłaszcza w gminach Puebla de Don Fadrique i Orce. Gmina Pulpí charakteryzuje się bardziej suchym klimatem. Te lokalne różnice nie są uznawane za znaczące.

W gminach Puebla de Don Fadrique i Orce średnie opady są wyższe (400 ± 50 mm rocznie) niż w pozostałych gminach. W gminie Pulpí, gdzie panuje bardziej suchy klimat, średnie opady wynoszą poniżej 300 mm rocznie (297 mm). Zaobserwowano, że odnotowywane wartości opadów zmieniają się z roku na rok, prawdopodobnie ze względu na skutki zmiany klimatu. Różnice te nie są uważane za znaczące, ponieważ w miesiącach, w których papryka jest sadzona i wykorzystywana do produkcji „Pimentón de Murcia” (od kwietnia do października), odnotowane wartości są podobne do wartości w pozostałych gminach (170 mm).

W prowincjach Almería i Grenada tradycyjnie uprawia się paprykę, a w szczególności odmianę Bola wykorzystywaną do produkcji papryki przyprawowej objętej ChNP „Pimentón de Murcia”. Była ona „wywożona” przez przedsiębiorstwa i rolników z doliny Guadalentín, którzy przenieśli się na bardziej dziewicze tereny, podobnie jak pierwsi rolnicy z doliny Segura w połowie XX w., kiedy to problem z chorobami grzybiczymi zmusił ich do przeniesienia plantacji na tereny dzisiejszej doliny Guadalentín i inne obszary.

Obszarów tych nie można jednak uznać za nowe, a przynajmniej nie całkiem nowe do uprawy papryki do produkcji papryki przyprawowej. Odniesienia bibliograficzne dotyczące uprawy papryki do produkcji papryki przyprawowej sięgają co najmniej 1987 r., kiedy to prowincje Almería i Grenada wymieniano jako producentów takiej papryki. Na przykład książka „El pimiento para pimentón” [„Papryka do produkcji papryki przyprawowej”] autorstwa M. Zapaty i in. z 1991 r. zawiera dane statystyczne dotyczące obecności takich upraw w obu tych prowincjach.

Gminy w prowincji Alicante

Uprawa papryki do produkcji papryki przyprawowej od wieków jest stałym elementem krajobrazu prowincji Alicante.

Gminy Guardamar del Segura, Orihuela i Pilar de la Horadada znajdują się w okręgu Vega Baja lub Vega Baja del Segura, a gmina Elche znajduje się w okręgu Bajo Vinalopó.

Poziom zasolenia gleby w okręgach Vega Baja i Bajo Vinalopó wynosi od 3,5 do 3,7 dSm⁻¹ [„Opracowanie modelu prognostycznego dotyczącego gromadzenia się soli w glebach rolniczych w warunkach klimatu śródziemnomorskiego; zastosowanie do okręgów Vega Baja del Segura i Bajo Vinalopó w prowincji Alicante” (Fernando Visconti Reluy)]. Wartości te są podobne do wartości stwierdzonych w okręgu Campo de Cartagena (gdzie znajdują się gminy Cartagena, Fuente Álamo, San Javier i część gminy Mazarrón) lub w dolinie Guadalentín (w której znajdują się gminy Alhama, Librilla, Lorca, Puerto Lumbreras, Totana i część Mazarrón). Klimat na południu Alicante, w którym znajdują się dodane okręgi, jest również taki sam jak na istniejących obszarach produkcji objętych ChNP.

Główne cechy klimatu na tym większym obszarze można podsumować w następujący sposób: niskie średnie opady (280 ± 40 mm rocznie, 291 mm rocznie w Orihuela lub 243 mm rocznie w Torreveja), wysokie średnie promieniowanie słoneczne ($6\,200 \pm 100$ MJ m⁻² na rok⁻¹), umiarkowanie wysoka średnia temperatura (18 ± 1 °C), niemal brak silnych wiatrów (prędkość wiatru poniżej 20 km/h w 80–40 % dni) i prawie brak mrozu. W dłuższej perspektywie czasowej jedną z cech klimatu w tych gminach są cykliczne susze. Zjawisko to występuje co 15–25 lat, a jednorazowo susza trwa co najmniej 24 miesiące. W czasie suszy roczne opady deszczu są nawet o 60 % niższe od średniej.

Wreszcie, jeśli chodzi o tradycję uprawy na obszarach Vega Baja del Segura i Bajo Vinalopó, warto zwrócić uwagę na pozycję „El Libro del Pimentón 1756–1965” [„Księga papryki 1756–1965”] autorstwa Jesúa Péreza de Espinardo, której pierwsze wydanie opublikowano w 2000 r. W książce tej wielokrotnie odniesiono się do uprawy papryki do produkcji papryki przyprawowej, np. „od początku XIX w. do połowy XX w. uprawa papryki do produkcji papryki przyprawowej stopniowo rozprzestrzeniła się na całym obszarze Vega del Segura [...] ze względu na zarzę papryki (*Phytophthora Capsici*), co oznaczało konieczność tworzenia nowych obszarów uprawy w Campo de Cartagena, Campo de Elche i dolinie Guadalentín”.

Początkowo zatem, jak wynika ze wszystkich przeanalizowanych źródeł literatury, obszary o największej produkcji znajdowały się w Vega del Segura, a dokładniej w Vega Baja del Segura, gdzie powstały zakłady przetwórcze. Ze względu jednak na problem z chorobami grzybiczymi produkcję przeniesiono na obszary Campo de Cartagena, Campo de Elche i doliny Guadalentín (jak odnotowano w literaturze), przy czym ta ostatnia jest obecnie największym producentem papryki do produkcji papryki przyprawowej.

Jednolity dokument

Zmiana dotyczy pkt 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

3. Punkt F) Czynniki potwierdzające związek ze środowiskiem geograficznym – wpływ środowiska na produkt

Obecne brzmienie:

„a) Czynniki historyczne

Pierwsze zapisy dotyczące uprawy papryki w regionie Murcji pochodzą z początku XVI w. Odnoszą się one do ojców Hieronimitów, którzy wprowadzili i prowadzili uprawę na niektórych gruntach będących ich własnością w pobliżu kanału nawadniającego »Rueda« i »Acequia Mayor de La Ñora«.

Papryki zbierane co roku przez ojców zakonnych wkrótce zaczęto określać lokalnymi nazwami. Mówiąc dokładniej, w regionie Murcji w odniesieniu do słodkiej czerwonej papryki tradycyjnie stosowano nazwę »ñora«. Nazwa ta wywodzi się prawdopodobnie od nazwy miejsca, w którym papryka ta była po raz pierwszy uprawiana, ponieważ w gminie Murcia znajdował się okręg wiejski La Ñora.

Oryginalne nasiona przywiezione z Ameryk pochodzą z nieco wydłużonej, ostrej, dziko rosnącej papryki. Choć nie ma na to dowodów naukowych, niektórzy autorzy twierdzą, że ta oryginalna papryka po kilku latach zyskała bardziej zaokrąglony kształt i mniej pikantny smak, na co wpływ miały warunki środowiskowe panujące na obszarze Huerta de Murcia oraz techniki uprawy stosowane przez plantatorów.

Uprawa tej papryki rozprzestrzeniła się następnie wzdłuż całego brzegu rzeki Segura, w szczególności na obszarach położonych w pobliżu Molina del Segura. Na początku XXI w. uprawa rozprzestrzeniła się na inne obszary, takie jak dolina Guadalentín, Huerta de Murcia, Fortuna itp., a jej znaczenie gospodarcze znacznie wzrosło.

Można uznać, że uprzemysłowienie sektora papryki w regionie Murcji rozpoczęło się w połowie XIX w., kiedy to pewna mieszkanka tego regionu wpadła na pomysł pocierania papryki olejem i wypiekania jej w piecu. Dzięki temu wydołała blask papryki i mogła ją sprzedać na rynku za dobrą cenę. Później wykazała się jeszcze większą pomysłowością: tak przygotowaną paprykę rozdrobniła najpierw w móżdżerzu, a następnie spróbowała tego samego w młynku do mąki.

W 1992 r. podsektor papryki do produkcji papryki przyprawowej był jednym z najbardziej charakterystycznych rodzajów działalności rolniczej w regionie Murcji, tradycyjnie będącym głównym obszarem produkcji i wywozu papryki przyprawowej w Hiszpanii.

Papryka do produkcji papryki przyprawowej jest niewątpliwie tradycyjnie uprawiana w regionie Murcji. Ta rzemieślnicza uprawa jest tak charakterystyczna dla Murcji, że termin *pimentoneros* jest często używany jako synonim mieszkańców tego regionu, w szczególności w odniesieniu do zawodników lokalnego klubu piłkarskiego »Real Murcia, Club de Fútbol«. W książce HISTORIA DEL REAL MURCIA [»Historia klubu piłkarskiego Real Murcia«] w następujący sposób opisano barwy klubowe na oficjalnych strojach zawodników: koszulka w kolorze czerwonej papryki i granatowe (lub okazjonalnie czarne) spodenki.

Papryka przyprawowa jest ceniona ze względu na swoją podwójną funkcję: barwiącą oraz aromatyzującą. W gastronomii regionalnej można znaleźć niezliczone przepisy, w których istotnym składnikiem jest słodka papryka przyprawowa. Jednym z najbardziej oryginalnych jest popularny w gminie Totana przepis na ciasto »Torta de pimentón«. Podczas Wystawy Iberoamerykańskiej w Sewilli w 1929 r. Cech Eksporterów Papryki z Murcji zaprezentował obszerny zbiór przepisów na regionalne potrawy hiszpańskie, z wykorzystaniem papryki przyprawowej.

Istnieje obszerna bibliografia na ten temat w regionie, a także prowadzone są różne projekty badawcze.

b) Czynniki naturalne

Orografia

Obszar produkcji papryki przyprawowej znajduje się na południowym wschodzie Półwyspu Iberyjskiego w regionie Murcji, który ma powierzchnię 11 320 km². Prawie jedną czwartą tego obszaru stanowią niziny o wysokości mniejszej niż 200 m n.p.m., 45 % stanowią tereny położone na wysokości od 200 do 600 m, a 32 % tereny położone na wysokości od 600 do 2 000 m. Ukształtowanie terenu jest złożone, a główną cechą charakterystyczną są wysokie Góry Betyckie na północnym zachodzie.

Pod względem geologii większość regionu znajduje się na obszarze Gór Betyckich, które są zwykle otoczone zagłębieniami zawierającymi materiały pochodzące z okresu neogenu i czwartorzędu. Góry biegną zasadniczo w kierunku południowo-zachodnim i północno-wschodnim.

Gleby

W regionie tym bardzo powszechnie występują materiały postorogeniczne, w szczególności skały marglowe, iły, ewaporyty i zlepieńce.

Osady czwartorzędowe występują na dużych powierzchniach równin i dorzeczy, tworząc niekiedy spektakularne pochyłości. Obszary te mają na ogół najlepsze grunty pod uprawę zarówno upraw nawadnianych opadami, jak i sztucznie nawadnianych.

Gleby obszaru Campo de Cartagena i doliny Guadalentín wykorzystywane do uprawy papryki do produkcji papryki przyprawowej można sklasyfikować jako słone. Zasolenie gleb o niższej zawartości soli ma charakter strukturalny i jest nieodłącznie związane z tworzeniem samej gleby. W innych przypadkach może wynikać z dodania do gleby chlorków w wyniku nawadniania.

Klimat

Klimat jest ogólnie klasyfikowany jako podzwrotnikowy śródziemnomorski, z cechami morskimi na obszarach położonych blisko wybrzeża. Średni potencjalny poziom ewapotranspiracji jest wysoki i w wielu miejscowościach w lipcu i sierpniu osiąga wartość 180. W połączeniu z bardzo niskimi średnimi opadami poniżej 300 mm i wysokimi średnimi temperaturami ma to wpływ na ekologię obszaru i właściwości gleby. Jest to szczególnie ważne w kontekście zawartości soli rozpuszczalnej, ponieważ uprawa papryki wymaga ciągłego zaopatrzenia w wodę do nawadniania.

Hydrografia

97 % regionu znajduje się w dorzeczu Segury. Oprócz głównego cieku wodnego, który przebiega przez region ze zbiornika Cenajo do Beniel, istnieje szereg dopływów, w tym rzeki Moratalla, Argos, Quipar, Mula i Guadalentín na prawym brzegu, z których ta ostatnia ma duże dorzecze. Istnieje również wiele dużych strumieni wody słonawej, z których główne to Moro, Judío, Tinajón, Salada, Agua Amarga itp.

Większość wody do nawadniania na obszarze produkcji tej uprawy pochodzi z transferu wody Tag-Segura oraz z istniejących warstw wodonośnych, które dostarczają wodę o wysokiej zawartości soli i są obecnie nadmiernie eksploatowane. Bardzo znaczący obszar nawadnianych gruntów jest pozbawiony zasobów.

Naturalna flora i uprawy

Charakterystycznym i ważnym elementem gospodarki regionu Murcia jest sektor rolny i rolno-spożywczy, który jest w dużym stopniu uzależniony od dostępności wody do celów rolniczych.

W 1996 r. nieco ponad 50 % całkowitej powierzchni regionu zajmowały uprawy. Pozostałą część tworzą głównie zarośla i pastwiska (prawie 30 %), a następnie formacje leśne (głównie lasy sosnowe, około 15 %).

Grunty nawadniane stanowią prawie 200 000 hektarów, ale znaczna część tych gruntów jest uzależniona od dostępności wody. Prawie połowa z nich przeznaczona jest na uprawę owoców i warzyw, a w dalszej kolejności uprawia się tam owoce pestkowe (brzoskwinie i morele itp.), owoce cytrusowe (drzewa cytrynowe i pomarańczowe) oraz, w mniejszym stopniu, drzewa oliwne, winorośl prowadzoną na podporach, uprawy wymuszone itp.

Uprawy nawadniane opadami zajmują powierzchnię ponad 400 000 ha, jednak znaczna ich część to uprawy zaniechane. Większość zajmują plantacje zbóż o małej produkcji, w szczególności plantacje jęczmienia, które często związane są z chowem zwierząt. Uprawy roślin zdrewniałych obejmują migdałowce i winorośl oraz w mniejszym stopniu drzewa oliwne, karobowe itp.

c) Warunki uprawy

Papryka jest rośliną klimatu ciepłego – aby dobrze rosnąć, potrzebuje ciepła. Uznaje się, że do optymalnego wzrostu i optymalnej produkcji niezbędne są temperatury od 20 °C do 25 °C w ciągu dnia oraz od 16 °C do 18 °C w nocy. W przypadku wzrostu temperatury powyżej 32 °C, zwłaszcza w warunkach suchych, dochodzi do obumierania kwiatów. Przy wysokiej wilgotności względnej roślina toleruje temperatury przekraczające 40 °C.

Uprawa wymaga znacznej wilgotności otoczenia (RH od 50 do 70 %), szczególnie w fazie kwitnienia i zawiązywania owoców. We wczesnych stadiach rozwoju roślina potrzebuje większej wilgotności względnej niż w późniejszych stadiach i lepiej znosi taką wyższą wilgotność.

Wymaga również dużej ilości światła w sezonie wegetacyjnym, zwłaszcza w fazie kwitnienia, zawiązywania owoców i ich dojrzewania. Poziom światła jest zatem czynnikiem ograniczającym. Niedostateczna ilość światła powoduje wybielenie rośliny oraz wydłużenie międzywęzła i łodyg, co oznacza, że pozostają one osłabione i nie są w stanie udźwignąć ciężaru zbiorów.

Paprykę rozmnaża się z nasion, które są wysiewane w połowie grudnia lub na początku stycznia. Biorąc pod uwagę, że temperatury w tym okresie roku nie sprzyjają kiełkowaniu ani wzrostowi młodych roślin, do siewek stosuje się specjalne inspekty znane jako *almajaras*. Mają one formę prostokątnych wgłębień w ziemi, które służą jako inspekty pokryte tworzywem sztucznym, i mają szerokość około 1,5 m, w zależności od długości niwelowanego terenu.”

Nowe, zmienione brzmienie:

„a) Czynniki naturalne

Orografia

Obszar produkcji papryki objętej ChNP »Pimentón de Murcia« znajduje się na południowym wschodzie Półwyspu Iberyjskiego i obejmuje gminy leżące w prowincjach Murcia, Alicante, Almería i Grenada. Rzeźba terenu jest złożona. Grunty położone w gminach Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera i Torrepacheco w prowincji Murcia oraz Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada i Orihuela w prowincji Alicante znajdują się na wysokości poniżej 200 m n.p.m. Obszar ten stanowi mniej niż połowę całego obszaru geograficznego.

Większość terenu stanowią obszary o średniej lub dużej wysokości. Gminy Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarón, Puerto Lumbreras i Totana w prowincji Murcia, Orce i Puebla de Don Fadrique w prowincji Grenada oraz Pulpí, Vélez Blanco i Vélez Rubio w prowincji Almería znajdują się na wyższych wysokościach od 200 m do 2 000 m.

Ta różnica wysokości w obrębie określonego obszaru wpływa na czas nadejścia sezonu wegetacyjnego, który może być różny w zależności od klimatu.

Pod względem geologii przedmiotowy obszar geograficzny znajduje się na obszarze Gór Betyckich, które są otoczone zagłębieniami zawierającymi materiały pochodzące z okresu neogenu i czwartorzędu. Góry biegną zasadniczo w kierunku południowo-zachodnim i północno-wschodnim.

Gleby

Bardzo powszechnie występują tu materiały postorogeniczne, w szczególności skały marglowe, ily, ewaporyty i zlepieńce.

Osady czwartorzędowe występują na dużych powierzchniach równin i dorzeczy, tworząc niekiedy spektakularne pochyłości. Obszary te mają na ogół najlepsze grunty pod uprawę zarówno upraw nawadnianych opadami, jak i sztucznie nawadnianych.

Gleby obszaru Campo de Cartagena i doliny Guadalentín wykorzystywane do uprawy papryki do produkcji papryki przyprawowej można sklasyfikować jako słone.

Gleby w okręgach Vega Baja del Segura i Bajo Vinalopó także klasyfikuje się jako słone – odnotowuje się tam wartości powyżej 3 dS/m. Zasolenie gleby w gminach należących do prowincji Almería i Grenada jest zróżnicowane, przy czym w Pulpi odnotowano wartości przekraczające 7 dS/m.

Zasolenie gleb o niższej zawartości soli ma charakter strukturalny i jest nieodłącznie związane z tworzeniem samej gleby. W innych przypadkach może wynikać z dodania do gleby chlorków w wyniku nawadniania.

Klimat

Obszar geograficzny znajduje się w południowo-wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego, gdzie klimat jest umiarkowany z wpływem śródziemnomorskim i pewnymi cechami kontynentalnymi. Panuje tam charakterystyczny półsuchy klimat – opady wynoszą od 200 do 500 mm, a średni potencjalny poziom ewapotranspiracji jest wysoki i w wielu miejscowościach w lipcu i sierpniu osiąga wartość 180.

Temperatury w ciągu roku można przedstawić jako krzywą dzwonową, przy czym najniższe notuje się zimą. Zaczynają rosnąć w kwietniu i maju, a najwyższy poziom osiągają w lipcu i sierpniu.

Bardzo niskie średnie opady i wysokie średnie temperatury w porze sadzenia i w sezonie wegetacyjnym wpływają na ekologię obszaru i właściwości gleby. Jest to szczególnie ważne w kontekście zawartości soli rozpuszczalnej, ponieważ uprawa papryki wymaga ciągłego zaopatrzenia w wodę do nawadniania.

Hydrografia

Większość obszaru geograficznego znajduje się w dorzeczu Segury. Inne ważne rzeki to Vélez i Chirivel, które stanowią część zlewni dorzecza Guadalentín i przepływają przez okręg Los Vélez, oraz rzeka Huescar, która znajduje się w dolinie na wschód od szczytu La Sagra w gminie Puebla de Don Fadrique.

Większość wody do nawadniania na obszarze produkcji tej uprawy pochodzi z transferu wody Tag-Segura oraz z istniejących warstw wodonośnych, które dostarczają wodę o wysokiej zawartości soli i są obecnie nadmiernie eksploatowane. Bardzo znaczący obszar nawadnianych gruntów jest pozbawiony zasobów.

Naturalna flora i uprawy

Charakterystycznym i ważnym elementem gospodarki obszaru geograficznego objętego ChNP jest sektor rolny i rolno-spożywczy, który jest w dużym stopniu uzależniony od dostępności wody do celów rolniczych.

Grunty nawadniane stanowią ponad 200 000 hektarów, ale znaczna część tych gruntów jest uzależniona od dostępności wody. Prawie połowa z nich przeznaczona jest na uprawę owoców i warzyw, a w dalszej kolejności uprawia się tam owoce pestkowe (brzoskwinie i morele itp.), owoce cytrusowe (drzewa cytrynowe i pomarańczowe) oraz, w mniejszym stopniu, drzewa oliwne, winorośl prowadzoną na podporach, uprawy wymuszone itp.

Uprawy nawadniane opadami zajmują powierzchnię ponad 400 000 ha, jednak znaczna ich część to uprawy zaniechane. Większość zajmują plantacje zbóż o małej produkcji, w szczególności plantacje jęczmienia, które często związane są z chowem zwierząt. Uprawy roślin zdrewniałych obejmują migdałowce i winorośl oraz w mniejszym stopniu drzewa oliwne, karobowe itp.

c) Warunki uprawy

Papryka objęta ChNP »Pimentón de Murcia« jest rośliną klimatu ciepłego – aby dobrze rosnąć, potrzebuje ciepła. Uznaje się, że do optymalnego wzrostu i optymalnej produkcji niezbędne są temperatury od 20 °C do 25 °C w ciągu dnia oraz od 16 °C do 18 °C w nocy. W przypadku wzrostu temperatury powyżej 32 °C, zwłaszcza w warunkach suchych, dochodzi do obumierania kwiatów. Przy wysokiej wilgotności względnej roślina toleruje temperatury przekraczające 40 °C.

Uprawa wymaga znacznej wilgotności otoczenia (RH od 50 % do 70 %), szczególnie w fazie kwitnienia i zawiązywania owoców. We wczesnych stadiach rozwoju roślina potrzebuje większej wilgotności względnej niż w późniejszych stadiach i lepiej znosi taką wyższą wilgotność.

Papryka objęta ChNP »Pimentón de Murcia« wymaga również dużej ilości światła w sezonie wegetacyjnym, zwłaszcza w fazie kwitnienia, zawiązywania owoców i ich dojrzenia. Poziom światła jest zatem czynnikiem ograniczającym. Niedostateczna ilość światła powoduje wybielenie rośliny oraz wydłużenie międzywęzła i łodyg, co oznacza, że pozostają one osłabione i nie są w stanie udźwignąć ciężaru zbiorów.

Oprócz warunków uprawy wpływ na produkcję papryki objętej ChNP »Pimentón de Murcia« ma także czynnik ludzki, tj. wiedza fachowa producentów.

Dlatego to wiedza fachowa producentów jest głównym aspektem procesu produkcji papryki objętej ChNP »Pimentón de Murcia«. Bezpośredni wpływ na właściwości produktu końcowego mają wybór odpowiedniej działki, system stosowany do przygotowania gleby do siewu, selekcja nasion, sadzenie i zbiór. W związku z tym producenci znający potrzeby uprawy papryki objętej ChNP »Pimentón de Murcia« mogli rozszerzyć swoje uprawy na przyległe tereny o takich samych cechach naturalnych, w szczególności pod względem temperatury, wilgotności i poziomu światła.

Rozmnażanie przeprowadza się z wykorzystaniem nasion wybranych z najlepszych roślin z poprzednich zbiorów (zwykle z pierwszego zbioru) oraz z papryki suszonej na słońcu, konserwowanej w warunkach minimalnego dostępu światła i chłodnej temperatury. Aby zapewnić te warunki dotyczące minimalnego dostępu światła i chłodnej temperatury do czasu siewu, nasiona są tradycyjnie przechowywane w ceramicznych naczyniach lub w puszkach.

Po wyselekcjonowaniu nasion przychodzi czas na ich wysiew. Podczas siewu dodaje się dużą ilość nawozu lub obornika, a nasiona są chronione przed zimą. W połowie grudnia lub na początku stycznia przeprowadza się kontrolę wysianych nasion. Biorąc pod uwagę, że temperatury w tym okresie roku nie sprzyjają kiełkowaniu ani wzrostowi młodych roślin, do siewek producenci stosowali dawniej specjalne inspekty znane jako *almajaras*. Aby chronić nasiona przed zimą, przykrywali je trzcina lub chrustem oraz zasypywali drobną warstwą górnej gleby, a następnie żwirem, aby zapobiec utwardzaniu powierzchni w skorupę. *Almajaras* stanowiły prostokątne otwory w glebie o szerokości około 1,5 m i długości zależącej od stopnia wyrównania powierzchni działki. Nasiona umieszczano w środku otworu, w jednej linii. W dzisiejszych czasach do ochrony przed zimą stosuje się osłony z tworzywa sztucznego zwane *planteles*, które pełnią taką samą funkcję ogrzewczą jak *almajaras*. Alternatywnie nasiona wysiewa się w formacji plastra miodu na tackach wysiewnych z dobrym podłożem, ponieważ dzięki temu nasiona (wyselekcjonowane przez rolników lub certyfikowane) mogą być przechowywane przez odpowiedzialny personel w optymalnych kontrolowanych warunkach temperaturowych.

Sadzenie odbywa się nie wcześniej niż 15 kwietnia. Dzień, który tradycyjnie uważano za najlepszy do sadzenia, tak aby uniknąć przymrozków, to 25 kwietnia, święto św. Marka. Rośliny sadzi się w rowkach lub przy użyciu podstawy z tworzywa sztucznego, przy czym siewki umieszcza się w odstępach równych długości dłoni, w trójkątnym układzie. Są one następnie nawadniane przez zalanie lub miejscowe podlanie, co umożliwia lepszą kontrolę nad ograniczonymi zasobami wody i nawozów.

Zasadnicze znaczenie dla uzyskania papryki o właściwościach sensorycznych produktu objętego ChNP ma czas zbiorów. Paprykę zbiera się ręcznie, a zbierane są tylko te owoce, które są w pełni dojrzałe. To producenci, dysponujący wiedzą fachową dotyczącą produktu, decydują o tym, kiedy jest właściwy czas zbiorów. Potrafią odróżnić, które papryki na każdej roślinie osiągnęły optymalną dojrzałość, czyli maksymalną intensywność koloru, najwyższą zawartość naturalnego pigmentu i minimalną zawartość wody.

Po zbiorze papryki rozkładano na czymś w rodzaju wikliny lub układano na zboczach wzgórz, w zależności od wielkości danej partii, aż do ich odwodnienia pod wpływem ciepła słonecznego. Ta tradycyjna metoda suszenia zachowała się przez lata, choć wprowadzono również suszarnie.”.

Uzasadnienie:

Zmieniono punkt dotyczący związku w odniesieniu do informacji na temat obszaru geograficznego, ale nie w odniesieniu do jego swoistych cech ani tego, jak cechy te wpływają na wyjątkowy charakter produktu. Zmieniono również odniesienia do obszaru i wielkości produkcji, ponieważ wcześniej ograniczały się one do regionu Murcji.

W pierwotnym wniosku ograniczono się do regionu Murcji, ponieważ obszar przeznaczony na produkcję papryki był tam większy niż gdziekolwiek indziej, a także dlatego, że pierwotnie znajdowały się tam główne suszarnie i zakłady przemiału. Uprawa papryki różni się w zależności od dostępności wody, a zatem może być różna z roku na rok. Papryka pierwotnie uprawiana w tych częściach prowincji Murcia, Almería, Grenada i Alicante w celu produkcji papryki przyprawowej miała podobne cechy związane z obszarem geograficznym. W Murcji też paprykę przeważnie mielono i suszono. Ponieważ suszarnie i zakłady przemiału w przeszłości znajdowały się w Murcji, powstająca tam papryka przyprawowa była znana pod nazwą „Pimentón de Murcia”. W chwili składania wniosku o przyznanie statusu ChNP była to nazwa, w odniesieniu do której wystąpiono o ochronę, a zatem obszar geograficzny był ograniczony do tego regionu. Obszary, na których dawniej uprawiano paprykę, a które obecnie obejmują jeszcze większe terytorium, zostały wyłączone z ChNP, mimo że zapewniały takie same cechy produktu, a uprawiana tam papryka była sprzedawana pod tą samą nazwą.

Obszary produkcji rozciągały się od okręgów w prowincji Alicante po okręgi w prowincjach Almería lub Grenada, w tym obejmowały całą prowincję Murcia, która znajduje się w centrum tego terytorium. Uprawy przenoszono na różne działki na danym terytorium, w zależności od warunków panujących w każdym roku oraz czynników takich jak obecność zarazy, lepsza dostępność wody w niektórych warstwach wodonośnych lub wybór upraw, które były bardziej opłacalne dla rolników. W związku z tym na uprawę papryki co roku przydzielano różne działki, a produkcja papryki do produkcji papryki przyprawowej zmieniała się w zależności od wahań rynkowych.

Takie wahania od wielu lat prowadziły do utraty obszarów uprawianych, które są obecnie odzyskiwane, ponieważ producenci są bardziej zainteresowani promowaniem swojego terytorium w celu konkurencyjności z produktami przywożonymi, które nie mogą się w żaden sposób równać z jakością ich oryginalnego produktu.

Jako istotną część związku dodano opis potwierdzający czynnik ludzki – wiedzę fachową i jej wpływ na specyfikę produktu.

Z punktu dotyczącego związku usunięto opisy historyczne oraz odniesienia do książek i źródeł bibliograficznych.

Jednolity dokument

Zmiana dotyczy pkt 5. Związek z obszarem geograficznym

Zmiana nie jest uważana za nieznaczną w odniesieniu do pkt B, C i F, ponieważ odnosi się do zasadniczych cech produktu, polega na zmianie opisu związku i wpływa na obszar geograficzny.

4. Punkt G) Jednostka certyfikująca

Obecne brzmienie:

„G) JEDNOSTKA CERTYFIKUJĄCA

Kontrole i certyfikacja mają być przeprowadzane tymczasowo przez właściwy organ: Dyрекcję Generalną ds. Sektora i Struktur Rolno-Spożywczych w Regionalnym Ministerstwie Rolnictwa, Gospodarki Wodnej i Środowiska, do czasu powołania odpowiedniej Rady Regulacyjnej złożonej z przedstawicieli sektorów produkcji i przetwórstwa oraz spełnienia wymogów normy EN 45011.”.

Nowe, zmienione brzmienie:

„G) JEDNOSTKA CERTYFIKUJĄCA

Właściwy organ – Dyrekcja Generalna ds. Sektora i Struktur Rolno-Spożywczych w Regionalnym Ministerstwie Rolnictwa, Gospodarki Wodnej i Środowiska – przekazuje kontrole i certyfikację Radzie Regulacyjnej ds. ChNP »Pimentón de Murcia«, złożonej z przedstawicieli sektorów produkcji i przetwórstwa oraz akredytowanej zgodnie z normą ISO/IEC 17065.”.

Uzasadnienie:

Zmieniono definicję organu, który będzie przeprowadzał kontrole. Właściwy organ przekazał funkcję certyfikacyjną Radzie Regulacyjnej ds. ChNP „Pimentón de Murcia”. Ponadto zaktualizowano obowiązującą normę ISO/IEC 17065 „Wymagania dla jednostek certyfikujących wyroby, procesy i usługi”, zatwierdzoną we wrześniu 2012 r., co doprowadziło do unieważnienia obowiązującej wówczas normy UNE-EN 45011:1998. Aby umożliwić organizacjom, które były już związane wymogami poprzedniej normy, dostosowanie się do nowych wymogów, ustanowiono trzyletni okres przejściowy od daty zatwierdzenia. Okres ten już się zakończył.

W trakcie składania wniosku o zmianę specyfikacji Rada Regulacyjna ds. ChNP „Pimentón de Murcia” uzyskała akredytację UNE-EN ISO/IEC 17065.

5. *Punkt I) Wymogi ustanowione na mocy przepisów unijnych lub krajowych*

Obecne brzmienie:

„I) WYMOGI USTANOWIONE NA MOCY PRZEPISÓW UNIJNYCH LUB KRAJOWYCH

- Ustawa nr 25/1970 »Statut winorośli, wina i alkoholu«, jeżeli powołano Radę Regulacyjną, która pełni funkcję jednostki certyfikującej.
- Dekret królewski nr 2242/1984 z dnia 26 września 1984 r. w sprawie przepisów technicznych i zdrowotnych dotyczących wytwarzania, wprowadzania do obrotu i stosowania pestycydów (hiszpański Dziennik Urzędowy (B. O.E.) Nr 306 z dnia 22 grudnia 1984 r.).”.

Nowe, zmienione brzmienie:

„I) WYMOGI USTANOWIONE NA MOCY PRZEPISÓW UNIJNYCH LUB KRAJOWYCH

- Dekret królewski nr 2242/1984 z dnia 26 września 1984 r. w sprawie przepisów technicznych i zdrowotnych dotyczących wytwarzania, wprowadzania do obrotu i stosowania pestycydów (hiszpański Dziennik Urzędowy (B. O.E.) Nr 306 z dnia 22 grudnia 1984 r.).
- Zarządzenie Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Gospodarki Wodnej i Środowiska z dnia 20 kwietnia 2001 r. ustanawiające Radę Regulacyjną ds. nazwy pochodzenia »Pimentón de Murcia«.
- Zarządzenie Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Gospodarki Wodnej i Środowiska z dnia 17 grudnia 2001 r. zatwierdzające przepisy dotyczące nazwy pochodzenia »Pimentón de Murcia« i właściwej jej Rady Regulacyjnej.
- Dekret królewski nr 1335/2011 z dnia 3 października 2011 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o rejestrowanie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz zastrzeżeń do takich wniosków.”.

Uzasadnienie:

Punkt ten został zmieniony w celu dostosowania obowiązujących przepisów do obecnego prawodawstwa.

Zmiany w pkt G i I nie dotyczą jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PIMENTÓN DE MURCIA”

Nr UE: PDO-ES-0113-AM02 – 2.2.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

Pimentón de Murcia

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8 Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt powstały w wyniku przemiału całkowicie czerwonej papryki z rodzaju *Capsicum annuum* L., odmiany „Bola”. Wykorzystywana papryka musi być zbierana dojrzała, zdrowa, czysta, sucha i całkowicie wolna od szkodników czy chorób oraz musi być uprawiana na wyznaczonym obszarze produkcji.

Właściwości organoleptyczne:

Papryka przyprawowa *pimentón* jest w pełni słodka, ma charakterystyczny silny aromat, wysoką moc barwiącą, zawartość tłuszczu i charakterystyczny smak. Ma błyszczącą czerwoną barwę. Jest bardzo stabilna pod względem barwy i aromatu.

Właściwości fizykochemiczne:

Wielkość cząsteczek: papryka przyprawowa *pimentón* musi być przemielona w taki sposób, aby przechodziła przez sito nr 16 w skali ASTM (co odpowiada oczkom o wielkości 1,19 mm).

- Pozostałości metali: maksymalna zawartość arsenu 1 ppm i maksymalna zawartość ołowiu 4 ppm.
- Żywność lub składniki żywności: dodanie jadalnych olejów roślinnych maksymalnie do 8 % masy suchego produktu.
- Substancje obce: zakazuje się dodawania nasion innych odmian papryki wykorzystywanych do produkcji papryki konserwowej, łożysk, kielichów i łodyg w proporcji większej niż w przypadku samego owocu, sztucznych barwników i innych substancji wpływających na wartości parametrów określających cechy.

Cechy analityczne papryki przyprawowej w kategorii handlowej Extra:

- Kolor (podczas przemiału) – jednostki ASTA – minimalne: ≥ 120
- Maksymalna wilgotność wyrażona w %: ≤ 14 %
- Maksymalna zawartość ekstraktu eterowego w suchej masie, wyrażona w %: ≤ 20 %
- Maksymalna zawartość popiołu w suchej masie, wyrażona w %:
 - łącznie: $\leq 9,4$ %
 - nierozpuszczalny: $\leq 0,7$ %
 - Zawartość włókna surowego w suchej masie, wyrażona w %: 27 %
 - Maksymalna zawartość kapsaicyny wyrażona w %: $\leq 0,003$ %

Cechy analityczne papryki przyprawowej w kategorii handlowej Primera (klasa I):

- Kolor (podczas przemiału) – jednostki ASTA – minimalne: ≥ 90
- Maksymalna wilgotność wyrażona w %: ≤ 14 %
- Maksymalna zawartość ekstraktu eterowego w suchej masie, wyrażona w %: ≤ 23 %
- Maksymalna zawartość popiołu w suchej masie, wyrażona w %:
 - łącznie: $\leq 9,9$ %
 - nierozpuszczalny: ≤ 1 %
 - Zawartość włókna surowego w suchej masie, wyrażona w %: 28 %
 - Maksymalna zawartość kapsaicyny wyrażona w %: $\leq 0,003$ %

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oba produkty: papryka przyprawowa w kategorii handlowej „Extra” i papryka przyprawowa w kategorii handlowej „Primera” [klasa I] muszą być wytwarzane z całkowicie czerwonej papryki z rodzaju *Capsicum annuum* L., odmiany „Bola” lub „Americano”, uprawianych na obszarze produkcji.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Produkcja surowca i produkcja produktu objętego ochroną

Etapy produkcji lub uprawy surowca obejmują inspekt, przygotowanie gruntów, nawożenie, sadzenie, przesadzanie, nawadnianie i nawożenie.

Etapy przetwarzania obejmują zbiór, suszenie papryki i przemiał wysuszonych owoców.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Procesy przemiału i pakowania muszą odbywać się szybko i w bliskiej odległości, aby zachować specyficzne cechy produktu i uniknąć ewentualnych zmian wilgotności, które mogłyby wpłynąć na jego późniejsze przechowywanie.

W związku z tym uznaje się, że produkt objęty ChNP „Pimentón de Murcia” musi być pakowany na określonym obszarze, jako kolejny etap po przemiale, aby zachować jego jakość i szczególne cechy oraz zagwarantować identyfikowalność i kontrolę produktu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Opakowania produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Pimentón de Murcia” przeznaczonych do spożycia muszą być oznaczone numerowaną etykietą lub etykietą dodatkową, która musi być uprzednio dostarczona przez Radę Regulacyjną zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Na etykiecie papryki przyprawowej objętej ochroną musi w widocznym miejscu widnieć określenie „Denominación de Origen »Pimentón de Murcia«,” kategoria handlowa „Extra” lub „Primera” [klasa I] oraz rodzaj zastosowanego procesu suszenia: „Secado al sol” [suszona na słońcu] albo „Secado en secadero” [suszona w suszarni], a także informacje i wymogi określone w obowiązujących przepisach.

Słowa „Pimientos desrabados” [papryka pozbawiona szypulek], „Pimientos sin rabo” [papryka bez szypulek] lub „Pimientos sin pedúnculo” [papryka bez szypulek] mogą być umieszczane fakultatywnie.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny obejmuje następujące gminy w prowincjach Murcia, Almería, Grenada i Alicante:

- · Prowincja Murcia: Alhama de Murcia, Beniel, Caravaca, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Mazarón, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco i Totana.
- · Prowincja Almería: Pulpí, Velez Blanco i Velez Rubio.
- · Prowincja Grenada: Orce i Puebla de Don Fadrique.
- · Prowincja Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada i Torreveija.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika produktu

Specyfika produktu, która wyróżnia „Pimentón de Murcia” spośród innych papryk przyprawowych, wynika z cech organoleptycznych i fizykochemicznych produktu określonych w pkt 3.2.

Związek przyczynowy między jakością a właściwościami produktu opisany w specyfikacji produktu:

Specyfika obszaru znajduje odzwierciedlenie w następujących czynnikach naturalnych i ludzkich:

Czynniki naturalne

Obszar produkcji papryki objętej ChNP „Pimentón de Murcia” znajduje się na południowym wschodzie Półwyspu Iberyjskiego i obejmuje gminy leżące w prowincjach Murcia, Alicante, Almería i Grenada. Rzeźba terenu jest złożona. Grunty położone w gminach Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera i Torre Pacheco w prowincji Murcia oraz Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada i Orihuela w prowincji Alicante znajdują się na wysokości poniżej 200 m n.p.m. Obszar ten stanowi mniej niż połowę całego obszaru geograficznego.

Większość terenu stanowią obszary o średniej lub dużej wysokości. Gminy Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarón, Puerto Lumbreras i Totana w prowincji Murcia, Orce i Puebla de Don Fadrique w prowincji Grenada oraz Pulpí, Vélez Blanco i Vélez Rubio w prowincji Almería znajdują się na wyższych wysokościach od 200 m do 2 000 m.

Ta różnica wysokości w obrębie określonego obszaru wpływa na czas nadejścia sezonu wegetacyjnego, który może być różny w zależności od klimatu.

Na przedmiotowym obszarze geograficznym bardzo powszechnie występują materiały postorogeniczne, w szczególności skały margłowe, ły, ewaporyty i zlepieńce.

Osady czwartorzędowe występują na dużych powierzchniach równin i dorzeczy, tworząc niekiedy spektakularne pochyłości. Obszary te mają na ogół najlepsze grunty pod uprawę zarówno upraw nawadnianych opadami, jak i sztucznie nawadnianych.

Gleby wykorzystywane do uprawy papryki objętej ChNP „Pimentón de Murcia” można sklasyfikować jako słone. Zasolenie gleb o niższej zawartości soli ma charakter strukturalny i jest nieodłącznie związane z tworzeniem samej gleby. W innych przypadkach może wynikać z dodania do gleby chlorków w wyniku nawadniania.

Zasadniczo klimat jest umiarkowany z wpływem śródziemnomorskim i pewnymi cechami kontynentalnymi. Panuje tam charakterystyczny półsuchy klimat – opady wynoszą od 200 do 500 mm, a średni potencjalny poziom ewapotranspiracji jest wysoki i w wielu miejscowościach w lipcu i sierpniu osiąga wartość 180.

Papryka objęta ChNP „Pimentón de Murcia” jest rośliną klimatu ciepłego – aby dobrze rosła, potrzebuje ciepła. Uznaje się, że do optymalnego wzrostu i optymalnej produkcji niezbędne są temperatury od 20 °C do 25 °C w ciągu dnia oraz od 16 °C do 18 °C w nocy. W przypadku wzrostu temperatury powyżej 32 °C, zwłaszcza w warunkach suchych, dochodzi do obumierania kwiatów. Przy wysokiej wilgotności względnej roślina toleruje temperatury przekraczające 40 °C.

Uprawa wymaga znacznej wilgotności otoczenia (RH od 50 % do 70 %), szczególnie w fazie kwitnienia i zawiązywania owoców. We wczesnych stadiach rozwoju roślina potrzebuje większej wilgotności względnej niż w późniejszych stadiach i lepiej znosi taką wyższą wilgotność.

Wymaga również dużej ilości światła w sezonie wegetacyjnym, zwłaszcza w fazie kwitnienia, zawiązywania owoców i ich dojrzwania. Poziom światła jest zatem czynnikiem ograniczającym. Niedostateczna ilość światła powoduje wybielenie rośliny oraz wydłużenie międzywęźli i łodyg, co oznacza, że pozostają one osłabione i nie są w stanie udźwignąć ciężaru zbiorów.

Warunki na określonym obszarze geograficznym są podobne w różnych porach roku, w związku z czym okresy siewu i zbiorów mogą w niektórych miejscach zostać przedłużone.

Czynnik ludzki

Oprócz warunków uprawy wpływ na produkcję papryki objętej ChNP „Pimentón de Murcia” ma także czynnik ludzki, tj. wiedza fachowa producentów.

Dlatego to wiedza fachowa producentów jest głównym aspektem procesu produkcji papryki objętej ChNP „Pimentón de Murcia”. Bezpośredni wpływ na właściwości produktu końcowego mają wybór odpowiedniej działki, system stosowany do przygotowania gleby do siewu, selekcja nasion, sadzenie i zbiór. W związku z tym producenci znający potrzeby uprawy papryki objętej ChNP „Pimentón de Murcia” mogli rozszerzyć swoje uprawy na tereny o takich samych cechach naturalnych, w szczególności pod względem temperatury, wilgotności i poziomu światła.

Rozmnażanie przeprowadza się z wykorzystaniem nasion wybranych z najlepszych roślin z poprzednich zbiorów (zwykle z pierwszego zbioru) oraz z papryki suszonej na słońcu, konserwowanej w warunkach minimalnego dostępu światła i chłodnej temperatury. Aby zapewnić te warunki dotyczące minimalnego dostępu światła i chłodnej temperatury do czasu siewu, nasiona są tradycyjnie przechowywane w ceramicznych naczyniach lub w puszkach.

Po wyselekcjonowaniu nasion przychodzi czas na ich wysiew. Podczas siewu dodaje się dużą ilość nawozu lub obornika, a nasiona są chronione przed zimmem. W połowie grudnia lub na początku stycznia przeprowadza się kontrolę wysianych nasion. Biorąc pod uwagę, że temperatury w tym okresie roku nie sprzyjają kiełkowaniu ani wzrostowi młodych roślin, do siewek producenci stosowali dawniej specjalne inspekty znane jako *almajaras*. Aby chronić nasiona przed zimmem, przykrywali je trzcina lub chrustem oraz zasypywali drobną warstwą górnej gleby, a następnie żwirem, aby zapobiec utwardzaniu powierzchni w skorupę. *Almajaras* stanowiły prostokątne otwory w glebie o szerokości około 1,5 m i długości zależącej od stopnia wyrównania powierzchni działki. Nasiona umieszczano w środku otworu, w jednej linii. W dzisiejszych czasach do ochrony przed zimmem stosuje się osłony z tworzywa sztucznego zwane *planteles*, które pełnią taką samą funkcję ogrzewczą jak *almajaras*. Alternatywnie nasiona wysiewa się w formacji plastru miodu na tackach wysiewnych z dobrym podłożem, ponieważ dzięki temu nasiona (wyselekcjonowane przez rolników lub certyfikowane) mogą być przechowywane przez odpowiedzialny personel w optymalnych kontrolowanych warunkach temperaturowych.

„Pimentón de Murcia” jest ceniona zarówno ze względu na jej funkcję barwiącą, jak i doprawiającą, a cechy te zależą od odmiany i od faktu, że papryka jest uprawiana na glebach słonych w warunkach opisanych powyżej. Zasadnicze znaczenie ma również ręczny, rozłożony w czasie zbiór papryki, który bezpośrednio wpływa na produkt końcowy, ponieważ umożliwia selekcję papryki w momencie, gdy jest ona najbardziej dojrzała, czyli gdy intensywność koloru jest maksymalna, a zawartość wody minimalna.

Sadzenie odbywa się nie wcześniej niż 15 kwietnia. Dzień, który tradycyjnie uważano za najlepszy do sadzenia, tak aby uniknąć przymrozków, to 25 kwietnia, święto św. Marka. Rośliny sadi się w rowkach lub przy użyciu podstawy z tworzywa sztucznego, przy czym siewki umieszcza się w odstępach równych długości dłoni, w trójkątnym układzie. Są one następnie nawadniane przez zalanie lub miejscowe podlanie, co umożliwia lepszą kontrolę nad ograniczonymi zasobami wody i nawozów.

Zasadnicze znaczenie dla uzyskania papryki o właściwościach sensorycznych produktu objętego ChNP ma czas zbiorów. Paprykę zbiera się ręcznie, a zbierane są tylko te owoce, które są w pełni dojrzałe. To producenci, dysponujący wiedzą fachową dotyczącą produktu, decydują o tym, kiedy jest właściwy czas zbiorów. Potrafią odróżnić, które papryki na każdej roślinie osiągnęły optymalną dojrzałość, czyli maksymalną intensywność koloru, najwyższą zawartość naturalnego pigmentu i minimalną zawartość wody.

Po zbiorze papryki rozkładano na czymś w rodzaju wikliny lub układano na zboczach wzgórz, w zależności od wielkości danej partii, aż do ich odwodnienia pod wpływem ciepła słonecznego. Ta tradycyjna metoda suszenia zachowała się przez lata, choć wprowadzono również suszarnie.

Suszenie, a następnie przemiał papryki to procesy niezbędne do zachowania właściwości świeżej papryki w produkcie końcowym, tj. w papryce przyprawowej „Pimentón de Murcia”. Zarówno tradycyjna metoda suszenia (w której papryka jest suszona przez bezpośrednie wystawienie na działanie promieni słonecznych), jak i metoda polegająca na zastosowaniu gorącego powietrza w kontrolowanym czasie i kontrolowanej temperaturze pozwalają uzyskać owoce papryki o zawartości wilgoci wynoszącej maksymalnie 14 %. Odwodnienie to jest utrzymywane aż do etapu przemiału dzięki przechowywaniu owoców w suchych pomieszczeniach, tak aby „rozdrobnienie”, jakiemu są poddawane w młynie młotkowym, mogło wydobyć wszystkie olejki, które nadają produktowi objętemu ChNP jego charakterystyczne cechy.

Ten system produkcji i przetwarzania pozostał niezmienny odkąd w XVI w. przywieziono z Ameryki pierwsze nasiona. System uprawy na całym obszarze basenu Morza Śródziemnego rozprzestrzenił się odpowiednio do warunków klimatycznych i w celu jak najlepszego wykorzystania słonych gleb. Początkowa produkcja w dolinie Segury rozprzestrzeniła się na sąsiednie obszary, takie jak Campo de Cartagena, Campo de Elche i dolina Guadalentín, z czego ta ostatnia jest największym obszarem produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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