



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BOB “Pimentón de Murcia” (peper)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2025/1840 van de Europese Unie van 28 maart 2025 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding in de sector landbouwproducten en levensmiddelen, als bedoeld in artikel 6 ter, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie

(C/2025/1840)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 6 ter, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie¹.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING UIT EEN LIDSTAAT

“Pimentón de Murcia”

EU-nr.: PDO-ES-0113-AM03 – 13 januari 2025

BOB (X) BGA ()

1. Naam van het product

“Pimentón de Murcia”

2. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

3. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Dirección General de Alimentación – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

–

4. Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)

Toelichting dat de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt (vallen):

De hieronder beschreven en gemotiveerde wijzigingen dreigen het verband met het gebied niet te verbreken en brengen evenmin verdere beperkingen mee voor de afzet van het product. Het gaat bij deze wijzigingen dus om “standaardwijzigingen” overeenkomstig artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012².

¹ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

² PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>.



1. Wijziging van de beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Met deze wijziging wordt tegemoetgekomen aan het verzoek van de marktdeelnemers die in de registers van de beheersinstantie zijn ingeschreven.

Bij de oorspronkelijke registratie van de BOB "Pimentón de Murcia" werd een onderscheid gemaakt tussen het "productiegebied" en het "verwerkings- en verpakkingsgebied". Het "productiegebied" bestreek 14 gemeenten in de regio Murcia, terwijl het "verwerkings- en verpakkingsgebied" alle gemeenten in de regio Murcia betrof: "het verwerkings- en verpakkingsgebied omvat alle gemeenten in de provincie Murcia". Na de in 2021 ingediende en in 2023 goedgekeurde wijziging tot uitbreiding van het geografische gebied werden het geografische "productiegebied" en "verwerkings- en verpakkingsgebied" automatisch gelijkgesteld. Daarbij werd echter niet opgemerkt dat bepaalde marktdeelnemers in de regio Murcia die bij de beheersinstantie stonden ingeschreven, daardoor buiten de boot vielen.

Deze wijziging heeft tot doel de door de vorige wijziging veroorzaakte fout te corrigeren door de gemeenten San Pedro del Pinatar en Mula in het afgebakende geografische gebied op te nemen. In die gemeenten zijn immers marktdeelnemers actief die verantwoordelijk zijn voor het malen en verpakken en die reeds vóór de wijziging bij de beheersinstantie waren geregistreerd. De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. Wijziging van de controlestructuur

Deze wijziging betreft de vermelding van de controlestructuur als genoemd in deel G "Controlestructuur" van het productdossier, aangezien deze informatie niet actueel is.

Redenen

De bevoegde autoriteit heeft de controle gedelegeerd aan een particuliere entiteit die is erkend overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065. De regelgevende raad vervult als publiekrechtelijke instelling de taken van een beheersinstantie.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. Wijziging van deel H "Etiketteringselementen in verband met de oorsprongsbenaming"

Deze wijziging betreft deel H "Etiketteringselementen in verband met de oorsprongsbenaming" van het productdossier en punt 3.5 "Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst" van het enig document.

Voor de BOB "Pimentón de Murcia" mogen de volgende verplichte aanduidingen worden gebruikt: "Denominación de Origen Protegida "Pimentón de Murcia" " en "DOP "Pimentón de Murcia" ".

Redenen

Momenteel staan de verschillende kwaliteitsproducten die als "oorsprongsbenaming" zijn geregistreerd, voornamelijk bekend als BOB ("DOP"). Omdat de meeste verpakkingen klein zijn, is het lastig om op het etiket aan de voorkant veel informatie te vermelden, rekening houdend met de beperkte mogelijkheden die in het productdossier worden voorzien. Nu ook de afkorting "DOP" naast de naam "Pimentón de Murcia" op het etiket mag worden vermeld, is het eenvoudiger om aan te geven om wat voor product het gaat.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Pimentón de Murcia"

EU-nr.: PDO-ES-0113-AM03 – 13 januari 2025

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen (van de BOB of de BGA)

"Pimentón de Murcia"

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Code gecombineerde nomenclatuur

- 09 – KOFFIE, THEE, MATÉ EN SPECERIJEN
- 0904 – peper van het geslacht *Piper*; vruchten van de geslachten *Capsicum* en *Pimenta*, gedroogd, fijngemaakt of gemalen

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Product verkregen door het malen van volledig rode paprika's van het geslacht *Capsicum annuum* L., variëteit "Bola". De gebruikte paprika's moeten zijn geoogst in rijpe, gezonde, schone, droge staat, daarbij volledig vrij zijn van plagen en ziekten en afkomstig zijn uit het afgebakende productiegebied.

Organoleptische kenmerken:

De "pimentón" is volledig zoet, met een kenmerkend sterk aroma, een sterk kleurvermogen, een hoog vetgehalte en een uitgesproken smaak. Het poeder heeft een glanzende rode kleur. De kleur en het aroma zijn zeer stabiel.

Fysisch-chemische kenmerken:

Deeltjesgrootte: de "pimentón" moet dusdanig zijn vermalen dat hij door een zeef of filter van nr. 16 op de ASTM-schaal (d.w.z. met een maaswijdte van 1,19 mm) gaat.

- Metaalresiduen: arseen: ≤ 1 ppm; lood: ≤ 4 ppm.
- Voedingsmiddelen of voedselingredienten: toevoeging van plantaardige oliën voor menselijke consumptie tot maximaal 8% van de massa van het droge product.
- Vreemde stoffen: het is verboden zaden toe te voegen van andere paprikavariëteiten die worden gebruikt bij de productie van ingeblikte paprika's, om zaadlijsten, kelken en stelen toe te voegen in grotere hoeveelheden dan de hoeveelheid van de vrucht, en om kunstmatige kleurstoffen en andere stoffen toe te voegen die van invloed zijn op de parameterwaarden die bepalend zijn voor de eigenschappen.

Analytische waarden van paprikapoeder in de handelscategorie "Extra":

- kleur (bij het malen); minimale ASTA-eenheden: ≥ 120
- maximale vochtigheid uitgedrukt in %: $\leq 14\%$
- maximaal etherextract van de droge stof, uitgedrukt in %: $\leq 20\%$
- maximaal asgehalte in de droge stof, uitgedrukt in %:
- totaal: $\leq 9,4\%$
- onoplosbaar: $\leq 0,7\%$
- ruwe vezels in de droge stof, uitgedrukt in %: 27%
- maximaal gehalte aan capsaïcine, uitgedrukt in %: $\leq 0,003\%$

Analytische waarden van paprikapoeder in de handelscategorie "Primera" (klasse I):

- kleur (bij het malen); minimale ASTA-eenheden: ≥ 90
- maximale vochtigheid uitgedrukt in %: $\leq 14\%$
- maximaal etherextract van de droge stof, uitgedrukt in %: $\leq 23\%$
- maximaal asgehalte in de droge stof, uitgedrukt in %:
- totaal: $\leq 9,9\%$
- onoplosbaar: $\leq 1\%$
- ruwe vezels in de droge stof, uitgedrukt in %: 28%
- maximaal gehalte aan capsaïcine, uitgedrukt in %: $\leq 0,003\%$

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Beide producten – paprikapoeder van de handelscategorie "Extra" en paprikapoeder van de handelscategorie "Primera" [klasse I] – moeten zijn vervaardigd van volledig rode paprika's van het geslacht *Capsicum annuum* L., van de variëteiten "Bola" of "Americano", die in het productiegebied worden geteeld.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Productie van de grondstof en verwerking tot het beschermde product.

De stadia van de productie of de teelt van de grondstof omvatten de kweekbedden, landvoorbereiding, bemesting, het aanplanten, het uitplanten, irrigatie en bemesting.

De verwerkingsfasen omvatten het oogsten, het drogen van de paprika's en het vermalen van de gedroogde omhulsels.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het malen en het verpakken moeten snel en dicht bij elkaar plaatsvinden om de specifieke kenmerken van het product te behouden en eventuele vochtveranderingen die de verdere conservering kunnen beïnvloeden, te voorkomen.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De verpakking van de voor consumptie bestemde producten met de beschermde oorsprongsbenaming "Pimentón de Murcia" moet worden voorzien van een genummerd etiket of een aanvullend etiket, dat vooraf door de regelgevende raad moet worden verstrekt overeenkomstig de toepasselijke voorschriften.

Op het etiket van de beschermde paprika moet duidelijk worden vermeld: "Denominación de Origen Protegida "Pimentón de Murcia" ", de handelscategorie "Extra" of "Primera" [klasse I] en het toegepaste droogproces, hetzij "Secado al sol" [zongedroogd] hetzij "Secado en secadero" [gedroogd in een droogkamer], naast de wettelijk verplichte informatie en vereisten.

De woorden "Pimientos desrabados" [ontsteelde paprika's], "Pimientos sin rabo" [paprika's zonder steel] of "Pimientos sin pedúnculo" [paprika's zonder steel] mogen facultatief worden vermeld.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied omvat de volgende gemeenten in de provincies Murcia, Almería, Granada en Alicante:

- provincie Murcia: Alhama de Murcia, Beniel, Caravaca, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Mazarrón, Molina de Segura, Mula, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, San Pedro del Pinatar, Santomera, Torre Pacheco en Totana;
- provincie Almería: Pulpí, Vélez Blanco en Vélez Rubio;
- provincie Granada: Orce en Puebla de Don Fadrique;
- provincie Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada en Torrevieja.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het product

De specificiteit van het product, die "Pimentón de Murcia" onderscheidt van ander paprikapoeder, wordt bepaald door de organoleptische en fysisch-chemische kenmerken zoals gedefinieerd in punt 3.2.

Causaal verband tussen de kwaliteit en de kenmerken van het in het productdossier beschreven product

Dit verband vloeit voort uit de volgende natuurlijke en menselijke factoren:

Natuurlijke factoren

Het productiegebied van paprika's voor de BOB "Pimentón de Murcia" ligt in het zuidoosten van het Iberisch schiereiland en omvat gemeenten in de regio Murcia, Alicante, Almería en Granada. Het land in de gemeenten Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera en Torre Pacheco in de regio Murcia en Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada en Orihuela in Alicante ligt op minder dan 200 m hoogte. Dit gebied beslaat minder dan de helft van het geografische gebied.

Het grootste deel van het land bevindt zich op gemiddelde of grote hoogte. De gemeenten Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras en Totana in de regio Murcia, Orce en Puebla de Don Fadrique in Granada en Pulpí, Vélez Blanco en Vélez Rubio in Almería liggen op 200 m tot 2000 m hoogte.

Dit hoogteverschil binnen het afgebakende gebied is bepalend voor de teeltseizoenen, die kunnen variëren naargelang van het klimaat.

Post-orogeenetische materialen komen zeer algemeen voor in het betrokken geografische gebied, met name mergel, klei, evaporieten en conglomeraten.

In grote vlakke gebieden en stroomgebieden zijn quartaire afzettingen aanwezig, die soms spectaculaire glacië vormen. In deze gebieden is de grond over het algemeen het meest geschikt voor zowel regen- als irrigatie.

De bodems waarop paprika's met de BOB "Pimentón de Murcia" worden geteeld, kunnen als zilt worden geclassificeerd. Het zilte karakter van bodems met een lager zoutgehalte is structureel en inherent aan de bodemsamenstelling. In andere gevallen zou dit het gevolg kunnen zijn van toevoeging van chloriden in het kader van irrigatie.

Over het algemeen is het klimaat gematigd, met mediterrane invloeden en enkele continentale kenmerken. Het gebied wordt gekenmerkt door een semi-aride klimaat waar ongeveer 200 mm tot 500 mm neerslag valt, met een hoge gemiddelde potentiële verdamping, die in veel plaatsen in juli en augustus een waarde van 180 bereikt.

Paprika's met de BOB "Pimentón de Murcia" gedijen in een warm klimaat. Voor een optimale ontwikkeling en opbrengst worden temperaturen tussen 20 °C en 25 °C overdag en tussen 16 °C en 18 °C 's nachts noodzakelijk geacht. Bloemen kunnen afsterven wanneer de temperatuur boven de 32 °C uitkomt, met name in droge omgevingen. Bij een hoge relatieve luchtvochtigheid is de plant bestand tegen temperaturen boven de 40 °C.

Het gewas vereist een vrij hoge luchtvochtigheidsgraad (een relatieve luchtvochtigheid tussen 50% en

70%), vooral tijdens de bloei en de vruchtvorming. In de vroege teeltstadia vereist en tolereert de plant een hogere relatieve vochtigheid dan in de latere fasen.

Paprikaplanten voor de BOB “Pimentón de Murcia”, hebben ook veel licht nodig tijdens het teeltseizoen, met name tijdens de bloei, de vruchtvorming en de rijping. De lichtintensiteit is daarom een beperkende factor. Bij een tekort aan licht verbleekt de plant en raken de stengelleden en stengels uitgerekt, waardoor ze verzwakken en het gewicht van de vruchten niet kunnen dragen.

De omstandigheden in het afgebakende geografische gebied zijn op verschillende momenten van het jaar vergelijkbaar, waardoor de zaai- en oogstseizoenen op bepaalde plaatsen kunnen worden verlengd.

Menselijke factoren

Naast de teeltomstandigheden speelt ook de menselijke factor, d.w.z. de expertise van de telers, een belangrijke rol in de teelt van paprika's met de BOB “Pimentón de Murcia”.

Om die reden is het productieproces van paprika's met de BOB “Pimentón de Murcia” ontwikkeld op basis van de kennis van de telers. De selectie van de percelen, de methode om de grond klaar te maken voor het zaaien, de zaadselectie, het aanplanten en de oogst zijn stuk voor stuk rechtstreeks van invloed op de eigenschappen van het eindproduct. Daarom hebben producenten die weten wat paprikaplanten voor de BOB “Pimentón de Murcia” nodig hebben, de teelt kunnen uitbreiden naar gebieden met dezelfde natuurlijke kenmerken, met name wat temperatuur, vochtigheid en lichtintensiteit betreft.

De planten worden vermeerderd door middel van zaden die zijn geselecteerd uit de beste planten van de vorige oogst (normaliter vanaf de eerste pluk) en van zongedroogde vruchten die bij een minimale blootstelling aan licht en een koele temperatuur worden bewaard. De zaden worden van oudsher bewaard in aardewerken potten of blikken om deze omstandigheden van minimale lichtblootstelling en een koele temperatuur te garanderen tot aan het zaaien.

Nadat de zaden zijn geselecteerd, moeten ze worden gezaaid. Bij het zaaien wordt een ruime hoeveelheid mest of kunstmest toegevoegd en worden de zaden tegen de kou beschermd. Half december of begin januari worden de zaden gecontroleerd. Aangezien de temperaturen in die tijd van het jaar niet geschikt zijn voor de ontkieming of voor de ontwikkeling van de jonge planten, legden de telers vroeger speciale kweekbedden (“almajaras”) aan voor de zaailingen. Om de zaailingen tegen de kou te beschermen, werden ze bedekt met riet of kreupelhout en een dunne laag aarde die werd afgedekt met grind om te voorkomen dat het oppervlak een harde korst zou ontwikkelen. De “almajaras” bestonden uit ongeveer 1,5 m brede rechthoekige holten in de grond, waarbij de lengte afhing van hoe vlak het perceel was. De zaden werden in het midden gezaaid, min of meer in rijen. Tegenwoordig worden ze tegen de kou afgedekt met plastic hoezen (“planteles”) die dezelfde broeikasfunctie vervullen als de “almajaras”. De zaden kunnen ook in honingraatvorm worden gezaaid op zaaibakken met een geschikt substraat. Zo kunnen de gespecialiseerde en professionele medewerkers de (gecertificeerde of door telers geselecteerde) zaden bij een optimale gecontroleerde temperatuur bewaren.

“Pimentón de Murcia” wordt gewaardeerd als kleurstof en als smaakmaker. Deze kenmerken hangen af van de variëteit en het feit dat de paprika's onder de hierboven beschreven omstandigheden in zilte bodems worden geteeld. De gespreide, handmatige oogst van de paprika's is ook van cruciaal belang en heeft een rechtstreeks effect op het eindproduct, omdat de paprika's zo kunnen worden geselecteerd wanneer zij optimaal rijp zijn, d.w.z. bij een maximale kleurintensiteit en een minimaal watergehalte.

De zaailingen worden nooit voor 15 april geplant. Van oudsher wordt 25 april – de feestdag van de heilige Marcus – gezien als geschikte startdatum om vorst te vermijden. De zaailingen worden geplant in sleuven of op plastic folie, waarbij ze op de afstand van een gespreide hand in een driehoekspatroon worden geplaatst. Ze worden geïrrigeerd door middel van gecontroleerde bevoeiing of plaatselijk besproeid om het schaarse water en de meststoffen doelmatiger te benutten.

Het tijdstip van de oogst is van cruciaal belang om paprika's te verkrijgen met de sensorische kenmerken van het product met de BOB. De paprika's worden met de hand geplukt, zodra ze volledig rijp zijn. De telers bepalen het juiste moment op basis van hun productkennis. Zij weten welke paprika's aan een plant optimaal gerijpt zijn, d.w.z. de maximale kleurintensiteit, het hoogste natuurlijke pigmentgehalte en het minimale watergehalte hebben bereikt.

Na de pluk worden de paprika's uitgespreid op roosters, op platforms of op de hellingen van de heuvels neergelegd, afhankelijk van de omvang van de partij, totdat ze door de zonnehitte zijn gedroogd. Deze traditionele droogmethode is in de loop der tijd in stand gehouden, hoewel er daarnaast droogkamers zijn geïntroduceerd.

De regio Murcia is altijd een pionier geweest wat betreft de verwerking van paprika's tot paprikapoeder, en landelijk gezien vindt daar meer dan driekwart van de activiteiten plaats. Bovendien beschikken de marktdeelnemers die instaan voor het malen, over een gedegen kennis van de paprika als grondstof en weten zij precies hoe hij optimaal kan worden verwerkt om alle fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen te behouden.

Het drogen en vervolgens het vermalen van de paprika's zijn essentiële processen om de kenmerken van de verse paprika's in het eindproduct, “Pimentón de Murcia”-paprikapoeder, te behouden. Zowel de traditionele droogmethode (waarbij de paprika's worden gedroogd door rechtstreekse blootstelling



aan zonlicht) als de methode waarbij hete lucht en tijd- en temperatuurregeling worden toegepast, levert “paprikaomhulsels” met een vochtgehalte van ten hoogste 14% op. Deze dehydratatie wordt tot de vermalings gehandhaafd door de omhulsels in droge ruimten te bewaren, zodat bij het “kneuzen” met de hamermolen alle oliën kunnen vrijkomen die het onder de BOB vallende product zijn karakteristieke kenmerken verlenen.

Dit teelt- en verwerkingssysteem is niet gewijzigd sinds het eerste zaaigoed in de zestiende eeuw uit Amerika werd meegenomen. Het teeltsysteem heeft zich over het hele Middellandse Zeegebied verspreid naargelang van de klimatologische omstandigheden om de zilte bodems optimaal te benutten. De oorspronkelijke teelt in het Segura-dal verspreidde zich naar aangrenzende gebieden zoals Campo de Cartagena, Campo de Elche en het Guadalentín-dal, dat het grootste productiegebied is.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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