

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2023/C 68/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio (<sup>1</sup>), entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

**DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.**

«PIMENTÓN DE MURCIA»

N. UE: PDO-ES-0113-AM02 — 2.2.2021

DOP (X) IGP ( )

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

**a) Gruppo richiedente**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «PIMENTÓN DE MURCIA» [Organismo di controllo della denominazione di origine protetta «PIMENTÓN DE MURCIA»]

Avda. Santa Eulalia, 7 - Bajo

30850 Totana – Murcia

ESPAÑA

Tel. e Fax: 968 424016

E-mail: info@paprikandemurcia.es

**b) Interesse legittimo**

Il Consejo Regulador è l'organizzazione rappresentativa di tutti i produttori, ufficialmente riconosciuta come organismo di gestione della denominazione di origine protetta (DOP) in oggetto ai sensi della normativa applicabile (ordine del ministero regionale dell'Agricoltura, delle acque e dell'ambiente, del 17 dicembre 2001, recante approvazione del regolamento che disciplina la denominazione di origine «Pimentón de Murcia» e del relativo organismo di controllo (il Consejo Regulador)).

In allegato si fornisce prova della sussistenza dell'interesse legittimo e un certificato indicante la composizione e le funzioni dell'organismo, in una lettera a firma del suo presidente.

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

Nome del prodotto

Descrizione del prodotto

Zona geografica

- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [*da precisare*]
  - Organismo di controllo
  - Requisiti normativi nazionali

#### 4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

#### 5. Modifica (modifiche)

##### 1. Sezione B) Descrizione del prodotto

Modifica delle caratteristiche analitiche delle categorie commerciali «Extra» e «Primera» [Classe I] descritte nella sezione «B) Descrizione del prodotto», titolo «Caratteristiche del prodotto finito», sottotitolo «Caratteristiche fisico-chimiche» (tabella).

##### Testo attuale

Sono protette esclusivamente le categorie commerciali EXTRA e PRIMERA [Classe I], definite dalle caratteristiche analitiche seguenti:

Caratteristiche	Extra	Primera
( <sup>*1</sup> ) Colore — Unità ASTA minime	120	90
Umidità massima in %	14	14
Estratto etereo massimo su materia secca in %	20	23
Ceneri volatili su materia secca in % massima:		
—Totali	7,5	8
—insolubili	0,7	1
Fibra grezza su materia secca in %	27	28
Capsaicina % massima	0,003	0,003

##### Nuovo testo con la modifica

Sono protette esclusivamente le categorie commerciali EXTRA e PRIMERA [Classe I], definite dalle caratteristiche analitiche seguenti:

Caratteristiche	Extra	Primera
( <sup>*2</sup> ) Colore — Unità ASTA minime	≥ 120	≥ 90
Umidità massima in %	≤ 14	≤ 14
Estratto etereo massimo su materia secca in %	≤ 20	≤ 23
Ceneri volatili su materia secca in % massima:		
—Totali	≤ 9,4	≤ 9,9

—insolubili	≤ 0,7	≤ 1
Fibra grezza su materia secca in %	≤ 27	≤ 28
Capsaicina % massima	≤ 0,003	≤ 0,003

### **Motivazione**

La modifica della tabella relativa alle caratteristiche fisico-chimiche ha una duplice motivazione.

In primo luogo, si tratta di una rettifica. Nel disciplinare di produzione attuale, la percentuale di fibra grezza è indicata con un valore assoluto ed esatto, non già in termini di valore minimo o massimo o di intervallo. La normativa in vigore all'epoca (ordine del 1° settembre 1983 sulle norme di qualità relative al *Pimentón* destinato all'esportazione, pubblicato nel Bollettino ufficiale dello Stato n. 243, pagine da 27973 a 27975) indicava i parametri analitici in termini di valori massimi e minimi, ma erroneamente nel disciplinare di produzione questa precisazione non era stata recepita. Si intende quindi indicare che la cifra riportata si riferisce al valore massimo. Per estensione, si intende precisare, attraverso i simboli «≤» e «≥», il criterio utilizzato per la parte restante dei parametri.

In secondo luogo, la modifica della percentuale di ceneri totali è stata effettuata per tenere conto delle nuove tecniche analitiche: il valore è stato adeguato in funzione della sensibilità e dell'incertezza dei metodi applicati attualmente. Tale modifica non incide in alcun modo sulle caratteristiche del prodotto finito, conformemente al decreto regio 2242/84, del 26 settembre 2007.

### **Documento unico**

La modifica in questione è inclusa al punto 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

## **2. Sezione C) Zona geografica**

Testo attuale

### **C) ZONA GEOGRAFICA**

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dei peperoni destinati alla produzione della paprika da tutelare con la denominazione di origine «Pimentón de Murcia» è costituita dai terreni siti nelle seguenti circoscrizioni municipali della provincia di Murcia, nel sud-est della Spagna:

Alhama de Murcia;  
 Beniel;  
 Cartagena;  
 Fortuna;  
 Fuente Álamo;  
 Librilla;  
 Lorca;  
 Molina de Segura;  
 Murcia;  
 Puerto Lumbreras;  
 San Javier;  
 Santomera;  
 Torre Pacheco;  
 Totana.

La superficie totale è di 484 450 ha, di cui 277 204 ha costituiti da piantagioni.

## **ZONA DI TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO**

La zona di trasformazione e confezionamento comprende tutte le circoscrizioni municipali della provincia di Murcia.

Nuovo testo con la modifica

## **ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dei peperoni destinati alla produzione della paprika da tutelare con la denominazione di origine «Pimentón de Murcia» è costituita dai terreni siti nelle seguenti circoscrizioni municipali delle province di Murcia, Almería, Granada e Alicante, nel sud-est della Spagna:

Provincia di 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.

Provincia di Almería:

Pulpí;  
Vélez Blanco;  
Vélez Rubio.

Provincia di Granada:

Orce;  
Puebla de Don Fadrique.

Provincia di Alicante:

Elche;  
Guardamar del Segura;  
Orihuela;  
Pilar de la Horadada;  
Torrevieja.

## **ZONA DI TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO**

La zona di trasformazione e confezionamento coincide con la zona di produzione.

## Motivazione

La zona geografica delimitata nel disciplinare di produzione è stata modificata al fine di includere nell'ambito territoriale di protezione della DOP «Pimentón de Murcia» la produzione di peperoni e di paprika avente luogo nelle circoscrizioni municipali limitrofe, le quali presentano le stesse caratteristiche storiche, orografiche e climatiche e gli stessi fattori umani di quelle attualmente indicate.

In queste circoscrizioni municipali la produzione del peperone da paprika è un'attività radicata, che è svolta anche dagli stessi soggetti che realizzano il prodotto tutelato dalla DOP. Le aziende agricole, infatti, sono contigue e il peperone e la varietà coltivati presentano caratteristiche identiche a quelle definite nel disciplinare di produzione della DOP. Persino il processo di disidratazione del prodotto ha luogo negli essiccatoi iscritti nella DOP. La paprika è in parte acquistata da stabilimenti iscritti nella DOP o a questi destinata. Tuttavia fino ad oggi i produttori di queste zone non erano titolati a commercializzare il proprio prodotto in regime di protezione della DOP.

Sono state inserite nella zona geografica le circoscrizioni municipali aggiuntive seguenti:

Provincia di Murcia:

Caravaca;

Mazarrón.

Provincia di Almería:

Pulpí;

Vélez Blanco;

Vélez Rubio.

Provincia di Granada:

Orce;

Puebla de Don Fadrique.

Provincia di Alicante:

Elche;

Guardamar del Segura;

Orihuela;

Pilar de la Horadada;

Torreveija.

Tutte le località aggiunte sono circoscrizioni municipali della stessa provincia oppure circoscrizioni limitrofe di province confinanti.

La domanda di ampliamento della zona geografica presentata dal Consejo Regulador della DOP «Pimentón de Murcia» risponde alle richieste avanzate da numerosi agricoltori delle zone adiacenti a quella attualmente protetta.

### **Circoscrizioni municipali appartenenti alla provincia di Murcia**

Le circoscrizioni municipali di Mazarrón e Caravaca sono vicine alle zone in cui si concentrano le maggiori produzioni, nonché i maggiori produttori, di «Pimentón de Murcia». Le piantagioni, da Murcia, si sono estese a queste zone negli anni '50 e '60 del secolo scorso.

Le due circoscrizioni presentano un andamento simile per quanto riguarda le temperature, le precipitazioni e l'umidità. Nelle circoscrizioni municipali di Mazarrón e Caravaca, come nelle altre circoscrizioni comprese nel disciplinare, le temperature medie nei mesi in cui inizia la piantagione sono di 16-20 °C, mentre le massime a luglio e ad agosto non superano i 32 °C. In questi mesi l'umidità è superiore al 40 % e può raggiungere il 70 % tra luglio e settembre. La precipitazione media nella circoscrizione municipale di Mazarrón è di 280 mm, mentre in alcune zone di Caravaca si registrano valori leggermente superiori.

È opportuno notare che nelle zone alte di Caravaca il trapianto potrebbe essere posticipato. Tale eventualità era già stata presa in considerazione nel disciplinare di produzione iniziale, il quale infatti consente di effettuare l'operazione a partire da una certa data, senza specificare una scadenza.

Infine le tecniche di coltivazione sono identiche a quelle delle zone di produzione protette, in quanto gli agricoltori sono gli stessi e il processo e la tradizione di coltivazione sono gli stessi che si sono sviluppati in tutto il territorio contemporaneamente e nelle stesse condizioni.

### **Circoscrizioni municipali appartenenti alle province di Almería e Granada**

Come le province di Murcia e Alicante, anche quelle di Almería e Granada fanno parte della Spagna sudorientale. In linea generale, l'andamento delle precipitazioni e temperature e le caratteristiche del terreno sono comuni, ma con evidenti differenze a livello locale.

Per quanto riguarda il clima, è opportuno rilevare che le precipitazioni sono simili a quelle del clima mediterraneo, con differenze locali e circostanziali, in particolare nelle circoscrizioni municipali di Puebla de Don Fadrique e Orce. A Pulpí il clima è più arido. Queste differenze locali non sono considerate significative.

A Puebla de Don Fadrique e a Orce la precipitazione media ( $400 \pm 50$  mm l'anno) è più elevata che nelle altre circoscrizioni municipali. A Pulpí, dove il clima è più arido, la precipitazione media è inferiore a 300 mm l'anno (297 mm). Si è riscontrato che i valori pluviometrici registrati variano di anno in anno, probabilmente a causa degli effetti dei cambiamenti climatici. Tali differenze non sono considerate significative giacché nei mesi in cui hanno luogo la piantagione e l'utilizzo dei peperoni per ricavarne il «Pimentón de Murcia» (aprile-ottobre), i valori registrati sono simili a quelli delle altre circoscrizioni municipali (170 mm).

Il peperone, in particolare la varietà Bola utilizzata nella DOP «Pimentón de Murcia», è tradizionalmente coltivato nelle terre di Almería e Granada. È stato «esportato» da aziende e agricoltori della valle del Guadalentín che si erano trasferiti in terreni più incontaminati, proprio come avevano fatto i primi agricoltori della valle del Segura a metà del XX secolo, quando avevano spostato le piantagioni nell'attuale valle del Guadalentín e in altre zone a causa di malattie crittogamiche.

La coltivazione del peperone da paprika in queste terre non è tuttavia da considerarsi recente, o per lo meno non particolarmente recente. Esistono infatti riferimenti bibliografici riguardo a tale coltivazione almeno dal 1987, in cui le province di Almería e Granada sono evidenziate come produttrici di peperoni da paprika. L'opera di M Zapata et al, *El pimientón para pimentón*, 1991, ad esempio, fornisce dati statistici sulla presenza di questa coltura in entrambe le province.

### **Circoscrizioni municipali della provincia di Alicante**

La coltivazione dei peperoni da paprika fa parte della storia della provincia di Alicante sin da epoche antiche.

Le circoscrizioni municipali di Guardamar del Segura, Orihuela e Pilar de la Horadada sono situate nel distretto di Vega Baja, o Vega Baja del Segura, quella di Elche nel distretto di Bajo Vinalopó.

Nei distretti di Vega Baja e Bajo Vinalopó, i livelli di salinità del suolo sono compresi tra 3,5 e 3,7  $dSm^{-1}$  (*Elaboración de un modelo predictivo de la acumulación de sales en suelos agrícolas de regadío bajo clima mediterráneo; aplicación a la Vega Baja del Segura y Bajo Vinalopó (Alicante)* (Fernando Visconti Reluy)). Tali valori sono simili a quelli rilevati nel distretto di Campo de Cartagena (in cui ricadono le circoscrizioni municipali di Cartagena, Fuente Álamo, San Javier e parte di quella di Mazarrón) o nella valle del Guadalentín (in cui ricadono le circoscrizioni municipali di Alhama, Librilla, Lorca, Puerto Lumbreras, Totana e parte di quella di Mazarrón). Anche il clima della parte meridionale di Alicante, in cui si trovano i distretti ora aggiunti, è identico a quello delle zone attuali di produzione della DOP.

Le caratteristiche climatiche principali di questa zona allargata sono sintetizzabili come segue: scarsa precipitazione media ( $280 \pm 40$  mm l'anno, 291 mm l'anno a Orihuela o 243 mm l'anno a Torreveja), elevata radiazione solare media ( $6\ 200 \pm 100$  MJ  $m^{-2}$  anno $^{-1}$ ), temperatura media moderatamente elevata ( $18 \pm 1$  °C), venti forti pressoché assenti (velocità del vento inferiore a 20 km/h per l'80 %-40 % dei giorni) e gelate pressoché assenti. Su una scala temporale più lunga, il clima di queste

circoscrizioni municipali è caratterizzato da siccità cicliche. Il fenomeno si verifica ogni 15-25 anni per almeno 24 mesi. Nei periodi di siccità le precipitazioni annue sono fino al 60 % inferiori alla media.

Infine, per quanto riguarda la tradizione della coltura in oggetto nelle zone di Vega Baja del Segura e Bajo Vinalopó, si segnala come riferimento bibliografico *El Libro del Pimentón 1756-1965*, di Jesús Pérez de Espinardo, la cui prima edizione è stata pubblicata nel 2000. Nell'opera ricorrono spesso riferimenti alla coltivazione del peperone da paprika, ad es.: «*Dall'inizio del XIX secolo fino alla metà del XX secolo, la coltivazione del peperone da paprika si è progressivamente diffusa in tutta la zona di Vega del Segura [...] a causa della cancrena pedale del peperone (Phytophthora Capsici), che ha reso necessaria la creazione di nuove aree di coltivazione a Campo de Cartagena, Campo de Elche e nella valle del Guadalentín.*».

All'inizio quindi, secondo tutte le fonti bibliografiche consultate, le zone di maggiore produzione erano quelle di Vega del Segura, più precisamente Vega Baja del Segura, dove furono creati gli impianti di trasformazione. Tuttavia a causa di malattie crittogamiche la produzione fu spostata nelle zone di Campo de Cartagena e Campo de Elche nonché nella valle del Guadalentín (come riportato in letteratura), che oggi è la maggiore produttrice di peperoni da paprika.

## **Documento unico**

La modifica in questione è inclusa al punto **4. Delimitazione concisa della zona geografica.**

### **3. Sezione F) Fattori che dimostrano il legame con il contesto geografico, influenza dell'ambiente sul prodotto**

Testo attuale

#### **a) - Fattori storici**

Le prime notizie sulla coltivazione del peperone nella regione di Murcia risalgono agli inizi del XVI secolo. La sua introduzione è attribuita ai frati geronimiani, che la praticavano in appezzamenti di terreno di loro proprietà nei pressi della «Rueda» e del canale di irrigazione «Acequia Mayor de La Ñora».

Ai peperoni raccolti ogni anno dai frati furono presto attribuiti nomi locali. Nello specifico, nella regione di Murcia si è fatto tradizionalmente uso del nome *ñora* per indicare il peperone rosso dolce, probabilmente a causa del primo luogo di coltivazione della pianta, visto che nella circoscrizione municipale di Murcia esisteva un distretto rurale omonimo, «La Ñora».

Le sementi originarie portate dalle Americhe provengono da un peperone selvatico leggermente allungato e piccante. Sebbene non vi siano evidenze scientifiche, alcuni autori sostengono che dopo alcuni anni, per effetto delle condizioni ambientali della zona di Huerta de Murcia e delle tecniche di coltivazione degli agricoltori, questo peperone originario assunse una forma più arrotondata e un gusto meno piccante.

Questa coltura si diffuse in seguito lungo tutte le rive del fiume Segura, in particolare nelle zone attigue a Molina del Segura. All'inizio del secolo corrente si è diffusa ad altre zone, come la valle del Guadalentín, Huerta de Murcia, Fortuna ecc. e ha raggiunto una notevole importanza economica.

Si può ritenere che la prima industrializzazione del settore della paprika nella regione di Murcia sia iniziata a metà del XIX secolo, quando una abitante del luogo ebbe l'idea di ungere d'olio i peperoni e di tostarli nel forno, ottenendo un ortaggio di particolare lucentezza che riuscì a vendere al mercato a un prezzo interessante. In seguito, si cimentò con metodi ancora più creativi, dapprima pestando i peperoni oliati e tostati in un mortaio e, in seguito, provando a riprodurre il procedimento in un mulino.

Nel 1992 il sottosettore dei peperoni da paprika rappresentava una delle attività agricole più caratteristiche della regione di Murcia, storicamente la principale zona produttrice di peperoni ed esportatrice di paprika della Spagna.

Il peperone da paprika è senza alcun dubbio la coltura tradizionale della regione di Murcia. Questa coltura artigianale è talmente tipica di Murcia che il termine *paprikaneros* è spesso usato come sinonimo di murciani, in particolare per indicare la squadra di calcio locale «Real Murcia, Club de Fútbol». Nel libro *Historia del Real Murcia* si legge che i colori adottati per l'uniforme definitiva della squadra erano rosso-peperone per la maglia e blu scuro (o in alcuni casi nero) per i pantaloncini.

La paprika è apprezzata per la sua duplice funzione di colorante e condimento. La gastronomia della regione è ricca di ricette che prevedono come ingrediente essenziale la paprika dolce. Una delle più originali è la *Torta de pimentón* di Totana. All'esposizione iberoamericana di Siviglia del 1929, la corporazione degli esportatori della paprika di Murcia presentò una raccolta completa di ricette di piatti regionali spagnoli che contemplavano tra gli ingredienti questa spezia.

Nella regione esiste un'ampia bibliografia sull'argomento e vi sono diversi progetti di ricerca attualmente in corso.

## **b) - Fattori naturali**

### **Orografia**

La zona di produzione della paprika si trova nel sud-est della penisola iberica, nella regione di Murcia che consta di una superficie di 11 320 km<sup>2</sup>. È costituita per quasi un quarto da pianure che non superano i 200 m di altitudine, per il 45 % da colline tra i 200 e i 600 m e per il 32 % da alture tra i 600 e i 2 000 m. Il rilievo è complesso e verso nordest si stagliano le alte montagne della Cordigliera Betica.

Dal punto di vista geologico, la maggior parte della regione è inserita nell'area della Cordigliera Betica, i cui monti sono per lo più circondati da depressioni con materiali risalenti al Neogene e al Quaternario. Le montagne si estendono generalmente in direzione sud-ovest-nord-est.

### **Suoli**

Nella regione vi è una presenza molto diffusa di materiali post-orogenici, in particolare marna, argilla, evaporiti e conglomerati.

Nelle grandi distese pianeggianti e nei bacini fluviali si trovano depositi quaternari, che in alcuni tratti danno forma a pendii spettacolari. In generale, si tratta di zone che offrono le terre migliori per le colture sia pluviali che irrigue.

I terreni della zona di Campo de Cartagena e della valle del Guadalentín in cui si coltiva il peperone da paprika possono essere classificati come salini. La salinità dei terreni a minore contenuto di sale è strutturale ed è inerente alla formazione del terreno stesso. Negli altri casi può essere dovuta all'apporto di cloruri determinato dall'irrigazione.

### **Clima**

Il clima è generalmente classificato come mediterraneo subtropicale, con caratteristiche marittime nelle zone vicine alla costa e con livelli medi di evapotraspirazione potenziale elevati che a luglio e agosto raggiungono punte di 180 in numerose località. Questo aspetto, insieme alla scarsa precipitazione media, inferiore a 300 mm, e alle alte temperature medie, influenza l'ecologia della zona e le proprietà del terreno, soprattutto il contenuto di sali solubili, elemento importante, dato che la coltura richiede un costante apporto di acqua di irrigazione.

### **Idrografia**

Il 97 % della regione insiste sul bacino del fiume Segura. Oltre al corso d'acqua principale, che attraversa la regione dallo sbarramento di Cenajo a Beniel, sono presenti diversi affluenti, tra cui figurano i fiumi Moratalla, Argos, Quipar, Mula e il Guadalentín sulla riva destra, quest'ultimo con un ampio bacino. Molti sono inoltre i corsi d'acqua di grandi dimensioni che apportano acqua salmastra; i principali sono il Moro, il Judío, il Tinajón, il Salada, l'Agua Amarga ecc.

L'acqua di irrigazione che serve la zona di produzione della paprika proviene per la maggior parte dal canale di trasferimento idrico Tajo-Segura e dalle falde acquifere esistenti, che forniscono acqua ad alto contenuto salino e sono attualmente sovrasfruttate. Una superficie molto ampia dei terreni irrigui è priva di risorse.

### **Flora naturale e colture**

L'economia della regione di Murcia è caratterizzata da un importante settore agricolo e agroalimentare che dipende in larga misura dalla disponibilità di acqua per uso agricolo.

La superficie occupata da colture nel 1996 era poco più del 50 % del totale. Il resto è costituito per lo più da macchia e pascoli (quasi il 30 %), seguiti da formazioni forestali (soprattutto pinete, circa il 15 %).

I terreni irrigui coprono una superficie di quasi 200 000 ettari, ma una percentuale significativa di essi dipende dalla disponibilità di acqua. Quasi la metà è consacrata alla coltivazione di frutta e ortaggi, seguiti da frutti a nocciolo (peschi, albicocchi ecc.), agrumi (limoni e aranci) e, in misura minore, olivi, viti a pergola, colture forzate ecc.

Le colture pluviali occupano una superficie di oltre 400 000 ha, ma una percentuale significativa di esse versa in uno stato di abbandono. La maggior parte del terreno è occupata da colture cerealicole da cui proviene una produzione esigua, soprattutto di orzo, associata in molti casi alle attività di allevamento del bestiame. Tra le colture legnose figurano il mandorlo e la vite, e in misura minore l'olivo, il carrubo ecc.

### **c) - Condizioni di coltivazione**

Il peperone è una coltura da clima mite, che per crescere bene ha bisogno di calore. Per uno sviluppo e una produzione ottimali si ritengono necessarie temperature diurne comprese tra i 20 e i 25 °C e temperature notturne tra i 16 °C e i 18 °C. Con il superamento dei 32 °C si verifica l'aborto floreale, soprattutto in condizioni di aridità; in presenza di un'elevata umidità relativa, la pianta tollera temperature superiori a 40 °C.

Questa coltura esige una marcata umidità ambientale (valore UR (umidità relativa) compreso tra il 50 e il 70 %), in particolare nelle fasi di fioritura e fruttificazione del fiore. Nelle prime fasi di sviluppo, richiede e tollera una umidità relativa maggiore che nelle fasi successive.

Nel periodo vegetativo, il peperone necessita anche di molta luce, soprattutto nelle fasi di fioritura, fruttificazione del fiore e maturazione. I livelli di luce costituiscono pertanto un fattore limitante. Una luce insufficiente provoca lo scolorimento della pianta e l'allungamento degli internodi e dei fusti, che risultano indeboliti e incapaci di sostenere il peso del raccolto.

Il peperone si riproduce per seme. La semina avviene a metà dicembre o all'inizio di gennaio. Poiché in tale periodo dell'anno le temperature non sono adatte né alla germinazione né allo sviluppo delle giovani piante, si allestiscono particolari semenzai a letto caldo, chiamati *almajaras*, ossia fosse rettangolari scavate nel terreno che fungono da letti caldi coperti da teli di plastica. Si tratta di fosse larghe circa 1,5 m, a seconda del grado di livellamento dell'appezzamento.

Nuovo testo con la modifica

### **a) Fattori naturali**

#### Orografia

La zona di produzione dei peperoni protetti dalla DOP «Pimentón de Murcia» è situata nel sud-est della penisola iberica e comprende le circoscrizioni municipali della regione di Murcia, Alicante, Almería e Granada. Il rilievo è complesso. I terreni siti nelle circoscrizioni municipali di Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera e Torrepacheco (regione di Murcia) e di Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada e Orihuela (provincia di Alicante) hanno altitudini inferiori a 200 m. Quest'area rappresenta meno della metà della zona geografica.

La maggior parte dei terreni si trova ad altitudini medie o elevate. Le circoscrizioni municipali di Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras e Totana nella regione di Murcia, Orce e Puebla de Don Fadrique nella provincia di Granada e Pulpí, Vélez Blanco e Vélez Rubio nella provincia di Almería si trovano ad altitudini più elevate, comprese tra 200 m e 2 000 m.

Questa differenza di altitudine nella zona delimitata determina i periodi vegetativi, che possono variare in funzione del clima.

Dal punto di vista geologico, la zona geografica interessata è inserita all'interno dell'area della Cordigliera Betica, i cui monti sono circondati da depressioni contenenti materiali risalenti al Neogene e al Quaternario. Le montagne si estendono perlopiù in direzione sud-ovest-nord-est.

Suoli

Vi è una presenza molto diffusa di materiali post-orogenici, in particolare marna, argilla, evaporiti e conglomerati.

Nelle grandi distese pianeggianti e nei bacini fluviali si trovano depositi quaternari, che in alcuni tratti danno forma a pendii spettacolari. In generale, si tratta di zone che offrono le terre migliori per le colture sia pluviali che irrigue.

I terreni della zona di Campo de Cartagena e della valle del Guadalentín in cui si coltiva il peperone da paprika possono essere classificati come salini.

Sono parimenti classificati come salini i terreni dei distretti di Vega Baja del Segura e Bajo Vinalopó, con valori superiori a 3 dS/m. La salinità del suolo nelle circoscrizioni municipali di Almería e Granada è variabile, con punte che superano i 7 dS/m a Pulpí.

La salinità dei terreni a minore contenuto di sale è strutturale ed è inerente alla formazione del terreno stesso. Negli altri casi può essere dovuta all'apporto di cloruri determinato dall'irrigazione.

### Clima

La zona geografica è situata nel sud-est della penisola iberica, dove il clima è temperato, con un influsso mediterraneo e alcuni tratti continentali. Caratteristicamente semi-arido, presenta precipitazioni comprese tra 200 mm e 500 mm circa e alti livelli medi di evapotraspirazione potenziale, che nei mesi di luglio e agosto raggiungono punte di 180 in numerose località.

L'andamento delle temperature nel corso dell'anno è rappresentabile graficamente come una curva a campana: in inverno si registrano le temperature più basse; verso aprile e maggio iniziano ad alzarsi per poi raggiungere il picco a luglio e agosto.

La scarsa precipitazione media e le alte temperature medie nei periodi di piantagione e crescita influenzano l'ecologia della zona e le proprietà del terreno, soprattutto il contenuto di sali solubili, elemento importante, dato che la coltura richiede un costante apporto di acqua di irrigazione.

### Idrografia

La maggior parte della zona geografica insiste sul bacino del fiume Segura. Altri fiumi importanti sono il Vélez e il Chirivel, che fanno parte delle sorgenti del fiume Guadalentín e attraversano il distretto di Los Vélez, e il fiume Huescar, che nasce nella valle a est del Sagra nella circoscrizione municipale di Puebla de Don Fadrique.

L'acqua di irrigazione che serve la zona di produzione della paprika proviene per la maggior parte dal canale di trasferimento idrico Tajo-Segura e dalle falde acquifere esistenti, che forniscono acqua ad alto contenuto salino e sono attualmente sovrasfruttate. Una superficie molto ampia dei terreni irrigui è priva di risorse.

### Flora naturale e colture

L'economia della zona geografica disciplinata dalla DOP è caratterizzata da un importante settore agricolo e agroalimentare che dipende in larga misura dalla disponibilità di acqua per uso agricolo.

I terreni irrigui coprono una superficie di oltre 200 000 ettari, ma una percentuale significativa di essi dipende dalla disponibilità di acqua. Quasi la metà è consacrata alla coltivazione di frutta e ortaggi, seguiti da frutti a nocciolo (peschi, albicocchi ecc.), agrumi (limoni e aranci) e, in misura minore, olivi, viti a pergola, colture forzate ecc.

Le colture pluviali occupano una superficie di oltre 400 000 ha, ma una percentuale significativa di esse versa in uno stato di abbandono. La maggior parte del terreno è occupata da colture cerealicole da cui proviene una produzione esigua, soprattutto di orzo, associata in molti casi alle attività di allevamento del bestiame. Tra le colture legnose figurano il mandorlo e la vite, e in misura minore l'olivo, il carrubo ecc.

### c) - Condizioni di coltivazione

Il peperone tutelato dalla DOP «Pimentón de Murcia» è una coltura da clima mite, che per crescere bene ha bisogno di calore. Per uno sviluppo e una produzione ottimali si ritengono necessarie temperature diurne comprese tra i 20 °C e i 25 °C e temperature notturne tra i 16 °C e i 18 °C. Con il superamento dei 32 °C si verifica l'aborto floreale, soprattutto in condizioni di aridità; in presenza di un'elevata umidità relativa, la pianta tollera temperature superiori a 40 °C.

Questa coltura esige una marcata umidità ambientale (valore UR (umidità relativa) compreso tra il 50 % e il 70 %), in particolare nelle fasi di fioritura e fruttificazione del fiore. Nelle prime fasi di sviluppo, richiede e tollera una umidità relativa maggiore che nelle fasi successive.

Nel periodo vegetativo, il peperone tutelato dalla DOP «Pimentón de Murcia» necessita anche di molta luce, soprattutto nelle fasi di fioritura, fruttificazione del fiore e maturazione. I livelli di luce costituiscono pertanto un fattore limitante. Una luce insufficiente provoca lo scolorimento della pianta e l'allungamento degli internodi e dei fusti, che risultano indeboliti e incapaci di sostenere il peso del raccolto.

Un altro elemento che, insieme alle condizioni di coltivazione, influisce sulla produzione del peperone tutelato dalla DOP «Pimentón de Murcia», è il fattore umano, ossia la conoscenza specifica dei produttori.

È sulle conoscenze dei produttori, infatti, che si basa il processo di produzione del peperone tutelato dalla DOP «Pimentón de Murcia». La scelta dell'appezzamento, il sistema di preparazione del terreno per la semina, la selezione dei semi, la piantagione e il raccolto incidono direttamente sulle caratteristiche del prodotto finale. È per questo che i produttori, conoscendo le esigenze della pianta da cui si ricava il «Pimentón de Murcia» DOP, sono stati in grado di estendere le coltivazioni in terreni adiacenti che garantivano caratteristiche naturali equivalenti, in particolare per quanto riguarda i livelli di temperatura, umidità e luce.

La riproduzione avviene per mezzo di semi selezionati dalle piante migliori del raccolto precedente (solitamente dal primo raccolto) e da peperoni essiccati al sole e conservati in condizioni di luce minima e temperatura fresca. Tradizionalmente, per mantenere queste condizioni di luce minima e temperatura fresca, i semi erano conservati in recipienti di terracotta o in scatole di latta fino al momento della semina.

Dopo la selezione dei semi, si procede alla semina. Durante questa operazione si aggiunge una generosa quantità di concime o letame e si provvede a proteggere i semi dal freddo. I semi piantati a metà dicembre o inizio gennaio sono sottoposti a controlli. Poiché in tale periodo dell'anno le temperature non sono adatte né alla germinazione né allo sviluppo delle giovani piante, i produttori erano soliti allestire particolari semenzai a letto caldo chiamati *almajaras*. Per proteggerli dal freddo, li coprivano con canne o sterpaglie e con un sottile strato di terra seguito da ghiaia per evitare che si formasse una crosta in superficie. Le *almajaras* consistevano in fosse rettangolari scavate nel terreno, larghe circa 1,5 m e di lunghezza variabile a seconda del grado di livellamento dell'appezzamento. I semi erano piantati al centro, formando una sorta di fila. Oggi, per la protezione dal freddo, si utilizzano coperture in plastica chiamate *planteles*, che fungono da semenzai a letto caldo alla stregua delle *almajaras*. In alternativa, si semina in alveolo, con un buon substrato, all'interno di vaschette da semina. In questo modo i semi (selezionati dagli agricoltori o certificati) possono essere mantenuti in condizioni ottimali di temperatura controllata dal personale addetto.

La piantagione non avviene mai prima del 15 aprile. La data considerata per tradizione ideale per evitare le gelate è il 25 aprile, giorno della festa di San Marco. La piantagione si effettua in solchi o utilizzando una base in plastica; le piantine sono collocate a un palmo di distanza l'una dall'altra secondo una disposizione triangolare. Sono quindi irrigate per inondazione o tramite irrigazione localizzata, tecnica che permette un migliore controllo delle scarse risorse idriche e dei fertilizzanti.

Per ottenere un peperone con le precise caratteristiche sensoriali del prodotto DOP è fondamentale cogliere l'ortaggio al momento giusto. La raccolta è effettuata a mano, selezionando solo i peperoni giunti a piena maturazione. Sono i produttori, grazie alla loro conoscenza del prodotto, a stabilire quando è il momento adatto, essendo essi in grado di distinguere, pianta per pianta, i peperoni che hanno raggiunto il grado di maturazione ottimale, vale a dire la massima intensità di colore, il più alto contenuto di pigmenti naturali e il minimo contenuto di acqua.

Un tempo, i peperoni raccolti venivano stesi su una specie di graticcio o adagiati sui pendii delle collinette, a seconda della grandezza del lotto, fino a quando non si disidratavano con il calore del sole. Questo metodo di essiccazione tradizionale si è conservato nel corso degli anni, nonostante sia stata introdotta anche l'essiccazione in essiccatoio.

Motivazione

Della sezione relativa al legume sono state modificate le informazioni riguardanti la zona geografica, ma non quelle relative alle sue caratteristiche intrinseche o al modo in cui tali caratteristiche contribuiscono a conferire al prodotto un carattere distintivo. Sono stati modificati altresì i riferimenti alla superficie e al volume di produzione, in quanto precedentemente circoscritti alla sola regione di Murcia.

La domanda iniziale era limitata alla regione di Murcia in ragione del fatto che in questa zona la superficie consacrata alla produzione del peperone era più estesa che altrove e perché originariamente era sede dei principali essiccatoi e mulini per la macinazione dei peperoni. La coltivazione del peperone varia in funzione della disponibilità di acqua, e quindi cambia da un anno all'altro. I peperoni da paprika originariamente coltivati in queste zone delle province di Murcia, Almería, Granada e Alicante presentavano caratteristiche tra loro simili legate alla zona geografica. Inoltre erano macinati ed essiccati per lo più a Murcia. Poiché gli impianti di essiccazione e macinazione erano storicamente situati a Murcia, la paprika ottenuta era riconosciuto come «Pimentón de Murcia». E poiché tale era il nome per il quale si chiedeva la protezione, all'epoca della domanda di status DOP si restrinse la zona geografica a detta regione. Le altre aree storicamente dedite alla coltivazione del peperone, che oggi formano un territorio ancora più vasto, furono escluse dalla DOP nonostante il loro prodotto avesse le stesse caratteristiche e fosse venduto con lo stesso nome.

Le zone di produzione andavano dai distretti di Alicante a quelli di Almería o Granada, compresa l'intera provincia di Murcia, che si trova al centro di tale territorio. Era consuetudine spostare le colture nei diversi appezzamenti del territorio in funzione delle condizioni che si presentavano ogni anno e di fattori quali malattie delle piante, migliore disponibilità idrica di determinate falde acquifere o colture più redditizie per gli agricoltori. Ogni anno, quindi, erano assegnati appezzamenti diversi e la produzione del peperone da paprika variava in base alle fluttuazioni del mercato.

Queste fluttuazioni hanno causato per molti anni la perdita di aree coltivate, attualmente invece in fase di recupero grazie al rinnovato interesse dei produttori a promuovere il loro territorio e a competere con i prodotti importati, assolutamente inferiori in termini di qualità al prodotto originario della zona.

Come elemento rilevante del legume è stata aggiunta la descrizione che conferma il know-how umano e il suo impatto sulla specificità del prodotto.

Sono stati espunti dalla sezione relativa al legume le descrizioni storiche e i riferimenti a opere e fonti bibliografiche.

Documento unico

La modifica in questione è inclusa al punto **5. Legame con la zona geografica.**

La modifica si considera non minore per le sezioni B, C e F, in quanto si riferisce alle caratteristiche essenziali del prodotto, modifica il legume e riguarda la zona geografica.

#### **4. Sezione G) Organismo di controllo**

Testo attuale

#### **G) ORGANISMO DI CONTROLLO**

I controlli e la certificazione saranno svolti provvisoriamente dall'autorità competente, la Direzione generale per le Strutture e le industrie agroalimentari presso il ministero regionale dell'Agricoltura, delle acque e dell'ambiente, fino alla costituzione del pertinente Consejo Regulador composto da rappresentanti dei settori della produzione e della trasformazione, ai sensi della norma EN 45011.

Nuovo testo con la modifica

#### **G) ORGANISMO DI CONTROLLO**

I controlli e la certificazione sono delegati dall'autorità competente (la Direzione generale per le Strutture e le industrie agroalimentari presso il ministero regionale dell'Agricoltura, delle acque e dell'ambiente) al Consejo Regulador della DOP «Pimentón de Murcia», formato da rappresentanti del settore della produzione e della trasformazione e accreditato ai sensi della norma ISO/IEC 17065.

Motivazione

È stata modificata la definizione dell'organismo che eseguirà i controlli. L'autorità competente ha delegato la funzione di certificazione al Consejo Regulador della DOP «Pimentón de Murcia». È stata altresì aggiornata la norma applicabile: la norma ISO/IEC 17065 «Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi», approvata nel settembre 2012, annulla la norma UNE-EN 45011:1998 in vigore all'epoca. Per consentire alle organizzazioni già soggette ai requisiti della norma precedente di adeguarsi ai nuovi requisiti, è stato stabilito un periodo transitorio di tre anni a decorrere dalla data di approvazione. Tale periodo è scaduto.

Durante l'iter di presentazione della domanda di modifica del disciplinare, il Consejo Regulador della DOP «Pimentón de Murcia» ha ottenuto l'accreditamento ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

#### **5. Sezione I) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali**

Testo attuale

#### **I) CONDIZIONI DA RISPETTARE IN FORZA DI DISPOSIZIONI COMUNITARIE E/O NAZIONALI**

- Legge 25/1970, Statuto della vigna, del vino e dei prodotti alcolici, nel caso in cui si costituisca un Consejo Regulador che svolga la funzione di organismo di controllo.
- Decreto regio 2242/1984, del 26 settembre 1984, recante approvazione delle norme tecnico-sanitarie per la produzione, la commercializzazione e l'utilizzo dei pesticidi. (Bollettino ufficiale dello Stato (BOE) n. 306 del 22 dicembre 1984).

Nuovo testo con la modifica

#### **I) CONDIZIONI DA RISPETTARE IN FORZA DI DISPOSIZIONI COMUNITARIE E/O NAZIONALI**

- Decreto regio 2242/1984, del 26 settembre 1984, recante approvazione delle norme tecnico-sanitarie per la produzione, la commercializzazione e l'utilizzo dei pesticidi. (Bollettino ufficiale dello Stato (BOE) n. 306 del 22 dicembre 1984).
- Ordine del ministero regionale dell'Agricoltura, delle acque e dell'ambiente, del 20 aprile 2001, che istituisce il Consejo Regulador della denominazione di origine «Pimentón de Murcia».
- Ordine del ministero regionale dell'Agricoltura, delle acque e dell'ambiente, del 17 dicembre 2001, recante approvazione delle norme riguardanti la denominazione di origine «Pimentón de Murcia» e del relativo Consejo Regulador.
- Decreto regio 1335/2011, del 3 ottobre 2011, sulle modalità di presentazione delle domande di iscrizione delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette e le opposizioni a tali richieste.

Motivazione

Il paragrafo è modificato al fine di allineare il quadro delle norme applicabili alla legislazione attualmente vigente.

Le modifiche di cui alle sezioni G e I non incidono sul documento unico.

#### **DOCUMENTO UNICO**

**«PIMENTÓN DE MURCIA»**

**N. UE: PDO-ES-0113-AM02 — 2.2.2021**

**DOP (X) IGP ( )**

#### **1. Nome**

«Pimentón de Murcia»

## 2. Stato membro o paese terzo

Spagna

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

### 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

### 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Prodotto derivante dalla macinazione di peperoni interamente rossi del genere *Capsicum annuum* L., varietà «Bola». I peperoni utilizzati devono essere raccolti maturi, sani, puliti, asciutti e totalmente privi di parassiti o malattie e devono essere coltivati nella zona di produzione delimitata.

Caratteristiche organolettiche

Il *pimentón* è completamente dolce, con un aroma intenso e penetrante, un elevato potere colorante, una consistenza oleosa e un sapore caratteristico. Ha un colore rosso brillante. Presenta una grande stabilità di colore e di aroma.

Caratteristiche fisico-chimiche

Dimensioni delle particelle: il grado di macinatura del *pimentón* deve essere tale che il granello passi attraverso il vaglio o setaccio n. 16 della scala ASTM (equivalente a una dimensione di maglia di 1,19 mm).

- Residui metallici: arsenico massimo 1 ppm; piombo massimo 4 ppm.
- Prodotti o ingredienti alimentari: aggiunta di oli vegetali commestibili nella proporzione massima dell'8 % della massa del prodotto secco.
- Sostanze estranee: è vietata l'aggiunta di semi provenienti da altre varietà di peperoni utilizzati per la produzione di conserve, placente, calici e peduncoli in proporzione superiore a quella del frutto vero e proprio, coloranti artificiali e altre sostanze che incidano sui valori dei parametri che definiscono le qualità del prodotto.

Caratteristiche analitiche della paprika della categoria commerciale Extra:

- Colore (al momento della macinazione) — Unità ASTA minime:  $\geq 120$
- Umidità massima in %:  $\leq 14$  %
- Estratto etereo massimo su materia secca in %;  $\leq 20$  %
- Ceneri volatili su materia secca in % massima:
  - Totali:  $\leq 9,4$  %
  - Insolubili:  $\leq 0,7$  %
  - Fibra grezza su materia secca in %: 27 %
  - Capsaicina % massima:  $\leq 0,003$  %

Caratteristiche analitiche della paprika della categoria commerciale Primera (Classe I):

- Colore (al momento della macinazione) — Unità ASTA minime:  $\geq 90$
- Umidità massima in %:  $\leq 14$  %
- Estratto etereo massimo su materia secca in %;  $\leq 23$  %
- Ceneri volatili su materia secca in % massima:
  - Totali:  $\leq 9,9$  %
  - Insolubili:  $\leq 1$  %
  - Fibra grezza su materia secca in %: 28 %
  - Capsaicina % massima:  $\leq 0,003$  %

### **3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)***

Entrambi i prodotti, ossia la paprika della categoria commerciale «Extra» e la paprika della categoria commerciale «Primera» [Classe I], devono essere ottenuti da peperoni interamente rossi del genere *Capsicum annuum* L., varietà «Bola» o «Americano», coltivati nella zona di produzione.

### **3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata***

Produzione della materia prima e produzione del prodotto tutelato.

Le fasi della produzione o coltivazione della materia prima comprendono l'allestimento del semenzaio a letto caldo, la preparazione del terreno, la concimazione, la piantagione, il trapianto, l'irrigazione e la fertilizzazione.

Le fasi di trasformazione comprendono la raccolta, l'essiccazione dei peperoni e la macinazione dei pericarpi essiccati.

### **3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato***

Il processo di macinazione e confezionamento deve svolgersi nelle immediate vicinanze e in tempi brevi al fine di mantenere le caratteristiche specifiche del prodotto ed evitare possibili alterazioni dell'umidità che ne inficerebbero la successiva conservazione.

Si ritiene pertanto che il confezionamento del «Pimentón de Murcia» DOP debba avere luogo all'interno della zona delimitata, come fase successiva alla macinazione, al fine di mantenerne la qualità e le caratteristiche specifiche e garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto.

### **3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato***

Le confezioni dei prodotti a denominazione di origine protetta «Pimentón de Murcia» destinati al consumo devono essere identificate da una etichetta o controetichetta numerata, che deve essere fornita preventivamente dal Consejo Regulador in conformità alla normativa applicabile.

Sull'etichetta della paprika protetta devono figurare in modo evidente le diciture «Denominación de Origen “Pimentón de Murcia”», la categoria commerciale «Extra» o «Primera» [Classe I] e il tipo di processo di essiccazione impiegato, «Secado al sol» [essiccato al sole] oppure «Secado en secadero» [essiccato in essiccatoio], oltre alle informazioni e ai requisiti stabiliti nella normativa applicabile.

Sono facoltative le seguenti diciture: «Pimientos desrabados» [peperoni depicciolati], «Pimientos sin rabo» [peperoni senza picciolo] oppure «Pimientos sin pedúnculo» [peperoni senza peduncolo].

## **4. Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata comprende le circoscrizioni municipali delle province di Murcia, Almería, Granada e Alicante elencate di seguito.

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

## **5. Legame con la zona geografica**

### ***Specificità del prodotto***

La specificità del prodotto, che rende il «Pimentón de Murcia» unico rispetto agli altri pimenti, è determinata dalle sue caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche definite al punto 3.2.

Legame causale tra la qualità e le caratteristiche del prodotto descritte nel disciplinare di produzione

Si riflette nei fattori naturali e umani descritti di seguito.

## **Fattori naturali**

La zona di produzione dei peperoni protetti dalla DOP «Pimentón de Murcia» è situata nel sud-est della penisola iberica e comprende le circoscrizioni municipali della regione di Murcia, Alicante, Almería e Granada. Il rilievo è complesso. I terreni siti nelle circoscrizioni municipali di Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera e Torrepacheco (regione di Murcia) e di Elche, Guardamar del Segura, Pilar de la Horadada e Orihuela (provincia di Alicante) hanno altitudini inferiori a 200 m. Quest'area rappresenta meno della metà della zona geografica.

La maggior parte dei terreni si trova ad altitudini medie o elevate. Le circoscrizioni municipali di Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras e Totana nella regione di Murcia, Orce e Puebla de Don Fadrique nella provincia di Granada e Pulpí, Vélez Blanco e Vélez Rubio nella provincia di Almería si trovano ad altitudini più elevate, comprese tra 200 m e 2 000 m.

Questa differenza di altitudine nella zona delimitata determina i periodi vegetativi, che possono variare in funzione del clima.

Nella zona geografica interessata vi è una presenza molto diffusa di materiali post-orogenici, in particolare marna, argilla, evaporiti e conglomerati.

Nelle grandi distese pianeggianti e nei bacini fluviali si trovano depositi quaternari, che in alcuni tratti danno forma a pendii spettacolari. In generale, si tratta di zone che offrono le terre migliori per le colture sia pluviali che irrigue.

I terreni adibiti alla coltivazione dei peperoni protetti dalla DOP «Pimentón de Murcia» possono essere classificati come salini. La salinità dei terreni a minore contenuto di sale è strutturale ed è inerente alla formazione del terreno stesso. Negli altri casi può essere dovuta all'apporto di cloruri determinato dall'irrigazione.

In generale il clima è temperato, con un influsso mediterraneo ed alcune caratteristiche continentali. Caratteristicamente semi-arido, presenta precipitazioni comprese tra 200 mm e 500 mm circa e alti livelli medi di evapotraspirazione potenziale, che nei mesi di luglio e agosto raggiungono punte di 180 in numerose località.

Il peperone tutelato dalla DOP «Pimentón de Murcia» è una coltura da clima mite, che per crescere bene ha bisogno di calore. Per uno sviluppo e una produzione ottimali si ritengono necessarie temperature diurne comprese tra i 20 °C e i 25 °C e temperature notturne tra i 16 °C e i 18 °C. Con il superamento dei 32 °C si verifica l'aborto floreale, soprattutto in condizioni di aridità; in presenza di un'elevata umidità relativa, la pianta tollera temperature superiori a 40 °C.

Questa coltura esige una marcata umidità ambientale (valore UR (umidità relativa) compreso tra il 50 % e il 70 %), in particolare nelle fasi di fioritura e fruttificazione del fiore. Nelle prime fasi di sviluppo, richiede e tollera una umidità relativa maggiore che nelle fasi successive.

Nel periodo vegetativo, il peperone necessita anche di molta luce, soprattutto nelle fasi di fioritura, fruttificazione del fiore e maturazione. I livelli di luce costituiscono pertanto un fattore limitante. Una luce insufficiente provoca lo scolorimento della pianta e l'allungamento degli internodi e dei fusti, che risultano indeboliti e incapaci di sostenere il peso del raccolto.

Le condizioni sono tra loro simili nella zona geografica delimitata in momenti diversi dell'anno, permettendo in alcuni territori di prolungare le stagioni di semina e di raccolto.

## **Fattori umani**

Un altro elemento che, insieme alle condizioni di coltivazione, influisce sulla produzione del peperone tutelato dalla DOP «Pimentón de Murcia», è il fattore umano, ossia la conoscenza specifica dei produttori.

È sulle conoscenze dei produttori, infatti, che si basa il processo di produzione del peperone tutelato dalla DOP «Pimentón de Murcia». La scelta dell'appezzamento, il sistema di preparazione del terreno per la semina, la selezione dei semi, la piantagione e il raccolto incidono direttamente sulle caratteristiche del prodotto finale. È per questo che i produttori, conoscendo le esigenze della pianta da cui si ricava il «Pimentón de Murcia» DOP, sono stati in grado di estendere le coltivazioni in terreni che garantivano caratteristiche naturali equivalenti, in particolare per quanto riguarda i livelli di temperatura, umidità e luce.

La riproduzione avviene per mezzo di semi selezionati dalle piante migliori del raccolto precedente (solitamente dal primo raccolto) e da peperoni essiccati al sole e conservati in condizioni di luce minima e temperatura fresca. Tradizionalmente, per mantenere queste condizioni di luce minima e temperatura fresca, i semi erano conservati in recipienti di terracotta o in scatole di latta fino al momento della semina.

Dopo la selezione dei semi, si procede alla semina. Durante questa operazione si aggiunge una generosa quantità di concime o letame e si provvede a proteggere i semi dal freddo. I semi piantati a metà dicembre o inizio gennaio sono sottoposti a controlli. Poiché in tale periodo dell'anno le temperature non sono adatte né alla germinazione né allo sviluppo delle giovani piante, i produttori erano soliti allestire particolari semenzai a letto caldo chiamati *almajaras*. Per proteggerli dal freddo, li coprivano con canne o sterpaglie e con un sottile strato di terra seguito da ghiaia per evitare che si formasse una crosta in superficie. Le *almajaras* consistevano in fosse rettangolari scavate nel terreno, larghe circa 1,5 m e di lunghezza variabile a seconda del grado di livellamento dell'appezzamento. I semi erano piantati al centro, formando una sorta di fila. Oggi, per la protezione dal freddo, si utilizzano coperture in plastica chiamate *planteles*, che fungono da semenzai a letto caldo alla stregua delle *almajaras*. In alternativa, si semina in alveolo, con un buon substrato, all'interno di vaschette da semina. In questo modo i semi (selezionati dagli agricoltori o certificati) possono essere mantenuti in condizioni ottimali di temperatura controllata dal personale addetto.

Il «Pimentón de Murcia» è apprezzato nella sua duplice funzione di colorante e condimento, caratteristiche riconducibili alla varietà e al fatto che i peperoni sono coltivati su terreni salini nelle condizioni sopra illustrate. La raccolta manuale e scaglionata dei peperoni è un altro fattore di importanza cruciale e influisce direttamente sul prodotto finale. Essa consente, infatti, di selezionare i peperoni al punto di massima maturazione, vale a dire quando esibiscono la massima intensità cromatica e il minimo contenuto d'acqua.

La piantagione non avviene mai prima del 15 aprile. La data considerata per tradizione ideale per evitare le gelate è il 25 aprile, giorno della festa di San Marco. La piantagione si effettua in solchi o utilizzando una base in plastica; le piantine sono collocate a un palmo di distanza l'una dall'altra secondo una disposizione triangolare. Sono quindi irrigate per inondazione o tramite irrigazione localizzata, tecnica che permette un migliore controllo delle scarse risorse idriche e dei fertilizzanti.

Per ottenere un peperone con le precise caratteristiche sensoriali del prodotto DOP è fondamentale cogliere l'ortaggio al momento giusto. La raccolta è effettuata a mano, selezionando solo i peperoni giunti a piena maturazione. Sono i produttori, grazie alla loro conoscenza del prodotto, a stabilire quando è il momento adatto, essendo essi in grado di distinguere, pianta per pianta, i peperoni che hanno raggiunto il grado di maturazione ottimale, vale a dire la massima intensità di colore, il più alto contenuto di pigmenti naturali e il minimo contenuto di acqua.

Un tempo, i peperoni raccolti venivano stesi su una specie di graticcio o adagiati sui pendii delle collinette, a seconda della grandezza del lotto, fino a quando non si disidratavano con il calore del sole. Questo metodo di essiccazione tradizionale si è conservato nel corso degli anni, nonostante sia stata introdotta anche l'essiccazione in essiccatoio.

I processi di essiccazione e successiva macinazione dei peperoni sono essenziali per mantenere le caratteristiche dei peperoni freschi nel prodotto finale, il «Pimentón de Murcia». Tanto il metodo di essiccazione tradizionale (per esposizione diretta alla luce del sole) quanto l'essiccazione ad aria calda con controllo dei tempi e della temperatura producono pericarpi con un contenuto di umidità inferiore o pari al 14 %. Tale grado di disidratazione è mantenuto fino alla fase di macinazione conservando i pericarpi in locali asciutti, affinché dal processo di «frantumazione» cui saranno sottoposti nel mulino a martelli possano emergere tutti gli oli che conferiscono al prodotto protetto dalla DOP le sue caratteristiche distintive.

Questo sistema di produzione e trasformazione è rimasto invariato fin dall'introduzione dei primi semi portati dall'America nel XVI secolo. Il sistema di coltivazione di tutta l'area mediterranea si è diffuso in base alle condizioni climatiche e per sfruttare al meglio i terreni salini. La produzione iniziale della valle del Segura si è estesa alle zone limitrofe, come Campo de Cartagena e Campo de Elche, e alla valle del Guadalentín, che rappresenta la zona di produzione più ampia.

***Riferimento alla pubblicazione del disciplinare***

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP\\_paprikan\\_Murcia\\_modif\\_mayor.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP_paprikan_Murcia_modif_mayor.aspx)

(<sup>1</sup>) [G.U.L 343 del 14.12.2012, pag. 1.](#)

(<sup>\*1</sup>) Al momento della macinazione.

(<sup>\*2</sup>) Al momento della macinazione.