

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2006/C 287/02)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**

**Solicitud de registro con arreglo a los artículos 5 y 17, apartado 2**

**«PIMENTÓN DE LA VERA»**

**Nº CE: ES/PDO/005/0321/29.10.2003**

**DOP ( X ) IGP ( )**

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea <sup>(1)</sup>.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.  
Dirección: Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid  
Teléfono: (34) 913 47 53 94  
Fax: (34) 913 47 54 10  
Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: D. Manuel Fernández Amor, con D.N.I. nº 5.602.884-S, y otros.  
Dirección: «Unión de Productores de Pimentón, Sociedad Cooperativa» Polígono Industrial «El Pocito», Calle E, Parcela E-7, E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres)  
Teléfono: (34) 927 46 00 12  
Fax: (34) 927 17 00 71  
Correo electrónico: —  
Composición: Productores/transformadores ( X ) Otras categorías ( )

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.8 — Otros productos del anexo II (especies) — Pimentón

4. *Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2):*

4.1. Nombre del producto: «Pimentón de la Vera»

<sup>(1)</sup> Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

- 4.2. Descripción: Se entiende por pimentón con Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera», el producto obtenido de la molienda de frutos totalmente rojos, de las variedades del grupo de las «Ocales» (Jaranda, Jariza y Jeromín), y de la variedad Bola, pertenecientes a las especies *Capsicum annum* L. y *Capsicum longum* L., recolectados maduros, sanos, limpios, con el color característico de la variedad, libres de ataques de plagas o enfermedades, secados con leña de encina y/o roble, por el sistema tradicional de la Vera, y que procedan de la zona de producción delimitada.

El «Pimentón de la Vera» es un producto de sabor y aroma ahumados, intensos y penetrantes, debido al proceso de secado al humo a que se somete a los pimientos. En cuanto a su coloración es rojo intenso con relativo brillo. Tiene un alto poder colorante, superior en las variedades del grupo de las Ocales que en la variedad Bola. Tanto su sabor, aroma y color son altamente estables a lo largo del tiempo, debido principalmente, al lento y suave proceso de deshidratación utilizado.

Según su sabor podemos establecer tres grupos de pimentones:

- Pimentón dulce: de sabor suave, totalmente dulce. Elaborado con las variedades Bola y Jaranda.
- Pimentón ocal o agridulce: suavemente picante al paladar. Elaborado con las variedades Jaranda y Jariza.
- Pimentón picante: pronunciado picor al paladar. Elaborado con las variedades Jeromín, Jariza y Jaranda.

Características físico-químicas: El Pimentón de la Vera queda definido por las características físico-químicas siguientes:

- Dimensión del grano: El grado de molturación del pimentón debe ser tal que pase por la criba o tamiz número 16 de la escala ASTM (equivalente a 1,19 mm de luz de malla).

— Características analíticas

Humedad máxima, en tanto por ciento	14
Extracto etéreo sobre materia seca en tanto por ciento, máximo	23
Fibra bruta sobre materia seca en tanto por ciento, máximo	28
Cenizas sobre materia seca en tanto por ciento, máximo:	
— Totales (máximo)	9
— Insolubles(máximo)	1
Color (*), unidades ASTA: mínimo	90

(\*) En el momento de la molturación

- Ingredientes alimenticios o alimentarios: Ocasionalmente, podrá añadirse aceite vegetal comestible de girasol al polvo de pimentón, con el fin de proporcionar consistencia y brillo al producto final, en la proporción máxima del 3 % en masa de producto seco. Esta adición de aceite no influye en el carácter específico del pimentón, razón por la que no se define una zona de procedencia determinada para estos aceites.
- El producto elaborado estará totalmente exento de semillas, placentas, cálices y pedúnculos que no procedan de las variedades admitidas para la elaboración de cada uno de los tres grupos de pimentones, así como de colorantes artificiales y otras sustancias que afecten a los valores de los parámetros que definen a esta especia.
- Respecto a las semillas, placentas, cálices y pedúnculos de frutos correspondientes a las variedades autorizadas, deberán encontrarse en todo caso en proporción inferior al resto del fruto.

- 4.3. Zona geográfica: La zona de producción de pimientos para la elaboración de pimentón amparado por la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera», está constituida por los municipios de las comarcas naturales de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valle del Alagón, en el Norte de la provincia de Cáceres y que se relacionan a continuación: Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla Gargantilla, Granja de Granadilla, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Holguera, Jaraíz de la Vera, Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera, Madrigal de la Vera, Majadas de Tiétar, Malpartida de Plasencia, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navalmoral de la Mata, Pasarón de la Vera, Plasencia, Riobobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

La zona de elaboración y envasado coincide, en su totalidad, con la zona de producción.

Todos los procesos productivos que conduzcan a la elaboración de «Pimentón de la Vera» deberán ser realizados dentro de los términos municipales descritos en este apartado, lo que significa que las explotaciones, secaderos e industrias de la Denominación de Origen Protegida estarán dentro de esta zona geográfica. Con esta restricción se pretende obtener una mayor garantía de origen, trazabilidad y calidad del producto final.

- 4.4. Prueba del origen: El Pimentón de la Vera amparado se elabora en instalaciones inscritas, a partir de pimientos desecados procedentes de explotaciones inscritas situadas en la zona de producción; se expide al mercado amparado por la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera» y con contraetiqueta numerada una vez superados los controles establecidos. Los pimientos utilizados procederán de las variedades del grupo de las «Ocales» (Jaranda, Jariza y Jeromín), y de la variedad Bola.
- 4.5. Método de obtención: Comienza con la realización de los semilleros, desde finales de febrero hasta primeros de abril, para la obtención de las plantas de pimiento, que serán transplantadas al terreno definitivo entre el 15 de mayo y el 10 de junio, aproximadamente.

El terreno de asiento antes de recibir a las plantas, habrá recibido las labores preparatorias adecuadas que permitan la mejor implantación de las plantitas de pimiento, que consistirán en la rotura de capas subsuperficiales endurecidas, desterronado, mullido, aporte de abonos orgánicos y minerales y conformación del suelo.

La plantación se realizará a mano o con la ayuda de transplantadoras mecánicas. Después del transplante, se dará un riego abundante para asegurar el buen arraigo de las plantas.

El riego se aplicará, según la explotación, por gravedad, por aspersión y en algunos casos mediante sistemas de riego localizado.

Una vez el fruto esté maduro, se procederá a la recolección de los mismos, operación que se realiza a mano, y será transportado a los secaderos sitos en las propias explotaciones agrarias, donde tendrá lugar la deshidratación por el sistema de corriente vertical con hogar inferior, secado al humo, que realiza el propio agricultor.

Este sistema, permite un secado lento, suave, poco agresivo, consiguiendo en el periodo de 10 a 15 días, que los frutos pasen de un contenido en humedad del 80 % a menos del 15 %. El producto final obtenido, denominado cáscara, tendrá un sabor y aroma ahumados y una gran estabilidad de color, caracteres estos propios del sistema de deshidratación verato.

La cáscara es llevada, posteriormente a los molinos de la zona, para su molienda en molinos de piedra de esmeril. Finalmente el pimentón molido pasa por las llamadas «piedras de transmitir», dispuestas en posición horizontal. En este momento, ocasionalmente, se procede a la adición del aceite vegetal en la proporción máxima establecida en el apartado 4.2.1.3 de esta Ficha Resumen. La adición de este aceite no influye en el carácter específico del pimentón. Por último, se procede al envasado y etiquetado, quedando así listo para su comercialización.

- 4.6. Vínculo: Las primeras referencias del cultivo del pimiento en La Vera datan del siglo XVI, cuando era cultivado en el Monasterio de Yuste (Cuacos de Yuste, Comarca de La Vera) por los frailes Jerónimos.

El cultivo se fue extendiendo, poco a poco, desde la Vera a las comarcas naturales limítrofes, el Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valle del Alagón, siendo cada vez más valorado por los agricultores debido a los buenos rendimientos económicos que proporcionaba.

El proceso industrial para la obtención de pimentón se inicia a finales del siglo XVII, alcanzando un importante desarrollo a mediados del siglo XVIII. Los pimientos entonces, se molían en los molinos hidráulicos de harina que se encontraban en los márgenes de las gargantas. La llegada de la luz eléctrica a La Vera, permitió el uso de molinos eléctricos y como consecuencia una sustancial mejora en las industrias, que comienzan a instalarse con el objetivo único de elaborar pimentón.

Las variedades de pimiento utilizadas para la elaboración de pimentón, son variedades autóctonas, pertenecientes especies botánicas, *Capsicum annum* L y *Capsicum longum* L, de frutos subesféricos la primera y alargados la segunda. Dentro del primer grupo se encuentran las variedades-población Bola, y en el segundo, el grupo de las variedades-población Ocales también llamadas Agridulce de la Vera. Se trata de variedades muy rústicas y muy bien adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de la zona. Su magnífica aclimatación es la razón por la que no han sido sustituidas por ninguna variedad foránea. Otro hecho importante que justifica el uso de material vegetal autóctono es su total adaptación al sistema de secado al humo, utilizado en la Vera desde el siglo XVII, y que permanece en la actualidad.

Las características climáticas que ofrece el microclima de la zona de producción, debido a la protección de la Sierra de Gredos, junto a las propiedades de los suelos, sueltos, con ausencia total de sales, y la calidad del agua empleada en los riegos, también sin problemas de salinidad, permiten el cultivo de estas variedades autóctonas que dan lugar a unos frutos que proporcionan un sabor particular al pimentón de ellos obtenidos.

Este sabor, debido a la variedad, se completa con el ahumado, sistema de secado vinculado a las características climáticas de la zona, que impiden hacerlo al sol, y que proporciona al pimentón el sabor y aroma característicos y, por añadidura, una alta estabilidad del color.

El uso de variedades autóctonas, el secado al humo y la utilización de molinos de piedra, desde el siglo XVII en la Vera, hace del pimentón producido en esa zona un producto diferente a los demás producidos en el resto del mundo, con personalidad propia, lo que ha dado lugar a que como Pimentón de la Vera se conozca al pimentón producido en el norte de Cáceres según el sistema de elaboración descrito.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera»

Dirección: Avda. de la Constitución, 65  
E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres)

Teléfono: (34) 927 17 02 72

Fax: (34) 927 17 02 72

Correo electrónico: [info@pimentonvera-origen.com](mailto:info@pimentonvera-origen.com)

La Estructura de Control de la D.O.P. «Pimentón de la Vera» cumple los requisitos establecidos por la norma UNE-EN 45.011.

- 4.8. Etiquetado: Las etiquetas comerciales, propias de cada industria elaboradora inscrita, deben ser aprobadas por la estructura de control. En ellas figurará, obligatoriamente, la mención: Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera».

Todo el Pimentón de la Vera certificado por Denominación de Origen Protegida que se expida para el consumo, deberá ir provisto de la identificación con el logotipo registrado por el Consejo Regulador y propiedad del mismo, y de la contraetiqueta numerada, no pudiendo ser comercializado como tal sin este requisito. La contraetiqueta numerada será de un solo uso y no recuperable.

#### 4.9. Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.
  - Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
  - Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
  - Real Decreto 1643/99 de 22 de octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.
-