

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2012/C 27/08)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO****«PIMIENTO DE FRESNO-BENAVENTE»****N° CE: ES-PGI-0005-0705-19.06.2008****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominación:**

«Pimiento de Fresno-Benavente»

**2. Estado Miembro o Tercer País:**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:****3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:**

Es el fruto de la planta de pimiento, *Capsicum annuum* L., para su consumo en fresco (no transformado), fruto de una selección del pimiento tipo «morro de vaca» o «morrón».

El fruto maduro presenta las siguientes características:

## Morfológicas:

— Forma del fruto: Rectangular cercana a cuadrada, más alto que ancho

— Anchura mínima: 10 centímetros

— Color del fruto: Rojo

— Forma del ápice: Muy deprimido

— Espesor de la carne: Superior a 8 milímetros

— Número de lóculos: 3, 4 ó 5

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Físico-químicas:

- Humedad: Mayor del 90 %
- Potasio: Menos de 3 g/100 g.
- Peso unitario del fruto: Mayor de 300 gramos.

Organolépticas:

Al corte se aprecia carne gruesa, de color rojo. En boca se aprecia una elevada jugosidad y piel poco dura. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante. Tras la masticación e ingestión quedan pocos restos de piel en el interior de la boca.

En todo caso deberán cumplir con la norma CEPE/ONU, FFV-28, aplicable a los pimientos dulces.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

La producción agrícola del pimiento deberá llevarse a cabo únicamente en la zona geográfica definida, una vez que se ha demostrado que existen unos factores naturales que inciden en las cualidades del producto.

Los suelos de las parcelas inscritas tendrán unos contenidos de arcilla superiores al 15 %, de limo inferiores al 33 % y de materia orgánica inferiores al 2,1 %. El Órgano de Control autorizará enmiendas orgánicas cuando los niveles de materia orgánica de los suelos sean inferiores al 1 %.

La densidad de plantación será hasta 85 000 plantas por hectárea.

Sobre una misma parcela no se podrá cultivar pimientos durante dos campañas consecutivas.

La recolección de los pimientos se realizará en varias pasadas seleccionando en cada una de ellas aquellos frutos que cumplan los requerimientos de calidad.

No se podrán apilar pimientos en capas de altura superior a 1 metro.

Desde el momento de la recolección los pimientos deberán estar protegidos del sol, en lugares frescos o ventilados y debidamente alejados de materiales susceptibles de generar contaminación.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

No aplica

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas del Pimiento de Fresno-Benavente destinado al consumo figurará obligatoriamente las menciones «Indicación Geográfica Protegida» y «Pimiento de Fresno-Benavente».

Asimismo irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad.

En dichas contraetiquetas figurará la mención «Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente» y su logotipo. El logotipo de la denominación es:



Los envases destinados al consumo, que contengan más de seis unidades de pimiento fresco, deberán llevar cada pimiento identificado mediante una pegatina que contenga el logotipo.

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción agrícola se sitúa en el noroeste de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, ocupando 33 municipios del sureste de la provincia de León, 55 municipios del norte de la provincia de Zamora y un municipio de la provincia de Valladolid.

Es una zona de amplios valles dedicados al regadío con una superficie de 2 769 km<sup>2</sup>.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica:

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona de producción presenta una topografía marcada por los cauces de los ríos Esla y Tera, que la atraviesan, en cuyas vegas están depositados los materiales sedimentarios sobre los que se desarrolla el cultivo del pimiento.

La altitud media de la zona es de 756 metros sobre el nivel del mar, que oscila desde los 700 metros en las zonas sur y sureste hasta los 900 metros al noreste.

El clima de la zona es diferente fundamentalmente al de la subzona limítrofe situada al oeste del río Esla, sobre todo en los regímenes de humedad y temperatura.

La zona se caracteriza por el predominio de suelos de vega de fluvisoles calcáreos. En lo referente a la textura, destaca el elevado porcentaje medio de arena (55,78 %), así como contenidos moderados de limo (25,02 %) y de arcilla (19,15 %).

El pH medio de los suelos es de 7,16 y son ricos en materia orgánica, con un contenido medio del 1,42 %.

Estas características particulares del suelo transmiten unas características diferenciales, sensoriales y físico-químicas, a estos pimientos.

En la zona geográfica persisten unos factores humanos vinculados a la tradición de cultivo del pimiento en esta zona, que garantizan una cuidadosa selección local de las mejores plantas y frutos para la obtención de simiente, la determinación de las mejores parcelas para la producción de pimientos de calidad, así como la adecuada experiencia en las labores de cultivo y cuidado en el manejo de los frutos.

##### 5.2. *Carácter específico del producto:*

El pimiento de Fresno-Benavente es del tipo morrón, grande, de peso unitario superior a 300 gramos, forma rectangular más alto que ancho, anchura mínima 10 centímetros, espesor de la carne superior a 8 mm y presenta de 3 a 5 lóculos.

Es muy jugoso y de piel poco dura. El color del fruto maduro es rojo. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Los factores naturales de la zona geográfica de producción, relacionados con las características de suelos de la zona, otorgan unas características específicas a estos pimientos:

- En la zona de producción definida estos pimientos manifiestan mayor grosor de la carne, mayor jugosidad, menor amargor, menor dureza y menos restos de piel. Estas características están relacionadas con los bajos niveles de materia orgánica del suelo y con las texturas de los suelos existentes en la zona de producción.
- El vínculo del producto con la zona geográfica radica entre otras cosas en su reputación, avalada por diversas referencias históricas y literarias:
- El Archivo Histórico Provincial de León guarda escrituras de protocolos de la villa de Fresno de la Vega, que datan del siglo XVIII, donde se hace referencia a los diezmos de verduras de esta villa, entre las cuales figuran los pimientos.
- En la obra «Fray Gerundio de Campazas», escrita a mediados del siglo XVIII por el afamado escritor cuyo seudónimo es Padre Isla, los pimientos aparecen como colofón de un típico banquete, el cual tiene lugar en Campazas, municipio perteneciente a la zona de producción del Pimiento de Fresno-Benavente.
- Roberto Cubillo de la Puente afirma en su libro «Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800» que los pimientos, a finales del siglo XVIII, entraban en el mercado leonés de forma estacional y debían ser bastante apreciados en esta ciudad, al menos por algunos sectores de la población. Los documentos estudiados muestran la presencia de pimientos en los meses de agosto, septiembre, octubre y noviembre lo que lleva a pensar que el origen de este producto eran las zonas próximas del Pimiento de Fresno-Benavente.
- En la publicación «Avance estadístico de la riqueza que en España representa la producción media anual de las plantas hortícolas y plantas industriales», de la Dirección General de Agricultura, Minas y Montes, del Ministerio de Fomento (1914), aparece una reseña a la provincia de Zamora donde se indica que la variedad de pimientos más generalizada es la conocida por morro de vaca.
- El tratado agronómico «El cultivo de pimientos, chiles y ajíes», publicado por Mundi-Prensa (1996), recoge que la variedad morro de vaca, según localidades y selecciones puede recibir distintos nombres, y entre ellos destaca la denominación “de Fresno” para esta zona de producción.
- En el «Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León (1999/2000)», editado por la Junta de Castilla y León, se cataloga el Pimiento morrón de Fresno de la Vega (con producción en Fresno y otros núcleos de la Ribera del Esla) y el Pimiento de Benavente (con producción dispersa en las comarcas de Benavente y Los Valles). En esta obra se menciona que el de Benavente «se produce en otras áreas de la región como Fresno de la Vega».
- El «Pimiento morrón de Fresno de la Vega» y el «Pimiento de Benavente» aparecen en el catálogo de frutas y hortalizas de la sección castellano-leonesa de la iniciativa europea «Culinary Heritage» (Patrimonio Gastronómico), constituida para fomentar los productos locales y la cocina tradicional, proyecto financiado parcialmente por la Comisión Europea.
- El escudo heráldico de Fresno de la Vega, que data de 1984, incluye la figura de un pimiento como uno de los signos de identidad del municipio.

La reputación actual viene avalada por la repercusión que tienen, tanto las Ferias del Pimiento, que se celebran anualmente el último fin de semana de septiembre, en Fresno de la Vega y en Benavente- y que están incluidas en el calendario ferial oficial de Castilla y León-, como la Cofradía del Pimiento de Fresno.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galerias/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Pimiento\\_Fresno-Benavente.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galerias/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Fresno-Benavente.pdf)

---