



PLIEGO DE CONDICIONES

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

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “PIMIENTO DE FRESNO-BENAVENTE”

Denominación del producto:

Pimiento de Fresno-Benavente

Descripción:

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
- Físico-químicas:
 - Humedad: Mayor del 90%
 - Potasio: Menos de 3 g/100g.
 - 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 deberá cumplir con la norma CEPE/ONU, FFV-28, aplicable a los pimientos dulces.



Zona geográfica:

La zona de producción agrícola se sitúa al noroeste de Castilla y León, ocupando el sureste de la provincia de León, el norte de Zamora y un municipio de Valladolid. Tiene una superficie de 2.769 km².

Comprende los siguientes municipios, agrupados por provincias:

Provincia de León: Algadefe, La Antigua, Ardón, Cabreros del Río, Campazas, Campo de Villavidel, Cimanes de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Fuentes de Carbajal, Gordoncillo, Laguna de Negrillos, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, Pajares de los Oteros, Pobladura de Pelayo García, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valdepolo, Valderas, Valdevimbre, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamandos, Villamañán, Villanueva de las Manzanas, Villaquejida, Villaturiel y Villaornate y Castro.

Provincia de Zamora: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Ayóo de Vidriales, Barcial del Barco, Benavente, Bretó, Bretocino, Brime de Sog, Brime de Urz, Burganes de Valverde, Calzadilla de Tera, Camarzana de Tera, Castrogonzalo, Coomonte, Fresno de la Polvorosa, Frieria de Valverde, Fuentes de Ropel, Granja de Moreruela, Granucillo, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Melgar de Tera, Micereces de Tera, Milles de la Polvorosa, Morales de Rey, Morales de Valverde, Navianos de Valverde, Pobladura del Valle, Pubblica de Valverde, Quintanilla de Urz, Quiruelas de Vidriales, San Cristóbal de Entreviñas, San Miguel del Valle, San Pedro de Ceque, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa Croya de Tera, Santa María de la Vega, Santa María de Valverde, Santibáñez de Tera, Santibáñez de Vidriales, Santovenia, La Torre del Valle, Uña de Quintana, Valdescorriel, Vega de Tera, Villabrázaro, Villaferreña, Villanazar, Villanueva de Azoague, Villanueva de las Peras, Villaveza del Agua y Villaveza de Valverde.

Provincia de Valladolid: Roales.

Prueba del origen:

Los elementos que prueban que el pimiento es originario de la zona delimitada son los procedimientos de control y certificación, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Los pimientos procederán exclusivamente de parcelas inscritas en el registro de parcelas. Estas parcelas deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en dicho registro.
- Los pimientos se envasarán y etiquetarán exclusivamente en industrias envasadoras inscritas en el correspondiente registro. Estas deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en el registro.
- La producción de pimientos y su envasado deberán hacerse según el método descrito en este Pliego.
- Los operadores intervinientes llevarán libros registros donde se indicará: en relación con las materias primas y productos recibidos, anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo llevarán anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen



de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados.

- Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado, los pimientos que hayan superado todos los controles del proceso.
- Se efectuará controles y evaluaciones periódicas del método de producción en las parcelas e industrias, revisión de documentación, existencias, toma de muestras y ensayos de producto.
- Sobre las disconformidades detectadas el órgano de control aplicará, si procediera, el régimen sancionador previsto en su Reglamento.
- Asimismo, como medida de control se dispondrá de un registro, nominal y cuantitativo, de distintivos numerados, de credenciales de pertenencia y de certificaciones, con indicación de todas sus circunstancias.

Método de Obtención:

En las parcelas.

Los pimientos se cultivarán en parcelas de la zona de producción agrícola que estén inscritas. Dichas parcelas tendrán suelos con 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.

En todo momento se manejarán con cuidado para no causar daños físicos en los frutos, no pudiéndose apilar pimientos en capas de altura superior a 1 metro.

Desde el momento de la recolección los pimientos deberán estar protegidos del sol, en lugar fresco o ventilado, y debidamente alejados de materiales susceptibles de generar contaminación tales como productos fitosanitarios o carburantes.

En las industrias envasadoras

En las industrias envasadoras inscritas los pimientos se someterán a los siguientes procesos y en el siguiente orden:

- Control de calidad de la materia prima encaminado a comprobar los aspectos descritos en "Descripción del Producto", y uniformar los diferentes lotes.
- Limpieza y eliminación de elementos extraños que puedan acompañar a los pimientos.
- Selección de pimientos asegurando el cumplimiento de la normativa general de aplicación a pimientos frescos.
- Envasado. Introducción en envases adecuados que eviten daños durante la distribución. Cada envase contendrá hasta 30 pimientos, distribuidos en una o dos capas de altura.



- Control de calidad final que garantice que el producto cumple con las tolerancias aplicables y que los envases no presentan defectos.
- Colocación de las etiquetas comerciales conforme a lo establecido en la legislación vigente y de las contraetiquetas identificativas.

Vínculo:

El vínculo del producto 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. En una escritura firmada en 1727 por el párroco de San Miguel, de Fresno de la Vega, se detalla que el diezmo *“se compone de verzas, zebollas, lechugas, ajos, nabos, zebollinos, colina, pepinos, melones, sandías, pimientos y calabazas”*.
- En la obra “Fray Gerundio de Campazas”, escrita por el afamado escritor cuyo seudónimo es Padre Isla a mediados del siglo XVIII, 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 Y Benavente*. La cita es la siguiente: *“Diose principio a la comida según la loable costumbre de Campos en mesas de mayordomía, con un plato de chanfaina. Hubo su cordero asado, sus conejos, su salpicón, su olla de vaca, carnero, cecina, chorizos y jamón, todo en abundancia, sirviéndose a los postres aceitunas, pimientos y queso de la tierra (...)”*.
- 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 (procedentes del Archivo Histórico Municipal de León) muestran la presencia de pimientos en el mercado leonés en los meses de agosto, septiembre, octubre y noviembre. Asimismo se comprueba su presencia en los meses de septiembre y octubre en el Registro de Puente Castro, arrabal situado al sur de la ciudad de León y punto de entrada de mercaderías, lo que lleva a pensar al autor que el origen de este producto eran las zonas del Pimiento de Fresno y 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*, y cita Benavente, junto con Zamora y Toro, como las únicas poblaciones zamoranas donde hay comercio de productos hortícolas.
- 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 afamado crítico gastronómico José Carlos Capel publica una reseña sobre el establecimiento El Ermitaño en el suplemento *El viajero*, del diario EL PAÍS, de fecha 17 de julio de 2004. Según esta cita, este restaurante de Benavente, galardonado con una estrella de la guía Michelin, ofrece entre sus propuestas “(...) pimientos del Tera, cecinas de Astorga, jamones de Guijuelo...”
- 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.

Asimismo, el pimiento presenta cualidades específicas, descritas en el apartado denominado “descripción del producto”:

- El pimiento “de Fresno” es un ecotipo local especialmente adaptado a la zona de producción y que se manifiesta diferente a otros ecotipos cultivados en otras zonas. Es un pimiento 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 3, 4 o 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. Tras la masticación e ingestión quedan pocos restos de piel en el interior de la boca.

Por otro lado, los factores naturales de la zona geográfica de producción, relacionados con las características de suelos de la zona, otorgan unas características propias a estos pimientos:

- En la zona de producción esos 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 suelos existentes en la zona de producción.

Existen además factores humanos vinculados a la tradición de cultivo del pimiento en la zona de producción, que garantiza una cuidada 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, experiencia en las labores de cultivo y cuidado en el manejo de los frutos.

Estructura de Control:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: +34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en el Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

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.

Requisitos Legislativos Nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre. Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.