

**Publicación de una solicitud de modificación 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**

(2010/C 321/09)

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.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9**

**«PIMIENTO ASADO DEL BIERZO»**

**N° CE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

**2. Tipo de modificación:**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

**3. Modificaciones:**

**3.1. Zona geográfica:**

El pliego de condiciones original, así como la ficha resumen publicada, establecía que la zona de producción agrícola, así como la de elaboración o asado del pimiento, serían coincidentes, abarcando a 17 términos municipales de la comarca de El Bierzo. La modificación propuesta consiste en no aplicar restricciones geográficas a la zona de elaboración, de modo que pueda realizarse el asado del pimiento en cualquier zona. Ello es así dado que no existen aspectos naturales del medio geográfico que se transmitan al producto durante el asado del pimiento.

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

### 3.2. *Etiquetado:*

Se introducen especificaciones adicionales sobre la utilización de la indicación geográfica en productos transformados, al objeto de que puedan estar sometidos a control.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«PIMIENTO ASADO DEL BIERZO»

Nº CE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

IGP ( X ) DOP ( )

### 1. **Denominación:**

«Pimiento Asado del Bierzo»

### 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 al natural o transformados.

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

El producto a proteger es el fruto de la planta de pimiento (*Capsicum annuum L.*), de ecotipo Bierzo, destinado a consumo humano y que se presenta asado y envasado.

El pimiento pertenece al ecotipo del Bierzo, es un conjunto de individuos que presentando características genéticas idénticas a las de la variedad a la que pertenecen, están adaptados a las condiciones de la comarca del Bierzo, presentando diferencias morfológicas y fisiológicas debidas al medio, y precisamente por ello, reciben como sobrenombre «del Bierzo».

#### 1. Las características físicas y morfológicas exigibles al pimiento fresco son:

- Superficie: Presenta paredes lisas, con pocas hendiduras y poco marcadas, sin hendidura estilar. Piel tersa y brillante, sin rugosidades ni zonas blandas, de color de rojo pálido a rojo oscuro. No se admitirán los que tengan zonas verdes.
- Número de lóbulos: 3-4
- Conformación: Triangular alargada, longitud superior a 10 cm. y anchura superior a 6 cm.
- Ápice: Con punta roma.
- Pericarpio: Presenta carne firme, que tolera la presión manual sin daños. El espesor medio de la carne del pimiento es inferior a 8 mm.
- Peso por unidad: Superior a 160 gramos

#### 2. Las características mínimas de calidad exigibles al pimiento fresco son:

- Pimientos enteros, bien desarrollados, provistos de pedúnculo, limpios y exentos de humedad exterior, materias extrañas visibles u olores extraños.
- En el caso de tener algún defecto superficial de origen sanitario o climatológico su superficie total no excederá de 1 cm<sup>2</sup> en cada pimiento.
- El pimiento deberá mantener su forma y consistencia, considerándose defectuosos aquellos frutos malformados o deformados.

3. Las características físico-químicas y organolépticas exigibles al pimiento asado son:

- Color: De rojo pálido a rojo oscuro
- Olor: Olor típico a pimiento asado, olor a humo
- Sabor: Sabor primario ligeramente amargo con regusto a humo medio bajo y poco picante.
- Superficie: Algo fisurada
- Restos quemados: Inferior a 1,5 cm<sup>2</sup> en 100 gramos de pimiento
- Presencia de semillas: Hasta 10 semillas en 100 gramos de pimiento
- Caldo: Líquido poco espeso
- Textura: Dureza baja o blanda, con cohesividad media-baja
- Homogeneidad: El contenido del envase deberá ser homogéneo en cuanto a coloración, forma, tamaño y consistencia
- Hidratos de Carbono: Inferior al 5 %. Confiere el sabor típico ligeramente amargo
- Fibra alimentaria: Inferior al 3 %. Confiere la baja dureza típica

Los pimientos asados en conserva se pueden presentar enteros o en trozos. Cuando se presentan enteros ha de pertenecer a las categorías comerciales Extra o Primera, y cuando se presentan en trozos, ha de pertenecer a la categoría comercial Primera, según establece la norma de calidad vigente para conservas vegetales aplicable a conservas de pimientos.

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:*

En la zona geográfica de producción delimitada, situada en el centro de la comarca del Bierzo, tendrá lugar la producción agrícola de los pimientos.

Las parcelas deben presentar suelos de textura franca y con pH entre 5,0 y 7,0, y estar plantadas con plantas del ecotipo del Bierzo. Sólo se permiten los riegos en líneas ó localizados, que impidan que la base del tallo esté en contacto con el agua. La recolección se realiza manualmente y de forma escalonada en varias pasadas, seleccionando en cada una aquellos pimientos que presenten las características más acordes con lo descrito en el pliego de condiciones.

La producción de pimientos del ecotipo El Bierzo, en dicha comarca, es el aspecto fundamental que transmite las cualidades al producto final, incluso cuando su asado no se realiza en dicha zona.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Las industrias de elaboración y envasado que hayan obtenido el certificado del Consejo Regulador utilizarán obligatoriamente en las etiquetas la mención «Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo» y el logotipo del Consejo Regulador.

Cualquier tipo de envase en el que se expidan para su consumo los pimientos asados protegidos irá provisto del distintivo numerado expedido por el Consejo Regulador que será colocado por la planta envasadora inscrita.

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

La zona geográfica de producción agraria delimitada se encuentra situada en el centro de la comarca del Bierzo, en el extremo noroeste de la provincia de León, y por tanto de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y abarca los siguientes términos municipales:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo.

No se aplica restricción geográfica a la zona de asado de pimiento.

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

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

La zona de producción delimitada es una fosa tectónica enmarcada por un cinturón montañoso constituido por diversas sierras y montes, de tal modo que sólo presenta una salida fácil por el valle del río Sil. La altitud media de los municipios productores de pimiento se sitúa en torno a los 550 metros sobre el nivel del mar.

Los suelos donde se asientan los cultivos del pimiento son de tipo franco, profundos, sueltos, permeables y con un drenaje moderadamente bueno; pobres en materia orgánica, calcio, fósforo, potasio y sodio, y con una relación Carbono/Nitrógeno entre 8 y 10. Los valores pH suelen ser ligeramente ácidos, entre 5,5 y 7,0.

El Bierzo dispone de clima Mediterráneo, (índice de mediterraneidad de 5,28), por ser una zona con prolongadas horas de sol, temperatura media anual de 12,5 °C y una precipitación media anual de 800 mm.

El periodo medio de heladas es amplio, desde el 11 de noviembre al 4 de abril, lo cual permite la mayoría de los años cultivar el pimiento a primeros de mayo y recolectarlo desde mediados de agosto hasta primeros del mes de noviembre.

El número de horas de sol, la radiación solar y la temperatura están directamente relacionadas con el bajo nivel de hidratos de carbono generados por la actividad fotosintética de la planta, inferior al 5 %, lo cual aporta al pimiento un sabor ligeramente amargo, detectable entre sus características organolépticas.

El contenido en fibra alimentaria — principalmente celulosa —, que también depende de la actividad fotosintética, se encuentra en un porcentaje bajo, por debajo del 3 % que proporciona una baja dureza al pimiento, fácilmente detectable entre sus características organolépticas.

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

La especificidad del producto viene dada por el origen geográfico de la producción, que otorga al pimiento ecotipo del Bierzo unos bajos niveles de hidratos de carbono y de fibra alimentaria, lo cual otorga al pimiento asado una baja dureza y un sabor ligeramente amargo.

##### 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):*

El número de horas de sol, la radiación solar y la temperatura están directamente relacionados con el bajo nivel de hidratos de carbono generados por la actividad fotosintética de la planta.

El contenido en fibra alimentaria — principalmente celulosa —, que también depende de la actividad fotosintética, se encuentra también en un porcentaje bajo.

Por otro lado, las referencias históricas y literarias prueban una reputación del producto basada en la tradición de cultivo del pimiento así como a las características de su asado y embotado.

El asado se realiza mediante el método tradicional de plancha u horno, calentados con leña o gas, pues no menoscaban la calidad del producto. Este procedimiento aporta al pimiento un aroma y regusto a humo que no se altera pues solo se le añade una pequeña cantidad de aceite, sal y zumo de limón o ácido cítrico.

Todo el proceso de asado, descorazonado y pelado se realiza de forma manual, sin utilizar soluciones químicas, ni siquiera lavado con agua. Por este motivo el pimiento asado presenta algunos restos quemados y semillas que nos indican de su elaboración manual.

Puesto que estas operaciones de asado pueden ser realizadas igualmente en cualquier otra zona, se ha optado por no restringir la zona de elaboración.

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

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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

---