Representación Permanente de España
ante la
Unión Europea

REPR. PERM. ESPAÑA U.E.
BRUSELAS
SALIDA
Fecha 10 JUIN 2003
A24-7923.1

DG AGRICULTURE
19963 12 JUIN 03 15:36
ORIGINAL 83
COPIE

Bruselas, 10 de junio de 2003

Sra. Dña. Isabelle PEUTZ
Jefe de Unidad - DG AGRI/B/I.4
L-130 05/37
Comisión de la UE
Bruselas

AGRI B.3
13 -06- 2003
TO: CSC
COPY:

Asunto: Solicitud inscripción indicación geográfica protegida "Pimiento Riojano"

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, se acompaña documentación relativa a la solicitud de inscripción en el Registro Comunitario de la Indicación Geográfica Protegida "Pimiento Riojano", que sustituye la solicitud anterior remitida el pasado 21 de enero con el nº 894.1 de registro de salida.

Un atento saludo,

José Manuel Rodríguez Molina
Consejero Coordinador de Agricultura,
Pesca y Alimentación

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "PIMIENTO RIOJANO"

A) Nombre del producto:

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Pimiento Riojano".

B) Descripción del producto:

B.1.- *Definición:*

Pimiento Riojano: Frutos de la familia de las Solanáceas procedente de la especie *Capsicum annuum L*, de la variedad "Najerano", destinados al consumo humano en fresco o en conserva.

B.2.- *Variedad y características del producto:*

a) Variedad "Najerano". Inscripción: 06/85 - Reinscripción: 07/96. Variedad autóctona de La Rioja, donde se cultiva casi en exclusividad. Plantas de porte erguido y alto, de ciclo normal-tardío. Su desarrollo vegetativo es medio-alto. Regular cubrición del fruto. Los frutos por su forma pertenece al tipo C_3 según clasificación de Pochard, son pedúnculos de forma cónica y acabado ligeramente en pico. Superficie algo rugosa, 2 - 3 caras de 16-18 cm de longitud y 6 - 8 mm de grosor. Carne medio fina. Poca placenta. El peso medio del fruto es medio-alto, entre 225 y 300 gr. Color rojo intenso cuando está maduro. No contiene capsicina.

PARÁMETROS	VARIEDAD NAJERANO
Longitud	entre 15 y 18 cm.
Anchura máxima	entre 8 y 9 cm.
Grosor carne	entre 6 y 8 mm.
Peso	entre 225 y 300 g.
Color de fruto	rojo intenso
Sabor	Dulce

B.3.- Características de los pimientos en fresco:

Los pimientos en fresco amparados por esta Indicación Geográfica Protegida, deberán pertenecer a la ***1ª clase*** según lo dispuesto en el Reglamento (CEE) nº 79/88, de la Comisión de 13 de enero de 1987, concretamente anexo II sobre normas de calidad para pimientos dulces o legislación que le sustituya y han de estar enteros, sanos, frescos,

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

limpios, bien desarrollados, libre de daños por congelación o grietas no cicatrizadas, sin quemaduras causadas por el sol y provistos de tallo.

Los frutos presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez tal que les permita soportar la manipulación y el transporte, respondiendo en el lugar de destino a las exigencias comerciales e industriales establecidas para los mismos.

Una vez envasados, el contenido será homogéneo, presentando pimientos de la misma variedad, calidad y calibre, con el mismo estado de madurez y coloración, siendo la parte visible del envase representativa del conjunto.

B.4.- Características de las conservas.

El contenido de cada envase será homogéneo y no contendrá nada más que pimientos de la variedad Najerano, procedentes de la zona geográfica protegida, asados en horno de llama directa, pelados y descorazonados a mano, sin sumergirlos en agua o soluciones químicas y envasados en su propio jugo.

Las conservas de pimiento pertenecerán a la categoría Extra según lo establecido en la Orden de 21 de noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales, concretamente el Anejo 15 *"conservas de pimiento"* y resto de legislación aplicable, aunque el concepto "Pimiento Riojano", a diferencia de esta Reglamentación, también incluye el pimiento Najerano entreverado en esta categoría, al ser este el más apreciado por los entendidos por su fácil digestibilidad y su gran suavidad.

Los frutos empleados pueden presentarse por tanto como verdes, rojos o entreverados, según las preferencias de los consumidores, en cuadros o en tiras (en este último caso con una anchura no inferior a 1 cm), pero siempre con un color uniforme, sin presencia de partes amarillas, con una firmeza del 90 %, y un promedio de 6 semillas/pieza o por 100 g. de producto escurrido y de 1 cm^2 de piel quemada por pieza o 100 g.

La normativa vigente exige reducir el pH de las conservas de pimiento hasta un valor de 4.5. Pero dadas las características intrínsecas de nuestro producto (un pH algo más bajo que el de pimientos de otras variedades), esta dosis será muy pequeña, evitando de este modo, el sabor artificial que se adquiere con el empleo de este producto químico.

B.5.- Características organolépticas:

El Pimiento Riojano, tiene un excelente sabor, una gran finura en su carne y agradable paladar.

Las cualidades gustativas, olfativas y sensoriales tan apreciadas por todos, son debidas además de por las propiedades intrínsecas del fruto seleccionado cuidadosamente antes de someterlo al proceso de transformación, a su forma artesanal de elaboración siguiendo el método utilizado tradicionalmente en los hogares riojanos.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

El asado en horno de llama directa, permite mantener la consistencia y color de la carne del pimiento. El pelado, descorazonado y la eliminación de las semillas, realizada de forma manual, sin lavar ni sumergir los pimientos en agua o soluciones químicas, evita la disminución de calidad del producto, el aporte de sabores artificiales, haciéndolo más digestivo y sabroso.

C) Delimitación de la zona geográfica:

La zona geográfica delimitada, está compuesta por la Comarca de Rioja Alta, Rioja Media y Rioja Baja.

La zona de producción coincide con la de conservación, acondicionamiento y envasado.

Situación y Superficie de la Zona.

La Rioja se encuentra situada en la cuenca del río Ebro, extendiéndose entre la cordillera Ibérica al S, y el Ebro al N. Esta Comunidad Autónoma, limita al norte con Álava y Navarra; al sur con Soria; al este con Navarra y Zaragoza y al oeste, con Burgos, quedando enmarcada por los paralelos 42° 38' y 41° 55' de latitud Norte y los meridianos 2° 01 y 0° 34' de latitud Este. Desenvuelve su territorio por la Depresión del Ebro, Cordillera Ibérica y mínimamente, Cordillera Cantábrica. Esta Comunidad Autónoma reparte su territorio entre las dos "regiones naturales"; la Primera y más Baja, es una tierra de ribera situada por debajo de los 600 m. de altitud sobre terrazas terciarias; Tierra de viña y de cultivos agrícolas donde reside el 80% de la población. A partir de esa altitud llegamos a la región montañosa que limita al sur con tierras Sorianas y Burgalesas en las cumbres del Sistema Ibérico donde se distinguen dos sectores: el extremo NO que ocupa el S de la provincia, con relieves vigorosos y un estrecho valle surcado por el río Najerilla que, a su vez, separa la Sierra de la Demanda de los Picos de Urbión y Sierra Cebollera, cubiertas de hayedos, robledales y pinares gracias a la influencia atlántica y a la elevada altitud; y la vertiente N, en la Tierra de Cameros, conjunto de relieves que descienden hacia el Ebro atravesados por los ríos Cidacos, Iregua, Najerilla y Leza y afluentes del Ebro.

Su contorno de 504 Km^2, encierra una superficie de 503.388 Ha, donde se localizan 174 municipios que se agrupan en 6 comarcas:

I. Rioja Alta.
II. Sierra Rioja Alta.
III. Rioja Media.
IV. Sierra Rioja Media.
V. Rioja Baja.
VI. Sierra Rioja Baja.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

El pimiento, incluido dentro del grupo de las hortalizas, es tradicionalmente cultivado en la toda la Comunidad Autónoma de La Rioja desde tiempos remotos y en la Ribera baja de Navarra en las orillas de los ríos Ebro y Egea, pero al margen de esta generalización, las principales superficies destinadas al cultivo de pimiento de la variedad acogida por esta Indicación Geográfica Protegida, se agrupa en zonas ribereñas de *Rioja Baja*, Calahorra, Rincón de Soto y Alfaro principalmente; en las comarcas de Nájera y Santo Domingo, en *Rioja Alta*; y en los municipios limítrofes a Logroño como son Agoncillo, Arrubal o Fuenmayor, de *Rioja Media.* Por esta razón, esta Indicación Geográfica Protegida sólo protegerá a los municipios pertenecientes a las comarcas de Rioja Alta, Rioja Media y Rioja Baja excluyendo el resto de zonas ribereñas de otras Comunidades Autónomas limítrofes y dentro de nuestra Comunidad, las comarcas de la Sierra de Rioja Alta, Sierra de Rioja Media y Sierra de Rioja Baja donde por diversos factores, principalmente edafológicos, climáticos y culturales, no se obtienen pimientos de igual calidad.

Pero la zona geográfica protegida por la I.G.P. "Pimiento Riojano", no sólo se ciñe a meros límites administrativos, sino que además se tienen en cuenta los elementos que condicionan el desarrollo del cultivo, así como su calidad. Deben destacarse, por tanto, la climatología, edafología, calidad del agua de riego, elementos sociales y económicos comunes de la zona.

Concretamente, en la Comarca de la Sierra de Rioja Alta, Sierra de Rioja Media y Sierra de Rioja Baja, pertenecientes a los sectores III y IV con clima *"Mediterráneo templado fresco"* y *"Mediterráneo templado frío"* respectivamente, es imposible el desarrollo del cultivo de Pimiento Riojano al no completar este su ciclo productivo, ya que los veranos son más cortos y fríos que en la zona geográfica protegida, hay una menor insolación, existen mayores contrastes de temperatura entre el día y la noche y son más frecuentes las heladas. Además los suelos tampoco son los adecuados al ser poco profundos y poco fértiles.

Por el contrario las temperaturas más altas y sin tantos contrastes, la gran luminosidad (factor que en otras zonas puede ser limitante, especialmente en los primeros estados de desarrollo y durante la floración), junto con otras características climáticas y edafológicas como suelos profundos, con gran capacidad de almacenamiento de agua, ricos en materia orgánica (> 1,2 %) y elementos minerales, no muy salinos y a pleno sol, suelos fértiles y sobre todo bien drenados, con un pH comprendido entre 5,5 - 8,2, permiten el correcto desarrollo del Pimiento Najerano exigente en temperatura, así como la obtención de una buena calidad, siendo estas las principales causas de que esta variedad autóctona se cultive casi exclusivamente en la zona geográfica protegida.

En último lugar, las técnicas sociales y culturales también comunes en la zona, como son la selección de las plantas de pimiento con los mejores frutos, las prácticas de cultivo óptimas para conseguir las mejores cualidades, la recolección llevada a acabo con el

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

mayor cuidado posible y el estado de maduración óptimo para una correcta elaboración, y el método de transformación totalmente artesanal, que permite se mantengan los aromas de la carne y por supuesto el sabor característico de los Pimientos de las Variedad Najerano, también son características y diferenciales de la Zona Geográfica Protegida.

De toda la Comunidad Autónoma de La Rioja, la superficie destinada al cultivo de pimiento es de 354 has, lo que supone un 3,24 %. En La Rioja Baja, región con más has. dedicadas al cultivo del pimiento (177 ha.), se destina el 20.88 % al cultivo de la variedad Najerano. La Rioja Media con 89 ha. cultivadas de pimiento, dedica un 55,43 % para el cultivo de la variedad Najerano. La Rioja Alta dedica al cultivo de *Capsicum annum* 77 ha., de las cuales el 56,96 % son para el Pimiento Riojano.

Así de las 354 has dedicadas al cultivo de pimiento, aproximadamente 138 has. están ocupadas por la variedad acogida por la I.G.P. "Pimiento Riojano", dando como resultado una producción aproximada de 3.589 Tm (44,9 % de la producción total de pimiento).

D) Elementos que prueben que el producto es originario de la zona geográfica

El pimiento Riojano, en primer lugar y debido a las condiciones climatológicas, edafológicas y culturales, es oriundo de la zona geográfica protegida e inconfundible, dado su morfología y su gran calibre.

Además, el antiquísimo estilo de elaboración con asado al fuego, junto con el pelado, descorazonado y la eliminación de semillas de forma manual y sin sumergir los pimientos en agua o soluciones químicas, y el envasado en su propio jugo sin emplear líquido de gobierno, otorgan al producto las características y calidad que les diferencia del resto de pimientos producidos y elaborados en otras zonas limítrofes.

***D.1.-* Procedencia de las materias primas.**

El pimiento es un producto agrícola con gran tradición cultural y alimentaria en La Rioja, transmitiéndose de generación en generación. Cada pueblo o zona de La Rioja ha sabido transmitir las peculiaridades de este producto y su método de elaboración, dándoles nombres de los pueblos para distinguirlos entre sí, como por ejemplo el pimiento Najerano, de Santo Domingo, el Morrón de Calahorra, las Alegrías Riojanas, etc.....

Los Pimientos Riojanos, procederán de las Explotaciones, Almacenes en fresco e Industrias que situadas en la zona geográfica protegida, se encuentran inscritas en el Registro correspondiente al cumplir con las condiciones especificadas en el Reglamento de la Indicación y en le presente Pliego de Condiciones.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los Registros (instalaciones y/o productores), además del autocontrol realizado por la propia *"Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y Santo Domingo"*, estarán sometidos a un ***control externo*** realizado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja, perteneciente a la Consejería de Agricultura Ganadería y Desrrollo Rural, o por una Entidad Externa de Control autorizada, contratada por la propia Asociaciación, que tendrá reconocida por la Autoridad Competente (la Consejería de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja) el cumplimiento de la norma **UNE EN 45.004**, con objeto de verificar de forma imparcial, que los Pimientos que ostentan la Indicación cumplen los requisitos del Reglamento y del presente Pliego de Condiciones.

Posteriormente, será el Instituto de Calidad Agroalimentaria **(I.C.A.R.)** de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, en base a los informes emitidos por la Entidad de Control, el encargado de la Certificación del producto.

El *Consejo de Coordinación*, Órgano Colegiado adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, es llamado junto con la *Entidad Externa de Control y/o el I.C.A.R.* a garantizar la imparcialidad en el desarrollo de las actividades de control y certificación del producto.

Cada explotación y/o parcela, almacén en fresco e industria, solicitará su registro a la *"Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y Santo Domingo"* en los impresos dispuestos por la misma, acompañados de los datos, documentos y comprobantes que, en cada caso, sean necesarios, y su inscripción en el ***Plan de Control***.

Posteriormente, el I.C.A.R. o la *Entidad Externa de Control autorizada,* mediante inspectores cualificados, realizará una ***auditoría registro*** acompañada de su correspondiente informe.

Las explotaciones y/o parcelas, almacenes en fresco e industrias que sean calificadas como **NO APTAS**, no podrán volver a solicitar auditoría de registro hasta que solucionen dicha no conformidad suspendiendo el proceso de evaluación.

Una vez la auditoría registro de la explotación y/o parcela, almacén en fresco e Industria ha resultado **APTA**, el responsable deberá ***inscribirla en el registro correspondiente*** gestionado por la Asociación.

Con posterioridad, la Asociación entregará a los titulares de plantación, a los comerciantes y elaboradores inscritos la correspondientes credencial y comunicará la nueva alta al *Consejo de Coordinación, al I.C.A.R. y/o Entidad Externa de Control Autorizada.*

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

La *"Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y Santo Domingo"* será la encargada de tener el **Registro** permanente actualizado, con una accesibilidad inmediata a los datos de manera que se puedan cruzar y tener conocimiento de estos, y de tener al corriente de cualquier modificación al *Consejo de Coordinación* y al ICAR y/o a la *Entidad Externa de Control Autorizada.*

Las explotaciones y/o parcelas, almacenes en fresco e industrias consideradas como APTAS, en un porcentaje establecido anualmente por el Consejo de Coordinación, serán ***auditadas anualmente***, evaluando que todos los requisitos de inscripción siguen siendo correctos.

Habrá tres tipos de Registros:

a) Registro de explotaciones y/o parcelas.
b) Registro de comercializadores o almacenistas en fresco.
c) Registro de industrias.

La inscripción en estos Registros es voluntaria, al igual que la correspondiente baja. La inscripción en estos, no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros Registros, que con carácter general estén establecidos.

Serán requisitos para obtener la inscripción en los diferentes Registros:

1.- Que en las parcelas se empleen técnicas que aseguren el desarrollo óptimo los frutos, realizando selecciones de plantas y semillas que aseguren su perduración en el tiempo y su origen, mejorando y tipificando la calidad de producción.

2.- Que la recolección se realice en el momento adecuado, asegurando de este modo, el desarrollo y grado de madurez tal, que permita a los frutos soportar la manipulación y el transporte respondiendo en el lugar de destino a las exigencias comerciales e industriales establecidas para los mismos. La recolección se deberá realizar en las mejores condiciones y con el mayor cuidado posible, evitando lesiones en los frutos, eliminando los que no cumplan con los parámetros de calidad establecidos en el presente pliego de condiciones.

3.- Que las explotaciones y/o parcelas, almacenes en fresco e industrias, se ubiquen dentro de la zona geográfica protegida, y produzcan o acondicionen pimientos de la variedad Najerano.

4.- Que por parte del ICAR y/o Entidad de Control Externa Autorizada, se ratifique un informe interno en que se valore positivamente la aptitud para que en las explotaciones y/o parcelas, almacenes en fresco e industrias, cuya inscripción se solicita, para producir o envasar pimientos de conformidad con lo dispuesto en el Pliego de Condiciones.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

5.- Que el método de elaboración empleado en las industrias, se fundamente en el asado del fruto en horno de llama directa, el envasado utilizando el jugo en vez líquido de gobierno y el pelado, descorazonado y eliminación de sus semillas de forma manual, sin lavar ni sumergir los pimientos en agua o soluciones químicas que disminuyan su calidad.

6.- Tanto las explotaciones y/o parcelas como las industrias inscritas en el Registro de la Asociación, poseerán un "***Libro de Reclamaciones***", en el que se registrarán las reclamaciones realizadas por los clientes, la forma de solucionarlas y el tiempo estimado para su resolución.

D.2.- Trazabilidad del producto.

La ***trazabilidad*** del producto está garantizada por su identificación en cada una de las etapas de producción y comercialización.

Para conseguirlo, los técnicos la "*Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y Santo Domingo*", además de realizar el control de las producciones en campo y determinar la fecha exacta de la recolección, realizan su propio autocontrol en el área de envasado, asegurando de este modo, el control en toda la cadena productora, obteniendo datos fiables a la hora de otorgar la calificación y así asegurar la trazabilidad de los productos amparados.

Del mismo modo, cuando el producto certificado sale de la industria o almacén en fresco para su posterior comercialización, se elaborará el ***albarán de expedición*** correspondiente y se controlarán las etiquetas y certificados de expedición. Las etiquetas que acompañarán al "Pimiento Riojano" serán ***etiquetas numeradas***, de este modo se controlará que el gasto de etiqueta que se realice en cada establecimiento, corresponde con la cantidad de producto certificado expedido, evitando que se puedan etiquetar con el logotipo de la Indicación pimientos no acogidos a la Indicación Geográfica Protegida.

Respecto a los ***detallistas o comercializadores*** del producto terminado, deberán disponer de un listado de los puntos de venta a los que se distribuyen el producto certificado. Los suministradores deberán establecer las condiciones mínimas a cumplir por los establecimientos que vendan al consumidor el producto certificado.

En caso de que se produzca alguna incidencia, se retirarán las etiquetas quedando inmovilizadas y a disposición de la Asociación, quien procederá a su destrucción. El número de etiquetas inmovilizadas se anotará en el Registro correspondiente de "Control de Etiquetado" (Formato 2).

Los certificados caducados se archivarán durante un periodo mínimo de seis meses.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

D.3.- Procedimiento de Control.

Todas las explotaciones o industrias inscritas en el Plan de Control, tendrán la obligación de permitir la entrada en sus establecimientos, a los inspectores para que realicen cuantas auditorías, comprobaciones y toma de muestras consideren necesarias.

Tras inscribirse en el Registro Obligatorio correspondiente, serán los miembros de la *"Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y Santo Domingo"*, los encargados de asegurar el correcto funcionamiento interno de la Indicación, y el ICAR y/o la *Entidad de Control Externa Autorizada*, quien supervisará este correcto funcionamiento, mediante auditorías externas establecidas en el ***"Plan de Auditoría".***

Las actividades del ***"Plan de Auditoría"***, alcanzarán:

1.- Auditoría documental del sistema.

2.- Inspecciones de áreas productivas, realizando visitas a campo con objeto de verificar el cumplimiento y grado de implantación de los requisitos del presente pliego de condiciones.

3.- Toma de muestras. Los inspectores, cuando sea preciso, procederán a la toma de muestras de los productos bajo control para su posterior análisis en laboratorio para aquellos parámetros que lo requieran, y a la toma de muestras y/o medición in situ, para aquellos otros parámetros que sean fácilmente medibles. La toma de muestras se realiza en tal manera que permita la realización de análisis contradictorios y dirimentes para la resolución de conflictos y desacuerdos.

4.- Emisión del informe, con base en las conclusiones extraídas de la auditoría del sistema documental, las inspecciones y los resultados de los análisis y mediciones. Se hará mención a las no conformidades habidas en la producción en contra de los requisitos del pliego de condiciones que pasarán a ser categorizados bajo los siguientes tipos:

- No Conformidades Muy Graves.
- No Conformidades Graves.
- No Conformidades Leves.

Posteriormente, el I.C.A.R. supervisará el informe del auditor y las acciones propuestas por el suministrador, comunicando su decisión al solicitante.

Si la decisión es favorable, el ICAR concederá la ***Certificación del Producto***, en caso contrario se solicitarán nuevas acciones correctoras que, una vez remitidas serán evaluadas de nuevo.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

D.4.- Entrega de la Certificación.

Cuando tras la decisión favorable, se verifique que el "Pimiento Riojano" cumple las condiciones especificadas en el Pliego de Condiciones y en el Reglamento, el ICAR extenderá el certificado de conformidad.

Posteriormente la *"Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y Santo Domingo"* hará entrega a los almacenes en fresco e industrias certificadas, de las etiquetas numeradas con el emblema de la Indicación Geográfica Protegida "Pimiento Riojano", que deberán ser fijadas en los envases, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

Solo se envasarán y saldrán al mercado con garantía de su origen, avalada por el distintivo de Control Externo, los pimientos que superen a lo largo de todo el proceso todos los controles.

D.5.- Controles y Análisis.

Respecto a las muestras tomadas para analizar aquellos parámetros que el I.C.A.R. o la Entidad Externa de Control Autorizada requieran, se analizarán exclusivamente en los laboratorios acreditados por la norma **UNE EN-45.001.**

E) Método de obtención del producto:

- Selección del material vegetal y siembra.

La semilla empleada por los agricultores, procederá de semilla seleccionada entre las mejores plantas, entendiendo por estas, las que posean carga homogénea en cuanto a calibre de sus frutos, uniformidad de coloración, ausencia de hombros, manchas, grietas....

La siembra se realizará en el momento adecuado, asegurando el correcto desarrollo del fruto, bien en tacos de turba o en semillero tradicional para proceder a su posterior trasplante.

La siembra podrá realizarse a voleo o de forma mecánica sobre sustratos de turba en bandejas de poliestireno.

La planta se mantendrá en semillero el menor tiempo posible, obteniendo de este modo un pimiento de mayor calibre y mayor peso medio.

Para acelerar el crecimiento de las plántulas, anticipándose de este modo el trasplante, se permitirá la utilización de calefacción de apoyo en tiempo frío.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

- Parcelas.

Los agricultores deberán seleccionar bien las parcelas antes de proceder a su cultivo, asegurando que no se hayan plantado en años anteriores cultivos esquilmantes, que puedan ocasionar un decrecimiento en la calidad del pimiento.

Por la misma razón, también se comprobará que en la parcela elegida no existe riesgo claro de ataque de la "seca del pimiento".

- Preparación del terreno:

Las labores preparatorias serán las necesarias en función; del estado en que se encuentre el suelo, del cultivo precedente, de las condiciones climatológicas, del pH y el equilibrio entre nutrientes del suelo y la época de plantación, asegurando de este modo un correcto desarrollo del fruto y una correcta adaptación a las necesidades del sistema de riego que se requiera emplear en cada caso, ya que el pimiento es muy exigente en este aspecto.

Estas operaciones se realizarán teniendo en cuenta la pendiente del terreno, manteniendo de este modo la adecuada conservación del suelo.

- Plantación.

La plantación se realizará cuando las temperaturas medias diarias sean superiores a 101C y podrá realizarse a raíz desnuda o con cepellón, de forma manual o mecanizada.

Si el trasplante se realiza con cepellón, se asegurará que las raíces principales no estén enrolladas en el taco de turba, favoreciendo de este modo el arraigue en el trasplante, una mayor producción y mayor uniformidad del fruto.

- Densidad de Plantación.

Es muy importante determinar con anterioridad, la **densidad de plantación**, ya que ésta influye directamente sobre el peso medio de las piezas, el rendimiento y su calidad.

La **disposición** de la plantación, se determinará en función del tipo de riego que se vaya a emplear.

- Fertilización:

La **fertilización** será la adecuada teniendo en cuenta las extracciones del cultivo, el estado nutricional de la planta, el nivel de fertilidad del suelo y las aportaciones efectuadas

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

por otras vías (agua, materia orgánica..), de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes entre el suelo y la planta.

El aporte de nutrientes podrá realizarse directamente en el suelo o mediante pulverizadores foliares durante el cultivo.

Antes de la siembra, se realizará un ***abonado de fondo*** con (N, P y K).

Cuando se añada materia orgánica, esta se añadirá bien fermentada.

El pimiento es un cultivo generalmente de producción escalonada, por lo que además del ***abonado*** de fondo, hay que mantener una aportación de ***cobertera*** fundamentalmente de (N).

- *Riego:*

Se deberá lograr un buen aprovechamiento del agua de riego, para lo cual, la dosis se ajustará a las necesidades del cultivo de forma que sean mínimas las pérdidas por percolación, evaporación o escorrentía.

Se evitarán también las condiciones extremas de humedad, bien por encharcamiento o por déficit, que originarán consecuencias negativas en las plantas.

Se realizará un riego copioso justo después del transplante, asegurando de este modo el buen arraigue de las plantas.

Durante las primeras fases vegetativas se mantendrá el suelo con un nivel de humedad medio para favorecer el arraigue y un buen desarrollo radicular.

En los periodos de sequía, se proporcionará a la planta todo el agua que precise para su crecimiento.

- *Tratamiento de las malas hierbas, plagas y enfermedades:*

Para el control de las malas hierbas, plagas y enfermedades, será preferible el empleo de métodos culturales que reduzcan el potencial infeccioso en el suelo, lo que comenzaría con la reducción de la altura y longitud de los caballones, menor dosis de riego evitando siempre el encharcamiento del terreno y los aporcados excesivos.

Si fuera necesario aplicar una intervención química, las materias activas serán las que generen menor impacto ambiental, mayor eficacia, menor problema de residuos, menor efecto sobre la fauna auxiliar y menor problema de resistencia.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

La maquinaria empleada en este caso, se someterá a revisión y calibrado periódico.

- *Otras labores culturales:*

Será necesario proceder a la **reposición** de las plantas que no se han adaptado al medio y por lo tanto, mueren.

- *Recolección y transporte:*

La recolección se realizará en el momento en que los caracteres físicos, químicos y organolépticos del producto se ajusten a los valores de los parámetros que definen el momento óptimo de recolección.

La *recolección* se realizará de forma manual, con el mayor cuidado posible, realizando tantas pasadas como sean precisas, seleccionando los pimientos de Categoría I, sanos, frescos, bien desarrollados, libre de daños por congelación o grietas no cicatrizadas, sin quemaduras causadas por el sol y provistos de tallo.

Los pimientos recolectados, serán trasladados hasta el almacén manipulador, en remolques o contenedores rígidos, a una velocidad tal, que evite el aplastamiento del fruto.

- *Recepción, almacenamiento y envasado en fresco.*

La descarga del producto se realizará de modo que se minimicen los efectos de caída libre.

Una vez el pimiento llegue al almacén, se realizará una catalogación y separación de los pimientos de categoría 10, que serán los acogidos por la Indicación, del resto. De este modo se evita en todo momento la mezcla de calidades durante su posterior manipulación.

Los lugares de almacenamiento, se encontrarán correctamente aireados, con una adecuada humedad relativa del aire y con una temperatura óptima, evitando de este modo la pérdida de agua del fruto y en consecuencia su arrugamiento.

El envasado en fresco será manual, y se realizará siempre con sumo cuidado, permitiendo de este modo mantener las características físicas, químicas y organolépticas propias de los Pimientos Riojanos recolectados.

Los pimientos que no cumplan los parámetros de calidad exigidos por esta Indicación o que se hayan deteriorado durante el almacenamiento serán desechados.

El contenido de cada envase, cuidadosamente seleccionado, será homogéneo y contendrá pimientos de la misma variedad, de la misma calidad y calibre, con el mismo

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

estado de madurez apreciable y coloración, siendo la parte visible del contenido del envase, representativa del conjunto.

- *Transformación del producto en conserva.*

Limpieza en seco o húmedo: Con este proceso se eliminará la tierra y restos de materia orgánica que acompaña al pimiento.

Selección: Se eliminarán los posibles frutos defectuosos, dañados, rotos, bajos de color, etc., dejando sólo los frutos de mejor calidad para la Indicación Geográfica Protegida.

Asado: Los pimientos serán asados en horno de llama directa, otorgándoles el sabor y textura que les diferencia del resto.

Pelado, descorazonado y eliminación de semillas: Operaciones en las que se retirará la piel, el pedúnculo y la masa carnosa del interior en la que van insertas las semillas. Ha de realizarse manualmente, sin lavar ni sumergir el fruto en agua o soluciones químicas, conservando así todas sus características.

Clasificación: Los pimientos se clasifican según su color y tamaño para conseguir una buena uniformidad.

Envasado: El envasado se realizará en seco, introduciendo el producto en botes o latas de hojalata o frascos de cristal, utilizando siempre el jugo que suelta el propio pimiento en vez de líquido de gobierno, manteniendo los aromas, la consistencia de la carne y por supuesto el sabor característico del Pimiento Riojano.

Esterilización: Los envases una vez cerrados se esterilizarán en vapor de agua, en agua caliente u otros sistemas de calentamiento autorizados, durante el tiempo y a la presión necesaria para asegurar la destrucción total de los microorganismos.

Enfriado: Una vez concluido el tratamiento térmico, se enfriarán los envases con la máxima rapidez a fin de prevenir el sobrecalentamiento.

Autocontrol: Se efectuarán análisis durante el proceso de elaboración y sobre el producto una vez terminado. Los resultados obtenidos quedarán archivados.

En caso de utilizar autoclaves, estos irán provistos de equipos de registros gráficos de temperaturas y tiempos.

Todas las empresas elaboradoras contarán con el servicio de un laboratorio propio o contratado, con métodos necesarios para realizar los controles de materias primas y de

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

productos acabados que exija la fabricación correcta y el cumplimiento del Reglamento de la presente Indicación.

- *Obligatoriedad del envasado en origen*

Todos los procesos de producción, recepción, elaboración y envasado deben producirse en la zona geográfica delimitada, para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y control del producto amparado.

F) Vínculo con el medio geográfico:

La calidad y características específicas del "Pimiento Riojano", se deben al medio geográfico en el que se producen, conservan, acondicionan, transformar y envasan, debido tanto a los factores naturales como a los humanos. A continuación se explican con más detalle dichos factores y su correlación con las características del producto.

a) Histórico:

Fue *Cristóbal Colón*, quien convencido de haber llegado a la India, llegó a la conclusión sin pensárselo demasiado, de que la especie picante que encontró y con la que preparaban la comida en su "India" tenía que ser la tan deseada pimienta. La llamó tanto pimienta, que creó una confusión de conceptos que ha perdurado hasta nuestros días.

Posteriormente, las semillas de pimiento han viajado en barcos, desde La Habana hasta Sevilla, desde Panamá hasta las Islas Canarias y desde allí a África, Persia, Hungría y los Balcanes.

Dentro del pimiento en general, las conservas de Pimiento en La Rioja adquieren ya en **1856** una fama justamente adquirida por su excelente calidad al elaborar los pimientos mediante tostado de su piel, en todo momento superior al pelado por sosa cáustica.

Destacar también, que el Pimiento Riojano posee desde **1876** una importancia clara en el consumo de nuestro país, según datos de la "Memoria de la Agricultura e Industrias derivadas en la Provincia de Logroño", donde se habla del crédito universal alcanzado por este fruto característico de la producción riojana, para el consumo del país y la provisión de las fabricas de conservas que lo exportan a todas partes.

Posteriormente en **1930**, el Pimiento Riojano adquiere un gran importancia tanto en el comercio de nuestra Comunidad como a nivel Nacional e Internacional con importantes exportaciones a Estados Unidos.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Por otra parte, la notoriedad que el "Pimiento Riojano" ha tenido y continua teniendo en nuestra Comunidad Autónoma e incluso en toda la geografía Nacional, se pone de manifiesto mediante su ancestral empleo culinario, el cual, ha marcado historia.

España, se suele dividir en Regiones según su cocina. El Sur es la región de los fritos, Levante la región de los arroces, el Centro la de los asados, la Cornisa Cantábrica la de la salsa verde y finalmente, el Valle del Ebro queda como la región de los *Chilindrones*.

El Chilindrón es un aderezo, que consiste en una mezcla adecuada de tomate y pimiento. Este es el chilindrón clásico, que se hace en todo el Valle del Ebro. En La Rioja se hacen, además, distintas variedades de Chilindrones: Chilindrón de solo pimiento que acompaña a todo lo que se quiera; y la fritada, hecha de tomate y ***pimientos verdes*** o ***entreverados*** según temporada. En general con chilindrón son casi todos los platos que se titulan "*a la Riojana*".

El chilindrón ha contribuido también, en La Rioja, al desarrollo de la *Industria Conservera*. Conservas de Pimiento con ese olor característico de nuestros pueblos, el penetrante aroma del pimiento asado en brasas a la puerta de las casas, el delicado trabajo de asarlos, pelarlos, embutirlos y hervirlos.... Y como olvidarnos de la multitud de pueblos Riojanos, en los que destacan a la vista las fachadas engalonadas con rastras de pimiento que se secan al sol.

Otros platos típicos basados también en el pimiento, pueden ser, pimientos rellenos, sopa de chilindrón o riojana que es la típica sopa de ajo, pero con el añadido del pimiento seco o fresco según gustos y los huevos a la riojana.

Y es que ya lo decía el Practicón, "*La Rioja tiene fama bien merecida por el cultivo y crianza del pimiento*". También el Dr. Thebussem, mencionaba en 1.929 al pimiento de Nájera *como uno de los manjares calientes de España*, y al pimiento de La Rioja en general, *como uno de los productos alimenticios que España puede exhibir en el momento en que se promuevan y realicen con acierto (según su opinión), exposiciones nacionales o provinciales.*

Hasta nuestros días, y con el deseo de preservar la calidad del pimiento riojano, conocida en todos los mercados y reconocida en todos los ambientes gastronómicos de prestigio, los agricultores han realizado selecciones sucesivas de los mejores frutos, obteniendo como resultado la variedad de "Pimiento Najerano", cuyo cultivo principal, se encuentra desde siempre agrupado en las zonas ribereñas donde el clima, las características de sus suelos, la orografía del terreno junto con el apoyo de la industria conservera centenaria con su forma artesanal de elaboración y envasado, han otorgado a esta variedad oriunda, reputación culinaria y preservación frente al promocionado pimiento del piquillo.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Pero todo lo anterior resultaría insuficiente, si no contáramos con el buen hacer, el celo y la pulcritud de los hortelanos de la zona, que sin duda son esenciales e inestimables para conformar una tradición de calidad muy merecida y una implantación destacada del cultivo y elaboración del pimiento.

b) Natural:

- Orografía:

El extremo oriental de la Cordillera Cantábrica, penetra por el noroeste del marco Riojano mediante los Montes Obarenes, compartidos con la vecina provincia de Burgos, y la Sierra de Toloño, compartida con la de Álava, delimitando así de oeste a este, el reborde septentrional de la Depresión del Ebro en la Provincia

El reborde montañoso meridional de la Depresión del Ebro en la provincia, ocupa prácticamente la mitad sur de la misma y está constituido por el extremo noroccidental de la Cordillera Ibérica, que es precisamente el sector más vigoroso, la cual empieza elevándose bruscamente con el macizo de La Demanda.

Las diferentes serranías ibéricas, acaban frunciendo la mitad de la provincia en un paisaje de abruptos e intrincados interfluvios y profundos valles compartimentados en los que se encajan los afluentes meridionales del Ebro.

La orografía de la Depresión del Ebro en la provincia es de formas suaves, con llanuras, amplias vallonadas de escasa pendiente y algunos cerros aislados. En efecto, dominan las formas tabulares - pues los materiales miocénicos se depositaron sensiblemente horizontales -, constituidas por los materiales más resistentes a la erosión, resolviéndose los flancos de estas formas tabulares en una gradería determinada por la alternancia de rocas duras y blandas. Pero por importante que sean los relieves de origen estructural o litológico, no hay que olvidar que el principal agente del modelado ha sido la denudación, pues la Depresión del Ebro es obra casi toda de la intensa denudación practicada en la cuenca desde fines del Terciario; gracias a su acción ha sido vaciada gran parte de los sedimentos que la rellenaban, excepto donde los materiales han sido más resistentes como en los bordes de la cuenca; pero en el centro, en donde dominan las arcillas, yesos y margas, la denudación ha sido vigorosa y los cauces fluviales transcurren por planicies situadas a poca altura (los afluentes del Ebro, que discurrían encajados en abruptos valles, al llegar a la llanura originan extensas y fértiles vegas).

La depresión es un Abajo relieve vaciado en las formaciones terciarias horizontales como apunta Solé Sabarís. La erosión ha sido gobernada por la profundización del Ebro, nivel de base local que ha condicionado el ahondamiento de sus afluentes; la acción erosiva de estos ríos ha pasado por períodos alternantes de ahondamiento y estabilidad y durante estos últimos se han acumulado abundantes depósitos aluviales muchas veces sueltos o

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

mal cementados; los derrubios de pie de monte cuya edad debe remitirse a principios del Cuaternario (o finales del Plioceno) se conservan hoy sobre los interfluvios formando planicies aluviales; luego los ríos se han encajado en la plataforma de pie de monte y han excavado amplios valles acompañados de un sistema extenso y múltiple de terrazas cuya coordinación está por hacer.

Los sedimentos cuaternarios que cubren ampliamente al mioceno en masas de espesor de muchos metros, están constituidos en su parte superior, por arcillas rojas y conglomerados poligénicos de cantos calizos fundamentalmente, con matriz arcillo-arenosa de color rojo ladrillo.

- ***Edafología:***

La clasificación de los suelos de la provincia, se realizará siguiendo las normas establecidas en la clasificación americana (Soil Taxonomy), basada en los caracteres taxonómicos del perfil del suelo. Según dicho sistema, los regímenes de humedad de los suelos son los siguientes; ***Arídico,*** que se extiende aproximadamente de noroeste a sureste abarcando desde el límite norte de la provincia, hasta la diagonal teórica que uniría Santo Domingo de la Calzada, Nájera y Arnedo hasta Cervera del Río Alhama; inmediatamente por debajo de esta zona, se extiende otra en donde los suelos presentan régimen ***Xérico*** y por último, los suelos del suroeste de la provincia, sierra de San Lorenzo, sierra de La Demanda, de Castejón de las Hormazas, de Camero Viejo, presentan un régimen hídrico ***Ústico***.

En cuanto a los horizontes superficiales o epipediones, el más frecuente en los suelos de la provincia es el ***Ochrico***, caracterizado por tener colores claros, textura franca, escasa materia orgánica y frecuentemente poca profundidad, siendo duro o muy duro cuando se encuentra seco. Otro epipedón es el ***Móllico***. Aunque menos frecuente que el anterior, rico en materia orgánica, de color oscuro, saturación de bases superior al 50 %, característico de las zonas de montaña. Por último otro epipedión presente en el perfil es el ***Umbrico***, muy parecido al anterior pero con una saturación de bases menor del 50 %. Los horizontes subsuperficiales más comunes son: ***Cámbrico, Argílico, Cálcico y Petroxálcico***. El ***Cámbrico*** es un horizonte de alteración como consecuencia del movimiento de partículas, de la hidrólisis de los minerales primarios con formación de arcillas, liberación de sesquióxidos de hierro, disolución y transporte de carbonatos; es el horizonte más frecuente. El ***Argílico*** presenta un proceso de iluviación de arcilla, lo que comporta un grado de evolución notable del suelo. El ***Cálcico*** es un horizonte de acumulación de carbonatos alcalinotérreos principalmente el calcio. El ***Petrocálcico*** es un cálcico cementado. Otro subhorizonte que aparece aunque muy escasamente es el ***Espódico***, constituido por una acumulación aluvial de sesquióxidos de hierro y de materia orgánica.

A nivel de orden, se encuentran en la provincia los siguientes: ENTISOLS, INCEPTISOLS, ALFISOLS, MOLLISOLS, ARIDISIOLS y SPODOSOLS. La variedad es por

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

tanto elevada, ya que se encuentran representados en La Rioja, seis de los diez órdenes de que consta la clasificación americana.

Relación causa-efecto:

Como se ha podido comprobar, la zona geográfica protegida posee una gran diversidad de unidades morfológicas y de tipos de suelos, pero el cultivo del Pimiento Riojano, alcanza su máxima calidad en las zonas próximas al valle del Ebro, de formas suaves, con llanuras y amplias vallonadas de escasa pendiente y algunos cerros aislados, donde sus afluentes discurren encajados en abruptos valles que al llegar a la llanura originan extensas y fértiles vegas.

La erosión del Ebro ha condicionado el ahondamiento de sus afluentes y el acumulado de abundantes depósitos aluviales, con fósforo, potasio, cal, azufre y otros microelementos importantes para su cultivo, como Boro, Magnesio, Molibdeno...

El suelo de la zona geográfica protegida donde se localiza el pimiento, posee una influencia clara sobre la calidad a través del vigor o ritmo de crecimiento que es capaz de transmitir al cultivo. El pimiento de la Variedad Najerano tendrá su máximo desarrollo en suelos profundos, con gran capacidad de almacenamiento de agua, ricos en materia orgánica (> 1,2 %) y elementos minerales, no muy salinos y a pleno sol; en resumen en suelos fértiles.

- Climatología:

Descripción del clima provincial:

La temperatura media anual es de 13,9 ºC, variando desde una media máxima de 19,5 ºC a una media mínima de 8,1 ºC. La temperatura máxima absoluta es de 40,0 ºC y la mínima absoluta es de -6, ºC. El número de días con temperaturas inferiores a 0 ºC es de 29,2 y con temperaturas superiores a 25 ºC es de 116,8 días.

Podría hablarse de un gradiente térmico negativo en la dirección N.E.- S.O., que alcanza su mayor valor (la diferencia de 12 ºC) en la franja central del territorio provincial (desde La Rioja media hasta las sierras de Urbión y Cebollera) y su valor mínimo en la parte más oriental del mismo.

La pluviometría media es de 424,8 mm, oscilando entre los 300 y 1.200 mm. Aquí también se puede hablar del gradiente pluviométrico en la misma dirección, pero ahora positivo, adquiriendo su máximo valor (la diferencia de 900 mm) en la misma franja central antes indicada y su valor más menguado, también en el extremo oriental de la provincia.

Así, conforme se va desde los terrenos pertenecientes a la Depresión del Ebro hacia los que forman parte de la Cordillera Ibérica, mientras la temperatura media anual

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

disminuye, la precipitación anual aumenta, degradándose muy especialmente los correspondientes gradientes en la parte más oriental de la provincia, que alcanza menores cotas de altitud y está más resguardada de las influencias atlánticas.

Clasificación del clima provincial en base al procedimiento de J. PAPADAKIS.

La provincia entera queda bajo el dominio del gran tipo climático **"Mediterráneo"**, uno de los 10 grandes climas distinguidos por PAPADAKIS. Hay que puntualizar no obstante, que en la mitad oriental de la provincia, un amplio sector de terrenos, que comenzando aproximadamente en Albelda de Iregua se ensancha progresivamente en forma más o menos triangular para terminar incluyendo a todo el extremo oriental, no cumple el "régimen de humedad mediterráneo", según PAPADAKIS, por no presentar una pluviometría invernal superior a la estival, lo que confiere un marcado carácter de transición hacia el "régimen de humedad estepario".

El clima "Mediterráneo" se divide dentro del marco provincial en los 4 climas: "Mediterráneo continental templado", que rige en la mitad oriental de la provincia, "Mediterráneo templado", en los terrenos norte-occidentales de la provincia y a lo largo de todo el borde septentrional de la Cordillera Ibérica, "Mediterráneo templado fresco" y "Mediterráneo templado frío", que gobiernan el resto mayoritario de la Cordillera Ibérica, reservándose el clima más frío los terrenos más elevados de la misma.

Relación causa-efecto:

Las temperaturas y gran luminosidad de la zona geográfica protegida, junto con otras características climáticas y edafológicas, son las responsables de que esta variedad autóctona se cultiven casi exclusivamente en la Comunidad Autónoma de La Rioja, asegurando el correcto desarrollo de este fruto, exigente en temperatura.

El clima es idóneo para el correcto desarrollo de este cultivo, entre otros motivos porque durante el desarrollo del botón floral las temperaturas son generalmente superiores a 15 ºC, evitando de este modo la formación de alguna de las siguientes anomalías: pétalos curvados y sin desarrollar, formación de múltiples ovarios que pueden evolucionar a frutos distribuidos alrededor del principal, acortamiento de estambres y de pistilo, engrosamiento de ovario y pistilo, fusión de anteras, etc. Además la ausencia de importantes saltos térmicos (diferencia de temperatura entre la máxima diurna y la máxima nocturna), evitan por otro lado desequilibrios vegetativos en la planta del pimiento y es que el clima Mediterráneo característico de esta zona - inviernos suaves y veranos largos y calurosos- favorece la formación de frutos de mayor tamaño.

Se puede comprobar, como las temperaturas más altas del año se localizan al final del proceso de formación del fruto (maduración), cuando verdaderamente se necesitan para

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

que este defina sus características específicas, siendo más suaves en el resto del ciclo vegetativo.

Tras el reposo invernal, la presencia de una temperatura media suave (11.9 ºC), sin contrastes marcados nocturnos, la ausencia de heladas primaverales y la elevada insolación, favorecen la acumulación de hidratos de carbono y en consecuencia, el crecimiento rápido de los frutos.

Posteriormente, el incremento progresivo de las temperaturas medias, bastante altas, favorecen un proceso lento de maduración que da como resultado la evolución completa de las características específicas de los "Pimientos Riojanos" y ese gran tamaño, peculiar de esta variedad autóctona.

Esta lenta evolución de la maduración, propicia un aumento progresivo de los carotenos y xantofilas que dotan al producto de un **aroma** y **sabor equilibrado** además del color característico de la variedad Najerano, un entreverado homogéneo si no se deja madurar completamente o rojo intenso si se completa todo el ciclo de maduración.

Por último, cada año hay una media de 2.238,2 **horas de sol,** factor este muy importante al ser el pimiento un cultivo muy exigente en este aspecto.

- ***Hidrografía:***

Este punto resulta de interés, ya que el pimiento es un cultivo que precisa de riego en los momentos de máximo requerimiento y menor cantidad de lluvias.

Pero el aporte hídrico debe ser el adecuado, ya que humedades relativas muy elevadas favorecen el desarrollo de enfermedades aéreas y dificultan la fecundación, pero en contrapartida, la coincidencia de altas temperatura y baja humedad relativa puede ocasionar la caída de flores y de frutos recién cuajados.

El Ebro, eje fluvial de la provincia y que le sirve extensamente de límite norte, desde la entrada en la misma por las Conchas de Haro hasta que la abandona en Alfaro, riega con sus aguas las principales ciudades de La Rioja (Haro, Cenicero, Logroño, Calahorra, Alfaro). Cuando penetra en la provincia ofrece un débil aforo de poco más de 63 $m.^3$/seg., pero poco después de abandonarla, ya casi ha cuadruplicado su caudal (240 $m.^3$/seg.). Aunque en esta cifra se incluyen varios ríos navarros (Ega y Aragón sobre todo), que en conjunto aportan unos 100 $m.^3$/seg., todavía quedan no menos de 70 $m.^3$/seg. que aportan sus afluentes meridionales de la provincia, nacidos todos ellos en las serranías ibéricas, contando además que con ellos se riega en torno a las 40.000 Ha. de terreno y que también el canal de Lodosa lleva un caudal medio de 22 $m.^3$/seg. que en buena parte se vierte fuera de la provincia.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

La clásica asimetría de la cuenca del Ebro se resuelve a favor de su orilla derecha, que encuentra en Demanda, Urbión y Cameros la suficiente provisión de agua y nieve para dar unos caudales tan elevados como los del Najerilla (15 $m.^3$/seg., en su desembocadura), regulado por el embalse de Mansilla e Iregua (11 $m.^3$/seg., en Islallana), regulado por el embalse de Ortigosa, que permiten poner en riego las fértiles huertas de Nájera y Logroño antes de vaciarse en su colector general.

Los otros ríos de la provincia (Leza, Cidacos, Alhama), aunque menos importantes en sus caudales, sin embargo, están totalmente aprovechados para riego, y en el caso del Alhama, su recorrido por tierras calizas le confiere una ponderación de la que carecen el Iregua y el Najerilla, cuyos máximos siempre tienen lugar en la época de fusión de las nieves (marzo-abril) y cuyo mínimo invariablemente viene marcado por el estiaje de verano. Mención aparte merece el río Oja (Oja-Tirón) que desemboca en Haro procedente de la sierra de la Demanda, aunque sólo sea por el hecho de que, según parece, de él derive el nombre de la provincia.

C) Condiciones de cultivo y de transformación:

Las prácticas de cultivo y/o producción tradicionales realizadas desde hace muchos años en la zona delimitada son:

Los agricultores desde antaño, vienen ***seleccionando sus propias semillas*** entre las mejores plantas.

También han considerado desde siempre, la ***recolección*** como uno de los factores más importantes para obtener frutos de buena calidad, realizándola siempre de forma manual y en tantas pasadas como sean necesarias. La experiencia adquirida por los agricultores con el paso de los años, es fundamental para determinar la fecha exacta de recolección, es decir cuando los frutos han alcanzado su grado óptimo de maduración.

Y por último, el ***proceso de conserva*** mediante el método de elaboración artesanal empleado tradicionalmente en la zona desde la antigüedad, se basa en una *esmerada selección*, en el *asado en horno de llama directa*, en el pelado, descorazonado y eliminación de semillas de forma manual, sin lavar el pimiento ni introducirlo en agua o soluciones químicas, el envasado en seco y la casi ausencia de ácido cítrico para prolongar la vida del producto, permiten mantener el aroma y consistencia de su carne, potenciando su digestibilidad.

G) Estructura de control:

El Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja, como órgano competente en materia de denominaciones de calidad del Gobierno de La Rioja, asume provisionalmente las funciones de control.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja, I.C.A.R.
Dirección: Avda. de La Paz, 8-10, 26071 Logroño (LA RIOJA).
Teléfono: 34 - 941-29 16 00.
Fax: 34 - 941 29 16 02.

H) Etiquetado:

Cualquier tipo de envase en que se expidan las conservas de pimientos o los pimientos frescos, irá provisto del distintivo de la Entidad Externa de Control y Certificación Autorizada y el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida, que serán colocadas en el propio almacén o en la industria elaboradora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.

En el caso de que el Pimiento Riojano - siempre elaborado según del procedimiento especificado en el Reglamento y en presente pliego de condiciones- se **ase en horno de leña**, el **logotipo de la Indicación** irá acompañado de un **distintivo especial** en el que se identifique esta peculiaridad.

No se autorizarán las etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá ser anulada la autorización cuando hayan variado las circunstancias que concurrieron en la misma, previa audiencia de la firma interesada.

I) Requisitos Legislativos Nacionales:

Las disposiciones nacionales relativas a la materia de denominaciones de origen a las que se atiene este pliego de condiciones son:

- Ley Orgánica 3/1982, de 9 De Junio, Estatuto de Autonomía de La Rioja (Modificada por Leyes Orgánicas 3/1994, de 24 de Marzo y 2/1999, de 7 de Enero).
- Ley 3/1995, de 8 de marzo, de Régimen Jurídico del Gobierno y la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de La Rioja.
- Ley 30/1992, de 26 noviembre. Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de la Indicación Geográfica Protegidas y de las Indicaciones Geográfica Protegidas.

FORMATO 1

LIBRO DE RECLAMACIONES

Persona o empresa que reclama.	
Fecha.	
Descripción de la reclamación.	
Responsable de solucionar la reclamación.	
Tiempo para resolverla.	
Resolución de la reclamación.	

Firma y Fecha de resolución: .../.../.....

FORMATO 2

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

CONTROL DEL ETIQUETADO

Etiquetas utilizadas	**Etiquetas Invalidadas**
Desde el N1 Hasta el N1	Cantidad N1
Certificados utilizados	**Certificados Invalidados**
Desde el N1 Hasta el N1	N1

Firma del Responsable:

Firma del Inspector y Fecha:

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
SISTEMAS DE CALIDAD DIFERENCIADA

FICHA RESUMEN DEL PLIEGO DE CONDICIONES
REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO ART. 5

D.O.P. ( ) I.G.P. (X)

Nº nacional del expediente: 101

1.- Servicio competente del Estado Miembro:

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada - Dirección General de 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 - 941- 347 53 94 **Fax:** 34 - 941-347 54 10

2.- Agrupación solicitante:

a)Nombre: "Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y Santo Domingo"
b)Dirección: C/ Óscar Sáenz de Santa María, 4. Tricio. La Rioja
Teléfono: 941- 36 20 28
c)Composición: productor/transformador (**X**) otros( )

3.- Tipo de producto:.

Pimiento. Clase 1.6.- Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformado.

4.- Descripción del pliego de condiciones:

4.1.- Nombre:
"Pimiento Riojano"

4.2.- Descripción: Frutos de la familia de la Solanáceas procedente a la especie *Capsicum annuum L.* de la variedad Najerano, destinados al consumo humano en fresco o en conserva.

Las características específicas de la variedad son:

Pimiento Najerano: Inscripción: 06/85-Reinscripción : 07/96. Variedad autóctona de La Rioja, donde se cultiva casi en exclusividad. Los frutos por su forma pertenecen al tipo C_3 según clasificación de Pochard, son pedúnculos de forma cónica y acabado ligeramente en pico. Superficie algo rugosa, 2 - 3 caras de 16-18 cm. de longitud y 6 - 8 mm de grosor. Carne medio fina. Poca placenta. El peso medio del fruto es medio-alto, entre 225 y 300 gr. Color rojo intenso cuando está maduro. Sabor dulce.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Los pimientos en fresco pertenecen a la 1ª Categoría y se encontrarán tersos, libres de manchas y presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez tal que les permita soportar la manipulación y el transporte, respondiendo en el lugar de destino a las exigencias comerciales e industriales establecidas para los mismos.

El pimiento entreverado, característico y muy apreciado en la zona por su suave sabor y fácil digestibilidad, también es amparado por la Indicación, al resultar junto con el rojo y el verde, productos de calidad superior.

Las conservas de Pimiento Riojano, amparadas por la Indicación pertenecerán a la **categoría Extra** y contendrán pimientos verdes, rojos o entreverados, con un color uniforme, sin presencia de partes amarillas, en cuadros o en tiras (en este último caso con una anchura no inferior a 1 cm), con una firmeza del 90 %, y un promedio de 6 semillas/pieza o por 100 g. producto escurrido y de 1 cm^2 de piel quemada por pieza o 100 g, siempre envasados en su propio jugo, sin emplear líquido de gobierno.

4.3.- Zona geográfica: La zona de producción coincide con la de conservación, acondicionamiento, elaboración y envasado y está constituida por los municipios pertenecientes a las Comarcas de Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Media.

4.4.- Prueba de origen: Los pimientos suministrados procederán de explotaciones y/o parcelas, almacenes en fresco e industrias que situadas en la Zona Geográfica Protegida, produzcan pimientos de la variedad Najerano y se encuentren inscritas en el registro correspondiente de la "Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y Santo Domingo", quienes además de estar sometidas a su **propio sistema de control**, también lo estarán a un **Control Externo** realizado por la propia Consejería de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural mediante técnicos del Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja (ICAR) o por una Entidad Externa de Control Autorizada contratada por la propia Asociación, y que tenga reconocido por la Autoridad Competente (Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja) el cumplimiento de la norma **UNE EN 45.004**, con objeto de verificar de forma imparcial, que los Pimientos que ostentan la Indicación cumplen con los requisitos del Reglamento. Por último será el I.C.A.R., el encargado de la **Certificación** del producto.

La **trazabilidad** del producto está garantizada por su identificación en cada una de las etapas de producción y comercialización.

4.5.- Método de obtención: Todos los pimientos, tanto estén destinados a su consumo en fresco como a su transformación, procederán de parcelas o explotaciones inscritas en el Registro de la "Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y Santo Domingo" y se transfromarán y envasarán en almacenes en fresco o en industrias, también inscritas en el mismo Registro. De este modo, para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y control del producto amparado, tanto el proceso de producción, recepción, elaboración como el de envasado, deben producirse en la zona geográfica delimitada.

Por otro lado, los agricultores **seleccionarán su propia semilla** entre las mejores plantas, y luego haran entrega de ella a viveristas autorizados asegurando de este modo: la autenticidad de la variedad, la mejora y tipificación de la calidad de producción y, por otro lado, el origen.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

La **recolección** se realizará cuando se considere que los frutos han alcanzado su grado óptimo de maduración, realizando tantas pasadas como sean precisas, siempre de forma manual y con el mayor cuidado posible, asegurando de este modo la obtención de frutos de excelente calidad, seleccionando primeramente los pimientos de **Categoría I,** sanos, frescos, bien desarrollados, libre de daños por congelación o grietas no cicatrizadas, sin quemaduras causadas por el sol y provistos de tallo, dejando para las últimas pasadas los pimientos de peor calidad o de menor calibre, que no serán acogidos por la Indicación.

Los pimientos recolectados, seran **trasladados** en remolques o contenedores rígidos, evitando su aplastamiento, hasta el almacén manipulador.

La descarga se realizará de modo que se minimicen los efectos de caída libre del producto.

Todos los **almacenes** dispondrán de sistemas que garantizan la descarga separada de los pimientos de categoría 1ª, que serán los acogidos por la Indicación Geográfica Protegida, del resto, evitando de este modo, la mezcla de calidades durante su posterior manipulación.

Los **lugares** de **almacenamiento**, se encontrarán correctamente aireados, con una adecuada humedad relativa y con una temperatura óptima.

El **envasado en fresco** será manual y se realizará siempre con sumo cuidado, permitiendo de este modo mantener las caracteríaticas fisicas, químicas y organolépticas propias de los pimientos recolectandos, rechazando aquellos que hayan sufrido algún tipo de deterioro durante su almacenamiento.

El **proceso de elaboración** del producto en conserva se realizará mediante el método artesanal empleado tradicionalmente en la zona desde la antigüedad, basado en una esmerada selección, en el asado en horno de llama directa, en el pelado, descorazonado y eliminación de semillas de forma manual, sin lavar el pimiento ni introducirlo en agua o soluciones químicas, el envasado sin líquido de gobierno y la casi ausencia de ácido cítrico para prolongar la vida del producto, permitiendo de este modo mantener el aroma y consistencia de su carne, potenciando su digestibilidad.

Todos los procesos de producción, recepción, elaboración y envasado deben producirse en la zona geográfica delimitada, para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y control del producto amparado.

4.6.- Vínculo:

Vínculo Histórico: Las conservas de Pimiento en La Rioja, adquieren ya en **1856** gran fama por su excelente calidad, al elaborar los pimientos mediante tostado de su piel, en todo momento superior al pelado por sosa cáustica. El "Pimiento Riojano" se consume desde **1876** en todo el país, llegándose a destacar incluso, el crédito universal alcanzado por este fruto característico de la producción riojana, para el consumo del país y la provisión de las fábricas de conservas que lo exportan a todas partes. Posteriormente en **1930**, el Pimiento Riojano adquiere un gran importancia tanto en el comercio de nuestra Comunidad como a nivel Nacional e Internacional con importantes exportaciones a Estados Unidos.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Por otra parte, la notoriedad que el "Pimiento Riojano" ha tenido y continua teniendo en nuestra Comunidad Autónoma e incluso en toda la geografía Nacional, se pone de manifiesto mediante su ancestral empleo culinario, el cual, ha marcado historia. De este modo, todos los platos que se titulan *"a la Riojana"*, estan basados en el *chilindrón* (aderezo, que consiste en una mezcla adecuada de tomate y pimiento). El chilindrón ha contribuido también, en La Rioja, al desarrollo de la *Industria Conservera.* Conservas de Pimiento con ese olor característico de nuestros pueblos, el penetrante aroma del pimiento asado en brasas a la puerta de las casas, el delicado trabajo de asarlos, pelarlos, embutirlos y hervirlos.... Y como olvidarnos de la multitud de pueblos Riojanos, en los que destacan a la vista las fachadas engalonadas con rastras de pimiento que se secan al sol.

Y es que ya lo decía el Practicón, *"La Rioja tiene fama bien merecida por el cultivo y crianza del pimiento"*. También el Dr. Thebussem, mencionaba en 1.929 al pimiento de Nájera *como uno de los manjares calientes de España*, y al pimiento de La Rioja en general, *como uno de los productos alimenticios que España puede exhibir en el momento en que se promuevan y realicen con acierto (según su opinión), exposiciones nacionales o provinciales.*

Vínculo Climático: La temperatura media anual de 13.9 ºC, la gran luminosidad (2.238 horas de sol), la casi ausencia de heladas primaverales y el incremento progresivo de las temperaturas a medida que avanza la primavera, favorecen un proceso lento de maduración en el Pimiento Riojano, que propicia un aumento progresivo de los carotenos y xantofilas que dotan al producto de un **aroma** y **sabor equilibrado,** además del color característico de la variedad Najerano, un entreverado homogéneo si no se deja madurar complétamente o rojo intenso si se completa todo el ciclo de maduración.

Además, el clima mediterráneo es el idóneo para el correcto desarrollo de este cultivo, por un lado, porque durante el desarrollo del botón floral las temperaturas son generalmente superiores a 15 ºC, evitando de este modo la formación de anomalías, y por otro, porque la ausencia de importantes saltos térmicos (diferencia de temperatura entre la máxima diurna y la máxima nocturna), evitan desequilibrios vegetativos en la planta del pimiento, favoreciendo la formación de frutos de mayor tamaño.

Vínculo edafológico: La zona geográfica protegida posee una gran diversidad de unidades morfológicas y de tipos de suelos, pero el cultivo del Pimiento Najerano, alcanza su máxima calidad en las zonas próximas al valle del Ebro, de formas suaves, con llanuras y amplias vallonadas de escasa pendiente y algunos cerros aislados, donde sus afluentes discurren encajados en abruptos valles que al llegar a la llanura originan extensas y fértiles vegas. La erosión del Ebro ha condicionado el ahondamiento de sus afluentes y el acumulado de abundantes depósitos aluviales, como fósforo, potasio, cal, azufre y otros microelementos importantes para su cultivo, como Boro, Magnesio, Molibdeno...

4.7.- Estructura de control:

El Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja, como órgano competente en materia de denominaciones de calidad del Gobierno de La Rioja, asume provisionalmente las funciones de control.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja.
Dirección: Avda. de La Paz, 8-10, 26071, Logroño (LA RIOJA)
Teléfono: 941 29 16 00 **Fax:** 941 29 16 02

4.8.- Etiquetado:En las etiquetas figurará obligatoriamente la mención, Indicación Geográfica Protegida "Pimiento Riojano", y el distintivo expedido por la Estructura de Control Externo.

Las indicación diferenciará el producto asado en horno de leña, del asado en llama directa mediante el uso de logotipos diferentes.

4.9.- Requisitos nacionales:

- Ley Orgánica 3/1982, de 9 de Junio, Estatuto de Autonomía de La Rioja (Modificada por Leyes Orgánicas 3/1994, de 24 de Marzo y 2/1999, de 7 de Enero).
- Ley 3/1995, de 8 de marzo, de Régimen Jurídico del Gobierno y la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de La Rioja.
- Ley 30/1992, de 26 noviembre. Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, 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 Geográfica Protegidas.

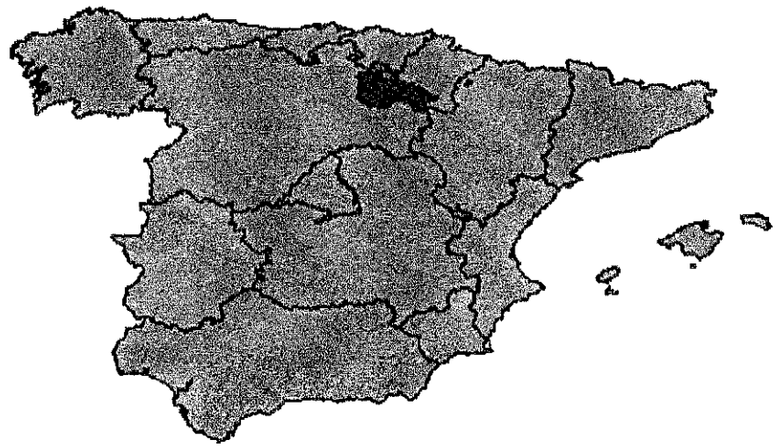
(ESPACIO RESERVADO A LA COMISIÓN)

Nº CE:

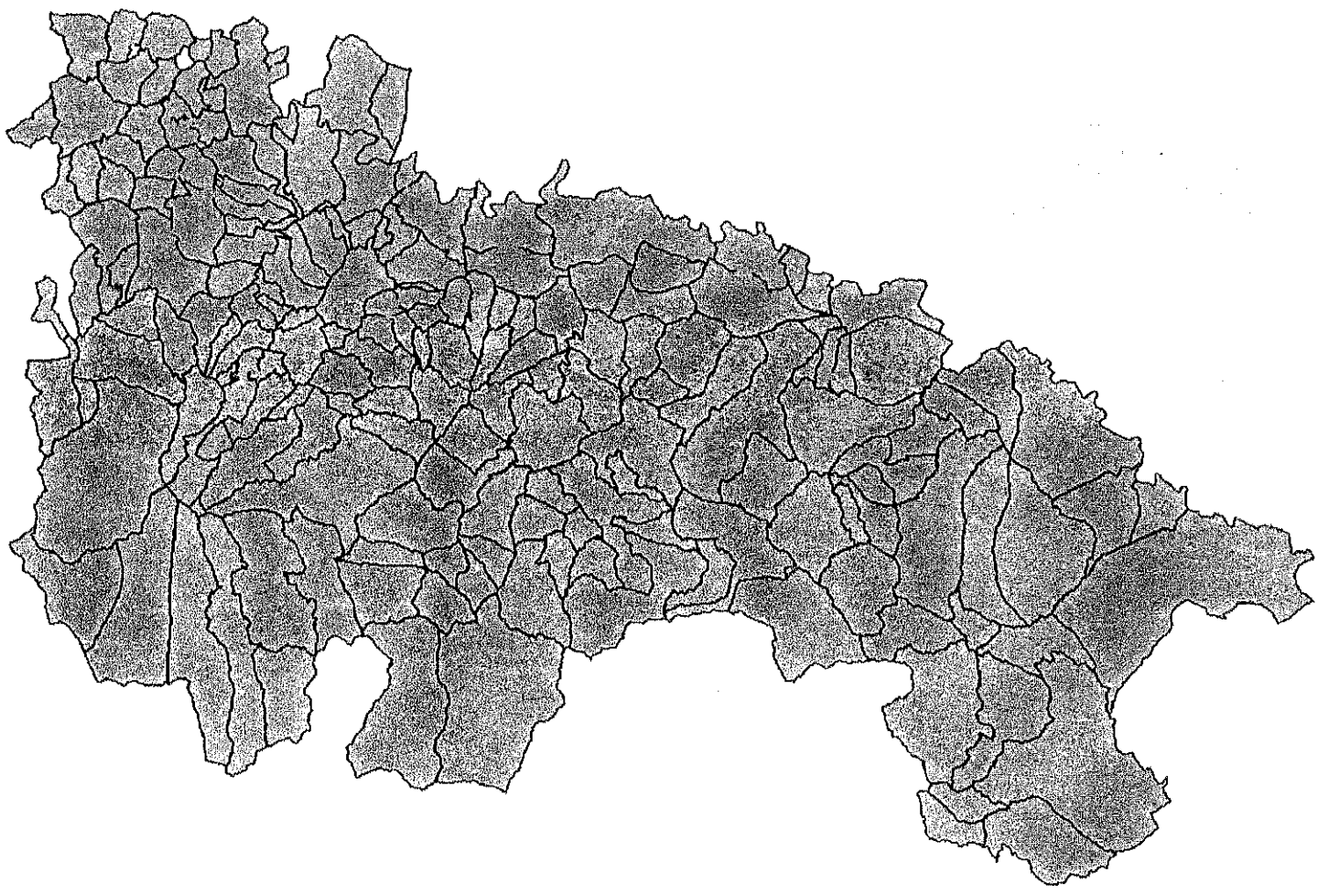
Fecha de recepción del expediente completo:

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

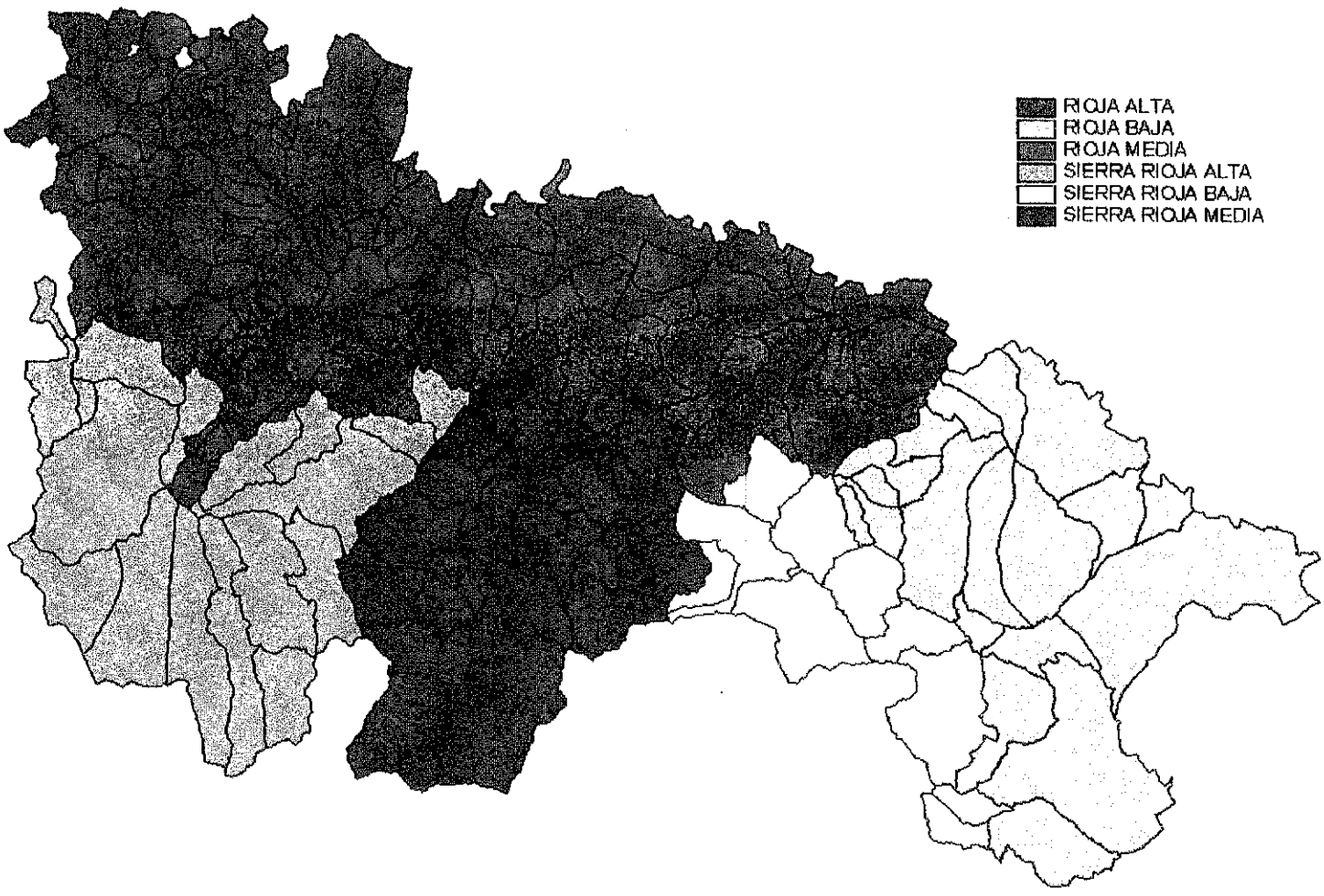
MAPAS DE LA COMARCA Y DE ESPAÑA



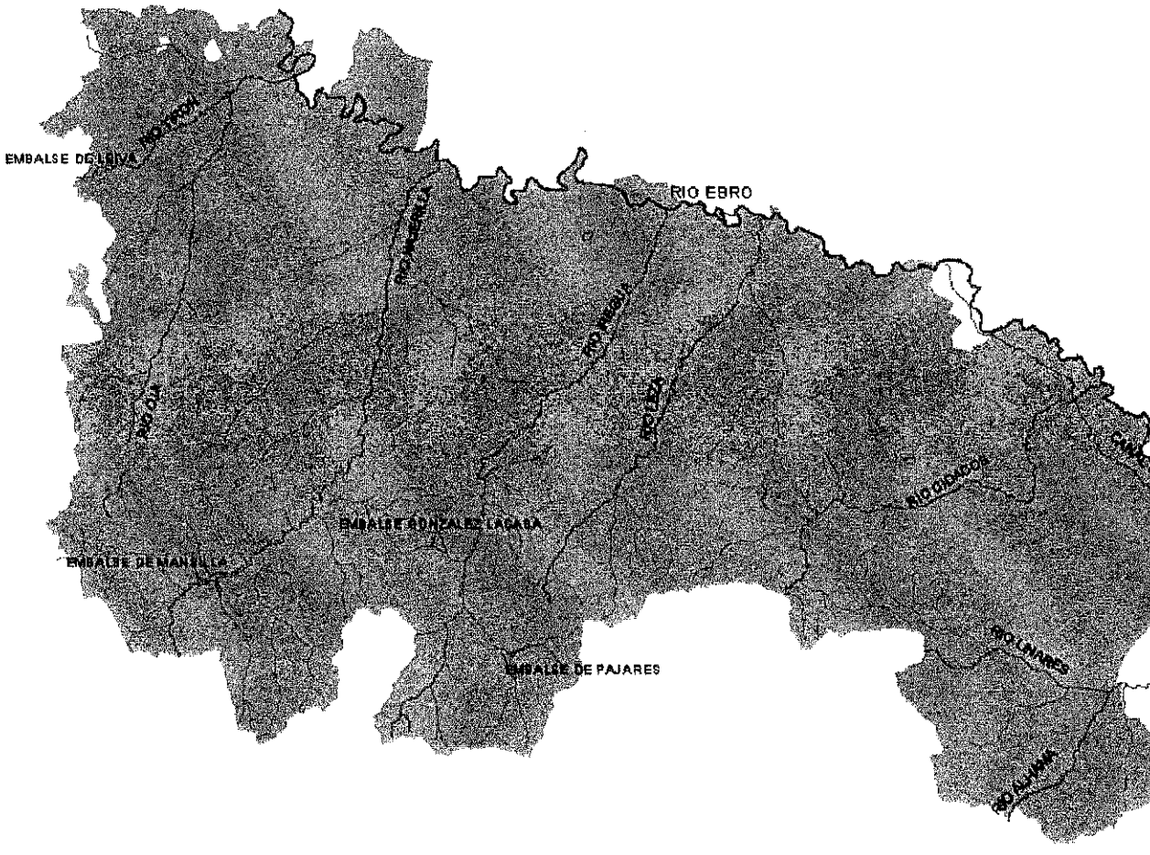
EN AZUL, LA ZONA GEOGRÁFICA PROTEGIDA



MAPA DE COMARCAS Y MUNICIPIOS



MAPA DE RÍOS


EMBALSE DE LEIVA
RIO EBRO
RIO OJA
EMBALSE GONZALEZ LACASA
EMBALSE DE MANZANA
EMBALSE DE PAJARES
RIO LINARES


PIMIENTO
RIOJANO
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA


PIMIENTO
RIOJANO
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
ASADO EN HORNO DE LEÑA