MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Frutos procedentes de la especie <<Capsicum annuum, L>> de la variedad "piquillo", destinados al consumo humano en conserva.

El pimiento de la variedad "piquillo" es un fruto para conserva cuyas características principales son:

- Color : rojo fuerte.
- Sabor. dulce.
- Longitud: corto, no más de 10 cm. en general.
- Diámetro: medio de 4 a 5 cm.
- Forma: triangular, ápice agudo.
- Peso medio del fruto: entre 35 a 50 gr.
- Espesor de la carne : fina, unos 0,3 cm.
- Número de lóculos: 2 - 3.
- Porte del fruto: colgante.

Los pimientos de esta varidad deberán presentar las siguientes características de calidad:

- Sanos se excluirán los frutos afectados de podredumbre o con alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Frescos y enteros.
- Limpios . Prácticamente exentos de materias extrañas.
- Bien desarrollados.
- Exentos de daños, heridas , quemaduras, olor y/o sabor extraños.

Los frutos presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez que les permita soportar la manipulación , el transporte y responder en la industria a los procesos de elaboración.

Las conservas de pimiento del piquillo de Lodosa amparadas por la denominación serán de las categorías comerciales extra y primera.

El contenido de cada envase será homogeneo y no contendrá nada más que pimientos de la zona de producción, de la variedad autorizada, de la calidad y calibre correspondiente a la misma categoría comercial.

C) ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción está constituida por los terrenos ubicados en ocho municipios situados en la "Ribera Baja" Navarra a orillas de los ríos Ebro y Ega.

Los términos municipales que constituyen esta zona son: Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Lodosa, Mendavia, San Adrián y Sartaguda, todos de la provincia de Navarra.

La superficie total de la zona de producción es de 398 Has de las que 188 Has se encuentran inscritas.

La zona de elaboración coincide con la de producción.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es originario de esta zona son:

- Las características del producto:

Los pimientos de esta zona presentan unas características específicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto , que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de elaboración.

Estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.

- Controles y Certificación.

Son los elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

1- Los pimientos procederán de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

2- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3- Los pimientos se manipularán en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4- El producto se almacenará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

5- El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.

6- Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, los pimientos que superen todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria elaboradora estará en función del producto entregado por el agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

Los pimientos de la variedad autorizada procederán de parcelas inscritas.La recolección y el transporte se realizarán con esmero y se atendrán a lo establecido por el Consejo para la campaña correspondiente.

Los procesos de fabricación del pimiento en la industria conservera son:

Recepción en fábrica y Prealmacenamiento: Con el fin de mejorar el color de los frutos se pueden almacenar en un lugar cubierto y bien aireado durante uno a siete dias. Si este periodo es superior, se debe realizar a baja temperatura, a una humedad relativa del 85-90% y una aireación efectiva.

Selección: Para eliminar los frutos defectuosos, dañados, rotos, bajo de color, etc.

Asado: Los pimientos pasan a través de un horno donde se someten a la acción de la llama directa.

Pelado, Descorazonado,Eliminación de semillas: Operaciones en las que se retira la piel, el pedunculo y la masa carnosa del interior en la que van insertas las semillas. Han de realizarse manualmente.

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

Llenado: Introdución del producto en botes o latas de hojalata o frascos de cristal.

Esterilización.- Tiene por objeto la destrucción total de microorganismos del producto enlatado. Los envases una vez cerrados se calientan en vapor de agua o en agua caliente o en una mezcla de aire-vapor de agua u otros sistemas de calentamiento autorizados, durante un tiempo a una temperatura y presión determinados.

Enfriado.- Una vez concluido el tratamiento térmico, se enfrían las latas con la máxima rapidez a fin de prevenir el sobrecalentamiento de los alimentos.

Almacenamiento.- Terminados todos los procesos anteriormente descritos y marcados los envases, estos se almacenan durante un tiempo, de tal forma que el producto envasado pueda aguantar el proceso de transporte.

Todos los procesos de recepción, elaboración, envasado y certificación del producto final son controlados por el Consejo Regulador quien asigna al mismo la categoría que le corresponde según su calidad.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

a) Histórico.

El pimiento es, junto a otras hortalizas, uno de los cultivos tradicionales en los regadíos navarros cultivado en explotaciones familiares, y que ha proporcionado desde antiguo esta materia prima a la industria de la zona para su elaboración.

Mención bibliográfica a este producto, en conserva y originario de esta comarca, se encuentra en la página 386 de "El Practicón", tratado completo de cocina, escrito en 1893 y que constituyo un verdadero compendio de la cocina internacional.

El Decreto Foral 152/86 de 6 de junio, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, autorizo con carácter provisional la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa".

b) Natural.

- Orografía:

La orografía de esta comarca denominada ribera meridional, o "Ribera Baja", está atravesada por el río Ebro y presenta un relieve tabular de llanuras escalonadas que desde los 500m aproximadamente de altitud descienden a los 250m.

Cruzan la "Ribera", además del Ebro sus afluentes Ega, Arga y Aragón, formando en sus respectivos cauces, amplios meandros con extensas y fértiles vegas.

- Suelo:

Predominan en esta zona suelos pardo-calizos sobre material no consolidado con perfil A/(B)/C, constituídos a partir de margas miocénicas. Aparecen además extensas áreas aluviales.

- Clima:

Semiárido y seco con un régimen de lluvias escasas. La precipitación media anual es del orden de 400 mm.

El clima en esta zona es seco y caluroso de mayo a septiembre, con abundantes nieblas en invierno.

- Hidrografía:

Caracterizada por la presencia del río Ebro y sus afluentes el río Ega, en cuyas vegas se da la mayor producción, y el río Arga.

- Condiciones de cultivo:

- Marcos de Plantación:

Las siembras se realizan en semilleros durante la primera semana de marzo y el transplante, de la planta a suelo, la última semana de mayo.

La plantación es de raiz desnuda y la densidad de plantación suele ser de 0, 90 m entre líneas por 0,30 m entre plantas que dan una densidad de 37.000 plantas/ha.

- Laboreo:

Cuando la planta arraiga, se limpia el terreno de malas hierbas, más tarde, se va moviendo la tierra del caballón hasta quedar la planta en la parte superior del mismo. Se realizan binas, abonado de cobertera con dosis bajas de nitrógeno y riegos ligeros cada 10 - 12 días.

- Recolección:

Recogida del fruto, directamente de la planta, cuando el grado de madurez es el adecuado, cada diez o quince días.

Suele comenzarse en la segunda quincena de septiembre y se prolonga hasta mediados o finales de noviembre.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

- Constituido por :

  Un Presidente.
  Un Vicepresidente.
  Tres Vocales en representación del sector productor.
  Tres Vocales en representación del sector elabordor.

  Un Vocal de la Consejería de Agricultura.
  Un Vocal de la Consejería de Turismo, Comercio e Industria.

  Dos vocales Técnicos con especiales conocimientos sobre el cultivo, transformación y/o comercialización del pimiento del piquillo.

  Los Vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector productor y elaborador respectivamente.

- Ámbito de competencias:

  En lo territorial: En la zona de producción.
  En razón de los productos: Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases.

  En razón de las personas: Por los inscritos, físicos o jurídicos en los diferentes Registros.

- Funciones:

Elaborar y Controlar los diferentes Registros

Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los pimientos protegidos. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, Habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de productores y transformadores.

Calificar el Producto.

Promocionar y defender la Denominación de Origen.

Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa".

Cualquier tipo de envase en que se expidan las conservas de pimientos protegidos para consumo irán provistos de contraetiquetas de garantía numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en la industria elaboradora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Se adjunta un ejemplar de contraetiquetas y logotipo.

I) 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.

- Decreto Foral 152/86 de 6 de junio, por el que se autoriza con carácter provisional la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa".

- Orden Foral de 16 de febrero de 1987, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa" y su Consejo Regulador.

- Orden de 8 de mayo de 1987, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa" y de su Consejo Regulador.

- Orden Foral de 25 de mayo de 1992, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes de la Comunidad Foral de Navarra, por la que se modifica el texto del artículo 4º.3 del Reglamento de la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa" y de su Consejo Regulador.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA"

LOGOTIPO





Para todos los formatos de envases (solo categorías extra y primera entero), se ha de utilizar el tamaño de 28,5 mm. de ancho e irá impresa en color rojo, Pantone 485.

CONTRAETIQUETAS NUMERADAS









MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACION

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA"



■ Zona de producción

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

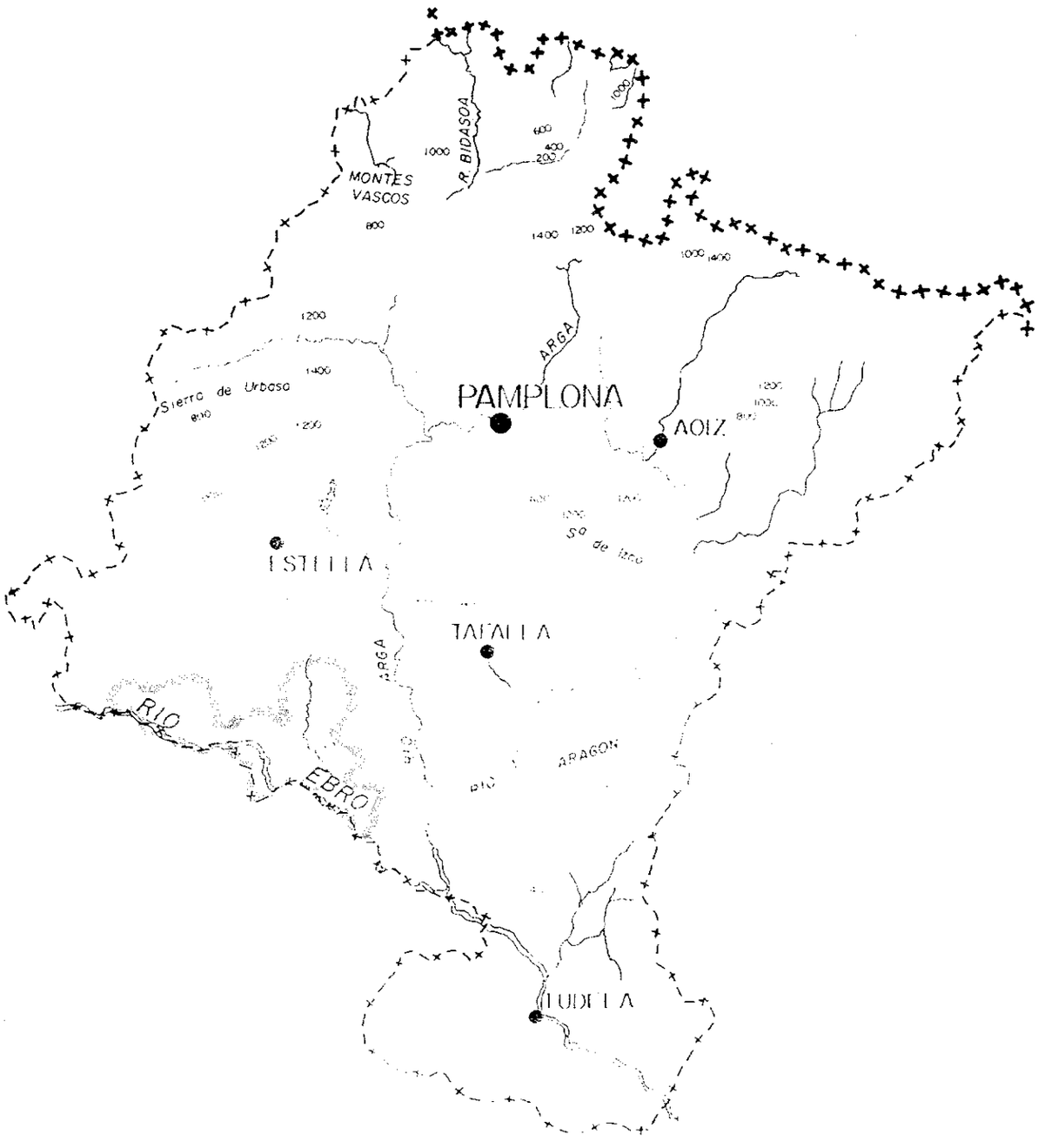
SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA"

PROVINCIA DE NAVARRA

MAPA OROGRAFICO



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA"

PROVINCIA DE NAVARRA
MAPA MUNICIPAL

