**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PIMENTÓN DE MURCIA**

# AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de Murcia»

El Consejo Regulador es la agrupación representante de los operadores, oficialmente reconocido para la gestión de la DOP, de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente donde tiene definido en sus fines y funciones las competencias para la propuesta de modificaciones del pliego de condiciones.

# CLASIFICACIÓN DE LA MODIFICACIÓN

La modificación que se describe y motiva a continuación se realiza sobre un producto de origen vegetal; no conllevan un riesgo de anular el vínculo, ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por tanto, dichas modificaciones se califican como «modificaciones normales» de conformidad con la definición que establece el artículo 24 del Reglamento (UE) nº 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril de 2024 relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

# DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LAS MODIFICACIONES

## Modificación de la descripción sucinta de la zona geográfica.

La presente modificación afecta al apartado C) «Zona geográfica» del pliego de condiciones y al apartado 4. «Descripción sucinta de la zona geográfica» del documento único.

Se propone la ampliación de la zona de producción a la totalidad de los municipios de la Región de Murcia. Esta modificación responde a la situación derivada de la equiparación automática de la zona de elaboración a la zona de producción en la modificación de 2021, aprobada en 2023, la cual dejó fuera a determinadas industrias elaboradoras que previamente estaban incluidas dentro de la zona de elaboración y envasado. Asimismo, la ampliación permitirá la incorporación de potenciales nuevas industrias elaboradoras dentro del ámbito de la Denominación de Origen “Pimentón de Murcia”.

**Justificación:**

Esta modificación obedece a la demanda de operadores inscritos en los registros del órgano de gestión.

La Región de Murcia ha desempeñado un papel fundamental en la evolución y perfeccionamiento de la molienda del pimiento. Desde el siglo XVIII, se tiene constancia de molinos especializados en este producto, consolidándose en el siglo XX con el desarrollo del Sistema Alcantud, un sistema patentado y perfeccionado en Murcia. Dicho sistema permitió optimizar la molienda del pimiento, asegurando una calidad uniforme y convirtiéndose en el método de referencia a nivel nacional e internacional.

El proceso de elaboración del Pimentón de Murcia DOP se distingue, además de por la importancia del sistema de molienda, por el papel fundamental del Maestro Molinero. El Maestro Molinero es esencial en el proceso de elaboración del pimentón, supervisando cada etapa de la molturación para garantizar un producto final con las propiedades adecuadas. Su conocimiento en la regulación de la presión de los molinos de piedra, la velocidad de molienda y el caudal de producto es crucial para mantener la calidad del pimentón. Este saber hacer, junto con la innovación tecnológica aplicada en la Región de Murcia, como el desarrollo del Sistema Alcantud en la década de 1950, refuerza la diferenciación de este proceso respecto a otras zonas productoras de España.

La ampliación de la zona de producción, y en consecuencia de la zona de elaboración, a toda la Región de Murcia garantiza la continuidad de este modelo de producción de pimentón, asegurando que industrias tradicionales y potenciales nuevas industrias puedan operar dentro del ámbito de la Denominación de Origen.

El proceso de producción del pimentón de Murcia DOP sigue una serie de etapas clave que aseguran la calidad y homogeneidad del producto final:

* **Recepción**: Se controla cada partida para catalogar al proveedor y clasificar el pimiento según calidades.
* **Rompedor**: Se realiza una primera rotura gruesa con cuchillas para preparar el producto para su fabricación.
* **Limpieza:** Se elimina polvo, hilos, hojas y otras materias extrañas mediante aire.
* **Triturado:** Un triturador de martillos rompe la cáscara a un calibre aproximado de 8 mm, facilitando su paso a los molinos.
* **Molienda:** Se emplean líneas de molinos de piedra con el Sistema Alcantud, donde el producto se reduce de tamaño en varias pasadas según el criterio del Maestro Molinero y del responsable de calidad, quienes comparan visualmente cada lote con el anterior para asegurar la uniformidad. El control de la molienda se realiza con un amperímetro, ajustando la potencia en cada pasada. Además, el Maestro Molinero evalúa el ruido de las piedras para ajustar la alimentación de los molinos. Las piedras de los molinos se pican manualmente con disco y bujarda para mantener su eficacia.
* **Transmisión:** Se ajusta en función de la cantidad de aceite añadido, controlando también con amperímetro (40 amperios si lleva poco aceite y 30 si lleva más).
* **Tamizado**: Se realiza un control de temperatura para garantizar la estabilidad del producto final.

Para una mayor fundamentación de la presente modificación, se añaden junto a la solicitud los siguientes informes técnicos:

* Sistema de molienda para la producción de pimentón con Denominación de Origen. En este documento se detalla el proceso de molienda tradicional y el papel fundamental del Maestro Molinero.
* Desarrollo y evolución de la industria pimentonera. Se describe la evolución histórica de la industria del pimentón en la Región de Murcia, destacando la implantación del Sistema Alcantud y la importancia del conocimiento experto en el proceso de molturación.