**DOCUMENTO ÚNICO**

«PIMENTÓN DE MURCIA»

N.º UE: PDO-ES-0113

DOP (X) IGP ( )

**1. Nombre [de DOP o IGP]**

«Pimentón de Murcia»

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**

*3.1. Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos de anexo I del Tratado (especias, etc.)

*3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Producto resultante de la molienda de pimientos totalmente rojos del género Capsicum annuum L., variedad «bola», recolectados, maduros, sanos, limpios y secos, libres de ataques de plagas o enfermedades y que procedan de la zona de producción delimitada.

Características organolépticas:

El pimentón es totalmente dulce, olor fuerte, penetrante, característico, con gran poder colorante, graso y sabroso. Su color es de un rojo brillante. Presenta gran estabilidad de color y aroma.

Características físico-químicas:

Dimensiones del grano: el grado de molturación del pimentón debe ser tal que pase por la criba o tamiz n.o 16 de la escala ASTM (equivalente a 1,19 mm de la luz de malla).

— Residuos metales: arsénico máximo 1 p.p.m. y plomo máximo 4 p.p.m.

— Ingredientes alimenticios o alimentarios: adición de aceites vegetales comestibles en la proporción máxima del 8 % en masa del producto seco.

— Materias extrañas: se prohíbe la adición de semillas procedentes de otras variedades de pimientos usados en la fabricación de conservas, placentas, cálices y pedúnculos en proporción superior a la del propio fruto, colorantes artificiales y otras sustancias que afecten a los valores de los parámetros que definen las calidades.

Características analíticas del pimentón de la categoría comercial extra:

— Color (en el momento de la molturación) - Unidades ASTA mínimas: ≥ 120

— Humedad máxima en %: ≤ 14 %

— Extracto etéreo sobre materia seca en %, máximo: ≤ 20 %

— Cenizas sobre materia seca en % máximo:

— Totales: ≤ 9,4 %

— Insoluble: ≤ 0,7 %

— Fibra bruta sobre materia seca en %: 27 %

— Capsaicina % máximo: ≤ 0,003 %

Características analíticas del pimentón de la categoría comercial primera:

— Color (en el momento de la molturación) - Unidades ASTA mínimas: ≥ 90

— Humedad máxima en %: ≤ 14 %

— Extracto etéreo sobre materia seca en %, máximo: ≤ 23 %

— Cenizas sobre materia seca en % máximo:

— Totales: ≤ 9,9 %

— Insoluble: ≤ 1 %

— Fibra bruta sobre materia seca en %: 28 %

— Capsaicina % máximo: ≤ 0,003 %

*3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados*)

Ambos productos, pimentón de la categoría comercial extra y pimentón de la categoría comercial primera, serán elaborados con pimientos totalmente rojos del género Capsicum annuum L., variedad «bola» o «americano» cultivados en la zona de producción.

*3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Producción de la materia prima y elaboración del producto protegido.

Las fases de producción o cultivo de la materia prima comprenden semillero, preparación del terreno, abonado, plantación, trasplante, riego y fertilización.

Las fases de elaboración incluyen recolección, secado del pimiento y molienda de la cáscara seca.

*3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El proceso de molienda y envasado debe realizarse con proximidad de espacio y de tiempo, manteniendo las características específicas del producto y evitando posibles alteraciones de humedad, que condicionarían su posterior conservación.

*3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los envases de los productos amparados por la denominación de origen protegida «Pimentón de Murcia», con destino al consumo, estarán identificados con una etiqueta o contraetiqueta numerada, que será previamente suministrada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas.

En el etiquetado del pimentón protegido, deberá figurar de forma destacada la mención denominación de origen protegida «Pimentón de Murcia» ó DOP “Pimentón de Murcia” , la categoría comercial extra o primera y el tipo de secado «Secado al sol» o «Secado en secadero», además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.

Podrán figurar con carácter facultativo, en su caso, «Pimientos desrabados» o «Pimientos sin rabo» o «Pimientos sin pedúnculo».

**4. Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica delimitada comprende los siguientes términos municipales de las provincias de Murcia, Almería, Granada y Alicante:

— Provincia de Murcia: Alhama de Murcia, Beniel, Caravaca, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Mazarrón, Molina de Segura, Mula, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, San Pedro del Pinatar, Santomera, Torre Pacheco y Totana.

— Provincia de Almería: Pulpí, Vélez Blanco y Vélez Rubio.

— Provincia de Granada: Orce y Puebla de Don Fadrique.

— Provincia de Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada y Torrevieja.

**5. Vínculo con la zona geográfica**

*Carácter específico del producto.*

La especificad del producto, que hace del «Pimentón de Murcia» un pimentón único en relación a otros pimentones, viene determinada por sus características organolépticas y físico-químicas definidas en el punto 3.2.

Vínculo causal entre la calidad y características del producto descritas en el pliego de condiciones:

Se refleja en los siguientes factores naturales y humanos:

Factores naturales

La zona de producción del pimiento destinado a la DOP «Pimentón de Murcia» se encuentra enclavada en el sureste de la Península Ibérica constituida por municipios de la Región de Murcia, Alicante, Almería y Granada. El relieve es complejo, las tierras de los municipios de Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Molina de Segura, Murcia, San Javier, Santomera, Torre Pacheco en la Región de Murcia y Elche, Guardamar del Segura y Pilar de la Horadada y Orihuela en Alicante se ubican por debajo de los 200 m de altitud. Esta zona supone menos de la mitad de la extensión de la zona geográfica.

La mayor parte las tierras se sitúan en altitudes medias o altas. Los municipios de Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras y Totana en la Región de Murcia, Orce y Puebla de Don Fadrique en Granada y Pulpí, Vélez Blanco y Vélez Rubio en Almería corresponden a altitudes superiores, entre 200-2 000 m.

Esta diferencia de altitud dentro de la zona delimitada determina las épocas de cultivo que pueden variar según la climatología.

Los materiales postorogénicos son muy frecuentes en la zona geográfica amparada, destacando los depósitos de margas, arcillas, rocas evaporíticas y conglomerados.

Los depósitos cuaternarios están presentes en grandes zonas de llanura y cuencas de los ríos, a veces formando glacis espectaculares. En general, se trata de terrenos ocupados por las mejores zonas de cultivo tanto de secano como de regadío.

Los suelos empleados para el cultivo del pimiento para DOP «Pimentón de Murcia», se pueden clasificar como salinos. La salinidad en los suelos de menores contenidos de sales es estructural, propia de la constitución del propio suelo, mientras que en los otros casos podría deberse a los aportes de cloruros producidos con los riegos.

En general, el clima es templado, de influencia mediterránea y cierta continentalidad. El clima se caracteriza por ser semiárido, con precipitaciones entre 200 y 500 mm aproximadamente y altos niveles de evapotranspiración potencial media, que en los meses de julio y agosto puede llegar a alcanzar valores de 180 en muchas localidades.

El pimiento para la DOP «Pimentón de Murcia» es un cultivo de clima cálido, por tanto, exigente en calor. Para su óptimo desarrollo y producción, se estiman necesarias temperaturas diurnas entre 20 y 25 ºC y nocturnas entre 16 y 18ºC. Con temperaturas superiores a los 32ºC se producen abortos florales especialmente en ambiente seco; cuando existe una elevada humedad relativa, la planta tolera temperaturas de más de 40ºC.

Es un cultivo exigente en humedad ambiental con requerimiento del 50 – 70 % Hr, especialmente durante la floración y cuajado de frutos. Durante las primeras fases del desarrollo precisa y tolera una humedad relativa más elevada que en fases posteriores.

El pimiento destinado a la DOP Pimentón de Murcia también es exigente en luminosidad durante todo el ciclo vegetativo, especialmente en la floración, cuajado y maduración del fruto. Hasta tanto la luminosidad es un factor limitativo, que, una falta de la misma provoca un ahilamiento de la planta con alargamiento de los entrenudos y de los tallos, que quedarían débiles y no podrían soportar el peso de la cosecha.

Las condiciones se reproducen en la zona geográfica delimitada en distintos momentos temporales, de forma que las épocas de siembra y recolección se pueden dilatar en el tiempo en determinados territorios.

Factores humanos

En la producción de pimiento para la DOP «Pimentón de Murcia», al igual que las condiciones de cultivo, también influye el factor humano, es decir, el conocimiento específico de los productores.

Es por esto, que la producción del pimiento destinado a la DOP «Pimentón de Murcia» se fundamenta en el saber hacer de los productores. La selección de las tierras, así como el sistema de preparación de la siembra, la selección de la semilla, la plantación y la recolección tienen un impacto directo en las características del producto final. Por este motivo, los productores conocedores de las necesidades del pimiento para la obtención de «Pimentón de Murcia» han podido extender los cultivos a tierras que presentan las mismas características naturales, sobre todo las relacionadas con la temperatura, humedad y luminosidad.

La reproducción se hace por semillas seleccionadas entre las mejores plantas de la cosecha anterior, normalmente, de la primera cogida y de frutos secados al sol, conservados en condiciones de mínima luz y temperatura fresca. Tradicionalmente para mantener estas condiciones de mínima de luz y temperatura fresca las semillas se introducían hasta el tiempo de siembra en una orza de barro o en cajas de hojalata.

Después de la selección de las semillas tiene lugar la siembra. Las semillas se siembran con un buen abonado o estercolado y protegidas del frío. La verificación de la siembra se realiza a mediados de diciembre o primeros de enero. Como en estas fechas las condiciones térmicas no son las apropiadas ni para la germinación ni para la vida y desarrollo de las plantas jóvenes, los productores establecían sus propios semilleros especiales, denominados «almajaras». Para la protección del frío, se utilizaban cobijas de caña, arcazabas o broza, después se cubría con mantillo fino y este con gravín para evitar la formación de costras. Las «almajaras» consistían en unos hoyos rectangulares enclavados en el suelo, con una anchura aproximada de 1,5 m, dependiendo la longitud de la nivelación del terreno, y en medio una especie de senda donde se plantan las semillas. Actualmente, para la protección del frío se utilizan coberturas plásticas, denominándose «planteles» que actúan igual que las «almajaras» como camas calientes, o bien, se siembra en alvéolos de bandejas de semilleros con un buen sustrato, donde las semillas, seleccionadas por los agricultores o certificadas, se mantienen en unas condiciones óptimas de temperatura controlada por personal específico y profesional responsable de los semilleros.

El «Pimentón de Murcia» se valora por su doble dimensión de colorante y saborizante, características otorgadas por la variedad y el cultivo del pimiento en suelos salinos en las condiciones descritas. Asimismo, la recolección manual y escalonada del pimiento es esencial e influye directamente sobre el producto final debido a que permiten seleccionar el pimiento en el punto de máxima maduración, cuando presenta su máxima intensidad de color y mínimo contenido en agua.

La plantación no se realiza nunca antes del 15 de abril. El 25 de abril, día de San Marcos, es el día que tradicionalmente se considera más adecuado, para evitar las heladas. La plantación se realiza en surcos, o en acolchado plástico, las matas se colocaban a un palmo de distancia unas de otras, al tresbolillo, procediendo al riego por inundación «a manta» o bien por riego localizado que permite un mejor control de la escasa agua y de los abonados.

El momento de la recolección es crucial para la obtención del pimiento que otorgue las características sensoriales del producto amparado por la DOP. La recolección se realiza de forma manual, recolectando únicamente aquellos pimientos que se encuentran en el punto máximo de maduración. Son los productores, con su conocimiento sobre el producto, los que determinan este momento pudiendo diferenciar en cada planta los pimientos que se encuentran en su estado óptimo, es decir, los que presentan su máxima intensidad de color, mayor contenido de pigmentos naturales, y el mínimo contenido de agua.

Una vez recogidos los pimientos, se extendían en zarzo, explanadas o en las faldas de los cabezos, según se tratase de pequeñas o grandes partidas, hasta su deshidratación por el calor del sol. Este tipo de secado tradicional se mantiene en el tiempo, aunque también se ha introducido el secado en secadero.

La región de Murcia siempre ha sido pionera en la industrialización del pimiento para obtener pimentón y en ella se desarrollan más de las tres cuartas partes de actividad del sector pimentonero español. Además, los molinos cuentan con el conocimiento profundo del pimiento como materia prima y de la forma óptima de elaborarlo de tal manera que conserve todas sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas.

El secado y posterior molienda del pimiento se convierten en procesos esenciales para conservar las características del pimiento fresco en el producto final, el «Pimentón de Murcia». Tanto el secado tradicional, por exposición directa al sol, como el secado mediante el aire caliente controlado en tiempo y temperatura permiten obtener la «cáscara» del pimiento con una humedad inferior al 14 %. Esta deshidratación se mantiene hasta la molienda, conservándose en locales secos, para que el «triturado» en molino de martillos de lugar a un afloramiento completo de los elementos grasos que le confieren las características diferenciadoras del producto amparado.

Este proceso de producción y elaboración se mantiene así desde sus inicios, en el siglo XVI, cuando se recibieron las primeras simientes de América. El sistema de cultivo de toda el área mediterránea se fue extendiendo en función de las condiciones climáticas y para el aprovechamiento de los suelos salinos. La producción inicial del Valle del Segura se ha ido extendiendo a las zonas colindantes como el Campo de Cartagena, Campo de Elche y Valle del Guadalentín, siendo esta última la mayor zona productora.

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