MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

9767 *RESOLUCIÓN de 11 de abril de 2008, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Gernikako Piperra» o «Pimiento de Gernika».*

Mediante Orden de 7 de febrero de 2007, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, publicada en el Boletín Oficial del País Vasco de 17 de mayo de 2007, se emitió decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Gernikako Piperra» o «Pimiento de Gernika» en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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 e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción del Pliego de Condiciones de la citada DOP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 16 de noviembre de 2007, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la denominación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente del Gobierno Vasco ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Gernikako Piperra» o «Pimiento de Gernika» en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Gernikako Piperra» o «Pimiento de Gernika», publicado mediante Orden de 7 de febrero de 2007, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, publicada en el Boletín Oficial del País Vasco de 17 de mayo de 2007, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio y a los afectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante la Ministra de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de la Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 11 de abril de 2008.–La Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Almudena Rodríguez Sánchez Beato.

ANEXO

Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Gernikako Piperra» o «Pimiento de Gernika»

A. *Nombre del producto*

Denominación de Origen Protegida «Pimiento de Gernika o Gernikako Piperra».

B. *Descripción del producto*

(Incluidas las materias primas y las principales características físicas, químicas, microbiológicas y/u organolépticas del producto)

Los pimientos amparados por la denominación de Origen Gernikako Piperra o Pimiento de Gernika son los frutos de la familia de las solanáceas, especie «Capsicum annuum, L», de las variedades autóctonas Derio e Iker.

La raíz es pivotante, pero al producir las plantas en cepellón, se autopodan haciendo una cabellera radicular extensa, fasciculada y que explora el terreno en un radio de 30 a 50 cm. Las hojas son de color verde muy brillante, enteras, lampiñas, de forma lanceolada y terminadas en un ápice muy agudo. Las flores aparecen en las axilas, son blancas y pequeñas. En general, son autógamas (se polinizan a si mismas).

Entre la fecundación de la flor y la recolección del fruto transcurren de diez a quince días según la época, la temperatura y la variedad. Desde la plantación a la recolección suelen pasar entre treinta y sesenta días, según el medio de cultivo, la época de plantación y el tiempo del plantel en el semillero.

El fruto es una baya que se recoge antes de la madurez completa. En el momento de la recogida debe tener entre seis y nueve centímetros de largo, en hombros la anchura debe ser de dos a tres centímetros. Al terminar en punta toma una forma cónica larga, y se admiten ligeras curvaturas.

El pimiento de Gernika tiene muchas semillas de forma plana y circular, de color nacarado por su juventud, y que, en nuestro caso también se comen. Cuando maduran toman una coloración amarillenta. Se sujetan inferiormente a una expansión del pedúnculo. Su poder de germinación dura tres o cuatro años. Un gramo de semilla tiene entre 150 y 180 semillas, según la variedad.

Características del producto: Pimiento dulce cuyas características morfológicas y de frescura serán las siguientes:

Color verde entre verde medio y oscuro, con ligero brillo y uniforme en su coloración longitud de 6 a 9 cm. En cada envase se permite una diferencia máxima en longitud de producto de 2 cm.
Número de lóculos, 2 ó 3, poco marcados.
Forma del fruto, triangular, estrecho y alargado
Sección, elíptica a triangular.
Ápice, agudo.
Pedúnculo, entero, fino y largo.
Espesor de la carne, fina.
Piel, sin presencia de pergamino, no coriácea y fina.
Textura, tersa.
Aspecto fresco.

Además de estas características los pimientos pertenecerán a la categoría 1.ª de la norma de calidad y deberán reunir los siguientes requisitos:

Deberán ser:

Enteros.
Sanos.
Consistentes.
Con el aspecto característico del tipo varietal.

Deberán estar exentos de:

Humedad exterior anormal.
Olor y sabor extraños.
Daños causados por el frío.
Ablación o ataques.
Grietas, insectos, enfermedades y podredumbres.
Manchas pardas, alteración de la pulpa, heridas y rugosidades causadas por el granizo.
Residuos de tratamientos, tierra e impurezas.
Residuos calcáreos de agua y tierras.
Heridas no cicatrizadas.
Quemaduras solares.

Este pimiento deberá poseer una apariencia lisa y estar recubierto de piel en su totalidad.

Las tolerancias acumuladas para ligeros defectos en parámetros de calidad, no podrán ser superiores a un 10% en número de cada partida envasada. Se establece la misma tolerancia en el calibre.

El pimiento presentará un nivel de desarrollo y un grado de madurez que le permita soportar la manipulación y el transporte.

C. *Zona geográfica*

C.1 Zona de producción: Los pimientos se producirán en aquellas zonas de clima Atlántico de la Comunidad Autónoma del País Vasco que cuenten con un índice de evapotranspiración real superior a 585 mm. Este índice coincide con las provincias de Gipuzkoa y Bizkaia y las siguientes zonas de Alava: Zona Cantabrica Alavesa que comprende los municipios de Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio y Artziniega, Zona de Estribaciones del Gorbea, municipios de Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano y Aramaio y por último los municipios de Zalduondo y Asparrena en la Llanada Alavesa.

EVAPOTRANSPIRACIÓN REAL.

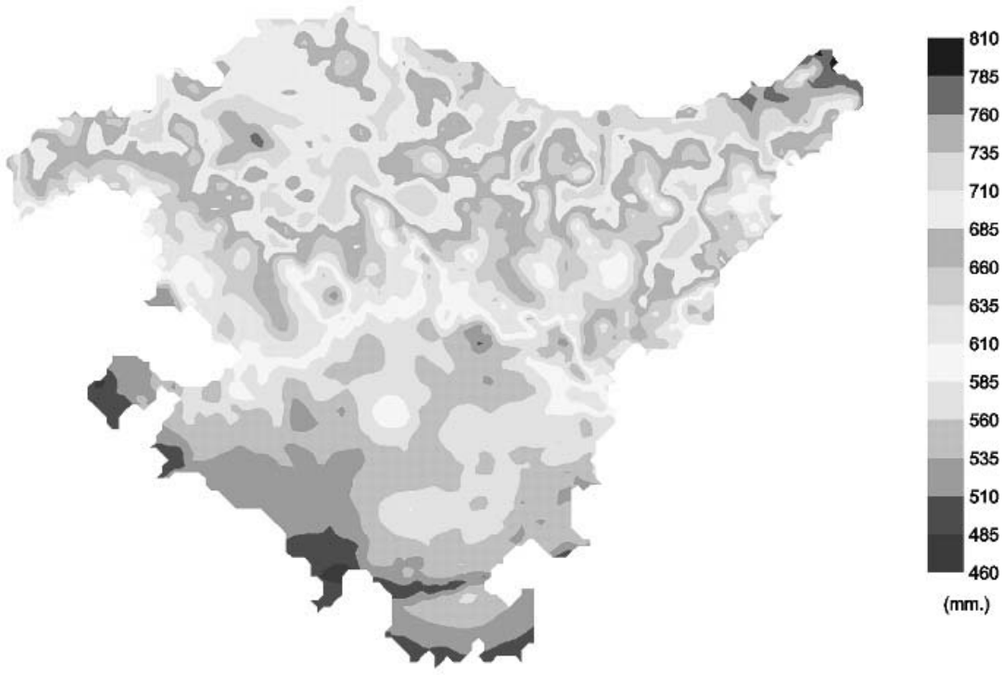

Figura 1

Figura 2

Figura 3

Figuras 2 y 3 zonas de producción (en verde)

C.2. Zona de envasado: La Zona de acondicionamiento y envasado coincide con la zona de producción.

Tradicionalmente, las labores de acondicionado y envasado se realizan en las propias explotaciones de producción.

Como la recolección del producto se realiza en el punto óptimo de desarrollo del mismo, ésta se realiza diariamente con lo que las labores de envasado se efectúan durante la misma jornada.

Además se trata de un producto fresco de caducidad corta y en el que se desaconseja la conservación en cámaras frigoríficas por la influencia negativa del frío en la calidad del producto.

Para garantizar el origen y la trazabilidad del producto, los centros de acondicionamiento y envasado no podrán trabajar con ningún otro tipo de pimiento verde que no sea Gernikako Piperra ó Pimiento de Gernika.

El requisito del acondicionamiento y envasado en la misma zona de producción, tiene por objeto proteger la reputación de la denominación, garantizando, además de la autenticidad del producto, el mantenimiento de su calidad y características.

El producto sólo se podrá comercializar en unidades de venta final al consumidor, debiéndose utilizar aquellos envases y formatos previamente autorizados.

D. *Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica*

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

Por un lado, las propias características del producto, el Pimiento de Gernika ó Gernikako Piperra presenta unas características específicas reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, apartado b), que le relacionan con su medio natural y con las condiciones de cultivo.

El sistema de Control y Certificación es un elemento fundamental que avala el origen, la calidad y la trazabilidad del producto. Está constituido por los siguientes procesos:

Los productores registrados se suministran de semillas a través de las asociaciones de horticultores. Las explotaciones registradas únicamente pueden cultivar las variedades autorizadas para este tipo de pimiento. Para garantizar el origen y la autenticidad del producto la entidad de control lo someterá a análisis genéticos (ADN) y físico-químicos.

El pimiento procederá de explotaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

Las prácticas de cultivo (sistemas de producción, tratamientos, etc) en las explotaciones inscritas, serán las definidas y las previamente autorizadas.

El producto se conservará y acondicionará en centros de envasado y almacenes situados en la zona definida en el apartado c), que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritos.

E. *Obtención del producto*

Las asociaciones de horticultores deberán seleccionar su propia semilla, partiendo de líneas genéticas puras, haciendo entrega de la misma a aquellas explotaciones inscritas en la Denominación de Origen y situadas dentro de la zona protegida. Para garantizar el origen y la autenticidad del producto, además del seguimiento que realizan las asociaciones de horticultores y el autocontrol al que se someten los horticultores registrados, la entidad de control establecerá un Plan de control anual.

Los pimientos deben haberse producido y envasado dentro de la zona geográfica delimitada. La zona de producción se corresponde con aquellas zonas de clima Atlántico de la Comunidad Autónoma del País Vasco que cuenten con un índice de evapotranspiración real superior a 585 mm, factor climático fundamental por tener una incidencia directa en las características del pimiento. Estas zonas aportan las condiciones idóneas para el cultivo, que podrían resumirse en: humedad relativa alta, temperaturas moderadas, baja oscilación térmica, suelos ligeramente ácidos, suficiente circulación de aire para favorecer el movimiento de polen entre las distintas plantas.

Además deben haberse cosechado en parcelas registradas situadas dentro de la zona de producción. Los pimientos deben proceder exclusivamente de las variedades autorizadas.

La plantación se efectuará al aire libre o bajo cubierto. La producción se realizará siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para el perfecto desarrollo y fructificación del pimiento. No se podrán utilizar productos o sistemas en el cultivo que dañen la calidad del producto.

La plantación al aire libre se efectúa entre los meses de abril y mayo y, en el caso de la plantación en los invernaderos, ésta se adelanta a los meses de febrero, marzo y abril, realizándose la recolección de los frutos en junio ó a mediados de abril respectivamente. La densidad será de 3-4 plantas por metro cuadrado. Es recomendable cubrir el suelo con lámina de polietileno para impedir la competencia de malas hierbas. Es importante que en la primera etapa tras la plantación exista una restricción de agua, ya que esto favorecerá un mejor desarrollo del sistema radicular a fin de que la planta pueda aguantar sin doblarse durante toda la fase de producción.

La fertilización será la adecuada de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes en el suelo y en la planta, teniendo en cuenta de este modo, las extracciones del cultivo, el estado nutricional de la planta, el nivel de fertilidad del suelo y las aportaciones realizadas por otras vías (agua, materia orgánica, etc…)

Los tratamientos deberán ser los mínimos y necesarios para la obtención del producto. Al inicio de cada campaña se establecerá la lista de los tratamientos autorizados (químicos y biológicos). Siempre que sea factible se utilizarán tratamientos ó técnicas de lucha biológica. En caso de resultar necesaria la intervención química, las materias activas empleadas serán las que generen menor impacto ambiental, mayor eficacia, menor toxicología y problemas de residuos, menor efecto sobre la fauna auxiliar y menor problema de resistencia.

Con carácter general se deberán seguir las especificaciones de la norma técnica de la Producción Integrada para el Pimiento vigente en cada momento en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

De no ser absolutamente necesario y siempre bajo asesoramiento técnico no se podrán utilizar otro tipo de productos fitosanitarios que no sean los previamente aprobados. En caso de aplicar algún tratamiento que no se encuentre entre los autorizados para dicha campaña, éste se realizará bajo la autorización de los técnicos competentes y de manera ajustada al problema planteado, con productos respetuosos con el medio ambiente y de eliminación rápida.

La recolección se realizará mayoritariamente entre abril y noviembre.

La recolección será manual y escalonada, realizando tantas pasadas como sean precisas; ésta se realizará en el punto de desarrollo óptimo del producto. Se realizará cuidadosamente, a fin de no dañar el fruto.

Los pimientos recogidos serán trasladados en cajas o contenedores rígidos evitando en todo momento su aplastamiento hasta el almacén de acondicionado.

Las explotaciones registradas sólo podrán cultivar pimiento verde de las variedades autorizadas.

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

Tradicionalmente, las labores de acondicionado y envasado se realizan en las propias explotaciones de producción.

Como la recolección del producto se realiza en el punto óptimo de desarrollo del mismo, ésta se realiza diariamente con lo que las labores de envasado se efectúan durante la misma jornada.

Para garantizar el origen y la trazabilidad del producto, los centros de acondicionamiento y envasado no podrán trabajar con ningún otro tipo de pimiento verde que no sea Gernikako Piperra ó Pimiento de Gernika.

El requisito del acondicionamiento y envasado en la misma zona de producción, tiene por objeto proteger la reputación de la denominación, garantizando, además de la autenticidad del producto, el mantenimiento de su calidad y características

Se trata de un producto fresco de caducidad corta en el que se desaconseja la conservación en cámaras frigoríficas así como los desplazamientos y tiempos muertos innecesarios por su influencia negativa en la calidad del producto.

Además, la realización de las labores de envasado fuera de la zona de producción, complicaría las tareas de control lo que podría tener un efecto negativo en la garantía de calidad y autenticidad del producto.

Los centros de acondicionamiento y envasado dispondrán de sistemas que garanticen la descarga sin dañar la calidad de los pimientos.

Los centros de acondicionamiento y envasado se encontrarán correctamente aireados, con una adecuada temperatura y humedad relativa.

El envasado será manual y se realizará siempre con sumo cuidado, permitiendo de este modo mantener las características físicas del producto.

El producto sólo se podrá comercializar en unidades de venta final al consumidor, debiéndose utilizar aquellos envases y formatos previamente autorizados por el Comité Profesional para cada campaña, de modo que dichos envases y formatos se vayan adaptando a las demandas de los consumidores y se asegure la calidad e imagen del producto en todo momento.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, en cuanto a variedad, calibre, coloración y grado de madurez. El envase no deberá llevar ningún residuo de tierra, ningún resto de hojas marchitas, ni ningún cuerpo extraño. Asimismo el producto que vaya envasado deberá estar cerrado de manera inviolable.

El envase deberá asegurar la fácil visualización del producto, así como una adecuada protección y conservación del mismo.

El etiquetado cumplirá las especificaciones establecidas en el apartado H del presente pliego.

F. *Vínculo con el medio*

F.1 Historia: Las especies de Capsicum son conocidas desde el comienzo de la civilización del Nuevo Mundo y están asociadas históricamente con el descubrimiento del mismo. Coincidiendo con este hecho histórico el pimiento fue introducido en España en el año 1493, para más tarde extenderse por otros países de Europa, Asia y Africa.

Los vascos participaron activamente en la conquista de América, de hecho, hay quién defiende que son los responsables de las conexiones entre Europa y toda América. De esta opinión es Kurlansky («La historia vasca del mundo», 2000), quién afirma que los vascos «.con su reconocido talento culinario fueron pioneros en el uso de productos de otras partes del mundo. Pero siempre se los apropiaron, los hicieron vascos». (KURLANSKY, M. «La historia vasca del mundo», 2000)

Esta semilla traída de América, procede de un pimiento ligeramente alargado y picante, de carácter silvestre, que se ha adaptado perfectamente a las condiciones climáticas y edafológicas de Euskadi, suavizando su forma y su sabor picante.

Un conocido gastrónomo como es Llona Larrauri en su ingreso en la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País con un texto titulado «Las formas de comer de los vascos a lo largo de la historia, con atención especial al siglo XX» (2001) sostuvo que «.el pimiento se adaptó perfectamente tras su llegada de América y hoy son numerosas las variedades que se cultivan en el País Vasco, con diferencias entre sí por su tamaño, color y sabor.» (LLONA LARRAURI, J. «Las formas de comer de los vascos a lo largo de la historia, con atención especial al siglo XX», 2001).

El pimiento de Gernika era conocido inicialmente como Pimiento de Bizkaia. Es una variedad que se ha adaptado perfectamente a la climatología y al paladar de los vascos. Tiene diferencias con otros pimientos verdes en las características de fruto, tanto en el grosor de la pulpa (menor en el pimiento de Gernika), como en la presencia de una epidermis gruesa que llega a formar «pergamino» así como en la intensidad del color y del sabor.

El pimiento de Bizkaia antiguamente se trataba de un cultivo enfocado prioritariamente a la producción de pimientos ya maduros (como fruto rojo), es decir a la producción de pimiento choricero. Posteriormente se secaba en ristras y se conservaba en seco para su utilización en la elaboración de embutidos (inicial) y como condimento para la preparación de salsas y guisos muy apreciados en la gastronomía del País: Bacalao a la Vizcaina, angulas al pil-pil, sopa de ajo, etc.

Este tipo de producción para choricero, declinó a un plano secundario, dando paso a una recolección del pimiento precoz, recolectándose el pimiento en verde y en estado muy tierno para su consumo en frito, que es el producto que se corresponde a la denominación Genikako Piperra ó Pimiento de Gernika.

Este pimiento toma el nombre del municipio de Gernika porque tradicionalmente éste ha sido el territorio donde más se ha cultivado y el que le ha dado el nombre gracias a su famoso mercado hortofrutícola que se celebra todos los lunes y en el que el pimiento es uno de los productos protagonistas. Actualmente es el segundo cultivo hortícola de más importancia en Bizkaia, después de la lechuga.

La importancia de este mercado gernikés llevó a una revista local a interesarse por su origen con el fin de descubrir sus antecedentes históricos. Se sabe que en la Carta Fundacional de la Villa de Gernika del 28 de abril de 1366 ya se leía lo siguiente: «.que haiades por mercado cada semana el miércoles». Durante mucho tiempo los concejos de Lumo y Ajangiz continuaron organizando sus mercados de hortalizas y de ganado, pero en 1613 las Juntas Generales del Señorío de Bizkaia decretaron que las ferias de Gernika se celebraran desde San Bartolomé (24 de agosto) hasta San Antolín, evitando así dañar a las anteiglesias vecinas. (ARANA MARTIJA, J.A. «Historia del último lunes de octubre», 1990)

El pimiento de Gernika se cultiva en gran parte de Bizkaia. En el trabajo de A. Alonso («Conservación y reproducción de material vegetal de Pimiento de Gernika», 1994) encontramos que «.su principal fuente de aprovisionamiento de semilla, son los agricultores de la zona que lo vienen cultivando desde hace cientos de años. En 1982, este cultivo era el segundo en importancia en la horticultura vizcaína, tanto por la superficie dedicada al aire libre y en el invernadero, como por su rentabilidad y las posibilidades comerciales de un mercado que valora muy positivamente la calidad de sus frutos.» (ALONSO, A. «Conservación y reproducción de material vegetal de Pimiento de Gernika», 1994-95)

Tras realizar un minucioso estudio sobre el Pimiento de Gernika, A. Alonso (1994) llega a la conclusión de que este producto es uno de los cultivares más antiguos conocidos en Euskal Herria, y que sus semillas y sus secretos de obtención vienen dándose de padres a hijos a través de los siglos y viene siendo parte de la historia de Bizkaia. (ALONSO, A. «Conservación y reproducción de material vegetal de Pimiento de Gernika», 1994-95) «El pimiento es parte de uno de los capítulos más importantes de la cocina vasca. Se ha incrustado de tal manera en nuestra forma de vivir, que hoy la más genuina expresión de nuestra vida, como es la que se desarrolla en el medio rural en muchas partes del país, no nos la podemos explicar sin este producto procedente de América. Los vizcaínos con un producto que desconocían hace 400 años no sólo han hecho el quizás mejor plato de su cocina, sino de rango universal, y lo han conseguido con un producto exótico.» Esta es la opinión que el reconocido bromatólogo y gastrónomo guipuzcoano José María Busca Isusi ofrecía en su columna gastronómica a principios de los 70. (BUSCA ISUSI, J.M.«Artículos periodísticos sobre pimientos» 19—?.

El consumo de pimiento de Gernika, para pimiento frito, es característico del País Vasco donde tiene una relativa importancia que ha ido creciendo en los últimos años y ha dado origen a un trabajo de investigación local para mejora de técnicas de producción y selección de unas líneas de cultivo. Fruto de este trabajo de investigación ha sido el desarrollo de variedades, seleccionando las líneas localizadas en más de 500 caseríos que tradicionalmente y generación tras generación, habían mantenido la semilla.

El pimiento de Gernika en la gastronomía.

Muchos artículos periodísticos de afamados gastrónomos (Jose M.ª Busca Isusi) hablan de las excelencias del pimiento de la ría de Gernika (El Correo de Vizcaya, Fascículo n.º4. «Guernica-1, año 1970), destacando la suavidad de este tipo de pimientos y varios libros de recetas de los años 30 presentan platos con salsas a la vizcaína que cuentan con el pimiento choricero de Gernika como ingrediente básico del plato. Libros de recetas como «El Amparo» del año 1930 o las recetas de la Marquesa de Parabere incluyen estos pimientos entre los componentes de sus platos.

Todos los grandes críticos gastronómicos del País Vasco y alguno más del resto del estado (Llona Larrauri, Busca Isusi, J.L. Iturrieta, J.J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere o Ignacio Domenech) han alabado este producto en sus artículos o lo han incluido en alguna de sus recetas. Incluso cocineros vascos de fama mundial como Arguiñano, Subijana o Martín Berasategi utilizan este producto en sus recetas.

Así, son innumerables las recetas que cuentan con el Pimiento de Gernika entre sus ingredientes, que son descritos con calificativos como «estelares» o «fabulosos».

Con el único fin de dar a conocer el pimiento de Gernika se constituyó en 1998 la «Cofradía del Gernikako Piperra», colectivo que organiza diversas actividades promocionales del pimiento de Gernika con el apoyo del ayuntamiento del municipio y de otras instituciones, como por ejemplo la degustación de este producto en el tradicional mercado de Gernika.

El Diario El Correo también ha dedicado numerosos artículos a los pimientos de Gernika y al mercado de este municipio. En ellos queda de manifiesto la unión entre el mercado de Gernika y estos pimientos verdes. Por un lado deja constancia de la relevancia que el mercado tiene en Bizkaia y la importancia que el pimiento verde del país tiene en él. Por otra parte se ensalza el pimiento de este lugar y se utilizan afirmaciones como: «sublime manjar» o «uno de los frutos más excelsos que brotan en esta tierra». (El Correo «Artículos periodísticos sobre el mercado y el pimiento de Gernika», 1988-1999).

La fama ha llegado incluso a Nueva York donde Teresa Barrenechea, desde su restaurante en Manhattan ofrece unos pimientos rellenos de bacalao con salsa vizcaína elaborada con auténticos pimientos de Gernika. (LLONA LARRAURI, J. «Las formas de comer de los vascos a lo largo de la historia, con atención especial al siglo XX», 2001)

La afición que por el pimiento se siente en el territorio queda patente al comprobar los datos de Alimentación en España en el que se recoge que los vascos son los mayores consumidores de pimientos de España: 5,5 kilos frente a 3,3. (MERCASA «Alimentación en España 2001», 2002)

F.3 Natural: Clima, Relieve y edafología.–El País Vasco es una pequeña región de 7.300 km2 y una población de 2,2 millones de habitantes, situada en el Norte de España.

La agricultura vasca esta basada en la producción para consumo propio; porque se demandan productos vascos. En todas las comarcas los cuatro subsectores del sector primario (agricultura, ganadería, silvicultura y pesca) no tienen la misma importancia ya que están limitados por las características geográficas del territorio. Los distintos sectores de la agricultura vasca se encuentran diferenciados en dos zonas; la atlántica y la continental. En la zona atlántica, que es donde se cultiva el Pimiento de Gernika, se lleva a cabo una agricultura de montaña donde la ganadería, la horticultura y la silvicultura son las actividades más importantes. La gran diferencia existente entre la vertiente Cantábrico/Atlántica y la continental o mediterránea condiciona incluso el número de las explotaciones existentes pero también su tamaño. (BIBLOGRAF «Eskola Gida Vox: Geografia», 1997).

El País Vasco es área límite para gran número de especies vegetales. El gastrónomo Busca Isusi sostiene que los productos de las áreas límites en todo el mundo gozan de merecida fama. Parece algo así como si el haber crecido en dura lucha con el ambiente se traduce en una mejor calidad alimenticia. (BUSCA ISUSI, J. M. «La alimentación de Guipúzcoa», 1968)

Según Busca Isusi «una de las razones de la buena acogida de los productos americanos en el País Vasco es que se adaptaron enseguida a

nuestro suelo y nuestro clima». (BUSCA ISUSI, J. M. «La alimentación de Guipúzcoa», 1968).

Clima: La latitud es probablemente, el factor geográfico que más condiciona el clima de la C.A.P.V. La inclinación de los rayos en diversas estaciones del año depende de la altitud. Pues bien, la altitud de la C.A.P.V. entre los 42.º y los 43,05.º al norte del Ecuador, sitúa a la comunidad dentro de lo que se ha llamado la zona templada. (MEAZA RODRÍGUEZ, G. y RUIZ URRESTARAZU, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996)

La vertiente atlántica del País Vasco presenta unos datos estadísticos que corresponden a un tipo de clima que se denomina mesotérmico, moderado en cuanto a las temperaturas y muy lluvioso, sin ningún mes seco y con el máximo de lluvias en la época otoño-invierno. En la clasificación temática universal de Köppen se denomina clima templado húmedo sin estación seca, o clima atlántico, y se simboliza con las letras Cfb. En este clima el océano Atlántico ejerce una influencia notoria, debido a que toda la costa occidental de Europa se enclava dentro del cinturón terrestre de los vientos del oeste, es decir, una zona latitudinal en donde el flujo general predominante es de oeste a este. De esta forma masas de aire, cuyas temperaturas se han suavizado al contacto con las templadas aguas oceánicas, llegan a la costa y hacen que las oscilaciones térmicas entre la noche y el día, o entre el verano y el invierno, sean poco acusadas. (MEAZA RODRÍGUEZ, G. y RUIZ URRESTARAZU, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

Es el factor orográfico, el relieve, el que explica la gran cantidad de lluvias de toda la vertiente atlántica del País Vasco, entre 1.200 y más de 2.000 mm de precipitación media anual, sin estación seca, con un máximo en otoño-invierno. Debido a la proximidad de los montes vascos y de los Pirineos, las masas de aire provenientes del sector norte ascienden, sufren un enfriamiento que les hace condensar su vapor de agua y consecuentemente precipitar su humedad, con lo que llueve intensa y abundantemente. (MEAZA RODRÍGUEZ, G. y RUIZ URRESTARAZU, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

La provincia de Bizkaia recoge una precipitación anual inferior a la de Gipuzkoa. En Bizkaia las precipitaciones superan los 1.000 mm pero quedan por debajo de los 1.500 mm, excepto en limitadas zonas de montaña. En Gipuzkoa, por el contrario, las precipitaciones si suelen superar los 1.500 mm, a excepción de la costa oeste, en donde las medias anuales rondan los 1.300 mm, y quizás también con la excepción de algunos valles interiores protegidos del norte. Otra característica de la vertiente cantábrica es el alto nivel de precipitaciones que con frecuencia se suele registrar en la segunda mitad del verano y comienzos del otoño. es frecuente en esta época la formación en la costa vasca de una masa de aire superficial muy inestable y muy húmeda; con ligeros vientos del norte. (MEAZA RODRÍGUEZ, G. y RUIZ URRESTARAZU, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

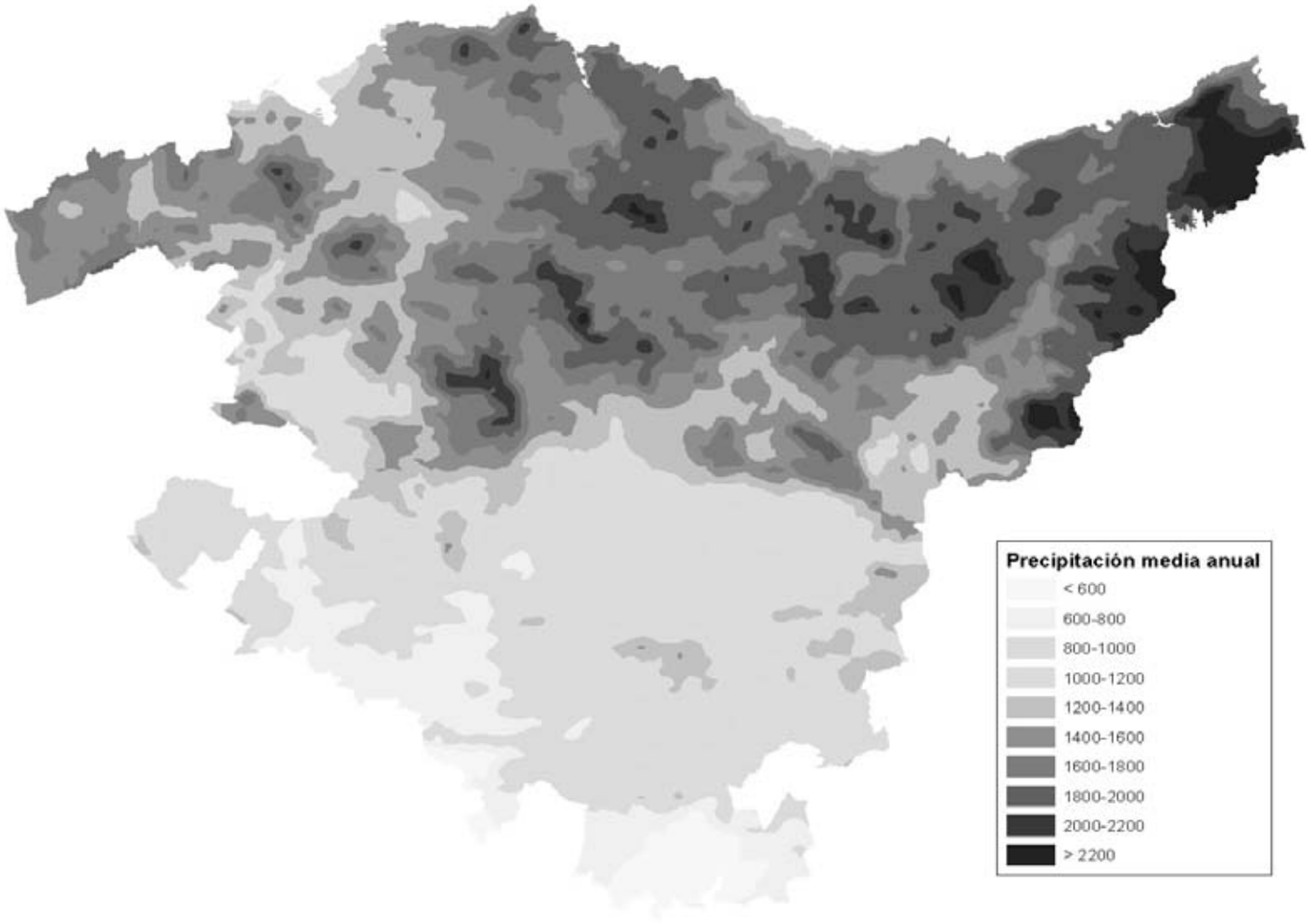

Figura 4

En cuanto a las temperaturas es de destacar una cierta moderación (temperatura media anual de 13.ºC y oscilación térmica de 11.ºC), que se expresa fundamentalmente en la suavidad de los inviernos. Es así que la costa vasca tiene unas temperaturas mínimas invernales semejantes a las de la costa levantina y catalana. Las temperaturas medias anuales registran en la costa los valores más altos de Euskal Herria, unos 14.ºC. Aunque los veranos sean frescos, son posibles, sin embargo, episodios cortos de fuerte calor, con subidas de temperatura de hasta 40.ºC, especialmente durante el verano, cuando el reseco viento del sur, que puede provenir desde latitudes africanas, se calienta aún más en su descenso hacia el Cantábrico. (MEAZA RODRÍGUEZ, G. y RUIZ URRESTARAZU, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996)..

En la suavidad de las temperaturas influye la elevada nubosidad, que evita las perdidas de calor, y la proximidad del mar. Suaves en la costa y zonas cercanas, mientras que las diferencias son mayores al alejarnos del Cantábrico hacia la depresión del Ebro, donde los veranos son más calurosos y los inviernos algo más fríos. (GÓMEZ PIÑEIRO, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).

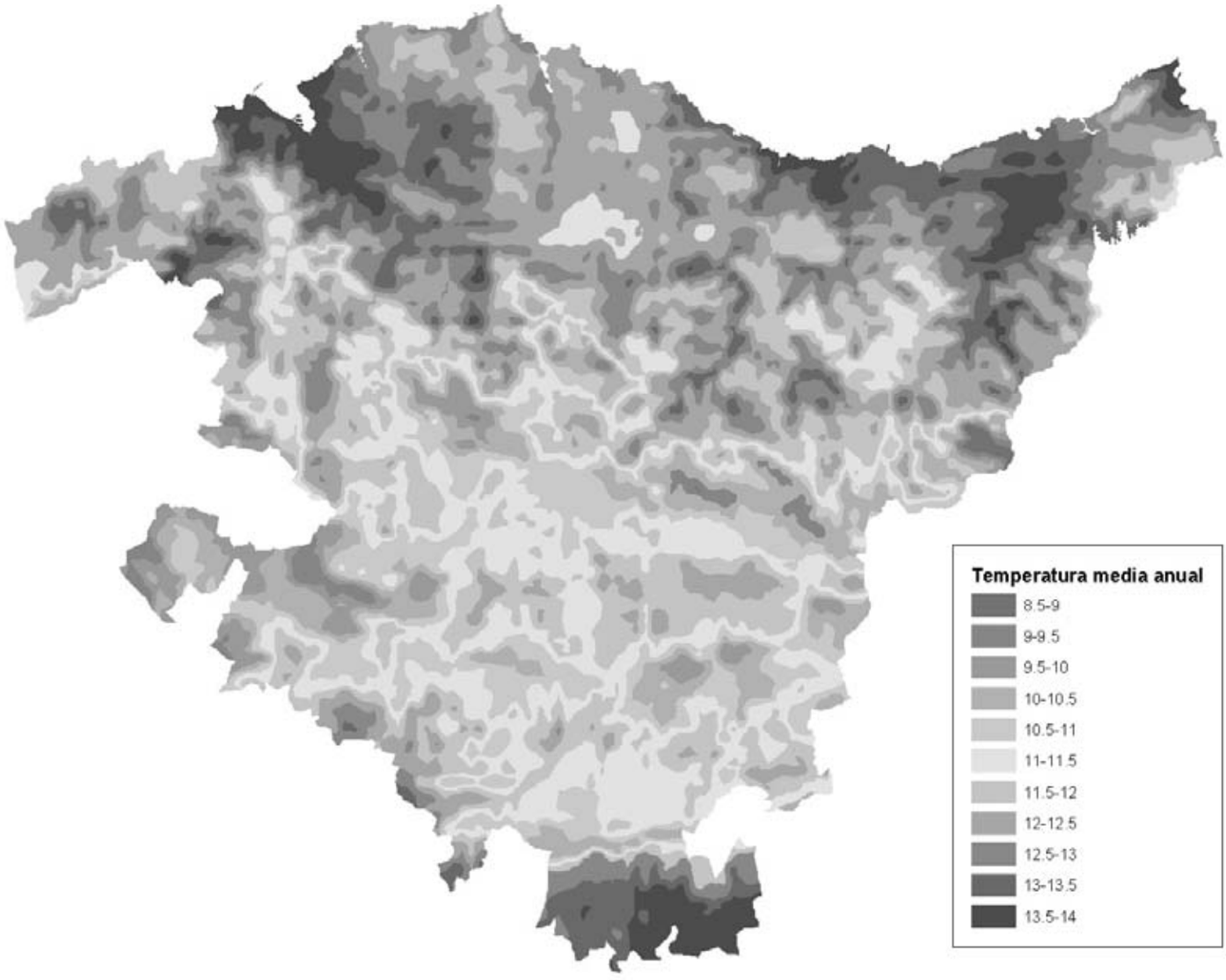

Figura 5

Dado el clima del País Vasco, no es imprescindible el sistema de riego para la producción agrícola, y como Busca Isusi defiende «todo el mundo sabe que el producto de secano es por lo general mejor que el de regadío». (BUSCA ISUSI, J. M. «La alimentación de Guipúzcoa», 1968).

Relieve: La Comunidad Autónoma del País Vasco (C.A.P.V.) se puede definir como un territorio montañoso. De acuerdo con la Directiva 75/278/CEE el 85% del territorio esta considerado «zona de montaña», lo que da una idea de las limitaciones topográficas y climáticas existentes, que condicionan fuertemente la actividad primaria. (FATÁS CABEZA, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001).

Se divide en dos grandes conjuntos estructurales: el llamado arco Atlántico o umbral vasco, como continuación occidental del sistema Pirenaico, y la depresión del Ebro al Sur. El primero de ellos abarca la mayor extensión (Bizkaia, Gipuzkoa y gran parte de Álava). En la depresión del Ebro únicamente se inserta la comarca de la Rioja Alavesa. (FATÁS CABEZA, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001).

El primer conjunto lo componen una serie de pliegues mesozoicos, con una orientación O-E, que formaban parte de la amplia cobertura secundaria. Constituye una zona relativamente deprimida en relación con las cordilleras Cantábrica y Pirenaica, que con su mayor resalte la limitan por el este y oeste. (FATÁS CABEZA, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001).

En un corte latitudinal de Euskadi se pueden distinguir a grandes rasgos tres zonas: la que está más al norte es la vertiente atlántica. La vertiente cantábrica abarca la totalidad de las provincias de Bizkaia y Gipuzkoa, además de algunos valles septentrionales de la alavesa (Llodio, Ayala, Amurrio, Aramaio), y representa el estereotipo del País Vasco, definido por el clima oceánico, los paisajes verdes de prados y bosques y el intrincado relieve de valles encajados densamente poblados e industrializados. (FATÁS CABEZA, G. (Dir.) «Gran Enciclopedia de España», 2001)

La vertiente Cantábrica/Atlántica presenta un modelo ciertamente intrincado, de numerosos valles encajados entre alineaciones montañosas de distinto porte desde la costa hacia el interior el relieve se dispone en una serie de bloques que van ganando altura hasta alcanzar la cadena de la divisoria Cantábrico –Mediterránea. Este relieve tan complejo condiciona todos los aspectos de la vida, desde la agricultura y la ganadería hasta las formas de agrupar las viviendas o las infraestructuras para el transporte. (MEAZA RODRÍGUEZ, G. y RUIZ URRESTARAZU, E. (Dir.) «Geografía de Euskal Herria», 1996).

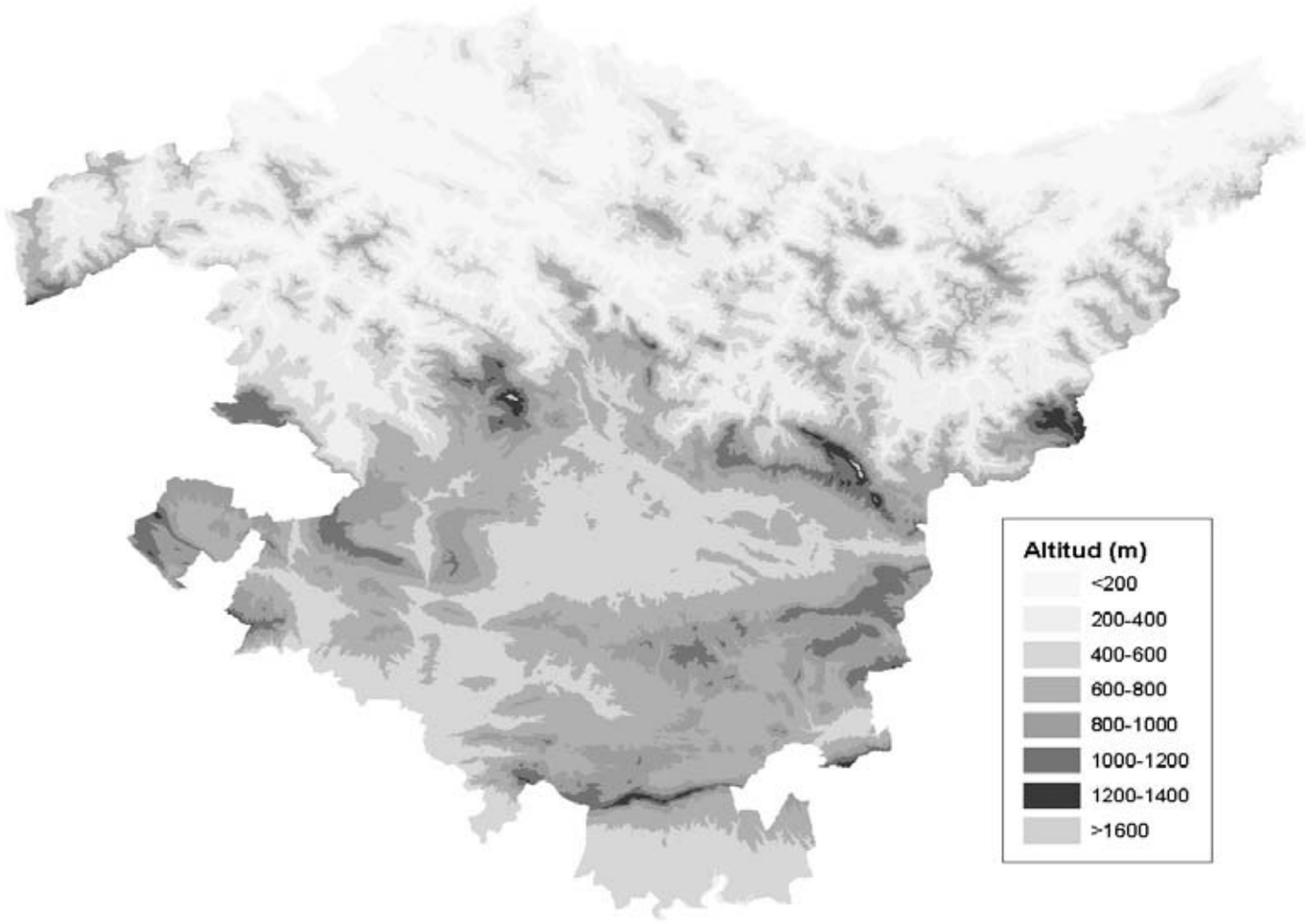

Figura 6

Edafología: El clima oceánico determina la existencia de suelos húmedos ricos en microorganismos que aceleran el proceso de descomposición de la materia orgánica y su posterior humidificación. (GÓMEZ PIÑEIRO, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).

Bajo un clima oceánico, abundan los suelos ricos en humus, caracterizados por presentar un importante horizonte A., excepcionalmente rico en materia orgánica (tierra parda caliza de regiones húmedas). Son suelos formados sobre materiales que contienen caliza y un elevado grado de materia orgánica. (GÓMEZ PIÑEIRO, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).

Las áreas con precipitaciones superiores a los 1.300mm tienen suelos pardos y pardos-calizos. Contienen caliza y gran cantidad de materia orgánica en el horizonte A. Sobre rocas silíceas aparece la tierra parda húmeda. En las áreas de fuertes pendientes tenemos a los rankers y a los litosuelos. Concretando más: en Gipuzkoa; tierra parda, tierra parda podsolizada, tierra pardo-caliza, terra fusca, rendzina, suelos aluviales y litosuelos. En Bizkaia; tierras pardo-calizas, rendzinas y tierra parda. (GÓMEZ PIÑEIRO, F.J. «Geografía de Euskal Herria», 1985).

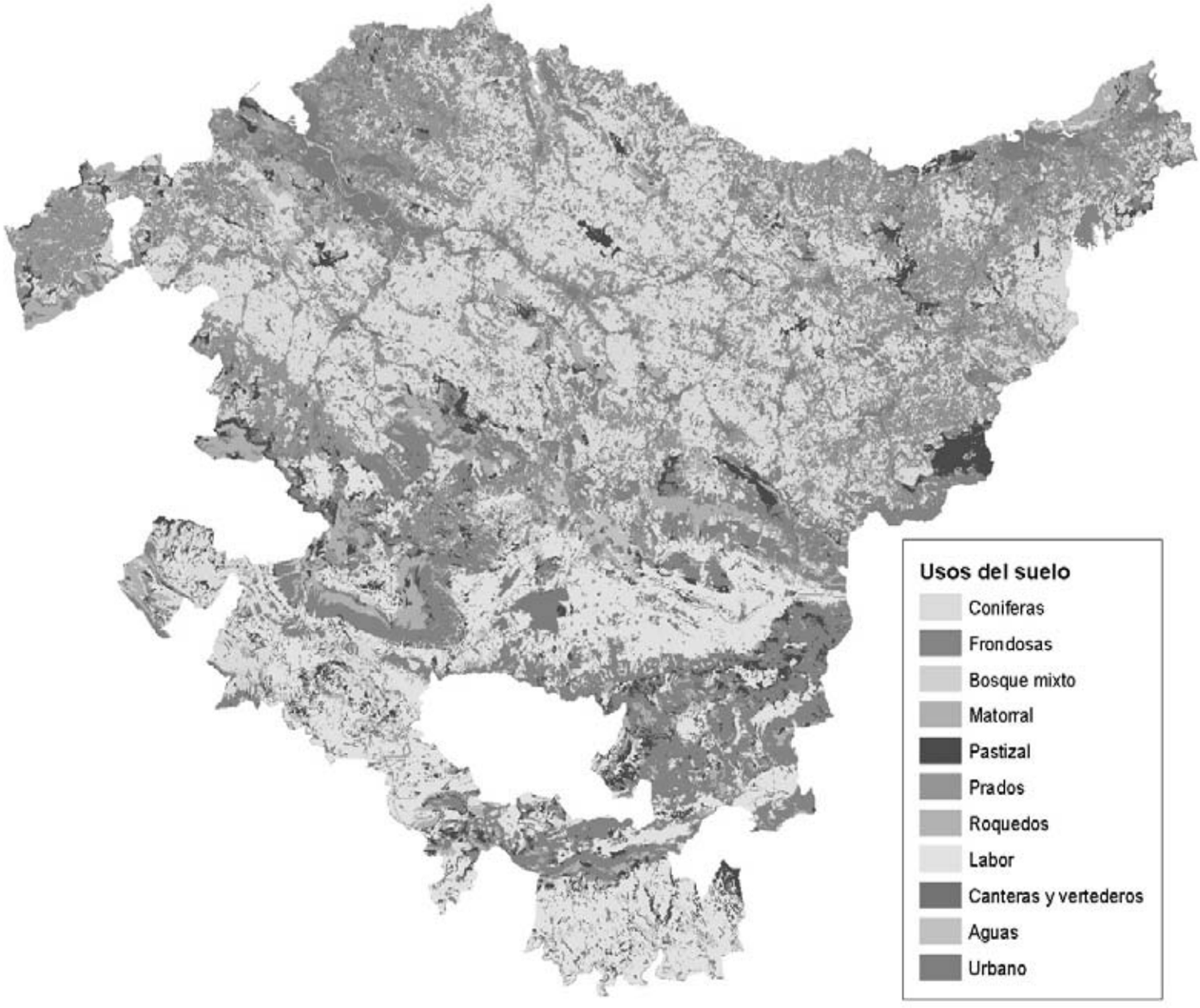

Figura 7

Necesidades climáticas y edáficas del pimiento: El pimiento es una planta exigente en cuestión de temperatura. Por debajo de 15. ºC su crecimiento se ralentiza, y a menos de 10. ºC se detiene por completo. Las temperaturas superiores a 35. ºC pueden provocar la caída de la flor. Requiere suelos profundos y bien drenados, donde su potente sistema radicular pueda desarrollarse sin problemas. Crece bien con pH casi neutros, entre seis y ocho. (OCÉANO CENTRUM «Enciclopedia Práctica de la Agricultura y la Ganadería», 1993)

Las variedades de pimiento son muy exigentes en suelos, no admitiendo nada bien los suelos arcillosos ni los de bajo contenido en materia orgánica. Admite muy mal la salinidad. (HAGINA, Revista Agraria. 1994). Es mejor que el suelo, también posea profundidad y buen drenaje. (ALONSO, F.J. y SOUZA EGIPSY, V. «La huerta, guía completa de hortalizas y verduras», 1977).

Las huertas que miran al Cantábrico, ubicadas al socaire de los vientos dominantes del noroeste, gozan de un microclima, especialmente benigno, ya que están soleadas, y el mar actuando de regulador de temperaturas las protege de las grandes heladas. Esta circunstancia permite que en la época primavera-otoño primordialmente, las huertas, que no precisan de regadío, ya que las lluvias son frecuentes en la primera de las citadas estaciones, estén saturadas de habas, vainas, guisantes, lechugas, acelgas, puerros, zanahorias, tomates y una gran variedad de pimientos entre los que destaco los choriceros de Gernika. (LAPITZ, J.J. «Comer en Euskalherria», 1980).

El clima del País Vasco encaja perfectamente con las necesidades agroclimáticas del pimiento. La vertiente atlántica de Euskal Herria ofrece al pimiento la temperatura necesaria, moderada y no excesivamente calurosa; y la seguridad de que no se producirán heladas. Por otra parte, las características edáficas del norte del País Vasco con sus suelos calizos y su abundante materia orgánica proporcionan al pimiento de Gernika el crecimiento adecuado.

G. *Estructura de control*

La Entidad de Control es un Organismo Privado Autorizado, Fundación Kalitatea Fundazioa, con dirección en Torre Muntsaratz de Abadiño (Bizkaia), teléfono 94.6030330, Fax 94.6033953 y correo electrónico eus kolabel@euskolabel.net.

La Fundación Kalitatea Fundazioa, es una entidad que cuenta con los medios técnicos y humanos suficientes para controlar y certificar «Pimiento de Gernika ó Gernikako Piperra» y cumple los requisitos establecidos en las normas EN 45011.

La Fundación Kalitatea Fundazioa ha desarrollado un manual de calidad así como los procedimientos generales y específicos necesarios para certificar «Pimiento de Gernika ó Gernikako Piperra».

H. *Etiquetado*

En el etiquetado, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente figurará obligatoriamente la mención «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» y su símbolo que se reproduce a continuación:

El símbolo identificativo del producto tiene forma circular y está compuesto por 3 partes principales:

La mención Pimiento de Gernika–Gernikako Piperra en tipografía arial black, siguiendo la forma circular del símbolo en color Pantone 485 (20% cyan, 100% magenta, 100% amarillo y 0% Negro).

El dibujo del producto ocupando la mitad inferior de símbolo y en dos verdes: pantone 363 (69 cyan, 0% magenta, 100% amarillo y 23% negro) y pantone 349 363 (100 Cyan, 0% magenta, 91% amarillo y 47% negro).

Parte superior del símbolo con la imagen de un paisaje con caserío, montañas y cielo, cuyo color predominante es el pantone 2915 (60 Cyan, 8% magenta, 0% amarillo y 0% negro).

Se llevará un control de las etiquetas o envases donde se encuentre el símbolo de la Denominación con el fin de vigilar su adecuada utilización, que no se produzcan imitaciones y que su redacción o presentación no provoque desprestigio para la Denominación.

I. *Requisitos legislativos*

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 Geográficas Protegidas.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del vino.l

MINISTERIO DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

9768 *RESOLUCIÓN de 20 de mayo de 2008, de la Dirección General de Cooperación Local, por la que se da publicidad a las bases de concurso ordinario y convocatorias específicas para la provisión de puestos de trabajo reservados a funcionarios con habilitación de carácter estatal.*

La ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, en su Disposición Transitoria Séptima establece que, en tanto no se aprueben las normas de desarrollo de la Disposición Adicional Segunda del Estatuto sobre el régimen jurídico de los funcionarios con habilitación de carácter estatal, continuarán en vigor las disposiciones que en la actualidad regulan la escala de funcionarios de Administración Local con habilitación de carácter nacional, que se entenderán referidas a la escala de funcionarios con habilitación de carácter estatal.

Dado que algunas Comunidades Autónomas aún no han regulado las bases comunes del concurso ordinario ni el porcentaje de puntuación que corresponde a los méritos generales, autonómicos y específicos, y a fin de evitar los perjuicios que para las Corporaciones locales supondría la ausencia de convocatoria del concurso ordinario para el año 2008, esta Dirección General, previa petición de dichas Comunidades Autónomas, de acuerdo con lo previsto en el artículo 99 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, en el Real Decreto 1732/1994, de 29 de julio, de provisión de puestos de trabajo reservados a funcionarios de Administración Local con habilitación de carácter nacional, modificado por el Real Decreto 834/2003, de 27 de junio y en la Orden de 10 de agosto de 1994, por la que se dictan normas sobre concursos de provisión de puestos reservados a funcionarios de Administración Local con habilitación de carácter nacional, en uso de las atribuciones conferidas por el Real Decreto 1320/2004, de 28 de mayo, ha dispuesto dar publicidad conjunta, en extracto, a las convocatorias de concurso ordinario para la provisión de puestos de trabajo vacantes en Corporaciones Locales, reservados a funcionarios de Administración Local con habilitación de carácter nacional, con sujeción a las siguientes

Bases

Primera. *Puestos.*–Se ofrecen en este concurso los puestos vacantes reservados a funcionarios con habilitación de carácter estatal en aquellas Corporaciones que han aprobado las bases específicas y cuyos Presidentes han efectuado convocatoria de concurso.

Segunda. *Participación.*

1. Los funcionarios con habilitación de carácter estatal podrán concursar a los puestos de trabajo que, según su clasificación, correspondan