

## III. OTRAS DISPOSICIONES

### MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**13712** *Resolución de 23 de julio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la indicación geográfica protegida «Pimiento de Fresno-Benavente».*

En el Boletín Oficial de Castilla y León de 12 de febrero de 2007 se publicó Resolución de 6 de febrero de 2007, del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, por la que se adopta y hace pública la decisión favorable para que el «Pimiento de Fresno-Benavente» sea registrado como Indicación Geográfica Protegida, y se publica su pliego de condiciones, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 de la citada IGP, 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 23 de junio de 2008, 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 indicación 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 de la Junta de Castilla y León ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Pimiento de Fresno-Benavente» 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 Indicación Geográfica Protegida «Pimiento de Fresno-Benavente», publicado en el Boletín Oficial de Castilla y León de 12 de febrero de 2007, mediante Resolución de 6 de febrero de 2007, del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, por la que se adopta y hace pública la decisión favorable para que el «Pimiento de Fresno-Benavente» sea registrado como Indicación Geográfica Protegida, y se publica su pliego de condiciones, 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, a los efectos 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 el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 23 de julio de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

## ANEXO

## PLIEGO DE CONDICIONES

**Reglamento (CE) N.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios***«Pimiento de Fresno-Benavente»*

N.º CE:  
(X) IGP ( ) DOP

Servicio o departamento competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios. Secretaría General de Medio Rural. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España. Dirección: Paseo Infanta Isabel, n.º 1. E-28071 Madrid. Teléfono: (34) 913 47 53 94. Fax: (34) 913 47 54 10. E-mail: sgcaae@mapa.es

Agrupación:

Nombre: Promotora Pro-denominación de origen «Pimiento Morrón de Fresno de la Vega», et al. Dirección: Plaza Mayor n.º 1. 24223- Fresno de la Vega (León). Teléfono: + 34 609 90 32 32. Fax: E-mail:

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ( ).

Tipo de producto: Clase 1.6: Hortalizas.

Denominación del producto: Pimiento de Fresno-Benavente.

Descripción: El producto es el fruto de la planta de pimiento, *Capsicum annuum* L., para su consumo en fresco, del ecotipo o variedad local «de Fresno», fruto de una selección del pimiento tipo «morro de vaca» o «morrón».

El fruto maduro presenta las siguientes características:

Morfológicas:

Forma del fruto: Rectangular cercana a cuadrada, más alto que ancho.

Anchura mínima: 10 centímetros.

Color del fruto: Rojo.

Forma del ápice: Muy deprimido.

Espesor de la carne: Superior a 8 milímetros.

Número de lóculos: 3, 4 ó 5.

Físico-químicas:

Humedad: Mayor del 90%.

Potasio: Menos de 3 g/100 g.

Peso unitario del fruto: Mayor de 300 gramos.

Organolépticas: Al corte se aprecia carne gruesa, de color rojo. En boca se aprecia una elevada jugosidad y piel poco dura. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante. Tras la masticación e ingestión quedan pocos restos de piel en el interior de la boca.

En todo caso se deberá cumplir con la normativa vigente de aplicación a pimientos frescos dulces y de modo especial a la Categoría «I» de la norma de comercialización de pimientos dulces contemplada en el Reglamento CE 1455/99 de la Comisión.

Zona geográfica. La zona de producción agrícola se sitúa al noroeste de Castilla y León, ocupando el sureste de la provincia de León, el norte de Zamora y un municipio de Valladolid. Tiene una superficie de 2.769 km<sup>2</sup>.

Comprende los siguientes municipios, agrupados por provincias:

Provincia de León: Algadefe, La Antigua, Ardón, Cabrereros del Río, Campazas, Campo de Villavidel, Cimanes de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Fuentes de Carbajal, Gordoncillo, Laguna de Negrillos, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, Pajares de los Oteros, Pobladura de Pelayo García, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valdepolo, Valderas, Valdevimbre, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamandos, Villamañán, Villanueva de las Manzanas, Villaquejida, Villaturiel y Villaornate y Castro.

Provincia de Zamora: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Ayóo de Vidriales, Barcial del Barco, Benavente, Bretó, Bretocino, Brime de Sog, Brime de Urz, Burganes de Valverde, Calzadilla de Tera, Camarzana de Tera, Castrogonzalo, Coomonte, Fresno de la Polvorosa, Frieria de Valverde, Fuentes de Ropel, Granja de Moreruela, Granucillo, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Melgar de Tera, Micereces de Tera, Milles de la Polvorosa, Morales de Rey, Morales de Valverde, Navianos de Valverde, Pobladura del Valle, Pubblica de Valverde, Quintanilla de Urz, Quiruelas de Vidriales, San Cristóbal de Entreviñas, San Miguel del Valle, San Pedro de Ceque, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa Croya de Tera, Santa María de la Vega, Santa María de Valverde, Santibáñez de Tera, Santibáñez de Vidriales, Santovenia, La Torre del Valle, Uña de Quintana, Valdescorriel, Vega de Tera, Villabrázaro, Villaferrueña, Villanazar, Villanueva de Azoague, Villanueva de las Peras, Villaveza del Agua y Villaveza de Valverde.

Provincia de Valladolid: Roales.

Prueba del origen. Los elementos que prueban que el pimiento es originario de la zona delimitada son los procedimientos de control y certificación, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

Los pimientos procederán exclusivamente de parcelas inscritas en el registro de parcelas del Consejo Regulador. Estas parcelas deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en dicho registro.

Los pimientos se envasarán y etiquetarán exclusivamente en industrias envasadoras inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador. Estas deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en el registro del Consejo Regulador.

La producción de pimientos y su envasado deberán hacerse según el método descrito en el punto 5 de este Pliego.

Los operadores intervinientes llevarán libros registros donde se indicará: En relación con las materias primas y productos recibidos, anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo llevarán anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados.

Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador los pimientos que hayan superado todos los controles del proceso.

El Consejo Regulador efectuará controles y evaluaciones periódicas del método de producción en las parcelas e industrias, revisión de documentación, existencias, toma de muestras y ensayos de producto.

El número de etiquetas o contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a las industrias envasadoras irá en función de las cantidades de pimiento recibidas y sometidas a control.

Sobre las disconformidades detectadas el Consejo Regulador aplicará, si procediera, el régimen sancionador previsto en su Reglamento.

Asimismo, como medida de control se dispondrá de un registro, nominal y cuantitativo, de distintivos numerados, de credenciales de pertenencia y de certificaciones expedidas por el Consejo Regulador, con indicación de todas sus circunstancias.

Método de obtención.

En las parcelas. Los pimientos se cultivarán en parcelas de la zona de producción agrícola que estén inscritas en el Consejo Regulador. Dichas parcelas tendrán suelos con contenidos de arcilla superiores al 15%, de limo inferiores al 33% y de materia orgánica inferiores al 2,1%. El Consejo Regulador autorizará enmiendas orgánicas cuando los niveles de materia orgánica de los suelos sean inferiores al 1%.

Los plantones pertenecerán al ecotipo «de Fresno».

El Consejo Regulador establecerá métodos de control que garanticen que la planta procedente de vivero o semillero pertenece a dicho ecotipo.

La densidad de plantación será hasta 85.000 plantas por hectárea. Sobre una misma parcela no se podrá cultivar pimientos durante dos campañas consecutivas.

La recolección de los pimientos se realizará en varias pasadas seleccionando en cada una de ellas aquellos frutos que cumplan los requerimientos de calidad.

En todo momento se manejarán con cuidado para no causar daños físicos en los frutos, no pudiéndose apilar pimientos en capas de altura superior a 1 metro.

Desde el momento de la recolección los pimientos deberán estar protegidos del sol, en lugar fresco o ventilado, y debidamente alejados de materiales susceptibles de generar contaminación tales como productos fitosanitarios o carburantes.

En las industrias envasadoras. En las industrias envasadoras inscritas los pimientos se someterán a los siguientes procesos y en el siguiente orden:

Control de calidad de la materia prima encaminado a comprobar los aspectos descritos en el punto 2.«Descripción del Producto», y uniformar los diferentes lotes.

Limpieza y eliminación de elementos extraños que puedan acompañar a los pimientos.

Selección de pimientos asegurando el cumplimiento de la normativa general de aplicación a pimientos frescos.

Envasado. Introducción en envases cerrados adecuados que eviten daños durante la distribución. Cada envase contendrá hasta 30 pimientos distribuidos en una o dos capas de altura.

Control de calidad final que garantice que el producto cumple con las tolerancias aplicables y que los envases no presentan defectos.

Colocación de las etiquetas comerciales conforme a lo establecido en la legislación vigente y de las contraetiquetas identificativas expedidas por el Consejo Regulador.

Vínculo. El vínculo del producto radica entre otras cosas en su reputación, avalada por diversas referencias históricas y literarias:

El Archivo Histórico Provincial de León guarda escrituras de protocolos de la villa de Fresno de la Vega, que datan del siglo XVIII, donde se hace referencia a los diezmos de verduras de esta villa. En una escritura firmada en 1727 por el párroco de San Miguel, de Fresno de la Vega, se detalla que el diezmo «se compone de verzas, zebollas, lechugas, ajos, nabos, zebollinos, colina, pepinos, melones, sandías, pimientos y calabazas».

En la obra Fray Gerundio de Campazas, escrita por el afamado escritor cuyo seudónimo es Padre Isla a mediados del siglo XVIII, los pimientos aparecen como colofón de un típico banquete, el cual tiene lugar en Campazas, municipio perteneciente a la zona de producción del Pimiento de Fresno Y Benavente. La cita es la siguiente: «Diose principio a la comida según la loable costumbre de Campos en mesas de mayordomía, con un plato de chanfaina. Hubo su cordero asado, sus conejos, su salpicón, su olla de vaca, carnero, cecina, chorizos y jamón, todo en abundancia, sirviéndose a los postres aceitunas, pimientos y queso de la tierra (...)».

Roberto Cubillo de la Puente afirma en su libro Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800 que los pimientos, a finales del siglo XVIII, entraban en el mercado leonés de forma estacional y debían ser bastante apreciados en esta ciudad, al menos por algunos sectores de la población. Los documentos estudiados (procedentes del Archivo Histórico Municipal de León) muestran la presencia de pimientos en el mercado leonés en los meses de agosto, septiembre, octubre y noviembre. Asimismo se comprueba su presencia en los

meses de septiembre y octubre en el Registro de Puente Castro, arrabal situado al sur de la ciudad de León y punto de entrada de mercaderías, lo que lleva a pensar al autor que el origen de este producto eran las zonas del Pimiento de Fresno y Benavente.

En la publicación *Avance estadístico de la riqueza que en España representa la producción media anual de las plantas hortícolas y plantas industriales*, de la Dirección General de Agricultura, Minas y Montes, del Ministerio de Fomento (1914), aparece una reseña a la provincia de Zamora donde se indica que la variedad de pimientos más generalizada es la conocida por morro de vaca, y cita Benavente, junto con Zamora y Toro, como las únicas poblaciones zamoranas donde hay comercio de productos hortícolas.

El tratado agronómico *El cultivo de pimientos, chiles y ajíes*, publicado por Mundi-Prensa (1996), recoge que la variedad morro de vaca, según localidades y selecciones puede recibir distintos nombres, y entre ellos destaca la denominación «de Fresno» para esta zona de producción.

En el *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León (1999/2000)*, editado por la Junta de Castilla y León, se cataloga el Pimiento morrón de Fresno de la Vega (con producción en Fresno y otros núcleos de la Ribera del Esla) y el Pimiento de Benavente (con producción dispersa en las comarcas de Benavente y Los Valles). En esta obra se menciona que el de Benavente se produce en otras áreas de la región como Fresno de la Vega».

El Pimiento morrón de Fresno de la Vega y el Pimiento de Benavente aparecen en el catálogo de frutas y hortalizas de la sección castellano-leonesa de la iniciativa europea *Culinary Heritage (Patrimonio Gastronómico)*, constituida para fomentar los productos locales y la cocina tradicional, proyecto financiado parcialmente por la Comisión Europea.

El afamado crítico gastronómico José Carlos Capel publica una reseña sobre el establecimiento El Ermitaño en el suplemento *El Viajero*, del diario *El País*, de fecha 17 de julio de 2004. Según esta cita, este restaurante de Benavente, galardonado con una estrella de la guía Michelin, ofrece entre sus propuestas (...) pimientos del Tera, cecinas de Astorga, jamones de Guijuelo...

El escudo heráldico de Fresno de la Vega, que data de 1984, incluye la figura de un pimiento como uno de los signos de identidad del municipio.

Las Ferias del Pimiento, que se celebran anualmente el último fin de semana de septiembre, en Fresno de la Vega y en Benavente, están incluidas en el calendario ferial oficial de Castilla y León.

Asimismo, el pimiento presenta cualidades específicas descritas en el apartado denominado descripción del producto:

El pimiento de Fresno es un ecotipo local especialmente adaptado a la zona de producción y que se manifiesta diferente a otros ecotipos cultivados en otras zonas. Es un pimiento grande, de peso unitario superior a 300 gramos, forma rectangular más alto que ancho, anchura mínima 10 centímetros, espesor de la carne superior a 8 mm y presenta 3, 4 ó 5 lóculos. Es muy jugoso y de piel poco dura. El color del fruto maduro es rojo. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante. Tras la masticación e ingestión quedan pocos restos de piel en el interior de la boca.

Por otro lado, los factores naturales de la zona geográfica de producción, relacionados con las características de suelos de la zona, otorgan unas características propias a estos pimientos:

En la zona de producción esos pimientos manifiestan mayor grosor de la carne, mayor jugosidad, menor amargor, menor dureza y menos restos de piel. Estas características están relacionadas con los bajos niveles de materia orgánica del suelo y con las texturas de suelos existentes en la zona de producción.

Existen además factores humanos vinculados a la tradición de cultivo del pimiento en la zona de producción, que garantiza una cuidada selección local de las mejores plantas del ecotipo «de Fresno» para la obtención de simiente, la determinación de las mejores parcelas para la producción de pimientos de calidad, experiencia en las labores de cultivo y cuidado en el manejo de los frutos.

## Estructura de control:

Nombre: Comité de Certificación adscrito al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Pimiento de Fresno-Benavente». Dirección: C/ Muelle de la Estación, s/n, 24223-Fresno de la Vega (León). Teléfono/fax: + (34) 987 77 02 96. E-mail: pimentodefresnoybenavente@hotmail.com

El Comité de Certificación adscrito al Consejo Regulador, que cumple con la norma EN-45011: «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto», es una autoridad pública competente para la realización de los controles previstos en este pliego.

Etiquetado. Las etiquetas comerciales propias de cada industria envasadora inscrita deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador. En ellas figurará la mención «Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente» e irá acompañada del logotipo de la denominación. No se autorizarán los etiquetados que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor.

Asimismo los envases de pimiento destinado al consumo irán provistos de una contraetiqueta, expedida por el Consejo Regulador e identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora inscrita de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá al Consejo Regulador asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas figurará la mención Indicación Geográfica Protegida «Pimiento de Fresno-Benavente».

Los envases que contengan más de seis unidades de pimiento deberán llevar cada pimiento identificado con una pegatina que contenga el logotipo del Consejo Regulador previamente expedida por el mismo.

Los productos en cuya elaboración se utiliza como materia prima el «Pimiento de Fresno-Benavente» IGP, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán despacharse al consumo en envases que hagan referencia a dicha denominación como «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente», pero sin que figure el logo comunitario, siempre que:

El «Pimiento de Fresno-Benavente» IGP, certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente.

Los elaboradores o transformadores afectados estén autorizados por el Consejo Regulador, quien los inscribirá en el correspondiente registro a efectos de su control y velará por el correcto uso de la denominación protegida.

Cuando no se utilice exclusivamente «Pimiento de Fresno-Benavente» IGP, el uso de la denominación protegida sólo podrá mencionarse en la lista de los ingredientes del producto que la contiene o que resulte de la transformación o elaboración.

## Requisitos legislativos:

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.

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

Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.

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 y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.