



**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
"PIMIENTO ASADO DEL BIERZO"**

Artículo 4.2 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.

A) NOMBRE

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) "PIMIENTO ASADO DEL BIERZO"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto a proteger es el fruto de la planta de pimiento (*Capsicum annuum L.*), del ecotipo Bierzo, destinado a consumo humano y que se presenta asado y envasado.

El pimiento que nos afecta pertenece al ecotipo del Bierzo, es un conjunto de individuos que presentando características genéticas idénticas a las de la variedad a la que pertenecen, están adaptados a las condiciones del Bierzo, presentando diferencias morfológicas y fisiológicas debidas al medio, y precisamente por ello, reciben como sobrenombre "del Bierzo".

1. Las características físicas y morfológicas exigibles al pimiento fresco son:

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Superficie	Paredes lisas Pocas hendiduras y poco marcadas Sin hendidura estilar Piel tersa y brillante, sin rugosidades ni zonas blandas Color de rojo pálido a rojo oscuro. No se admitirán los que tengan zonas verdes.
Número de lóbulos	3 - 4
Conformación	Triangular alargada Longitud: > 10 cm Anchura: > 6 cm
Ápice	Punta roma
Pericarpio	Espesor medio de la carne del pimiento: < 8 mm Carne firme, tolera la presión manual sin daños
Peso por unidad	Superior a 160 gramos



2. Las características mínimas de calidad exigibles al pimiento fresco son:

- Pimientos enteros, bien desarrollados, provistos de pedúnculo, limpios y exentos de humedad exterior, materias extrañas visibles u olores extraños.
- En el caso de tener algún defecto superficial de origen sanitario o climatológico su superficie total no excederá de 1 cm² en cada pimiento.
- El pimiento deberá mantener su forma y consistencia, considerándose defectuosos aquellos frutos malformados o deformados.

3. Las características físico-químicas y organolépticas exigibles al pimiento asado serán:

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Color	De rojo pálido a rojo oscuro
Olor	Olor típico a pimiento asado, olor a humo
Sabor	Primario ligeramente amargo Regusto a humo medio bajo y poco picante
Superficie	Algo fisurada
Restos quemados	Inferior a 1,5 cm ² . en 100 gramos de pimiento
Presencia de semillas	Hasta 10 semillas en 100 gramos de pimiento
Caldo	Líquido poco espeso
Textura	Dureza baja o blanda Cohesividad media-baja
Homogeneidad	El contenido de un envase deberá ser homogéneo en cuanto a coloración, forma, tamaño y consistencia.
Hidratos de Carbono	Inferior al 5%. Confiere el sabor típico ligeramente amargo
Fibra alimentaria	Inferior al 3 %. Confiere la baja dureza típica

Los pimientos asados en conserva se presentarán enteros o en trozos. Cuando se presenten enteros, la conserva de "Pimiento asado del Bierzo" ha de pertenecer a las categorías comerciales Extra o Primera y cuando se presenten en trozos, ha de pertenecer a la categoría comercial Primera, según establece la norma de calidad actualmente vigente para conservas vegetales aplicable a conservas de pimientos.

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada se encuentra situada en el centro de la comarca del Bierzo, en el extremo noroeste de la provincia de León, y por tanto de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



La zona de producción, que coincide con la de elaboración, abarca los siguientes términos municipales:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo.

La superficie de la zona delimitada supone aproximadamente 1.600 km².

El Consejo Regulador establecerá dentro de la zona geográfica, y en base a los estudios pertinentes, la delimitación de las parcelas que se consideran aptas para la producción de pimiento.

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

Los productores y elaboradores inscritos en los registros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida establecerán un sistema de autocontrol para garantizar que los productos amparados no tengan desviaciones respecto a lo establecido en este Pliego de Condiciones. Este sistema de autocontrol se refleja documentalmente en el Manual de Calidad.

Los elementos fundamentales que avalan el origen del pimiento asado del Bierzo son los controles y la certificación.

Las funciones de vigilar y controlar que la producción, elaboración, y calidad de los pimientos, en cualquiera de sus fases, es acorde con lo establecido, las ejercerá el Consejo Regulador a través del Comité de Certificación, que será el órgano encargado conforme a la norma UNE-EN 45011.

Aspectos que se tendrán en cuenta:

- Los pimientos amparados procederán exclusivamente de parcelas inscritas en el Registro de Parcelas, situadas en la zona de producción y plantadas con las variedades autorizadas.
- Las prácticas de cultivo serán las descritas en el apartado E) de este pliego de condiciones.
- Los pimientos protegidos se elaborarán únicamente en las industrias inscritas en el Registro de Elaboradores.
- Para su inscripción en los registros, los operadores deberán pasar una evaluación inicial por el Consejo Regulador de cara a comprobar si cumplen las condiciones exigibles en este Pliego de Condiciones.



- Tras el registro, el Consejo Regulador realizará una serie de inspecciones periódicas en las parcelas e industrias elaboradoras, así como revisión de documentación y ensayos de producto.
- Los ensayos de producto consistirán en análisis físico-químicos, morfológicos y organolépticos.
- Sólo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por la etiqueta del Consejo Regulador los pimientos asados que hayan superado todos los controles del proceso.

Tras haber superado las pertinentes evaluaciones y controles, el Consejo Regulador certificará la conformidad del producto mediante la entrega de las contraetiquetas numeradas correspondientes a las industrias elaboradoras para que las fijen en sus envases, de modo que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

1. En las parcelas:

Las parcelas aptas para la producción de pimientos amparados en la Indicación Geográfica Protegida deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Estar localizadas en terrenos ubicados en los términos municipales relacionados en el apartado C) Delimitación de la zona geográfica, de este pliego de condiciones.
- Presentar suelo de tipo Franco y con pH entre 5,0 y 7,0 .
- Estar plantadas con plantas del ecotipo del Bierzo. El Consejo Regulador establecerá en su manual de calidad los métodos de control que garanticen que la planta procedente de vivero o semillero pertenece a dicho ecotipo.

Sólo se permitirán los riegos en líneas ó localizados, que impidan que la base del tallo esté en contacto con el agua.

La recolección se realizará manualmente y de forma escalonada en varias pasadas, en el momento en que los caracteres físicos, morfológicos y de calidad de los frutos mejor se ajusten a los valores óptimos de recolección. Se seleccionarán en cada pasada aquellos pimientos que presenten las características más acordes con lo descrito en los epígrafes B.1 y B.2 de este pliego de condiciones. La metodología y sistemática de la recolección así como los medios materiales y humanos utilizados en la misma serán los adecuados para evitar el deterioro de los pimientos.

El pimiento será transportado desde las parcelas hasta la industria elaboradora mediante métodos adecuados que no deterioren la calidad del pimiento, palots u otros envases rígidos que pueden ser apilables, convenientemente aireados y protegidos de la acción solar directa.



2. En los almacenes

El pimiento será seleccionado a su entrada a la industria, eliminando aquellos frutos que no cumplan lo indicado en los apartados B.1 y B.2 de este pliego de condiciones.

Según la planificación de la industria elaboradora, los pimientos serán procesados inmediatamente, almacenados o llevados a cámara de conservación.

Los almacenes intervinientes deben ser secos, carentes de humedades, suciedades y olores extraños que puedan afectar al producto. Los pimientos estarán alejados de radiaciones solares directas.

El almacenamiento se realizará de tal manera que permita efectuar rotación de existencias y remociones periódicas, debiendo estar perfectamente separados e identificados los pimientos amparados, y se evitará la mezcla de diferentes partidas.

3. Elaboración del pimiento asado en la industria

El periodo máximo que deberá transcurrir desde la recolección hasta el asado será de 5 días, pudiendo ser hasta 10 días si desde su entrada en la industria lo ha pasado en cámara de conservación.

El asado de los pimientos se realizará a la plancha o al horno. El combustible usado podrá ser leña (de encina, roble, chopo o castaño) o gas (propano o natural).

El tiempo de asado y la temperatura variará en función del tipo de horno empleado y del grado de madurez del fruto.

Una vez asado se realizará el proceso de descorazonado, pelado y eliminación de semillas, de forma manual y artesana, sin que en ningún momento los frutos sean sumergidos en agua o soluciones químicas.

El caldo de gobierno que acompaña al pimiento en el envase es el propio jugo que desprende el pimiento una vez asado. Al caldo se le puede adicionar sal, aceite de oliva o de semillas, ácido cítrico ó zumo de limón.

El envasado se realizará en envases de vidrio o metal en formatos de contenido neto máximo de 780 gramos de pimiento, presentados enteros o en trozos.

Los pimientos, una vez envasados, se someten a tratamiento térmico de esterilización para su conservación.



F) FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO

A.- *Histórico:*

En Ponferrada se empieza a cultivar a mediados del siglo XVII favorecido por el clima suave, húmedo y el sol que se posee en la comarca. En 1650 se solía secar al sol y en 1669 su consumo se incrementó considerablemente y se comenzó a asar. El pimiento tuvo gran éxito como alimento y condimento entre las clases populares.

El pimiento se convirtió desde su introducción en uno de los símbolos del Bierzo. Ya Jovellanos, en 1792 aludía en su diario, al pimiento de Bembibre en su viaje por el Bierzo. Las virtudes del pimiento se impusieron y es uno de los temas presentes en el cancionero popular. La canción popular, supuesta del siglo XIX, menciona que en la fiesta de la Virgen de la Encina, patrona de Ponferrada y del Bierzo, sacarán a la imagen las "Cuatro pimenteras de Ponferrada".

Fueron las amas de casa bercianas quienes iniciaron la tradición del pimiento asado del Bierzo. Estas lo propagaron por todo el territorio español enviándolos a sus familiares, amigos, conocidos, etc. De esta forma comenzaron a apreciar sus excelencias, dando nombre y fama a los pimientos asados del Bierzo.

En el archivo municipal de Ponferrada, consta en el Libro de Actas 1653-1669, el documento en el que don Diego de Balboa expuso ante el corregidor don Pedro Gómez Bretón y los otros regidores de la villa los inconvenientes del pimiento y la necesidad de prohibir su asadura y en general limitar su consumo.

Actualmente, Ponferrada dispone de una plaza con glorieta en honor a las pimenteras (composición artística de bronce en la que aparecen cuatro mujeres de cerca de dos metros de altura pelando pimientos). De este modo el ayuntamiento pretende mantener vivo de algún modo el recuerdo de lo que fue en su día esta zona, una gran extensión de huertas en la ribera del río Sil, donde se cultivaban los pimientos.

Durante el siglo XIX la tradición del asado y embotado del pimiento, en lata, fue calando más en la población.

El nacimiento de la primera "industria artesana" conservera se produjo en 1818 en Villafranca del Bierzo, que inició su andadura confitando frutas; así aparece reflejado en un antiguo libro del autor Antonio Fernández Morales "Ensayos poéticos en dialecto berciano" editado en 1861. Ya desde sus orígenes Ledo asaba pimientos y los comercializaba. En 1900 esta empresa participó en la Exposición Universal de París.

En 1974 nace la segunda industria, en la localidad de Carracedelo, siendo actualmente la industria de mayor dimensión y fabricación conservera del Bierzo. Esta industria generó un efecto inductor en la siguiente década, "motivando" la creación de otras pequeñas industrias



conservas, asentadas en el Bierzo Bajo. Actualmente existen 10 empresas, consolidando este subsector en el Bierzo, apostando por la fabricación artesana de este producto de calidad de la tierra.

B.- Natural:

La zona delimitada es una fosa tectónica enmarcada por un cinturón montañoso constituido por la Sierra de los Ancares, Sierra de Caurel, Sierra de Gistredo y los Montes Aquilianos. Solamente por el valle del río Sil se permite la salida de la fosa sin grandes dificultades.

La comarca del Bierzo, es una comarca natural, localizada el noroeste de Castilla y León, limítrofe con las regiones de Galicia y Asturias, se extiende desde los 340 m hasta los 2.117 m de altura que alcanza el pico Catoute. La altitud media de los núcleos productores se sitúa en torno a los 550 metros sobre el nivel del mar.

Superficialmente la zona de cultivo de pimiento está regada por el río Sil (Canal Alto y Canal Bajo), y por los afluentes de éste, el río Cúa y el río Burbia. Pertenece por tanto a la vertiente hidrográfica del río Miño.

Los suelos donde se asientan los cultivos del pimiento son tipo Franco, profundos, sueltos, permeables y con un drenaje moderadamente bueno. Pobres en materia orgánica, calcio, fósforo, potasio y sodio, y con una relación Carbono/Nitrógeno entre 8 y 10. Los valores pH suelen ser ligeramente ácidos, entre 5,5 y 7,0.

El Bierzo dispone de un clima Mediterráneo, (índice de mediterraneidad de 5,28), adecuado al cultivo del pimiento, por ser una zona con prolongadas horas de sol, temperatura media anual de 12,5 °C y una precipitación media anual de 800 mm.

El periodo medio de heladas es amplio, desde el 11 de noviembre al 4 de abril, lo cual permite la mayoría de los años cultivar el pimiento a primeros de mayo y recolectarlo desde mediados de agosto hasta primeros del mes de noviembre.

El número de horas de sol, la radiación solar y la temperatura están directamente relacionadas con el bajo nivel de hidratos de carbono generados por la actividad fotosintética de la planta, inferior al 5 %, lo cual aporta al pimiento un sabor ligeramente amargo, detectable entre sus características organolépticas.

El contenido en fibra alimentaria -principalmente celulosa-, que también depende de la actividad fotosintética, se encuentra en un porcentaje bajo, por debajo del 3 %. que proporciona una baja dureza al pimiento, fácilmente detectable entre sus características organolépticas.

C.- Condiciones de elaboración



El asado se realiza mediante el método tradicional de plancha u horno, con combustibles que no menoscaban la calidad del producto: leña (encina, roble, chopo o castaño) o gas (propano o natural). Este procedimiento aporta al pimiento un aroma y regusto a humo, que no se altera porque solo se añade una pequeña cantidad de aceite, sal y zumo de limón o ácido cítrico.

Todo el proceso de asado, descorazonado y pelado se realiza de forma manual, sin utilizar soluciones químicas, ni siquiera lavado con agua. Por este motivo el pimiento asado presenta restos quemados y semillas que nos indican de su elaboración manual.

G) ORGANO DE CONTROL

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Pimiento Asado del Bierzo"

Dirección: C/ Ave María, 29; 1^{er} piso, oficina 8.
24400- PONFERRADA (León)

Teléfono: 987 411060

E-mail: pimientobierzo@terra.es

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Pimiento Asado del Bierzo" es el órgano de control responsable de garantizar el cumplimiento de su Reglamento y de las normas establecidas, y cumple en sus actuaciones con la norma EN-45011: "Criterios generales de los organismos que realizan la certificación de producto".

H) ETIQUETADO

Las industrias de elaboración y envasado que hayan obtenido el certificado del Consejo Regulador utilizarán obligatoriamente en las etiquetas la mención "Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo" y el logotipo del Consejo Regulador.

El etiquetado de los envases utilizados en la comercialización de los pimientos asados del Bierzo protegidos por la Indicación Geográfica Protegida deberá ser autorizado por el Consejo Regulador previamente a su puesta en circulación. No se autorizarán las etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá ser anulada la autorización cuando hayan variado las circunstancias que concurrieron en la misma, previa audiencia de la firma autorizada.

Cualquier tipo de envase en el que se expidan para su consumo los pimientos asados protegidos irá provisto del distintivo numerado expedido por el Consejo Regulador que será colocado por la planta envasadora inscrita.



I) REQUISITOS LEGISLATIVOS

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- 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.

ANEXO I

Logotipo del Consejo Regulador



ANEXO II

MAPAS DE DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

PLANO DE SITUACION DE LA ZONA GEOGRAFICA DELIMITADA



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "PIMIENTO ASADO DEL BIERZO"

