

4.7. Estructura de control:

Nombre: Fundación Consejo Regulador de la Denominación de origen «Azafrán de la Mancha»
Dirección: C/Castilla-La Mancha 15, bajo A, E-45720 Camuñas (Toledo)
Teléfono y Fax: (34) 925 47 02 84
Autorización: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de 11 de febrero de 1999 (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 10 de 19.2.1999).

4.8. Etiquetado: En todos los envases del producto deberá figurar obligatoriamente la mención «Denominación de origen "Azafrán de La Mancha"», yendo provistos de precinta de garantía y contraetiqueta numerada facilitada por el organismo de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

4.9. Requisitos nacionales: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de 9 de mayo de 1998, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 23 de 22.5.1998).

Número: G/E/00112/99.10.28.

Fecha de recepción del expediente completo: 11 de febrero de 2000.

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2000/C 173/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: 54

1. Servicio responsable del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad
Dirección General de Alimentación
Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Agrupación formada por las organizaciones profesionales agrarias y asociaciones siguientes: COAG-IR; Fesacomur, Afexpo y Gremio oficial de exportadores de pimentón molido de Murcia

Representante: Pedro Piernas Cánovas

2.2. Dirección: Ctra. Nacional 340, Km 289, E-38850 Totana (Murcia)

2.3. Composición: Productor/transformador (x) Otros ()

3. Tipo de producto:

Pimentón — Clase 1.8 — Otros productos del anexo II (especias)

4. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre: Pimentón de Murcia

4.2. Descripción: Producto resultante de la molienda de pimientos totalmente rojos del género *Capsicum Anuum* L., variedad «Bola», recolectados, maduros, sanos, limpios y secos, libres de ataques de plagas o enfermedades y que proceda de la zona de producción delimitada.

Características de los frutos: Los pimientos de la variedad «Bola» son pimientos dulces, de poco peso. Desde el punto de vista de la fabricación del pimentón, se distinguen en los frutos tres partes: pericarpio, semillas y pedúnculo. El pericarpio es semicarnoso, con la cavidad del fruto dividida en tres compartimentos iguales. Semillas abundantes y pedúnculo verde.

Los porcentajes de los mismos en el fruto desecado serán:

Pericarpio: 50 mínimo; semilla: 40 máximo; pedúnculo: 8 máximo.

Al fruto desecado se le denomina «Cáscara»

La relación de peso fresco a peso seco será de 5/1.

Características del pimentón: Características organolépticas: Sabor dulce, olor característico fuerte y penetrante, color rojo brillante, gran poder colorante, graso y sabroso, y con gran estabilidad de color y aroma.

Características físico-químicas:

— Dimensión del grano:

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

— Categorías comerciales protegidas: Extra y «I».

Características analíticas:

Características	Extra	«I»
Color ⁽¹⁾ — Unidades Asta mínimas	≥ 120	≥ 90
Humedad máxima en %	≤ 14 %	≤ 14 %
Extracto etéreo sobre materia seca en %, máximo	≤ 20 %	≤ 23 %
Cenizas sobre materia seca en % máximo:		
— totales	≤ 7,5 %	≤ 8 %
— insoluble	≤ 0,7 %	≤ 1 %
Fibra bruta sobre materia seca en %	27 %	28 %
Capsaicina % máximo	≤ 0,003 %	≤ 0,003 %

⁽¹⁾ En el momento de la molturación.

— Residuos de metales:

No contendrán residuos de metales pesados en cantidades superiores a las que se indican:

- arsénico: máximo 1 ppm,
- plomo: máximo 4 ppm.

— Ingredientes alimenticios:

Se permitirá la adición de aceites vegetales comestibles en la proporción máxima del 8 % en masa del producto seco.

El producto elaborado estará exento de semillas procedentes de otras variedades de pimientos; 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 a esta especie.

4.3. *Zona geográfica*: La zona geográfica delimitada corresponde a toda la provincia de Murcia.

- La zona de producción está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco y Totana, de la provincia de Murcia, situada en el sureste de España.
- La zona de elaboración y envasado del «Pimentón de Murcia» comprende todos los términos municipales de la provincia de Murcia.

4.4. *Prueba del origen*: El pimentón de Murcia se elabora en instalaciones inscritas, a partir de pimientos desecados procedentes de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción; sale al mercado amparado por la denominación de origen y con contraetiqueta numerada una vez superados los controles establecidos. Los pimientos proceden únicamente de la variedad autorizada «Bola», cultivada en plantaciones inscritas.4.5. *Método de obtención*: Se inicia en semilleros de los propios agricultores con semillas seleccionadas por ellos mismos de la primera cogida de la cosecha anterior y de frutos secados al sol. Se trasplanta a partir del 1 de abril al terreno definitivo, al que se le han dado labores preparatorias para desterrarlo, alisar y esponjarlo e incorporarle abonos minerales y estiércol. La plantación puede ser de tres maneras: mediante acolchado plástico, en surcos, o con riego localizado. En cualquier caso los riegos deben evitar encharcamientos pues las plantas son sensibles a la asfixia radicular. Los tratamientos contra plagas y enfermedades se aplican mayoritariamente con métodos de lucha integrada y agricultura ecológica.

El fruto, una vez maduro, se recolecta de forma manual y escalonada y se seca al sol durante varios días, o en secaderos de aire caliente. El contenido final de la humedad de la cáscara debe ser como máximo de un 14 %. Después se procede a la molienda hasta conseguir la finura adecuada, se envasa y etiqueta.

4.6. *Vínculo:* Las primeras noticias sobre el cultivo de pimientos se sitúan a comienzos del siglo XVI, y su introducción se atribuye a ordenes religiosas situadas en la zona de la Nora (Murcia). Las primeras simientes, llegadas posiblemente de América, eran frutos alargados y picantes. Debido a las condiciones medioambientales de esta zona del sureste español, de clima mediterráneo subtropical con escasa pluviometría y altas temperaturas, suelos salinos y escasos recursos hídricos, y a las técnicas de cultivo, su forma se fue redondeando y su sabor perdió el carácter picante pasando a ser dulce.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Dirección General de Estructuras e Industrias Agroalimentarias de la Comunidad Autónoma de Murcia.

La mencionada Dirección General ejercerá provisionalmente las funciones de control y certificación hasta que se constituya un Consejo regulador de la denominación de origen «Pimentón de Murcia» y cumpla la norma EN 45011.

Dirección: Plaza Juan XXIII s/n, E-30071 Murcia

4.8. *Etiquetado:*

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por la estructura de control. En ellas figurará obligatoriamente:

La mención «Denominación de Origen “Pimentón de Murcia”»

La categoría comercial «Extra o “I”»

El tipo de secado: «Secado al sol» o «Secado en secadero».

Con carácter facultativo, en su caso, alguno de los siguientes textos:

«Pimientos desrabados» o «Pimientos sin rabo» o «Pimientos sin pedúnculo».

Además, todo pimentón destinado al consumo llevará una contraetiqueta numerada expedida por la Estructura de Control, que será colocada en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.

4.9. *Requisitos nacionales:* Ley 25/1970, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes», en el caso que se constituya un consejo regulador para ejercer como estructura de control.

Número CE: G/E/00113/99.11.23

Fecha de recepción del expediente completo: 11 de febrero de 2000.
