



C/2025/4074

22.7.2025

**Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión <sup>(1)</sup>**

(C/2025/4074)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Pimentón de Murcia»

PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

**1. Nombre del producto**

«Pimentón de Murcia»

**2. Tipo de indicación geográfica**

- denominación de origen protegida (DOP)
- indicación geográfica protegida (IGP)
- indicación geográfica (IG)

**3. Sector**

- Productos agrícolas
- Vinos
- Bebidas espirituosas

**4. País al que pertenece la zona geográfica**

España

**5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

**6. Calificación de modificación normal**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143:

Las modificaciones que se describen y motivan a continuación no conllevan un riesgo de anular el vínculo, ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por tanto, dichas modificaciones se califican como «modificaciones normales» de conformidad con la definición que establece el artículo 24 del Reglamento (UE) n.º 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril de 2024 relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012....

**7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

*Ampliación de la zona de producción.*

La presente modificación afecta al apartado C) «Zona geográfica» del pliego de condiciones y al apartado 4. «Descripción sucinta de la zona geográfica» del documento único.

(<sup>1</sup>) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

Se propone la ampliación de la zona de producción a la totalidad de los municipios de la Región de Murcia. Esta modificación responde a la situación derivada de la equiparación automática de la zona de elaboración a la zona de producción en la modificación de 2021, aprobada en 2023, la cual dejó fuera a determinadas industrias elaboradoras que previamente estaban incluidas dentro de la zona de elaboración y envasado. Asimismo, la ampliación permitirá la incorporación de potenciales nuevas industrias elaboradoras dentro del ámbito de la Denominación de Origen «Pimentón de Murcia».

#### Justificación:

Esta modificación obedece a la demanda de operadores inscritos en los registros del órgano de gestión.

La Región de Murcia ha desempeñado un papel fundamental en la evolución y perfeccionamiento de la molienda del pimiento. Desde el siglo XVIII, se tiene constancia de molinos especializados en este producto, consolidándose en el siglo XX con el desarrollo del Sistema Alcantud, un sistema patentado y perfeccionado en Murcia. Dicho sistema permitió optimizar la molienda del pimiento, asegurando una calidad uniforme y convirtiéndose en el método de referencia a nivel nacional e internacional.

El proceso de elaboración del Pimentón de Murcia DOP se distingue, además de por la importancia del sistema de molienda, por el papel fundamental del Maestro Molinero. El Maestro Molinero es esencial en el proceso de elaboración del pimentón, supervisando cada etapa de la molturación para garantizar un producto final con las propiedades adecuadas. Su conocimiento en la regulación de la presión de los molinos de piedra, la velocidad de molienda y el caudal de producto es crucial para mantener la calidad del pimentón. Este saber hacer, junto con la innovación tecnológica aplicada en la Región de Murcia, como el desarrollo del Sistema Alcantud en la década de 1950, refuerza la diferenciación de este proceso respecto a otras zonas productoras de España.

La ampliación de la zona de producción, y en consecuencia de la zona de elaboración, a toda la Región de Murcia garantiza la continuidad de este modelo de producción de pimentón, asegurando que industrias tradicionales y potenciales nuevas industrias puedan operar dentro del ámbito de la Denominación de Origen.

El proceso de producción del pimentón de Murcia DOP sigue una serie de etapas clave que aseguran la calidad y homogeneidad del producto final:

- Recepción: Se controla cada partida para catalogar al proveedor y clasificar el pimiento según calidades.
- Rompedor: Se realiza una primera rotura gruesa con cuchillas para preparar el producto para su fabricación.
- Limpieza: Se elimina polvo, hilos, hojas y otras materias extrañas mediante aire.
- Triturado: Un triturador de martillos rompe la cáscara a un calibre aproximado de 8 mm, facilitando su paso a los molinos.
- Molienda: Se emplean líneas de molinos de piedra con el Sistema Alcantud, donde el producto se reduce de tamaño en varias pasadas según el criterio del Maestro Molinero y del responsable de calidad, quienes comparan visualmente cada lote con el anterior para asegurar la uniformidad. El control de la molienda se realiza con un amperímetro, ajustando la potencia en cada pasada. Además, el Maestro Molinero evalúa el ruido de las piedras para ajustar la alimentación de los molinos. Las piedras de los molinos se pican manualmente con disco y bujarda para mantener su eficacia.
- Transmisión: Se ajusta en función de la cantidad de aceite añadido, controlando también con amperímetro (40 amperios si lleva poco aceite y 30 si lleva más).
- Tamizado: Se realiza un control de temperatura para garantizar la estabilidad del producto final.
- Para una mayor fundamentación de la presente modificación, se añaden junto a la solicitud los siguientes informes técnicos:
- Sistema de molienda para la producción de pimentón con Denominación de Origen. En este documento se detalla el proceso de molienda tradicional y el papel fundamental del Maestro Molinero.
- Desarrollo y evolución de la industria pimentonera. Se describe la evolución histórica de la industria del pimentón en la Región de Murcia, destacando la implantación del Sistema Alcantud y la importancia del conocimiento experto en el proceso de molturación.

La modificación afecta al documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «Pimentón de Murcia»

UE N°: PDO-ES-0113-AM04 — 30.4.2025

DOP (X) IGP ( )

**1. Nombre (de DOP o IGP)**

«Pimentón de Murcia»

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Código de nomenclatura combinada**

— 09 — CAFÉ, TÉ, YERBA MATE Y ESPECIAS

0904 — Pimienta del género Piper; frutos de los géneros Capsicum o Pimenta, secos, triturados o pulverizados

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

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

Características organolépticas:

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

Características físico-químicas:

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

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

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

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

Características analíticas del pimentón de la categoría comercial extra:

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

— Humedad máxima en %:  $\leq 14$  %

— Extracto etéreo sobre materia seca en %, máximo:  $\leq 20$  %

— Cenizas sobre materia seca en % máximo:

— Totales:  $\leq 9,4$  %

— Insoluble:  $\leq 0,7$  %

— Fibra bruta sobre materia seca en %: 27 %

— Capsaicina % máximo:  $\leq 0,003$  %

Características analíticas del pimentón de la categoría comercial primera:

- Color (en el momento de la molturación) - Unidades ASTA mínimas:  $\geq 90$
- Humedad máxima en %:  $\leq 14$  %
- Extracto etéreo sobre materia seca en %, máximo:  $\leq 23$  %
- Cenizas sobre materia seca en % máximo:
- Totales:  $\leq 9,9$  %
- Insoluble:  $\leq 1$  %
- Fibra bruta sobre materia seca en %: 28 %
- Capsaicina % máximo:  $\leq 0,003$  %

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

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

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

Producción de la materia prima y elaboración del producto protegido.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La zona geográfica delimitada comprende la Región de Murcia, así como los siguientes municipios de las provincias de Almería, Granada y Alicante:

- Provincia de Almería: Pulpí, Vélez Blanco y Vélez Rubio.
- Provincia de Granada: Orce y Puebla de Don Fadrique.
- Provincia de Alicante: Elche, Guardamar del Segura, Orihuela, Pilar de la Horadada y Torreveja.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### *Carácter específico del producto*

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

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

Se refleja en los siguientes factores naturales y humanos:

### *Factores naturales*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### *Factores humanos*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El proceso de elaboración del Pimentón de Murcia DOP se distingue, además de por la importancia del sistema de molienda, por el papel fundamental del Maestro Molinero. El Maestro Molinero es esencial en el proceso de elaboración del pimentón, supervisando cada etapa de la molturación para garantizar un producto final con las propiedades adecuadas. Su conocimiento en la regulación de la presión de los molinos de piedra, la velocidad de molienda y el caudal de producto es crucial para mantener la calidad del pimentón.

Se emplean líneas de molinos de piedra con el Sistema Alcantud, sistema desarrollado en Murcia, donde el producto se reduce de tamaño en varias pasadas según el criterio del Maestro Molinero y del responsable de calidad, quienes comparan visualmente cada lote con el anterior para asegurar la uniformidad

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

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

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP\\_Pimenton\\_Murcia\\_modif\\_mayor.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP_Pimenton_Murcia_modif_mayor.aspx)