

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

«PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE LODOSA»

Nº UE: PDO-ES-0080-AM01 – 20.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Pimiento del Piquillo de Lodosa»

Av. Serapio Huici, 22

31610 Villava (Navarra)

España

Teléfono de contacto: 948 013045

Correo electrónico: ajuanena@intiasa.es

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los productores de “Pimiento del piquillo de Lodosa” y es parte legítima interesada en la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Pimiento del piquillo de Lodosa” y promotora también de su protección.

El Consejo Regulador de la DOP “Pimiento del piquillo de Lodosa” es una asociación compuesta por los productores que trabajan con el pimiento del piquillo de Lodosa, entre cuyos objetivos se encuentra el adoptar medidas dirigidas a valorizar el producto y adoptar medidas que permitan mejorar el funcionamiento del régimen de calidad de la DOP, tal y como recoge el artículo 45 del Reglamento 1151/2012.

Tiene encomendado por normativa nacional, el fomento de la calidad del pimiento del piquillo de Lodosa y velar por la reputación del producto y su defensa, aspectos que se reflejan en su reglamento de funcionamiento aprobado por Orden de 8 de mayo de 1987 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

Nombre del producto

Descripción del producto

Zona geográfica

- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: estructura de control; requisitos legislativos nacionales; referencias desfasadas.

4. TIPO DE MODIFICACIÓN

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

5. MODIFICACIONES

5.1. A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

Texto Antiguo	Texto Nuevo
Denominación de Origen “Pimiento del Piquillo de Lodosa”	“Pimiento del Piquillo de Lodosa”

Justificación del cambio:

En el nombre del producto (Punto A del Pliego) se propone eliminar el texto “Denominación de Origen”, del nombre del producto, puesto que el nombre protegido es exclusivamente Pimiento del piquillo de Lodosa.

Los Decretos y Órdenes Forales que han regulado la DOP a nivel nacional siempre han contemplado su nombre en singular, «Pimiento del Piquillo de Lodosa». Así consta también en la documentación relativa al expediente de solicitud de registro que fue presentada por España a la Comisión de acuerdo a lo establecido en el «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». Sin embargo, el Anexo del «Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo» reflejó, por error, el nombre del producto en plural (Pimientos del Piquillo de Lodosa).

Puesto que con posterioridad no se ha realizado corrección del citado error del Anexo del Reglamento (CE) nº 1107/96, se solicita la modificación del nombre con el único objeto de adecuarlo a la legislación nacional: «Pimiento del Piquillo de Lodosa».

5.2. B) DESCRIPCION DEL PRODUCTO.

5.2.1.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
Frutos procedentes de la especie «Capsicum annum, L» de la variedad "piquillo", destinados al consumo humano en conserva.	Frutos procedentes de la especie «Capsicum annum, L» de la variedad "piquillo", destinados al consumo humano.

Justificación del cambio:

En el texto original se indica que el pimiento del piquillo se destina al consumo humano en conserva porque era la forma tradicional de conservación y comercialización del pimiento. Puesto que con la presente solicitud de modificación del Pliego se pretende introducir otras formas de comercializar el pimiento del piquillo de Lodosa, el pimiento del piquillo de Lodosa asado al natural, se considera más adecuado quitar el texto “conserva”.

El «Pimiento del Piquillo de Lodosa» asado al natural se obtiene mediante un procedimiento de elaboración idéntico al hasta ahora previsto, en el que la única diferencia es que no se realiza la esterilización del producto (propia de las conservas), disponiéndose a la venta tras las operaciones de asado del pimiento y pelado, descorazonado y eliminación de semillas. Así pues, el pimiento asado al natural mantiene el carácter específico del «Pimiento del Piquillo de Lodosa» DOP que le confieren la producción de los pimientos en la zona geográfica definida así como su posterior asado mediante llama directa. La operación de esterilización (propia de las conservas) no otorga características específicas al producto ni influye en ellas, es un sistema de conservación de alimentos.

Con la presentación del pimiento del piquillo asado al natural se busca satisfacer la demanda de los consumidores que buscan alimentos frescos, o lo menos procesados posibles, que conserven al máximo sus características originales tanto desde el punto de vista nutricional como organoléptico. Los consumidores del pimiento del piquillo asado al natural, en muchos casos, buscan un producto que no contenga el acidulante que obligatoriamente debe llevar el pimiento del piquillo en conserva, para asegurar su esterilidad comercial como una conserva ácida. La adición del acidulante es una necesidad de la elaboración de conservas, no un requisito del pliego del pimiento del piquillo de Lodosa.

5.2.2.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
El pimiento de la variedad "piquillo" es un fruto para conserva cuyas características principales son:	El pimiento de la variedad "piquillo" destinado a la elaboración de “Pimiento del Piquillo de Lodosa” presenta, en fresco, las siguientes características:

Justificación del cambio:

Se mejora la redacción del segundo párrafo de la descripción del producto que se considera deficiente. Con la nueva redacción se identifica claramente que a continuación se detallan las definiciones de las características físicas, organolépticas y de calidad que han de presentar los pimientos frescos que se destinan a la elaboración del «Pimiento del Piquillo de Lodosa».

5.2.3.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
<p>Los pimientos de esta variedad deberán presentar las siguientes características de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanos se excluirán los frutos afectados de podredumbre o con alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Frescos y enteros. - Limpios. Prácticamente exentos de materias extrañas. - Bien desarrollados. - Exentos de daños, heridas, quemaduras, olor y/o sabor extraños. 	<p>Los pimientos de esta variedad que se destinen a la elaboración del producto amparado por la DOP deberán presentar, además, las siguientes características de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanos. Se excluirán los frutos afectados de podredumbre o con alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Frescos y enteros. Entendiéndose por enteros aquéllos que conservan su forma original. - Limpios. Prácticamente exentos de materias extrañas. - Bien desarrollados. - Exentos de daños, heridas, quemaduras, olor y/o sabor extraños.

Justificación del cambio:

Se mejora la redacción del tercer párrafo de la descripción del producto con el fin de mejorar la redacción que se considera deficiente.

Se aclara que las características hacen referencia al producto que se destina a la elaboración de pimiento del piquillo de Lodosa.

Se añade, en la descripción de las características de los pimientos, y con el fin de aclarar los términos, la definición del pimiento entero, como aquel que mantiene su forma original.

5.2.4.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
<p>Los frutos presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez que les permita soportar la manipulación, el transporte y responder en la industria a los procesos de elaboración.</p>	<p>Asimismo, los frutos presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez que les permita soportar la manipulación, el transporte y responder en la industria a los procesos de elaboración.</p>

Justificación del cambio:

Se añade en el cuarto párrafo de la descripción del producto, el término “Asimismo” para aclarar la redacción del texto, que se considera deficiente.

5.2.5

Texto Antigo	Texto Nuevo																																	
<p>Las conservas de pimiento del Piquillo de Lodosa amparadas por la denominación serán de las categorías comerciales extra y primera.</p>	<p>El “Pimiento del Piquillo de Lodosa” amparado por la DOP será de las categorías comerciales extra y primera.</p> <p>El pimiento del piquillo de Lodosa es un pimiento rojo que, en las industrias de la zona amparada, sea cual sea su forma de comercialización final, se somete a los siguientes procesos: asado a la llama, pelado sin entrar en contacto con agua o sustancias químicas y envasado sin adición de líquido de gobierno. Este pimiento, una vez elaborado, mantiene las características propias de la variedad: color rojo, sabor dulce, tamaño pequeño y con poco espesor de carne.</p> <p>Los pimientos amparados por la DOP podrán presentarse tanto enteros como en tiras o trozos, y cumplirán los siguientes requisitos:</p> <table border="1" data-bbox="491 931 1401 2007"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="491 931 1401 1003">Pimiento entero</th> </tr> <tr> <th data-bbox="491 1003 799 1111"></th> <th data-bbox="799 1003 1078 1111">Categoría Extra</th> <th data-bbox="1078 1003 1401 1111">Categoría Primera</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="491 1111 799 1218">Suma de defectos</td> <td data-bbox="799 1111 1078 1218"><= 10 %</td> <td data-bbox="1078 1111 1401 1218"><= 20 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 1218 799 1326">Nº semillas por fruto</td> <td data-bbox="799 1218 1078 1326"><= 20</td> <td data-bbox="1078 1218 1401 1326"><= 40</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 1326 799 1433">Consistencia firme</td> <td data-bbox="799 1326 1078 1433">>= 90 %</td> <td data-bbox="1078 1326 1401 1433">>= 80 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 1433 799 1541">Presencia de trozos</td> <td data-bbox="799 1433 1078 1541">ausencia</td> <td data-bbox="1078 1433 1401 1541">ausencia</td> </tr> <tr> <th colspan="3" data-bbox="491 1541 1401 1612">Pimiento en tiras o trozos</th> </tr> <tr> <th data-bbox="491 1612 799 1684"></th> <th data-bbox="799 1612 1078 1684">Tiras</th> <th data-bbox="1078 1612 1401 1684">Trozos</th> </tr> <tr> <td data-bbox="491 1684 799 1792">Suma de defectos</td> <td data-bbox="799 1684 1078 1792"><= 20 %</td> <td data-bbox="1078 1684 1401 1792"><= 20 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 1792 799 1899">Nº semillas por 100 gr</td> <td data-bbox="799 1792 1078 1899"><= 40</td> <td data-bbox="1078 1792 1401 1899"><= 60</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 1899 799 2007">Presencia de trozos</td> <td data-bbox="799 1899 1078 2007"><= 10 %</td> <td data-bbox="1078 1899 1401 2007">-----</td> </tr> </tbody> </table>	Pimiento entero				Categoría Extra	Categoría Primera	Suma de defectos	<= 10 %	<= 20 %	Nº semillas por fruto	<= 20	<= 40	Consistencia firme	>= 90 %	>= 80 %	Presencia de trozos	ausencia	ausencia	Pimiento en tiras o trozos				Tiras	Trozos	Suma de defectos	<= 20 %	<= 20 %	Nº semillas por 100 gr	<= 40	<= 60	Presencia de trozos	<= 10 %	-----
Pimiento entero																																		
	Categoría Extra	Categoría Primera																																
Suma de defectos	<= 10 %	<= 20 %																																
Nº semillas por fruto	<= 20	<= 40																																
Consistencia firme	>= 90 %	>= 80 %																																
Presencia de trozos	ausencia	ausencia																																
Pimiento en tiras o trozos																																		
	Tiras	Trozos																																
Suma de defectos	<= 20 %	<= 20 %																																
Nº semillas por 100 gr	<= 40	<= 60																																
Presencia de trozos	<= 10 %	-----																																

	<p>Se consideran como defectos los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Asoleados: unidades que presenten una zona oscurecida (quemada) como consecuencia de una exposición prolongada al sol en campo. – Integridad (en elaboraciones enteros): unidades a las que les falta un trozo. Es tolerable la presencia de ligeros recortes en la zona de inserción del pedúnculo-corazón del fruto. – Abiertos (en elaboraciones enteros): unidades que están abiertas de forma muy notable. Se permite un ligero recorte en los extremos, así como la presencia de pequeñas aberturas. – Heridos: unidades que presentan “pecas” o corazones ennegrecidos como consecuencia de podredumbres de campo, así como las que presenten larvas o insectos en su interior.
--	--

Justificación del cambio:

Se modifica el primer párrafo eliminando el término “las conservas” para que quede claro que la calidad del producto final será la misma, extra o primera, sea cual sea la forma final de comercialización y presentación. El pimiento del piquillo amparado sólo se elaborará en las categorías comerciales extra y primera.

Se modifica el penúltimo párrafo de la descripción del producto con el fin de desarrollar más el apartado de descripción del producto que se considera insuficiente.

Se considera necesario especificar una serie de requisitos de calidad que ha de reunir el producto final amparado:

- Suma de defectos
- Número de semillas
- Consistencia firme, que sólo se valora para los pimientos enteros
- Presencia de trozos, que sólo se valora para los pimientos enteros y las tiras.

Se considera necesario incluir esta definición de características, que se estaban aplicando en el sistema de certificación del pimiento del piquillo de Lodosa para el pimiento entero, pero no se recogían en el Pliego.

Las características que se han definido para las tiras o trozos surgen de la aplicación de los requisitos a los pimientos una vez que se han troceado, de modo que mantengan unas características de calidad superiores a las que se pueden encontrar en mercado.

Con la inclusión de los requisitos de calidad de la conserva protegida dentro del Pliego se busca concretar y clarificar los parámetros de control de la calidad del producto protegido.

Al mismo tiempo, se especifica que el «Pimiento del Piquillo de Lodosa» puede presentarse, tanto en piezas enteras, como en tiras o trozos.

Estas formas de presentación se elaboran en muchas de las empresas inscritas ante el aumento del consumo por parte de los consumidores de este tipo de presentaciones. La presentación de tiras y trozos surge como respuesta a la demanda de los consumidores que emplean el pimiento del piquillo de Lodosa como guarnición de

determinados platos, para lo que los trocean. Lo mismo que se han ido adaptando formatos más pequeños, que encajan mejor en los hogares actuales, se intenta ofrecer a los consumidores un producto más adecuado a su empleo como guarnición, sin necesidad de que tengan que trocearlo previamente a su consumo.

5.2.6.

Texto Antigo	Texto Nuevo
El contenido de cada envase será homogéneo y no contendrá nada más que pimientos de la zona de producción, de la variedad autorizada, de la calidad y calibre correspondiente a la misma categoría comercial.	El contenido de cada envase, en cualquiera de las presentaciones, será homogéneo y no contendrá nada más que pimientos de la zona de producción, de la variedad autorizada, de la calidad y calibre correspondiente a la misma categoría comercial.

Justificación del cambio:

Se modifica el último párrafo del apartado de la descripción del producto con el fin de aclarar que en las nuevas presentaciones se exigen los mismos requisitos de homogeneidad y características del producto protegido de los pimientos del piquillo en presentación enteros.

5.3. C) ZONA GEOGRÁFICA.

Texto Antigo	Texto Nuevo
La superficie total de la zona de producción es de 398 has de las que 188 Has se encuentran inscritas.	

Justificación del cambio:

Se propone la eliminación del tercer párrafo del apartado “zona geográfica”.

Sin que suponga una modificación de la zona geográfica definida, se elimina la frase que figuraba en el anterior pliego de condiciones. Dichos datos obedecían al momento en que se redactó aquel pliego de condiciones. El número de hectáreas inscritas varía cada año, puesto que se trata de un cultivo anual, fluctuando entre las 250 hectáreas inscritas en el año 1998 (valor máximo histórico) y las 109 has del año 2010 (valor mínimo histórico), por lo que no se considera un dato que deba aparecer en el Pliego de Condiciones.

Respecto a la superficie total de la zona de producción se considera que es mejor dejarla definida por los límites administrativos de la zona amparada, que en ningún caso se modifican, y se adecúan mejor a la descripción exigida actualmente.

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

Texto Antiguo	Texto Nuevo
<p>Los elementos que prueban que el producto es originario de esta zona son:</p> <p style="text-align: center;">- Las características del producto:</p> <p>Los pimientos de esta zona presentan unas características específicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de elaboración.</p> <p>Estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.</p> <p style="text-align: center;">- Controles y Certificación.</p> <p>Son los elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - Los pimientos procederán de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas. 2- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las autorizadas por el Consejo Regulador. 3- Los pimientos se manipularán en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo. 4 - El producto se almacenará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas. 5 - El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad. 6 - Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, 	<p>La garantía de que el producto es originario de la zona y cumple con todos los requisitos del presente pliego de condiciones viene avalada por los siguientes controles, inspecciones y ensayos:</p> <p>A efectos de posibilitar este control se establecen registros en los que se inscribirán todos los operadores que participen de la obtención del producto. Estos registros son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro de plantaciones: en el que se inscriben todas las plantaciones situadas en la zona definida en el apartado C) y de la variedad pimiento del piquillo cuya producción desee destinarse a la certificación de la DOP. • Registro de elaboradores: en el que se inscriben todas las industrias situadas en la zona definida en el apartado C) que se dediquen a la transformación y/o comercialización del producto amparado por la DOP. Este registro se divide a su vez en dos secciones: <ul style="list-style-type: none"> – Entidades Asociativas Agrarias. – Resto de elaboradores. <p>El sistema de control llevado a cabo por el órgano de control se basa en:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Evaluación en campo, respecto de las plantaciones inscritas. – Inspección inicial y de seguimiento del sistema de producción del elaborador. – Ensayo de muestras tomadas en las instalaciones de elaboración. <p>Así, a la solicitud de inscripción de una plantación le seguirá una evaluación en campo realizada por técnico cualificado en la que se verificará, entre otros, el cumplimiento de los requisitos de variedad, localización y prácticas de cultivo.</p> <p>El control incluye también el seguimiento de la producción durante la campaña y en la que</p>

<p>los pimientos que superen todos los controles a lo largo del proceso.</p> <p>El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria elaboradora estará en función del producto entregado por el agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.</p>	<p>se pueden realizar inspecciones adicionales.</p> <p>Por lo que respecta a la fase de elaboración, los operadores han de implantar un sistema de autocontrol, basado en la trazabilidad, que evidencie el cumplimiento de los requisitos del presente pliego de condiciones y que asegure la calidad y el origen del producto.</p> <p>Asimismo, el órgano de control llevará a cabo inspecciones (inicial y de seguimiento), en las cuales comprobará la capacidad del elaborador para suministrar producto conforme a las especificaciones de la DOP, evaluando que las instalaciones, el proceso de elaboración y el autocontrol establecido por el operador son adecuados para la elaboración y comercialización de producto certificado.</p> <p>Dicho órgano realizará también un seguimiento basado en la toma de muestras durante la campaña de elaboración del pimiento de piquillo de Lodosa y en las declaraciones de campaña obligatorias que deben efectuar los elaboradores, para contrastar la calidad del producto y su origen.</p> <p>Sólo saldrán al mercado con la garantía de su origen, avalada por la contraetiqueta numerada de la DOP “Pimiento del Piquillo de Lodosa”, los pimientos que superen todos los controles a lo largo del proceso.</p> <p>Las contraetiquetas serán expedidas por el Consejo Regulador (órgano de gestión de la DOP), de manera no discriminatoria y a su mero requerimiento, a los operadores cuya producción cuente con la conformidad del órgano de control manifestada en la concesión de la certificación.</p>
--	---

Justificación del cambio:

Se desarrolla la redacción de los apartados que describen las características del producto y los controles y certificación.

El motivo del cambio es la deficiente redacción del pliego. Se especifican con mayor detalle los elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica y que cumple con todos los requisitos del pliego de condiciones. Así, se detalla el sistema de control llevado a cabo y basado en: evaluaciones en campo, realizadas en las plantaciones que producen pimiento destinado a la elaboración del producto amparado; inspecciones, realizadas en las instalaciones de los elaboradores; y toma de muestras y análisis durante la campaña de elaboración. El sistema se complementa con el autocontrol llevado a cabo por los propios elaboradores. Se especifica además la existencia de unos registros en los que se inscriben los operadores que participan

de la obtención del producto amparado, a efectos de posibilitar la aplicación del sistema de control.

5.5. E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

5.5.1.

Texto Antigo	Texto Nuevo
Los pimientos de la variedad autorizada procederán de parcelas inscritas. La recolección y el transporte se realizarán con esmero y se atenderán a lo establecido por el Consejo para la campaña correspondiente.	Los pimientos de la variedad autorizada procederán de parcelas inscritas en los registros de la DOP. La recolección y el transporte se realizarán con esmero y atenderán a lo establecido por el Consejo Regulador (órgano de gestión de la DOP) para la campaña correspondiente.

Justificación del cambio:

Se modifica el primer párrafo del apartado “obtención del producto”.

Se desarrolla un poco más el apartado con el fin de subsanar la deficiente redacción del pliego. Se especifica que el registro en el que deben estar inscritas las parcelas, es el registro de la DOP y que al indicarse el “Consejo” se refiere al órgano de gestión de la DOP.

5.5.2 Condiciones de cultivo:

Texto Antigo	Texto Nuevo
<p>Originalmente en el apartado Vínculo:</p> <p>Condiciones de cultivo:</p> <p>– Marcos de Plantación:</p> <p>Las siembras se realizan en semilleros durante la primera semana de marzo y el trasplante, de la planta a suelo, la última semana de mayo.</p> <p>La plantación es de raíz desnuda y la densidad de plantación suele ser de 0,90 m entre líneas por 0,30 m entre plantas, que dan una densidad de 37.000 plantas/ha.</p> <p>– Laboreo:</p> <p>Cuando la planta arraiga, se limpia el terreno de malas hierbas, más tarde, se va moviendo la tierra del caballón hasta quedar la planta en la parte superior del mismo. Se</p>	<p>Condiciones de cultivo:</p> <p>– Marcos de Plantación:</p> <p>Las siembras se suelen realizar en semilleros aproximadamente durante la primera semana de marzo. El trasplante, de la planta al suelo, se realiza a partir de la segunda quincena del mes de abril, cuando las condiciones del suelo lo permiten.</p> <p>La plantación es de raíz desnuda o cepellón y la densidad de plantación suele ser de 0,90 m entre líneas por 0,30 m entre plantas, que dan una densidad aproximada de 37.000 plantas/ha; o, cuando se trata de cultivos sobre plástico con doble fila de plantación, la distancia entre líneas suele ser de 1,40 a 1,80 m con densidades superiores.</p> <p>– Laboreo:</p> <p>Cuando la planta arraiga, se limpia el</p>

<p>realizan binas, abonado de cobertera con dosis bajas de nitrógeno y riegos ligeros cada 10 - 12 días.</p> <p>– Recolección:</p> <p>Recogida del fruto, directamente de la planta, cuando el grado de madurez es el adecuado, cada diez o quince días.</p> <p>Suele comenzarse en la segunda quincena de septiembre y se prolonga hasta mediados o finales de noviembre.</p>	<p>terreno de malas hierbas, más tarde, se va moviendo la tierra del caballón hasta quedar la planta en la parte superior del mismo. Se suelen realizar binas, abonado de cobertera con dosis bajas de nitrógeno y riegos ligeros cada 10 - 12 días.</p> <p>– Recolección:</p> <p>Recogida del fruto, directamente de la planta, cuando el grado de madurez es el adecuado, cada diez o quince días.</p>
--	--

Justificación del cambio:

Se considera necesario incluir el sistema de cultivo como parte de la obtención del producto. Las características del cultivo estaban incluidas en el apartado del “Vínculo” en el pliego original pero se considera que son parte importante en la obtención del producto por lo que se han incluido en este apartado.

Se mejora también la redacción de este apartado, describiendo en él las operaciones de cultivo y se adapta a las técnicas de producción disponibles en este momento.

Respecto a los marcos de plantación, el anterior pliego de condiciones establecía en la última semana de mayo el momento en el que debe realizarse el trasplante de la planta al suelo, después de su siembra en los semilleros. Resulta necesaria la modificación de este apartado pues el trasplante debe realizarse, en primer lugar, cuando las condiciones del suelo sean las adecuadas. Puede ocurrir que en la última semana de mayo no sea posible realizar el trasplante debido a las condiciones climáticas, por ejemplo, si se producen lluvias durante dicha semana, lo que provocaría que la condiciones del suelo no fuesen las adecuadas.

Para asegurar la viabilidad de la planta del pimiento resulta necesario realizar el trasplante en el momento en el que las condiciones del suelo sean las adecuadas. La práctica habitual es iniciar el trasplante la segunda quincena del mes abril, en un escenario en el que las condiciones climáticas son las habituales para la zona, y continuar durante el mes de mayo, con el fin de intentar escalonar la posterior recolección. Un adelanto superior en el trasplante haría que las plantas pudieran helarse.

Por ello, se modifica este apartado del pliego de condiciones para especificar que el trasplante de la planta a suelo se realiza a partir de la segunda quincena del mes de abril, cuando las condiciones del suelo lo permiten.

La experiencia y el saber hacer del agricultor establecerá cual es el momento óptimo de la plantación y trasplante dependiendo de las condiciones climáticas y de suelo.

En este mismo punto, pasa a contemplarse la aplicación del plástico en los cultivos. Si bien la aplicación de esta técnica no era habitual cuando se redactó el anterior pliego de condiciones, durante los últimos 20 años se ha generalizado su utilización y se ha revelado como un sistema que permite reducir la aplicación de herbicidas al cultivo y aumenta la optimización del riego. La aplicación de este sistema supone

una mejora en las técnicas de cultivo, sin que se vea afectada la calidad del producto recolectado.

En estos casos se realiza el cultivo sobre plástico con doble fila de plantación, y con una distancia entre las líneas de plantación que varía desde 1,40 hasta 1,80 metros. Resulta conveniente explicar que la distancia entre líneas no es un factor que afecte a la calidad del producto recolectado, sino que viene determinado por la anchura de la maquinaria agrícola que se utiliza en las distintas labores de cultivo.

En consecuencia, se añade la posibilidad de realizar los cultivos sobre plástico con doble fila de plantación, con distancia entre líneas de 1,40 a 1,80 metros.

Sobre la recolección, se elimina el párrafo que indica cuando suele ser el periodo de recolección, ya que viene determinado por el momento en el que el pimiento alcanza el grado de madurez suficiente (el color pasa a rojo intenso como indica la descripción del producto). Normalmente se comenzará a recolectar en la segunda quincena de septiembre, pero un año con un verano muy seco y caluroso, puede madurar un poco antes. Lo mismo ocurre con el final de la recolección, que habitualmente es en el mes de noviembre, cuando el frío no permite que madure el fruto, o se produce una helada que pierde el cultivo. Se considera que es un párrafo que no aporta nada.

El saber hacer del agricultor establecerá cual es el momento óptimo de la recolección cuando el pimiento alcanza un grado de madurez suficiente.

5.5.3. Los procesos de fabricación en la industria conservera:

5.5.3.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
Los procesos de fabricación en la industria conservera:	Los procesos de fabricación del pimiento en la industria elaboradora:

Justificación del cambio:

Se propone la modificación del título del apartado con el fin de mejorar la redacción y que se adapte a las nuevas presentaciones del producto que se incluyen en la presente modificación del pliego. El término industria elaboradora es más acorde con la definición actual de las empresas que el término conserveras.

5.5.3.1.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
<p>– Recepción en fábrica y Prealmacenamiento: Con el fin de mejorar el color de los frutos se pueden almacenar en un lugar cubierto y bien aireado durante uno a siete días.</p> <p>Si este periodo es superior, se debe realizar a baja temperatura, a una humedad relativa del</p>	<p>– Recepción en fábrica y Prealmacenamiento del pimiento del piquillo procedente de parcelas inscritas: Con el fin de mejorar el color de los frutos se pueden almacenar en un lugar cubierto durante varios días.</p> <p>Para periodos prolongados de almacenamiento previo a la elaboración,</p>

<p>85-90% y una aireación efectiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selección de los frutos: Para eliminar los frutos defectuosos, dañados, rotos, bajo de color, etc. 	<p>este se realizará en cámaras frigoríficas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selección de los frutos: Para eliminar los frutos defectuosos, dañados, rotos, bajo de color, etc. <p>La selección puede realizarse previa al asado y/o durante el proceso de pelado.</p>
--	---

Justificación del cambio:

Se modifican los párrafos que describen la recepción en fábrica y la selección del apartado de obtención del producto.

Se intenta aclarar mejor este párrafo indicando que lo que se recibe es el pimiento del piquillo procedente de parcelas inscritas y que la selección hace referencia a los pimientos.

Se modifica la forma en la que se describe el almacenamiento del pimiento desde la recolección hasta el inicio del proceso de elaboración.

Tradicionalmente, si se ha recolectado pimiento algo bajo de color, se deja unos días a temperatura ambiente para que continúe la maduración y tome la coloración adecuada. Definir los días en los que puede almacenar a temperatura ambiente no se considera necesario porque dependerá de la temperatura exterior, puesto que a principio de la campaña, en el mes de septiembre, habitualmente la temperatura será alta y el pimiento madurará muy rápido, mientras que conforme avance la campaña la temperatura será más baja y se podrá conservar más días.

En los casos en los que no es posible elaborar la cantidad de producto que se recibe, el pimiento se almacena en cámaras de refrigeración con el fin de que se conserve hasta que sea posible su elaboración y poder recibir de esta manera todo el pimiento procedente de las parcelas inscritas. No se considera necesario indicar las condiciones de humedad en las que se conserva el pimiento sino que se considera más importante que se conserve en cámaras de refrigeración para que no continúe la maduración del pimiento y se llegue a un estado de sobremaduración que afectaría a la calidad final del producto.

Se especifica que la selección de los frutos puede realizarse, tanto de manera previa al asado, como durante el proceso de pelado, que no quedaba claro con la redacción anterior. Lo importante es que se realice un proceso de selección, no el momento de la elaboración en la que se realiza, y esto no quedaba muy claro con la anterior redacción.

5.5.3.2.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
<p>Asado: Los pimientos pasan a través de un horno donde se someten a la acción de la llama directa.</p>	<p>Asado: Los pimientos pasan a través de un horno donde se someten a la acción de la llama directa.</p> <p>El combustible empleado para el asado será distinto de fueloil o gasoil.</p>

Justificación del cambio:

Se desarrolla más el apartado del asado de la “obtención del producto”.

Aunque no se especifica en el Pliego de Condiciones, el empleo de ciertos combustibles para el asado del pimiento del piquillo puede dar sabores extraños al producto final. Dentro de los combustibles que se pueden emplear en el asado del pimiento se considera que el fueloil y gasoil pueden dar sabores extraños al producto final por lo que se considera necesario no permitir su utilización.

5.5.3.3.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
<p>Pelado, Descorazonado, Eliminación de semillas: Operaciones en las que se retira la piel, el pedúnculo y la masa carnosa del interior en la que van insertas las semillas.</p> <p>Han de realizarse manualmente.</p>	<p>Pelado, Descorazonado, Eliminación de semillas: Operaciones en las que se retira la piel, el pedúnculo y la masa carnosa del interior en la que van insertas las semillas.</p> <p>Estas operaciones se realizarán sin que en ningún momento los frutos sean sumergidos ni lavados con agua o soluciones químicas.</p>

Justificación del cambio:

Se desarrolla más el apartado del pelado dentro de la obtención del producto que describe los procesos de fabricación de la industria conservera.

Se especifica que las operaciones de pelado, descorazonado y eliminación de las semillas de los frutos han de realizarse en seco, es decir, sin sumergirlos ni lavarlos con agua o soluciones químicas.

Esta exigencia figura originalmente en el «Reglamento de la Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa y de su Consejo Regulador», que resultó aprobado por Orden Foral de 16 de febrero de 1987, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, y ratificado por Orden de 8 de mayo de 1987 del Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación, y por lo tanto anterior al pliego de condiciones vigente de la DOP. Pese a que, por error, no se reflejó esta exigencia en el pliego de condiciones de la DOP, los operadores de la zona han continuado respetándola en el proceso de elaboración del «Pimiento del Piquillo de Lodosa».

La no utilización de agua ni soluciones químicas en el pelado del pimiento permite que los aromas generados en el asado así como los aceites esenciales que se encuentran en la superficie se mantengan en la materia prima, que en caso contrario se arrastrarían con el agua del lavado. Se considera, pues, un factor de relevancia para el mantenimiento de las características sensoriales del producto final.

El anterior pliego de condiciones especifica que el pelado, descorazonado y eliminación de las semillas ha de realizarse manualmente. En la actualidad se han desarrollado sistemas mecánicos de ayuda al pelado que permiten mantener la integridad de los frutos, sin dañarlos ni afectar a sus características sensoriales. En las industrias en las que se introducen los sistemas mecánicos de ayuda al pelado

existe, no obstante, una fase manual final para el repasado del pelado y la realización de las operaciones de descorazonado y eliminación de semillas. Puesto que en tales circunstancias el pelado no sería completamente manual, se propone la eliminación de esta mención del pliego de condiciones.

Sólo los pimientos que mantienen las características físicas y sensoriales que se describen en el apartado de descripción del producto pueden destinarse a la elaboración del «Pimiento del Piquillo de Lodosa», por lo que queda en todo caso garantizado el mantenimiento de la calidad del producto; resultando, de hecho, imperceptible en el producto final si el pelado del pimiento asado se realizó manualmente o con la ayuda de sistemas mecánicos.

5.5.3.4.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
	Elaboración de las tiras o trozos: se realiza el cortado del pimiento en tiras (frutos cortados de forma regular) o trozos (frutos cortados de forma irregular). Esta operación no se realiza para la presentación del pimiento entero.

Justificación del cambio:

Se incorpora un párrafo a la descripción de los procesos de fabricación del pimiento en la industria, dentro del apartado de Obtención del producto.

Se añade la fase de cortado o troceado para los pimientos que se vayan a comercializar con dicha forma de presentación. Este cambio resulta necesario como consecuencia de la incorporación de la nueva forma de presentación.

5.5.3.5.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
Llenado: Introducción del producto en botes o latas de hojalata o frascos de cristal.	Llenado: Introducción del producto en los envases. En caso de añadirse líquido para disolver el acidulante con el fin de bajar el pH, este no deberá sobrepasar el 3 por cien del contenido neto del envase.

Justificación del cambio:

Se modifica el texto del apartado del llenado dentro de la descripción de los procesos de fabricación del pimiento en las empresas de transformación, dentro del apartado de Obtención del producto

Se sustituye “botes o latas de hojalata o frascos de cristal” por “envases”, permitiendo que se emplee cualquier material posible, puesto que la utilización de “botes o latas de hojalata o frascos de cristal” no se justifica por razones de calidad,

sino por ser los materiales de los que se disponía en el momento de la elaboración del pliego. El objeto del envase es proteger el pimiento del piquillo de Lodosa de manera que soporte el tratamiento térmico y el transporte, y esto se puede lograr con otros materiales que son más ligeros o generan menos residuos.

En los casos en los que la adición del acidulante se realiza en forma líquida, se especifica que el líquido que se adicione al envasar el pimiento (tras el asado y las operaciones de pelado, descorazonado y eliminación de las semillas) no deberá sobrepasar el 3% del contenido neto del envase. La adición de líquido sirve exclusivamente para disolver el acidificante necesario para que se baje el pH de la conserva y el tratamiento térmico aplicado pueda ser el correspondiente a la conserva ácida (pH inferior a 4,6).

La forma en la que se añade el acidulante es opcional y en el caso de que se añada en forma líquida se limita la cantidad que se puede añadir para que se pueda considerar que se trata una elaboración sin líquido de gobierno. El líquido que se añade no se trata de un líquido de cobertura.

Nuevamente se trata de una exigencia que ya figuraba en el «Reglamento de la Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa y de su Consejo Regulador» que rige en la legislación nacional y que, por error, no se reflejó en el pliego de condiciones.

La ausencia de líquido de gobierno (o la presencia de líquido en el envase con un límite máximo del 3% del contenido neto del envase) tiene por objeto mantener el sabor del producto. Es una característica de la elaboración de la conserva de pimiento del piquillo de Lodosa que el líquido que se observa en el envase una vez finalizado el tratamiento térmico se debe a los jugos que suelta el pimiento en el proceso térmico de esterilización. Como ejemplo, para un envase de 425 ml de capacidad la adición de un 3% es equivalente a un máximo de 11,7 gr de agua por 390 gr de peso de pimiento con el que se llenaría el envase, por lo que no se puede entender que se trate de una conserva elaborada con líquido de gobierno.

5.5.3.6

Texto Antiguo	Texto Nuevo
	<p>Para el caso del <u>“Pimiento del Piquillo de Lodosa” DOP asado al natural</u>, el producto se envasa en bolsas o barquetas para su comercialización, sin ulteriores operaciones.</p> <p>En el caso <u>“Pimiento del Piquillo de Lodosa” DOP en conserva</u>, el producto resultante se introduce en envases aptos para la esterilización y se realizan las siguientes operaciones:</p>

Justificación del cambio:

Se introducen dos párrafos en la descripción de los procesos de fabricación del pimiento en la industria conservera, dentro del apartado de Obtención del producto.

Es necesario introducir estos párrafos para definir la diferencia en el envasado de la elaboración del «Pimiento del Piquillo de Lodosa» asado al natural y el «Pimiento del Piquillo de Lodosa» en conserva, consistente únicamente en que este último es sometido al proceso de esterilización propio de las conservas y su posterior enfriado.

5.5.3.7.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
Esterilización: Tiene por objeto la destrucción total de microorganismos del producto enlatado.	Esterilización: Tiene por objeto la destrucción total de microorganismos del producto envasado.

Justificación del cambio:

Se modifica la redacción del párrafo de esterilización dentro de la descripción de los procesos de fabricación del pimiento en la industria conservera, dentro del apartado de Obtención del producto.

Se trata de corregir un error de redacción en el Pliego original, puesto que habla de “producto enlatado” cuando siempre se han admitido envases de hojalata y vidrio, por lo que se considera que es mejor referirse a “producto envasado”.

5.5.3.8.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
Enfriado.- Una vez concluido el tratamiento térmico, se enfrían las latas con la máxima rapidez a fin de prevenir el sobrecalentamiento de los alimentos.	Enfriado.- Una vez concluido el tratamiento térmico, se enfrían los envases con la máxima rapidez a fin de prevenir el sobrecalentamiento de los alimentos.

Justificación del cambio:

Se modifica la redacción del párrafo del enfriado dentro de la descripción de los procesos de fabricación del pimiento en la industria conservera, dentro del apartado de Obtención del producto.

Se trata de corregir un error de redacción en el Pliego original, puesto que habla de “Las latas” cuando siempre se han admitido envases de hojalata y vidrio, por lo que se considera que es mejor referirse a “envases”.

5.5.3.9.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
Todos los procesos de recepción, elaboración, envasado y certificación del producto final son controlados por el órgano de control quien asigna al mismo la categoría	

que le corresponde según su calidad.	
--------------------------------------	--

Justificación del cambio:

Se elimina el último párrafo de la descripción de los procesos de fabricación del pimiento en la industria conservera, dentro del apartado de Obtención del producto.

Se elimina este párrafo porque en el sistema actual de certificación el operador es el responsable de asegurar la calidad con la que comercializa el producto amparado. Las actividades de control realizadas por el Órgano de Control se detallan en el punto 5.4 del Pliego de Condiciones.

5.6. F) VINCULO CON EL MEDIO

5.6.1. Histórico:

Texto Antiguo	Texto Nuevo
El Decreto Foral 152/86 de 6 de junio, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, autorizó con carácter provisional la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa".	El Decreto Foral 152/86 de 6 de junio, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, autorizó con carácter provisional la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa". Posteriormente, por Orden Foral de 16 de febrero de 1987 se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa" y su Consejo Regulador con carácter definitivo.

Justificación del cambio:

Se introduce un párrafo como aclaración del tercer párrafo, dentro del apartado a) Histórico, dentro del apartado de "Vínculo con el medio".

Se complementan las referencias del vínculo histórico con la mención a la Orden Foral de 16 de febrero de 1987 que aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen «Pimiento del Piquillo de Lodosa» y su Consejo Regulador con carácter definitivo a nivel nacional.

5.6.2. b) Natural:

Texto Antiguo	Texto Nuevo
<p>Condiciones de cultivo:</p> <p>– Marcos de Plantación:</p> <p>Las siembras se realizan en semilleros durante la primera semana de marzo y el trasplante, de la planta a suelo, la última semana de mayo.</p> <p>La plantación es de raíz desnuda y la densidad de plantación suele ser de 0,90 m entre líneas por 0,30 m entre plantas,</p>	<p>Las oscilaciones térmicas entre el día y la noche son fuertes, lo que repercute de forma importante en la maduración del pimiento y en su calidad final.</p>

<p>que dan una densidad de 37.000 plantas/ha.</p> <p>– Laboreo:</p> <p>Cuando la planta arraiga, se limpia el terreno de malas hierbas, más tarde, se va moviendo la tierra del caballón hasta quedar la planta en la parte superior del mismo. Se realizan binas, abonado de cobertera con dosis bajas de nitrógeno y riegos ligeros cada 10 - 12 días.</p> <p>– Recolección:</p> <p>Recogida del fruto, directamente de la planta, cuando el grado de madurez es el adecuado, cada diez o quince días.</p> <p>Suele comenzarse en la segunda quincena de septiembre y se prolonga hasta mediados o finales de noviembre.</p>	
--	--

Justificación del cambio:

Se elimina la descripción de las Condiciones de Cultivo, dentro del apartado de “Vínculo con el medio” que se han trasladado a la Obtención del producto.

La descripción del método de cultivo se ha incluido en el apartado E, donde se especifica la obtención del producto, porque se considera un factor determinante para la obtención del pimiento del piquillo de Lodosa.

Se resalta como un factor a considerar del clima el fuerte contraste entre la temperatura del día y la noche. Este contraste provoca el inicio de la maduración del pimiento repercutiendo en su calidad final.

5.6.3.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
	<p>C) Humano</p> <p>Las condiciones de cultivo y procesos de elaboración descritos en el apartado E) constituyen otro elemento que influye en el carácter específico y calidad del producto.</p> <p>Gracias al saber hacer de los agricultores de la zona, fruto de una tradición desarrollada a través varias generaciones, la plantación, laboreo y recolección son realizadas con gran esmero y en el momento óptimo para cada labor. La recolección manual del fruto, directamente desde la planta, en el momento óptimo de madurez y con una periodicidad de entre 10 y 15 días repercute en la calidad del producto final.</p> <p>Por lo que respecta al proceso de</p>

	elaboración, cabe destacar la operación de asado que se realiza por llama directa, que otorga un característico sabor, así como la meticulosidad con la que se realizan las operaciones de pelado, descorazonado y eliminación de semillas, en las que limpian uno a uno los frutos sin sumergirlos en agua ni en soluciones químicas.
--	--

Justificación del cambio:

Se ha incluido el factor humano con el fin de reforzar este apartado con la descripción de aquellos factores humanos propios del medio geográfico que influyen en el carácter específico del producto. Específicamente, las condiciones del cultivo y la operación de asado del pimiento mediante llama directa y el pelado sin empleo de agua ni soluciones químicas que van a permitir que conserve todo su sabor.

5.7. G) ESTRUCTURA DE CONTROL.

Texto Antiguo	Texto Nuevo
<p>El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.</p> <p>– Constituido por:</p> <p>Un Presidente.</p> <p>Un Vicepresidente</p> <p>Tres Vocales en representación del sector productor</p> <p>Tres Vocales en representación del sector elaborador.</p> <p>Un Vocal de la Consejería de Agricultura</p> <p>Un Vocal de la Consejería de Turismo, Comercio e Industria.</p> <p>Dos vocales técnicos con especiales conocimientos sobre el cultivo, transformación y/o comercialización del pimiento del piquillo.</p> <p>Los vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector productor y elaborador respectivamente.</p> <p>Ámbito de competencias:</p> <p>En lo territorial: en la zona de producción.</p>	<p>El control de la Denominación de Origen Protegida “Pimiento del Piquillo de Lodosa” corresponde a:</p> <p>INSTITUTO NAVARRO DE TECNOLOGÍAS E INFRAESTRUCTURAS AGROALIMENTARIAS, S.A. (INTIA)</p> <p>Avda. Serapio Huici, 22 Edificio Peritos 31610 Villava (Navarra)</p> <p>T: +34 948 013 040 - F: +34 948 013 041</p> <p>intiasa@intiasa.es</p> <p>http://www.intiasa.es/</p> <p>Esta estructura de control, que actúa como organismo de certificación de producto, se encuentra acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) respecto del cumplimiento de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012.</p>

<p>En razón a los productos: Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases.</p> <p>En razón de las personas: Por los inscritos, físicos o jurídicos en los diferentes registros.</p> <p>Funciones:</p> <p>Elaborar y Controlar los diferentes registros.</p> <p>Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los pimientos protegidos. Los servicios de Control y vigilancia se realizan por Inspectores, Habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de productores y transformadores.</p> <p>Certificar el producto.</p> <p>Promocional y defender la Denominación de Origen.</p> <p>Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.</p> <p>Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de Origen.</p>	
---	--

Justificación del cambio:

Se modifica el apartado “Estructura de Control” adaptándolo a la normativa actual.

En el apartado relativo a la estructura de control del anterior pliego de condiciones figuraba un contenido, improcedente a estos efectos, consistente en una descripción de la estructura, competencias y funciones de órgano de gestión de esta DOP, según la legislación nacional. Se suprime ese texto y se introducen, en su lugar, los datos del órgano de control que lleva a cabo la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de conformidad con lo previsto en el art. 37(1)(b) del «Reglamento (UE) nº 1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios».

5.8. H) ETIQUETADO:

Texto Antiguo	Texto Nuevo
Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas, por el Consejo Regulador.	En las etiquetas comerciales de cada firma elaboradora figurará la mención "Pimiento del Piquillo de Lodosa", así como el logotipo

<p>Figurará obligatoriamente en ellas, la mención: denominación de Origen “Pimiento del piquillo de Lodosa”.</p> <p>Cualquier tipo de envase en el que se expidan las conservas de pimientos protegidos para consumo irán provistos de contraetiquetas de garantía numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en la industria elaboradora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.</p> <p>Se adjunta un ejemplar de contraetiqueta y logotipo.</p>	<p>oficial de la DOP reproducido a continuación:</p>  <p>Además, los envases del producto amparado irán provistos de contraetiquetas de garantía numeradas unitariamente que serán colocadas en la industria elaboradora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas. Estas contraetiquetas serán expedidas y controladas por el Consejo Regulador (órgano de gestión de la DOP), y se pondrán a disposición, de forma no discriminatoria, de todos los operadores que las soliciten que cumplan con el Pliego de Condiciones. A continuación se reproduce un ejemplar de contraetiqueta:</p>  <p>Las distintas formas de presentación del producto amparado (en conserva y asado al natural) se identificarán por medio de menciones al efecto en su etiquetado.</p>
---	--

Justificación del cambio:

Se modifica el apartado de etiquetado incluyendo las imágenes de la contraetiqueta y el logotipo.

Se ha cambiado la redacción de manera que sin realizar una modificación de los elementos de identificación propios del «Pimiento del Piquillo de Lodosa», sí se ofrece una mejor explicación de los mismos: logotipo oficial de esta DOP y contraetiquetas que garantizan la autenticidad del producto.

5.9. I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES:

Texto Antiguo	Texto Nuevo
---------------	-------------

<ul style="list-style-type: none"> - Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. - Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970. - Decreto Foral 152/86 de 6 de junio, por el que se autoriza con carácter provisional la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa". - Orden Foral de 16 de febrero de 1987, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa" y su Consejo Regulador. - Orden de 8 de mayo de 1987, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa" y de su Consejo Regulador. - Orden Foral de 25 de mayo de 1992, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes de la Comunidad Foral de Navarra, por la que se modifica el texto del artículo 4C.3 del Reglamento de la Denominación de Origen "Pimiento del Piquillo de Lodosa" y de su Consejo Regulador. 	<ul style="list-style-type: none"> - Orden de 21 de noviembre de 1984 de Presidencia del Gobierno por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.
--	---

Justificación del cambio:

Se modifica el último apartado del Pliego, el relativo a los requisitos legislativos nacionales.

Pese a que este apartado ha dejado de ser obligatorio con el «Reglamento (UE) nº 1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios», se mantiene el mismo para recoger la referencia a la Orden de 21 de noviembre de 1984 de Presidencia del Gobierno por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales, por ser una norma específica que resulta de aplicación para el «Pimiento del Piquillo de Lodosa» en conserva.

Se eliminan el resto de menciones a las Órdenes Forales y Ministeriales de aprobación y sucesivas modificaciones del «Reglamento de la Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa y su Consejo Regulador».

DOCUMENTO ÚNICO

«PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA»

Nº UE: PDO-ES-0080-AM01 – 20.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE

«Pimiento del Piquillo de Lodosa»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

Frutos procedentes de la especie «Capsicum annuum, L» de la variedad "piquillo", destinados al consumo humano.

El pimiento del piquillo de Lodosa es un pimiento rojo que, en las industrias de la zona amparada, sea cual sea su forma de comercialización final, se somete a los siguientes procesos: asado a la llama, pelado sin entrar en contacto con agua o sustancias químicas y envasado sin adición de líquido de gobierno. Este pimiento, una vez elaborado, mantiene las características propias de la variedad: color rojo, sabor dulce, tamaño pequeño y con poco espesor de carne.

El «Pimiento del Piquillo de Lodosa» amparado por la DOP será de las categorías comerciales extra y primera.

Los pimientos amparados por la DOP podrán presentarse tanto enteros como en tiras o trozos, y cumplirán los siguientes requisitos:

Pimiento entero		
	Categoría Extra	Categoría Primera
Suma de defectos*	<= 10 %	<= 20 %
Nº semillas por fruto	<= 20	<= 40
Consistencia firme	>= 90 %	>= 80 %
Presencia de trozos	Ausencia	Ausencia
Pimiento en tiras o trozos		
	Tiras	Trozos
Suma de defectos*	<= 20 %	<= 20 %
Nº semillas por 100 gr.	<= 40	<= 60
Presencia de trozos	<= 10 %	-----

*Entendiéndose por tales las piezas asoleadas, no íntegras (para el presentado entero), abiertas o heridas.

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

La materia prima del «Pimiento del Piquillo de Lodosa» son los frutos de la especie «Capsicum annuum, L» de la variedad "piquillo" procedentes exclusivamente de la zona geográfica definida.

El pimiento de la variedad "piquillo" destinado a la elaboración de «Pimiento del Piquillo de Lodosa» presenta, en fresco, las siguientes características:

- Color: rojo fuerte.
- Sabor: dulce.
- Longitud: corto, no más de 10 cm. en general.
- Diámetro: medio de 4 a 5 cm.
- Forma: triangular, ápice agudo.
- Peso medio del fruto: entre 35 a 50 gr.
- Espesor de la carne: fina, unos 0,3 cm.
- Número de lóculos: 2-3.
- Porte del fruto: colgante.

Los pimientos de esta variedad que se destinen a la elaboración del producto amparado por la DOP deberán presentar, además, las siguientes características de calidad:

- Sanos. Se excluirán los frutos afectados de podredumbre o con alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Frescos y enteros. Entendiéndose por enteros aquéllos que conservan su forma original.
- Limpios. Prácticamente exentos de materias extrañas.
- Bien desarrollados.
- Exentos de daños, heridas, quemaduras, olor y/o sabor extraños.

Asimismo, los frutos presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez que les permita soportar la manipulación, el transporte y responder en la industria a los procesos de elaboración.

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

Todas las fases de la producción y elaboración deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

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

El contenido de los envases será homogéneo y no contendrá nada más que pimientos de la zona de producción y de la variedad autorizada, y de calidad y calibre correspondiente a la misma categoría comercial.

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

En las etiquetas comerciales figurará la mención "Pimiento del Piquillo de Lodosa", así como el logotipo oficial de la DOP reproducido a continuación:



Además, los envases del producto amparado irán provistos de contraetiquetas de garantía numeradas unitariamente que serán colocadas en la correspondiente industria elaboradora y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas. Estas contraetiquetas serán expedidas y controladas por el Consejo Regulador (órgano de gestión de la DOP), y se pondrán a disposición, de forma no discriminatoria, de todos los operadores que las soliciten que cumplan con el Pliego de Condiciones. A continuación se reproduce un ejemplar de contraetiqueta:



Las distintas formas de presentación del producto amparado (en conserva y asado al natural) se identificarán por medio de menciones al efecto en su etiquetado.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está constituida por los terrenos ubicados en ocho municipios situados en la "Ribera Baja" Navarra a orillas de los ríos Ebro y Ega.

Los términos municipales que constituyen esta zona son: Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Lodosa, Mendavia, San Adrián y Sartaguda, todos de la provincia de Navarra.

La zona de elaboración coincide con la de producción.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico del producto.

- El pimiento del piquillo de Lodosa se elabora a partir de pimientos de la variedad piquillo, cultivados en la zona amparada y recolectados en su madurez, es decir, cuando toman una coloración roja. Una vez en las industrias de la zona amparada se someten a la manipulación tradicional que consiste en el asado a la llama, pelado sin entrar en contacto con agua ni soluciones químicas y envasándolo sin añadir líquido de gobierno, de forma que mantiene el sabor que le caracteriza.

- Esta forma de elaboración era la forma tradicional de conservar el pimiento del piquillo recolectado en los huertos familiares que fue evolucionando con el paso de tiempo de un autoconsumo a la comercialización a las regiones limítrofes. El 6 de junio de 1986 la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra reconoció mediante el Decreto Foral 152/86, el pimiento del piquillo de Lodosa.

5.2. Carácter específico de la zona geográfica:

Como factores naturales presentes en esta zona geográfica, denominada ribera meridional o “Ribera baja”, cabe mencionar su orografía, que está atravesada por el río Ebro y presenta un relieve tabular de llanuras escalonadas que desde los 500 m aproximadamente de altitud descienden a los 250m. Cruza la “Ribera” además del Ebro sus afluentes Ega, Arga y Aragón, formando en sus respectivos cauces, amplios meandros con extensas y fértiles vegas. Es en estas vegas donde se concreta la mayor producción de pimiento.

La forma en la que se cultiva y recolecta el pimiento al llegar a su madurez, así como el sistema de elaboración es propio de la zona amparada y confiere al pimiento del piquillo de Lodosa su características diferenciales.

5.3. Cómo influye el carácter específico de la zona geográfica en el carácter específico del producto:

Las características del pimiento del piquillo de Lodosa están determinadas por la zona geográfica en la que se produce. Los 8 municipios amparados se encuentran situados en las llanuras escalonadas del río Ebro y sus afluentes, con un clima semiárido, con lluvias escasas y fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche. Estas condiciones climáticas provocan que el cultivo del pimiento del piquillo tenga una elevada calidad.

- La variedad piquillo se cultiva por los agricultores de la zona amparada tradicionalmente. El sistema de cultivo y la recolección, cuando el pimiento alcanza su madurez, son fruto de la tradición desarrollada a través de varias generaciones de agricultores de la zona.
- La forma de elaboración del pimiento del piquillo de Lodosa es tradicional en la zona amparada con el asado a llama, el pelado sin entrar en contacto con el agua o soluciones químicas y el llenado sin líquido de gobierno.
- La elaboración del pimiento del piquillo de Lodosa en conserva se menciona ya en la página 386 del “Practicón” un tratado de cocina que se publicó en 1893. La publicación del Reglamento del Consejo Regulador del pimiento del piquillo de Lodosa fue en el año 1986.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

<https://goo.gl/mEXdHP>