

## **PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA”**

### **A) NOMBRE DEL PRODUCTO**

"Pimiento del Piquillo De Lodosa"

### **B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

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

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.

*Aprobado por el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/1528 DE LA COMISIÓN de 14 de octubre de 2020, entrada en vigor el 10 de noviembre 2020*

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

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.

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

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

Se consideran como defectos los siguientes:

- 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.

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.

### **C) ZONA GEOGRÁFICA**

*Aprobado por el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/1528 DE LA COMISIÓN de 14 de octubre de 2020, entrada en vigor el 10 de noviembre 2020*

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.

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

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:

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:

- 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:
  - Entidades Asociativas Agrarias.
  - Resto de elaboradores.

El sistema de control llevado a cabo por el órgano de control se basa en:

- 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.

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.

El control incluye también el seguimiento de la producción durante la campaña y en la que se pueden realizar inspecciones adicionales.

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.

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.

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.

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.

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.

## **E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**

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.

- **Condiciones de cultivo:**

- Marcos de Plantación:

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.

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.

- Laboreo:

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 suelen realizar binas, abonado de cobertera con dosis bajas de nitrógeno y riegos ligeros cada 10 - 12 días.

- Recolección:

Recogida del fruto, directamente de la planta, cuando el grado de madurez es el adecuado, cada diez o quince días.

- **Los procesos de fabricación del pimiento en la industria elaboradora son:**

*Aprobado por el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/1528 DE LA COMISIÓN de 14 de octubre de 2020, entrada en vigor el 10 de noviembre 2020*

- 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.

Para periodos prolongados de almacenamiento previo a la elaboración, este se realizará en cámaras frigoríficas.

- Selección de los frutos: Para eliminar los frutos defectuosos, dañados, rotos, bajo de color, etc.

La selección puede realizarse previa al asado y/o durante el proceso de pelado.

- Asado: Los pimientos pasan a través de un horno donde se someten a la acción de la llama directa.

El combustible empleado para el asado será distinto de fueloil o gasoil.

- 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.

Estas operaciones se realizarán sin que en ningún momento los frutos sean sumergidos ni lavados con agua o soluciones químicas.

- Clasificación: Los pimientos se clasifican según su color y tamaño para conseguir una buena uniformidad.
- 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.
- 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.

Para el caso del **“Pimiento del Piquillo de Lodosa” DOP asado al natural**, el producto se envasa en bolsas o barquetas para su comercialización, sin ulteriores operaciones.

En el caso **“Pimiento del Piquillo de Lodosa” DOP en conserva**, el producto resultante se introduce en envases aptos para la esterilización y se realizan las siguientes operaciones:

- Esterilización.- Tiene por objeto la destrucción total de microorganismos del producto envasado. Los envases una vez cerrados se calientan en vapor de agua o en agua caliente o en una mezcla de aire-vapor de agua u otros sistemas de calentamiento autorizados, durante un tiempo a una temperatura y presión determinadas.
- Enfriado.- Una vez concluido el tratamiento térmico, se enfrían los envases con la máxima rapidez a fin de prevenir el sobrecalentamiento de los alimentos.

*Aprobado por el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/1528 DE LA COMISIÓN de 14 de octubre de 2020, entrada en vigor el 10 de noviembre 2020*

Almacenamiento.- Terminados todos los procesos anteriormente descritos y marcados los envases, estos se almacenan durante un tiempo, de tal forma que el producto envasado pueda aguantar el proceso de transporte.

## **F) VÍNCULO CON EL MEDIO.**

### **a) Histórico.**

El pimiento es, junto a otras hortalizas, uno de los cultivos tradicionales en los regadíos navarros cultivado en explotaciones familiares, y que ha proporcionado desde antiguo esta materia prima a la industria de la zona para su elaboración.

Mención bibliográfica a este producto, en conserva y originario de esta comarca, se encuentra en la página 386 de "El Practicón", tratado completo de cocina, escrito en 1893 y que constituyó un verdadero compendio de la cocina internacional.

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.

### **b) Natural.**

- Orografía:

La orografía de esta comarca denominada ribera meridional, o "Ribera Baja", está atravesada por el río Ebro y presenta un relieve tabular de llanuras escalonadas que desde los 500m aproximadamente de altitud descienden a los 250m.

Cruzan la "Ribera", además del Ebro sus afluentes Ega, Arga y Aragón, formando en sus respectivos cauces, amplios meandros con extensas y fértiles vegas.

- Suelo:

Predominan en esta zona suelos pardo-calizos sobre material no consolidado con perfil A/(B)/C, constituidos a partir de margas miocénicas. Aparecen además extensas áreas aluviales.

-Clima:

Semiárido y seco con un régimen de lluvias escasas. La precipitación media anual es del orden de 400 mm.

El clima en esta zona es seco y caluroso de mayo a septiembre, con abundantes nieblas en invierno. 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.

- Hidrografía:

Caracterizada por la presencia del río Ebro y sus afluentes el río Ega, en cuyas vegas se da la mayor producción, y el río Arga.

### **c) Humano.**

*Aprobado por el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/1528 DE LA COMISIÓN de 14 de octubre de 2020, entrada en vigor el 10 de noviembre 2020*

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.

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.

Por lo que respecta al proceso de 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.

### **G) ESTRUCTURA DE CONTROL**

El control de la Denominación de Origen Protegida "Pimiento del Piquillo de Lodosa" corresponde a:

INSTITUTO NAVARRO DE TECNOLOGÍAS E INFRAESTRUCTURAS AGROALIMENTARIAS, S.A. (INTIA)

Avda. Serapio Huici, 22 Edificio Peritos 31610 Villava (Navarra)

T: +34 948 013 040 - F: +34 948 013 041

intiasa@intiasa.es

<http://www.intiasa.es/>

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.

### **H) ETIQUETADO**

En las etiquetas comerciales de cada firma elaboradora 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 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

*Aprobado por el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/1528 DE LA COMISIÓN de 14 de octubre de 2020, entrada en vigor el 10 de noviembre 2020*

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.

#### **I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.**

- Orden de 21 de noviembre de 1984 de Presidencia del Gobierno por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.