

# **REGLAMENTO**

**Indicación Geográfica Protegida**

**Pimiento  
de  
Fresno-Benavente**

## **1. ÍNDICE**

|                                               |          |
|-----------------------------------------------|----------|
| <b>1. ÍNDICE.....</b>                         | <b>2</b> |
| <b>2. INTRODUCCIÓN .....</b>                  | <b>3</b> |
| <b>3. RESOLUCIÓN .....</b>                    | <b>3</b> |
| <b>4. ANEXO . PLIEGO DE CONDICIONES .....</b> | <b>5</b> |
| <b>4.1. Pimiento de Fresno-Benavente.....</b> | <b>5</b> |
| <b>4.2. Descripción del producto.....</b>     | <b>5</b> |
| <b>4.3. Zona Geográfica.....</b>              | <b>6</b> |
| <b>4.4. Prueba del origen .....</b>           | <b>6</b> |
| <b>4.5. Método de Obtención.....</b>          | <b>7</b> |
| 4.5.1. En las parcelas .....                  | 7        |
| 4.5.2. En las industrias envasadoras .....    | 7        |
| <b>4.6. Vínculo .....</b>                     | <b>8</b> |
| <b>4.7. Estructura de Control.....</b>        | <b>9</b> |
| <b>4.8. Etiquetado.....</b>                   | <b>9</b> |

## 2. INTRODUCCIÓN

El presente reglamento se publicó en el Boletín Oficial de Castilla y León (B.O.C. y L.) Nº 30 de fecha: Lunes, 12 de febrero de 2007 .

## 3. RESOLUCIÓN

RESOLUCIÓN de 6 de febrero de 2007, del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, por la que se adopta y hace pública la decisión favorable para que el «**Pimiento de Fresno-Benavente**» sea registrado como **Indicación Geográfica Protegida**, y se publica su pliego de condiciones.

Por la Promotora Pro-DO «Pimiento morrón de Fresno de la Vega» y la Asociación de la Huerta de los Valles de Benavente, se presentó en fecha 8 de abril de 2005, solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Pimiento de Fresno-Benavente». Tras su examen, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León lo remitió al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, acompañada del pliego de condiciones y su ficha resumen para su tramitación conforme al Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, que regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Publicada la mencionada solicitud en el «Boletín Oficial del Estado» de 7 de septiembre de 2006, mediante Resolución de 3 de agosto de 2006 de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, se concedió un plazo de dos meses para que cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, pudiera presentar oposición al registro de la misma, sin que conste que se hayan efectuado.

El Reglamento (CE) N.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios establece en su artículo 5.5, que si el Estado miembro considera que se cumplen los requisitos del mismo, adoptará una decisión favorable y remitirá a la Comisión los documentos mencionados en el apartado 7 para una decisión definitiva, en caso contrario, desestimará la solicitud, así como que el Estado miembro garantizará que su decisión favorable se haga pública y que cualquier persona física o jurídica legítimamente interesada disponga de vías de recurso.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León en materia de calidad alimentaria por los artículos 2 y 3 de la Ley 7/2002, de 3 de mayo de su creación del Instituto, y artículo 41 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, y siendo función de la Dirección General del Instituto de conformidad artículo 12.2.a) del Reglamento del Instituto, aprobado mediante Decreto 121/2002, de 7 de noviembre, adoptar los acuerdos y resoluciones en el ámbito de sus competencias, esta Dirección General

RESUELVE:

Primero.– Adoptar y hacer pública la decisión favorable para que el «Pimiento de Fresno-Benavente» sea registrado como Indicación Geográfica Protegida, una vez comprobado que cumple los requisitos del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y demás disposiciones adoptadas para su aplicación.

Segundo.– Publicar la versión del Pliego de Condiciones en la que se ha basado esta decisión favorable como Anexo a esta Resolución. La consulta y descarga por medios electrónicos podrá hacerse desde la página web <http://bocyl.jcyl.es>.

Tercero.– Contra la presente resolución se podrá interponer recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura y Ganadería en el plazo de un mes, a contar desde el siguiente a su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, 6 de febrero de 2007.

El Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León,

Fdo.: José Manuel Ferreras Navarro

## 4. ANEXO . PLIEGO DE CONDICIONES

REGLAMENTO (CE) N.º 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

### 4.1. Pimiento de Fresno-Benavente

- ♦ N.º CE:
- ♦ **X IGP** DOP
- ♦ Servicio o departamento competente del Estado miembro:
  - Nombre: SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD Y PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIA AGROALIMENTARIA Y ALIMENTACIÓN SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN DE ESPAÑA
  - Dirección: Paseo Infanta Isabel, n.º 1. E-28071 MADRID.
  - Teléfono: (34) 913 47 53 94
  - Fax: (34) 913 47 54 10
  - E-mail: [sgcaproagro@mapya.es](mailto:sgcaproagro@mapya.es)
- ♦ Agrupación:
  - Nombre: Promotora Pro-denominación de origen «Pimiento Morrón de Fresno de la Vega», et al.
  - Dirección: Plaza Mayor n.º 1. 24223- Fresno de la Vega (León)
  - Teléfono: + 34 609 90 32 32
  - Fax:
  - E-mail:
- ♦ Composición: **Productores/transformadores X** Otros
- ♦ Tipo de producto: Clase 1.6: Hortalizas.
- ♦ Denominación del producto: Pimiento de Fresno-Benavente.

### 4.2. Descripción del producto

El producto es el fruto de la planta de pimiento, *Capsicum annuum* L., para su consumo en fresco, del ecotipo o variedad local «de Fresno», fruto de una selección del pimiento tipo «morro de vaca» o «morrón».

El fruto maduro presenta las siguientes características:

- ♦ Morfológicas:
  - ♦ Forma del fruto: Rectangular cercana a cuadrada, más alto que ancho.
  - ♦ Anchura mínima: 10 centímetros.
  - ♦ Color del fruto: Rojo.
  - ♦ Forma del ápice: Muy deprimido.
  - ♦ Espesor de la carne: Superior a 8 milímetros.
  - ♦ Número de lóculos: 3, 4 ó 5.
- ♦ Físico-químicas:
  - ♦ Humedad: Mayor del 90%.
  - ♦ Potasio: Menos de 3 g/100 g.
  - ♦ Peso unitario del fruto: Mayor de 300 gramos.

♦ *Organolépticas:*

- ♦ Al corte se aprecia carne gruesa, de color rojo. En boca se aprecia una elevada jugosidad y piel poco dura. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante. Tras la masticación e ingestión quedan pocos restos de piel en el interior de la boca.

En todo caso se deberá cumplir con la normativa vigente de aplicación a pimientos frescos dulces y de modo especial a la Categoría «I» de la norma de comercialización de pimientos dulces contemplada en el Reglamento CE 1455/99 de la Comisión.

### **4.3. Zona Geográfica**

La zona de producción agrícola se sitúa al noroeste de Castilla y León, ocupando el sureste de la provincia de León, el norte de Zamora y un municipio de Valladolid. Tiene una superficie de 2.769 km<sup>2</sup>.

Comprende los siguientes municipios, agrupados por provincias:

Provincia de **León**: Algadefe, La Antigua, Ardón, Cabreros del Río, Campazas, Campo de Villavidel, Cimanos de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Fuentes de Carbajal, Gordoncillo, Laguna de Negrillos, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, Pajares de los Oteros, Poblatura de Pelayo García, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valdepolo, Valderas, Valdevimbre, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamandos, Villamañán, Villanueva de las Manzanas, Villaquejida, Villaturiel y Villaornate y Castro.

Provincia de **Zamora**: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Ayóo de Vidriales, Barcial del Barco, Benavente, Bretó, Bretocino, Brime de Sog, Brime de Urz, Burganes de Valverde, [Calzadilla de Tera](#), Camarzana de Tera, Castrogonzalo, Coomonte, Fresno de la Polvorosa, Frieria de Valverde, Fuentes de Ropel, Granja de Moreruela, Granucillo, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Melgar de Tera, Micereces de Tera, Milles de la Polvorosa, Morales de Rey, Morales de Valverde, Navianos de Valverde, Poblatura del Valle, Púbrica de Valverde, Quintanilla de Urz, Quiruelas de Vidriales, San Cristóbal de Entreviñas, San Miguel del Valle, San Pedro de Ceque, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa Croya de Tera, Santa María de la Vega, Santa María de Valverde, Santibáñez de Tera, Santibáñez de Vidriales, Santovenia, La Torre del Valle, Uña de Quintana, Valdescorriel, Vega de Tera, Villabrázaro, Villaferruena, Villanazar, Villanueva de Azoague, Villanueva de las Peras, Villaveza del Agua y Villaveza de Valverde.

Provincia de **Valladolid**: Roales.

### **4.4. Prueba del origen**

Los elementos que prueban que el pimiento es originario de la zona delimitada son los procedimientos de control y certificación, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- ♦ Los pimientos procederán exclusivamente de parcelas inscritas en el registro de parcelas del Consejo Regulador. Estas parcelas deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en dicho registro.
- ♦ Los pimientos se envasarán y etiquetarán exclusivamente en industrias envasadoras inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador. Estas deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en el registro del Consejo Regulador.
- ♦ La producción de pimientos y su envasado deberán hacerse según el método descrito en el punto 5 de este Pliego.
- ♦ Los operadores intervinientes llevarán libros registros donde se indicará: En relación con las materias primas y productos recibidos, anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo llevarán anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados.

- ♦ Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador los pimientos que hayan superado todos los controles del proceso.
- ♦ El Consejo Regulador efectuará controles y evaluaciones periódicas del método de producción en las parcelas e industrias, revisión de documentación, existencias, toma de muestras y ensayos de producto.
- ♦ El número de etiquetas o contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a las industrias envasadoras irá en función de las cantidades de pimiento recibidas y sometidas a control.
- ♦ Sobre las disconformidades detectadas el Consejo Regulador aplicará, si procediera, el régimen sancionador previsto en su Reglamento.
- ♦ Asimismo, como medida de control se dispondrá de un registro, nominal y cuantitativo, de distintivos numerados, de credenciales de pertenencia y de certificaciones expedidas por el Consejo Regulador, con indicación de todas sus circunstancias.

## **4.5. Método de Obtención**

### **4.5.1. EN LAS PARCELAS**

Los pimientos se cultivarán en parcelas de la zona de producción agrícola que estén inscritas en el Consejo Regulador. Dichas parcelas tendrán suelos con contenidos de arcilla superiores al 15%, de limo inferiores al 33% y de materia orgánica inferiores al 2,1%. El Consejo Regulador autorizará enmiendas orgánicas cuando los niveles de materia orgánica de los suelos sean inferiores al 1%.

Los plántones pertenecerán al ecotipo «de Fresno».

El Consejo Regulador establecerá métodos de control que garanticen que la planta procedente de vivero o semillero pertenece a dicho ecotipo.

La densidad de plantación será hasta 85.000 plantas por hectárea. Sobre una misma parcela no se podrá cultivar pimientos durante dos campañas consecutivas.

La recolección de los pimientos se realizará en varias pasadas seleccionando en cada una de ellas aquellos frutos que cumplan los requerimientos de calidad.

En todo momento se manejarán con cuidado para no causar daños físicos en los frutos, no pudiéndose apilar pimientos en capas de altura superior a 1 metro.

Desde el momento de la recolección los pimientos deberán estar protegidos del sol, en lugar fresco o ventilado, y debidamente alejados de materiales susceptibles de generar contaminación tales como productos fitosanitarios o carburantes.

### **4.5.2. EN LAS INDUSTRIAS ENVASADORAS**

En las industrias envasadoras inscritas los pimientos se someterán a los siguientes procesos y en el siguiente orden:

- ♦ Control de calidad de la materia prima encaminado a comprobar los aspectos descritos en el punto 2.«Descripción del Producto», y uniformar los diferentes lotes.
- ♦ Limpieza y eliminación de elementos extraños que puedan acompañar a los pimientos.
- ♦ Selección de pimientos asegurando el cumplimiento de la normativa general de aplicación a pimientos frescos.
- ♦ Envasado. Introducción en envases cerrados adecuados que eviten daños durante la distribución. Cada envase contendrá hasta 30 pimientos distribuidos en una o dos capas de altura.
- ♦ Control de calidad final que garantice que el producto cumple con las tolerancias aplicables y que los envases no presentan defectos.
- ♦ Colocación de las etiquetas comerciales conforme a lo establecido en la legislación vigente y de las contraetiquetas identificativas expedidas por el Consejo Regulador.

## 4.6. Vínculo

El vínculo del producto radica entre otras cosas en su reputación, avalada por diversas referencias históricas y literarias:

El Archivo Histórico Provincial de León guarda escrituras de protocolos de la villa de Fresno de la Vega, que datan del siglo XVIII, donde se hace referencia a los diezmos de verduras de esta villa. En una escritura firmada en 1727 por el párroco de San Miguel, de Fresno de la Vega, se detalla que el diezmo «se compone de verzas, zebollas, lechugas, ajos, nabos, zebollinos, colina, pepinos, melones, sandías, pimientos y calabazas».

En la obra «Fray Gerundio de Campazas», escrita por el afamado escritor cuyo seudónimo es Padre Isla a mediados del siglo XVIII, los pimientos aparecen como colofón de un típico banquete, el cual tiene lugar en Campazas, municipio perteneciente a la zona de producción del Pimiento de Fresno Y Benavente. La cita es la siguiente: «Diose principio a la comida según la loable costumbre de Campos en mesas de mayordomía, con un plato de chanfaina. Hubo su cordero asado, sus conejos, su salpicón, su olla de vaca, carnero, cecina, chorizos y jamón, todo en abundancia, sirviéndose a los postres aceitunas, pimientos y queso de la tierra (...)».

Roberto Cubillo de la Puente afirma en su libro «Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800» que los pimientos, a finales del siglo XVIII, entraban en el mercado leonés de forma estacional y debían ser bastante apreciados en esta ciudad, al menos por algunos sectores de la población. Los documentos estudiados (procedentes del Archivo Histórico Municipal de León) muestran la presencia de pimientos en el mercado leonés en los meses de agosto, septiembre, octubre y noviembre. Asimismo se comprueba su presencia en los meses de septiembre y octubre en el Registro de Puente Castro, arrabal situado al sur de la ciudad de León y punto de entrada de mercaderías, lo que lleva a pensar al autor que el origen de este producto eran las zonas del Pimiento de Fresno y Benavente.

En la publicación «Avance estadístico de la riqueza que en España representa la producción media anual de las plantas hortícolas y plantas industriales», de la Dirección General de Agricultura, Minas y Montes, del Ministerio de Fomento (1914), aparece una reseña a la provincia de Zamora donde se indica que la variedad de pimientos más generalizada es la conocida por morro de vaca, y cita Benavente, junto con Zamora y Toro, como las únicas poblaciones zamoranas donde hay comercio de productos hortícolas.

El tratado agronómico «El cultivo de pimientos, chiles y ajíes», publicado por Mundi-Prensa (1996), recoge que la variedad morro de vaca, según localidades y selecciones puede recibir distintos nombres, y entre ellos destaca la denominación «de Fresno» para esta zona de producción.

En el «Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León (1999/2000)», editado por la Junta de Castilla y León, se cataloga el Pimiento morrón de Fresno de la Vega (con producción en Fresno y otros núcleos de la Ribera del Esla) y el Pimiento de Benavente (con producción dispersa en las comarcas de Benavente y Los Valles). En esta obra se menciona que el de Benavente» se produce en otras áreas de la región como Fresno de la Vega».

El «Pimiento morrón de Fresno de la Vega» y el «Pimiento de Benavente» aparecen en el catálogo de frutas y hortalizas de la sección castellano-leonesa de la iniciativa europea “Culinary Heritage” (Patrimonio Gastronómico), constituida para fomentar los productos locales y la cocina tradicional, proyecto financiado parcialmente por la Comisión Europea.

El afamado crítico gastronómico José Carlos Capel publica una reseña sobre el establecimiento El Ermitaño en el suplemento El viajero, del diario EL PAÍS, de fecha 17 de julio de 2004. Según esta cita, este restaurante de Benavente, galardonado con una estrella de la guía Michelin, ofrece entre sus propuestas «(...) pimientos del Tera, cecinas de Astorga, jamones de Guijuelo...

El escudo heráldico de Fresno de la Vega, que data de 1984, incluye la figura de un pimiento como uno de los signos de identidad del municipio.

Las Ferias del Pimiento, que se celebran anualmente el último fin de semana de septiembre, en Fresno de la Vega y en Benavente, están incluidas en el calendario ferial oficial de Castilla y León.

Asimismo, el pimiento presenta cualidades específicas descritas en el apartado denominado «descripción del producto»:

El pimiento «de Fresno» es un ecotipo local especialmente adaptado a la zona de producción y que se manifiesta diferente a otros ecotipos cultivados en otras zonas. Es un pimiento grande, de peso unitario superior a 300 gramos, forma rectangular más alto que ancho, anchura mínima 10 centímetros, espesor de la carne superior a 8 mm. y presenta 3, 4 ó 5 lóculos. Es muy jugoso y de piel poco dura. El color del fruto maduro es rojo. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante. Tras la masticación e ingestión quedan pocos restos de piel en el interior de la boca.

Por otro lado, los factores naturales de la zona geográfica de producción, relacionados con las características de suelos de la zona, otorgan unas características propias a estos pimientos:

En la zona de producción esos pimientos manifiestan mayor grosor de la carne, mayor jugosidad, menor amargor, menor dureza y menos restos de piel. Estas características están relacionadas con los bajos niveles de materia orgánica del suelo y con las texturas de suelos existentes en la zona de producción.

Existen además factores humanos vinculados a la tradición de cultivo del pimiento en la zona de producción, que garantiza una cuidada selección local de las mejores plantas del ecotipo «de Fresno» para la obtención de simiente, la determinación de las mejores parcelas para la producción de pimientos de calidad, experiencia en las labores de cultivo y cuidado en el manejo de los frutos.

#### **4.7. Estructura de Control**

Nombre: Comité de Certificación adscrito al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Pimiento de Fresno-Benavente».

Dirección: C/ Muelle de la Estación s/n 24223- FRESNO DE LA VEGA (León).

Teléfono/fax: + (34) 987 77 02 96.

E-mail: [pimientodefresnoybenavente@hotmail.com](mailto:pimientodefresnoybenavente@hotmail.com)

El Comité de Certificación adscrito al Consejo Regulador, que cumple con la norma EN-45011: «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto», es una autoridad pública competente para la realización de los controles previstos en este pliego.

#### **4.8. Etiquetado**

Las etiquetas comerciales propias de cada industria envasadora inscrita deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador. En ellas figurará la mención «Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente» e irá acompañada del logotipo de la denominación. No se autorizarán los etiquetados que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor.

Asimismo los envases de pimiento destinado al consumo irán provistos de una contraetiqueta, expedida por el Consejo Regulador e identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora inscrita de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá al Consejo Regulador asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas figurará la mención «Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente».

Los envases que contengan más de seis unidades de pimiento deberán llevar cada pimiento identificado con una pegatina que contenga el logotipo del Consejo Regulador previamente expedida por el mismo.

Los productos en cuya elaboración se utiliza como materia prima el «Pimiento de Fresno-Benavente» IGP, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán despacharse al consumo en envases que hagan referencia a dicha denominación como «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente», pero sin que figure el logo comunitario, siempre que:

- ♦ El «Pimiento de Fresno-Benavente» IGP, certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente.

- ♦ Los elaboradores o transformadores afectados estén autorizados por el Consejo Regulador, quien los inscribirá en el correspondiente registro a efectos de su control y velará por el correcto uso de la denominación protegida.

Cuando no se utilice exclusivamente «Pimiento de Fresno-Benavente» IGP, el uso de la denominación protegida sólo podrá mencionarse en la lista de los ingredientes del producto que la contiene o que resulte de la transformación o elaboración.

Requisitos legislativos:

- ♦ Ley 25/1970, de 2 de diciembre «Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes».
- ♦ Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- ♦ Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- ♦ Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.