

DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA

“PIMENTÓN DE LA VERA”

PLIEGO DE CONDICIONES

(2024)

1. Nombre del producto

Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”.

2. Descripción del producto

2.1. Definición

Se entiende por pimentón con Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”, el producto obtenido de la molienda de frutos totalmente rojos, de las variedades del grupo de los “Ocaleas” (Jaranda, Jariza, Jeromín), y de la variedad Bola, pertenecientes a las especies *Capsicum annum L* y *Capsicum longum L.*, recolectados maduros, sanos, limpios, con el color característico de la variedad, libres de ataques de plagas o enfermedades, secados con leña de encina y/o roble, por el sistema tradicional de la Vera, y que proceda de la zona de producción específica en el punto 3 de este pliego de condiciones.

2.2. Características del producto elaborado

El pimentón amparado por la Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”, deberá cumplir, además de lo preceptuado en el Real Decreto 2242/94, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias; las características establecidas en este Pliego de Condiciones que se señalan a continuación. Los pimentones que, a juicio de la estructura de control, no cumplan estas características singulares, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”.

2.2.1. Características organolépticas

El Pimentón de la Vera es un producto de sabor y aroma ahumados, intensos y penetrantes, debido al proceso de secado al que se somete a los pimientos. En cuanto a su coloración es rojo intenso con relativo brillo. Tiene un alto poder colorante, superior en las variedades del grupo de las Ocales que en la variedad Bola. Tanto su sabor, aroma y color son altamente estables a lo largo del tiempo, debido principalmente, al lento proceso de secado al que los frutos son sometidos.

Según su sabor podemos establecer tres grupos de pimentones:

- Pimentón dulce: de sabor suave, totalmente dulce. Elaborado con las variedades Bola y Jaranda.
- Pimentón ocal o agridulce: sabor intenso, totalmente dulce o suavemente picante al paladar. Elaborado con las variedades Jaranda y Jariza.
- Pimentón picante: pronunciado picor al paladar. Elaborado con las variedades Jeromín, Jariza y Jaranda.

2.2.2. Características físico-químicas

El Pimentón de la Vera queda definido por las características siguientes:

2.2.2.1. Dimensión del grano

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

2.2.2.2. Características analíticas

• Humedad máxima, en tanto por ciento	14
• Extracto etéreo sobre materia seca en tanto por ciento, máximo	23
• Fibra bruta sobre materia seca en tanto por ciento, máximo	28
• Cenizas sobre materia seca en tanto por ciento, máximo:	
-Totales (máximo)	9
- Insolubles(máximo)	1
• Color *, unidades ASTA: mínimo	90

(*) En el momento de la molturación.

2.2.2.3. Ingredientes alimenticios o alimentarios:

Ocasionalmente, podrá añadirse aceite vegetal comestible de girasol al polvo de pimentón, con el fin de proporcionar consistencia y brillo al producto final, en la proporción máxima del 3% en masa de producto seco. Esta adición de aceite no influye en el carácter específico del pimentón, razón por la que no se define una zona de procedencia determinada para estos aceites.

El producto elaborado estará totalmente exento de semillas, placentas, cálices y pedúnculos que no procedan de las variedades admitidas para la elaboración de cada uno de los tres grupos de pimentones, así como de colorantes artificiales y otras sustancias que afecten a los valores de los parámetros que definen a esta especia.

Respecto a las semillas, placentas, cálices y pedúnculos de frutos correspondientes a las variedades autorizadas deberán encontrarse en todo caso en proporción inferior al resto del fruto.

3.- Zona Geográfica

La zona de producción de pimientos para la elaboración de “Pimentón de la Vera” está constituida por los municipios comprendidos en las comarcas naturales de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valle del Alagón, en el norte de la provincia de Cáceres y que se relacionan a continuación:

La Vera

Aldeanueva de la Vera.
Arroyomolinos de la Vera
Collado de la Vera.
Cuacos de Yuste

Garganta la Olla
Guijo de Santa Bárbara
Jaraíz de la Vera
Jarandilla de la Vera
Losar de la Vera
Madrigal de la Vera
Malpartida de Plasencia
Pasarón de la Vera
Robledillo de la Vera
Talaveruela de la Vera
Tejeda de Tiétar
Torremenga
Valverde de la Vera
Viandar de la Vera
Villanueva de la Vera

Valle del Ambroz

Abadía
Aldeanueva del Camino
Casas del Monte
Gargantilla
La Granja
Segura de Toro
Zarza de Granadilla

Campo Arañuelo

Casatejada
El Toril
Majadas de Tiétar
Navalmoral de la Mata
Pueblo Nuevo de Miramontes
Rosalejo
Saucedilla
Serrejón
Talayuela
Tiétar

Valle del Alagón

Aldehuela del Jerte
Alagón del río
Carcaboso
Casillas de Coria
Cilleros
Coria

Galisteo
Guijo de Galisteo
Guijo de Granadilla
Holguera
Montehermoso
Moraleja
Morcillo
Plasencia
Riolobos
Torrejuncillo
Valdeobispo

La superficie total de la zona es de 364.590,32 ha. Se encuentra al norte de la provincia de Cáceres, limitando por el norte con las provincias de Salamanca y Ávila, de las que está separada por las elevaciones montañosas de la porción extremeña del Sistema Central, constituida por la Sierra de Gredos, Béjar y Gata, respectivamente.

La superficie total regable, ámbito territorial amparado por la Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”, es de 57.567, 28 ha.

La zona de producción coincide con la de elaboración y envasado.

Todos los procesos productivos que conduzcan a la elaboración de Pimentón de la Vera deberán ser realizados dentro de los términos municipales descritos en este apartado, lo que significa que las explotaciones, secaderos e industrias de la Denominación de Origen Protegida estarán dentro de esta zona geográfica. Con esta restricción se pretende obtener una mayor garantía de origen, trazabilidad y calidad del producto final.

4. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

El pimentón de esta zona presenta unas características específicas reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, apartado 2, que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de elaboración (secado y molienda).

Para garantizar que el producto es originario de la zona geográfica definida y que se ha elaborado según los procedimientos descritos, se realizarán los controles que se definen en el apartado 4.1 de este pliego de condiciones.

4.1. Controles y certificación

La garantía de que el producto es originario de la zona vendrá avalada por los controles y registros que se indican:

1. El Consejo Regulador establecerá un Registro de Explotaciones en el que figurarán aquellas entidades que soliciten su inscripción y cumplan con los requisitos de calidad, según lo descrito en el Manual de Calidad y Procedimientos. El mantener su calidad de inscrito tras las inspecciones que se llevaran a cabo por el personal técnico de la D.O.P. será la prueba que determina su capacidad para la expedición de pimiento con destino a pimentón de la D.O.P.

2. Así mismo, se establecerá un Registro de Industrias (Secaderos, Molinos y Envasadoras) en el que figurarán aquellas entidades que soliciten su inscripción y que cumplan con los criterios de calidad según lo descrito en el Manual de Calidad y Procedimientos.
3. Todos los procesos productivos que conduzcan a la elaboración de Pimentón de la Vera deberán ser realizadas dentro de los términos municipales descritos en el Apdo. 3 de este pliego de Condiciones, lo que significa que las explotaciones y las industrias de la D.O.P. estarán dentro de dicha zona geográfica.
4. Todas las entidades participantes en el proceso de elaboración de la Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera” están obligadas a llevar libros de control en los que se detallen las salidas y entradas, procedencia y destino del “Pimentón de la Vera” a disposición del personal técnico de la D.O.P. De dichos movimientos, se enviarán partes mensuales al Consejo Regulador.
5. Todos los ensayos se remitirán a un laboratorio que cumpla con los requisitos establecidos en la Norma UNE ISO-IEC 17.025.
6. Con los informes de las inspecciones a las explotaciones e industrias, pruebas analíticas y cata organoléptica, el Comité Consultivo del Consejo Regulador, formado por representantes de todas las partes implicadas, y según lo establecido en el Manual de Calidad y Procedimientos, evaluará los resultados obtenidos para tomar una decisión imparcial y objetiva. Si el Comité Consultivo decidiera la concesión de la certificación, el C.R. entregará al inscrito el correspondiente certificado.
7. Cualquier entidad inscrita puede perder su condición si se demuestra que ha incumplido alguno de los requisitos que le fueron solicitados cuando se otorgó la certificación.
8. Finalizados todos los controles, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada por una contraetiqueta numerada y suministrada exclusivamente por el C.R. y de forma que garantice la inviolabilidad del producto.

5. Obtención del producto

5.1. Cultivo

5.1.1. Variedades

Las variedades utilizadas para la elaboración de pimentón amparado por la D.O.P. “Pimentón de la Vera” son, Jaranda, Jariza, Jeromín, y de la variedad Bola.

Algunas de las características más destacables de estas variedades se recogen en los cuadros 1 y 2.

Cuadro 1. Características de las variedades autóctonas del grupo de las Ocales, Jaranda, Jariza y Jeromín

CARACTERÍSTICAS	JARANDA	JARIZA	JEROMÍN
Altura hasta la 1ª flor (cm)	19	16	13,5
Longitud del limbo (cm)	9	10	12,7
Anchura del limbo (cm)	4	5,5	4,8
Color del limbo	Verde medio	Verde medio	Verde
Altura de la planta	Media	Media	Baja
Color del fruto antes de la maduración	Verde	Verde	Verde
Intensidad del color del fruto	Fuerte	Fuerte	Fuerte
Porte del fruto	Colgante	Colgante	Colgante
Forma del fruto	Triangular estrecho	Triangular estrecho	Alargado
Longitud del fruto (cm)	15	13,5	16
Diámetro del fruto (cm)	2	1,8	1,85
Forma de la sección transversal	Circular	Circular	Circular
Color del fruto en madurez	Rojo	Rojo	Rojo intenso
Intensidad del color en madurez	Muy Fuerte	Muy Fuerte	Muy fuerte
Forma del ápice	Agudo	Agudo	Agudo
Espesor de la carne	Muy pequeño a pequeño	Muy pequeño a pequeño	Muy pequeño
Nº de lóculos	2-3	2-3	3-2
Tamaño placenta	Pequeña	Pequeña	Pequeña
Contenido en semillas	Muy Bajo	Muy Bajo	Muy Bajo
Peso del fruto (aprox.) en g)	18	18	16,5
Precocidad de la floración (días)	120	130	120
Precocidad de la maduración	Muy precoz a precoz	Muy precoz a precoz	Muy precoz
Capsaicina	Ausente	Ausente	Presente
Grados ASTA	140-200	130-200	120-190

Cuadro 2. Características de las variedad Bola

CARACTERÍSTICAS	BOLA
Altura hasta la 1ª flor (cm)	27
Longitud del limbo (cm)	8
Anchura del limbo (cm)	4.5
Color del limbo	Verde
Altura de la planta	Alta
Color del fruto antes de la maduración	Verde
Intensidad del color del fruto	Rojo intenso
Porte del fruto	Colgante
Forma del fruto	Subesférico
Longitud del fruto (cm)	4,1
Diámetro del fruto (cm)	4,5
Forma de la sección transversal	Circular
Color del fruto en madurez	Rojo
Intensidad del color en madurez	Rojo muy fuerte
Forma del ápice	Redondeado
Espesor de la carne	Pequeño
Nº de lóculos	3
Tamaño placenta	Grande
Contenido en semillas	Alto
Peso del fruto (aprox. en g)	22
Precocidad de la floración (días)	130
Precocidad de la maduración	Precoz
Capsaicina	Ausente
Grados ASTA	90 -140

La calidad como materia colorante, está en función del contenido en pigmentos carotenoides rojos, y especialmente capsanteno y capsorrubeno, específicos del pimiento. La capacidad colorante se mide utilizando el método ASTA 20.1 (Official Analytical Methods of the American Spice Trade Association, 1968), basado en la extracción de dichos pigmentos por medio de un disolvente y midiéndolos en un espectrofotómetro.

Entre las características industriales que determinada la mayor o menor aptitud transformadora de una variedad, hay que destacar:

- Peso del fruto fresco de 18 a 25 g en el caso de la variedad Bola.
- Relación entre el peso del fruto fresco y el peso del fruto deshidratado, siendo deseable que esta relación sea lo más baja posible, indicativo claro de que los frutos contienen poca agua. En el caso de las variedades Ocales, este índice es de aproximadamente 6:1, mientras que en las variedades tipo Bola es de 7:1.
- Porcentaje de pericarpio en relación con el peso total del fruto deshidratado, ya que en esta parte es donde se encuentra la mayor parte de los pigmentos carotenoides responsables del color del pimentón. Las variedades Ocales presentan a este respecto valores muy favorables, ya que su placenta es muy pequeña y el contenido en semillas muy bajo. En el caso de la Bola no es así, ya que su desarrollada placenta y alto contenido en semillas, rellena casi totalmente los tres lóculos del fruto.

- Grado de color del pericarpio seco (denominado cáscara), ya que la calidad colorante de un pimentón depende de este parámetro. En el caso de las variedades Ocales, el intervalo de color varía entre 140-200 grados ASTA en la variedad Jaranda, entre 130-200 ASTA en la variedad Jariza y entre 120-190 en el caso de Jeromín. En el caso de la Bola la variación es de 90 a 140 ASTA.

5.1.2. Semilleros

Los agricultores realizan sus propios semilleros, con semillas correspondientes a las variedades que se describen en el apartado 5.1.1, de este pliego de condiciones.

El semillero puede ser realizado al modo tradicional, sembrando en bandas de terreno que están protegidas por una lámina de plástico y esta a su vez por un pequeño túnel, con arquillos metálicos y lámina de plástico, que garantice las condiciones medioambientales idóneas para la germinación de las semillas y el crecimiento de las plantas. Cuando las semillas han germinado, se retira la lámina de plástico colocada sobre el suelo, permaneciendo las plantitas bajo el túnel de plástico hasta el momento del trasplante al terreno de asiento. Durante todo este tiempo, el semillero habrá de ser adecuadamente ventilado. La planta obtenida mediante este sistema es de raíz desnuda.

La alternativa al semillero convencional es el semillero en bandeja flotante. En este caso las semillas se disponen en unas bandejas de poliestireno expandido con alveolos troncopiramidales. El sustrato generalmente empleado es una mezcla de turba negra y rubia y una cubierta de vermiculita.

Las bandejas una vez sembradas, se disponen sobre una lámina de agua, contenida en una banqueta de cemento, construida a tal fin en el suelo, en la que se disuelven los fertilizantes necesarios para el crecimiento y desarrollo de la planta. Las bandejas estarán protegidas por un pequeño túnel de plástico que garantizará las condiciones ambientales idóneas. Las plantas así obtenidas son con cepellón.

Después de, aproximadamente 60 días, la planta será trasplantada al terreno definitivo.

5.1.3. Preparación del terreno de asiento, plantación y labores de cultivo

La preparación del suelo se inicia con el levantamiento del cultivo anterior, generalmente con arado de vertedera para trocear los restos de plantas y el enterramiento de las mismas.

A continuación, se dará una labor de subsolado para romper las capas de suelo endurecidas y facilitar así la penetración de raíces y la percolación del agua. Dada la textura arenosa de muchas de las parcelas de cultivo de pimiento, a veces basta con realizar un pase de cultivador a unos 30 cm de profundidad.

Posteriormente, y para dejar el suelo lo más mullido y esponjoso posible, se realizarán varios pases cruzados de cultivador o grada. Esta labor se aprovecha para la aportación del abonado de fondo.

Transplante

El trasplante tiene lugar a partir del 15 de mayo, cuando está asegurada la no ocurrencia de heladas, y suele prolongarse hasta el 10 de junio, aproximadamente. En este momento las plantas tendrán una altura aproximada que oscilará entre los 15 y 20 cm, y si el manejo del semillero ha sido el correcto, presentarán un tallo grueso y duro, entrenudos cortos, más de diez hojas verdaderas y sistema radicular fuerte y bien desarrollado.

Generalmente, el trasplante se realiza con la ayuda de transplantadoras mecánicas. Los marcos de plantación habituales proporcionan una densidad de 40.000 plantas por hectáreas, aproximadamente.

Inmediatamente después de esta operación conviene dar un abundante riego para asegurarse el buen arraigo de las plantas.

Riego

Dado que el pimiento es una planta muy sensible a los problemas derivados del encharcamiento del suelo, los aportes de agua han de hacerse con precaución. La periodicidad de las aportaciones dependerá del momento de desarrollo de la planta.

Los sistemas de distribución del agua de riego en la zona considerada son por orden de importancia, a pie, por aspersión y por goteo. En todo caso el agua de riego ha de ser de calidad y está prohibido el uso de aguas residuales en las plantaciones acogidas a la Denominación de Origen Protegida.

Recolección

La recolección de los frutos puede llevarse a cabo de forma manual y/o utilizando otros métodos de recolección mecanizada y tecnologías que mejoren los rendimientos de recolección o abaraten los costes, siempre y cuando estos no supongan una variación en la calidad del producto.

Los frutos cosechados se van introduciendo en sacos en los que se transportan a los secaderos donde va a tener lugar la deshidratación de los mismos.

Plagas y enfermedades. Tratamientos

Hay que destacar la ausencia *Frankliniella occidentalis* (Pergande), especie de trips que produce daños muy graves en pimiento, que se deben más que a sus picaduras de alimentación, a su gran capacidad de transmisión del virus del broceado del tomate (TSWV), y que en otras zonas productoras de pimiento significa un gravísimo problema.

5.2. Elaboración

El proceso de elaboración del Pimentón de la Vera tiene lugar en dos pasos, el primero consiste en el secado de los frutos, que, en el caso particular de esta zona de producción, es realizado por el propio agricultor en los secaderos que dispone en su explotación; el segundo es la molturación de los pimientos secos, a cargo de los industriales molineros ubicados en el ámbito de la zona amparado por la Denominación de Origen Protegida.

5.2.1. Secado

El sistema de secado utilizado en el proceso de elaboración del Pimentón de la Vera, es el de corriente vertical con hogar inferior. Sistema de secado al humo, que proporciona el carácter diferenciador más importante al pimentón de la Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”, respecto a otros pimentones nacionales y extranjeros.

Los secaderos son de dimensiones variables, aunque la mayoría son de planta cuadrada o rectangular, y unos 5 m de altura, aproximadamente. Los materiales empleados en su construcción son ladrillo y teja cerámica árabe. Constan de planta baja y de una planta superior. En la primera se coloca el hogar de leña de encina, y/o roble. El piso superior es el lugar dónde se depositan los frutos, introduciéndolos por una ventana o puerta de carga. El suelo de esta planta está formado por un emparrillado de madera que permite el paso del aire caliente y los gases de la combustión (humo) procedentes del hogar del piso inferior que ascienden por convección. La techumbre se hace de teja vana para permitir la salida de los gases de combustión.

Podrán utilizarse otros materiales de construcción, diferentes dimensiones de secadero y nuevas tecnologías encaminadas a un mejor aprovechamiento de la leña de combustión, siempre que los cambios no afecten a la calidad final del producto amparado.

El proceso de secado dura de 10 a 15 días, pasando los frutos de un contenido del 80% de humedad a menos del 15%. Para conseguir uniformidad en el secado de los frutos, regularmente se realizará un volteado de los mismos, que los agricultores denominan “rodeado de los frutos”.

El secado al humo confiere al Pimentón de la Vera un color rojo muy estable y un sabor y aroma particulares que lo hacen diferente a otros pimentones. Una de las principales características de este pimentón es la elevada estabilidad del color, superior a la de otros, debido a la acción del humo y a la lentitud del secado.

La cantidad de leña necesaria es aproximadamente de 5 kilos para la obtención de un kilo de pimienta seca (cáscara).

La cáscara, hasta el momento de la molienda, debe conservarse en locales secos de forma que no pueda tener lugar un proceso de rehidratación.

5.2.2. Molienda

La cáscara seca es transportada por los agricultores hasta las industrias molineras, dónde se procede a la realización de la segunda parte del proceso de obtención del pimentón, la molienda.

Para la obtención de este polvo rojo, los pimientos secos se muelen según un proceso que incluye los siguientes pasos, aunque no siempre se realizan en su totalidad.

1. Mediante un sistema de martillos y cribas, el fruto es despezonado, es decir desprovisto de pedúnculo.
2. El fruto despezonado pasa a una desbinzadora, dónde es desprovisto de las semillas.

3. Posteriormente la cáscara de pimiento pasa a un triturador, y de aquí, mediante una red de sinfines, pasa a la primera fase de la molienda.
4. Este primer paso es realizado en molinos de piedra de esmeril, que básicamente constan de tolva, canaleja, muelas y boca de salida.

Los molinos se instalan en batería, de forma que el pimiento puede pasar hasta cinco veces por el mismo molino, si fuese necesario, para conseguir el granulado deseado.

5. El pimentón así obtenido pasa a la segunda fase de la molienda, en la que se consigue el refinamiento del producto procedente de la primera fase, haciéndolo pasar por las llamadas "piedras de transmitir", que se disponen en posición horizontal y que funcionan a menos revoluciones que las muelas. En este momento, ocasionalmente, se procede a la adición del aceite vegetal comestible en la proporción máxima establecida en el apartado 2.2.2.3 de este Pliego de Condiciones. La adición de este aceite no influye en el carácter específico del pimentón. El pimentón queda así listo para ser envasado y comercializado.

5.2.3. Envasado

El envasado del "Pimentón de la Vera" ha de garantizar la protección del mismo y el mantenimiento de sus propiedades. Los envases han de ser nuevos, fabricados con materiales autorizados que no puedan modificar sus características, transmitir olores o sabores. Los envases habrán de estar autorizados por el Consejo Regulador.

Los envases serán de un solo uso, no estando permitido bajo ningún concepto una segunda utilización de los mismos, según lo establecido en el Manual de Calidad y de Procedimientos.

6. Factores que acreditan el vínculo con el medio geográfico

6.1. Históricos

Las primeras noticias que se tienen del cultivo del pimiento en la provincia de Cáceres datan de finales del siglo XV. Fue iniciado por los frailes Jerónimos del Monasterio de Guadalupe y estos lo extendieron a otras comunidades de Jerónimos, así llegó hasta el Monasterio de Yuste (Cuacos de Yuste, Cáceres), desde donde se trasladó a Murcia a través del convento de esta Orden en el término de La Ñora, y a otros de La Rioja y Andalucía.

Quedaron así definidas las que, durante años, serán las dos zonas más importantes de España en cuanto a la producción de pimentón: La Comarca de La Vera en Cáceres y la Huerta de Murcia, aunque el pimentón producido en cada una de ellas es diferente por utilizar sistemas de deshidratación distintos.

A mediados del siglo XVIII se producían en La Vera 1.000 arrobas de pimentón, superándose las 3.000 arrobas en 1791 según el Catastro de Ensenada, lo que da idea de la importancia de la industria en esta época. Pero el verdadero desarrollo industrial comienza a principios del siglo XX, con la llegada de la corriente eléctrica a la zona, que permitió modernizar la industria del pimentón y la instalación de numerosos molinos eléctricos por toda la comarca.

En el primer tercio del siglo XX, el pueblo que más molinos tenía era Losar de la Vera con dieciséis, seguido de Jaraíz de la Vera con catorce, y después Jarandilla con ocho.

El reconocimiento del Pimentón de la Vera en todo el territorio nacional, está avalado por distinciones, premios y crónicas en diarios importantes de tirada nacional. Así, en agosto de 1916 la Empresa “Valeriano Hernández Martín” recibió el Diploma de Honor en el “Concurso Nacional Agrícola e Industrial”, como empresa especializada e innovadora de la época, celebrado con motivo de la “Exposición Internacional Permanente” en el Palacio del Tibidabo de Barcelona. Esta misma empresa, en la “Exposición Iberoamericana de Sevilla”, de 1929, mereció la medalla de plata como expositor singular.

Con motivo de la "Exposición de Productos Agrícolas de Cáceres y su Provincia", el diario ABC en su edición de la mañana de 12 de junio de 1940, se hace eco de la "*moderna industria de fama universal*", refiriéndose a las industrias de las "*vegas de La Vera del rico Oeste español*", que en el año 1939 habían producido ocho millones de kilos, con un valor de la producción de 30 millones de pesetas, frente a los 1.200.000 kilos producidos en 1920.

Su doble uso como colorante y condimento hace del pimentón de la Vera un producto muy interesante para su uso en la gastronomía española, como así lo constata el hecho de estar recomendado en gran cantidad de recetarios de todos los tiempos. Es muy importante, además, su poder antioxidante, lo que le proporciona una elevada capacidad conservante. Esta característica ha hecho de este producto el mejor conservante de embutidos y chacinas.

El investigador extremeño Domingo Sánchez Loro en su libro “Trasuntos Extremeños”, de 1956, se refiere a la exquisitez de los productos del cerdo elaborados con Pimentón de La Vera.

José Vicente Serradilla (1992), en su libro "Cocina Tradicional de La Vera", se refiere a la importancia del pimentón verato como sazonador de la carne de cerdo, cabrito, cordero y la caza.

La bibliografía relacionada con el Pimentón de la Vera es muy extensa e incluye tanto libros de gastronomía, como de historia, costumbristas, etc.

También son muchos los trabajos de carácter técnico-científico relacionados con diferentes aspectos del Pimentón de la Vera, que a lo largo de los últimos años se vienen desarrollando, encaminados a un mejor conocimiento del producto y de los procesos que llevan a su obtención, con el objetivo común de mejorar el subsector del Pimentón de la Vera.

6.2. Natural

6.2.1. Orografía

La zona de producción de pimentón de la Vera se sitúa en la parte inferior del Sistema Central, que incluye la Sierra de Gredos, Béjar y Sierra de Gata, que constituyen una pantalla natural de protección sobre las comarcas naturales de la Vera y Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Vegas del Alagón, de los fríos polares, dando lugar a inviernos muy suaves y moderados.

Las diferencias de altitud y orientación, así como el efecto abrigo y el fuerte encajamiento que presentan algunos ríos, determinan la aparición de microclimas variables, que pueden llegar a ser especialmente relevantes, como es el caso de los valles de los ríos Ambroz y Tiétar, destacando sobre todo el de este último, en la comarca de la Vera.

6.2.2. Suelos

Los suelos proceden de rocas de tipo granítico, resultado de un colector de la red hidrográfica endorreica, formados por la deposición de aluviones. Se trata de suelos con textura arenosa, franco-arenosa y arenoso-franca, con perfiles poco evolucionados, dando lugar a suelos Typic Xerofluent, según la clasificación americana. Estas texturas garantizan la buena percolación del agua y la ausencia de encharcamientos, a los que el pimiento es especialmente sensible.

En cuanto a la acidez, el intervalo de pH varía entre 5-6,5, muy adecuado para el cultivo del pimiento ya que se trata de una planta que presenta gran tolerancia a la acidez, pudiendo ser cultivado con pH de 5,5, sin reducción de cosecha. Estos datos confirman la ausencia total de sales en el suelo, factor decisivo para la planta de pimiento que es especialmente sensible a la salinidad, que influye negativamente sobre la cosecha.

6.2.3. Clima

El clima de la zona es Mediterráneo-Continental, con ligeros matices atlánticos, con periodo seco en verano, inviernos suaves y moderados y veranos templado-cálidos. El periodo libre de heladas comprende desde los meses de abril a noviembre

La suavidad de las temperaturas se debe a la protección que ejerce el Sistema Central, que impide la entrada de los vientos fríos del norte, siendo predominantes los vientos cálidos del suroeste, y proporcionando a esta zona un microclima particular que permite el mejor desarrollo del cultivo.

La precipitación media varía entre los 700 mm y los 1.200 mm, concentrándose las lluvias en otoño y primavera, con una deficiencia hídrica en verano, por lo que el cultivo de pimiento pimentonero debe hacerse, necesariamente, en regadío.

Esta pluviometría, y especialmente la concentración de lluvias en el otoño, estación del año en la que tiene lugar la cosecha del pimiento, limita la posibilidad de secar los pimientos al sol, como tradicionalmente se viene haciendo en Murcia. Esta situación obligó a los agricultores veratos a desarrollar un sistema de deshidratación alternativo, encontrando la solución en el secado a través del aire caliente y el humo producido por la quema de leña procedente de las masas forestales dominantes en la zona, las quercíneas, principalmente encina, roble y alcornoque.

El pimiento, como todas las solanáceas, es una planta de clima cálido, exigente en calor para crecer y desarrollarse óptimamente. Razón por la que en nuestro hemisferio es una planta típica de verano.

Las temperaturas diurnas, óptimas para su crecimiento y desarrollo, deben estar comprendidas entre los 20° y los 25°C, y las nocturnas entre 16° y 18°C. Las necesidades térmicas del pimiento son crecientes a medida que se desarrolla. No se ve favorecido por los cambios bruscos de temperaturas diurnas y nocturnas, por lo que es un cultivo muy indicado para zonas de clima suave como el que ofrece la zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Protegida "Pimentón de la Vera", debido a la protección de la Sierra de Gredos.

Temperaturas superiores a los 32°C e inferiores a 15°C, comprometen seriamente el desarrollo de la planta.

Es un cultivo exigente en humedad ambiental, con requerimientos del orden del 50%, al 70% especialmente en los momentos de la floración y cuajado de los frutos.

Las características del Pimentón de la Vera van totalmente ligadas al material vegetal autóctono utilizado y al sistema de secado al humo, desarrollado para resolver un condicionante climático particular de esta zona.

7. Estructura de control

Nombre de la Estructura de Control: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”.

Dirección: Avda. de la Constitución, 65; E-10400. Jaraíz de la Vera (Cáceres).

Teléfono y Fax: 0034-927-170272

e-mail: <info@pimentonvera-origen.com>

La Estructura de Control de la D.O.P. “Pimentón de la Vera” cumple los requisitos establecidos por la norma UNE-EN 17.065.

8. Elementos del etiquetado vinculados a la Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”

El pimentón amparado por la Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”, deberá estar debidamente identificado por medio de un logotipo del Consejo Regulador y aprobado por la Consejería competente en materia de Comercio, de la Junta de Extremadura, en todas las fases de su comercialización.

Todos los envases que contengan Pimentón de la Vera amparado deberán ir provistos del logotipo identificativo de la Denominación de Origen Protegida "Pimentón de la Vera" y de la contraetiqueta numerada, no pudiendo ser expedido para su comercialización sin este requisito. La contraetiqueta numerada será de un solo uso y no recuperable.

Las marcas comerciales, razones sociales, y etiquetas identificativas de las diferentes industrias elaboradoras de Pimentón de la Vera, deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador para su utilización en pimentón protegido. No estará permitido el uso de etiquetas, distintivos o precintos que puedan crear confusión en el consumidor.

ANEJO 1

1. Logotipo Consejo Regulador Denominación de Origen “Pimentón de la Vera”



2. Contraetiqueta numerada Consejo Regulador Denominación de Origen “Pimentón de la Vera”

