

# **DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

**“PIMENTÓN DE MURCIA”**

## **PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “PIMENTÓN DE MURCIA”**

**A).- NOMBRE DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO, CON LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.**

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.) “PIMENTÓN DE MURCIA”**

**B).- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto resultante de la molienda de pimientos totalmente rojos del género *Capsicum Annuum* L., variedad “Bola”, recolectados, maduros, sanos, limpios y secos, totalmente libres de ataques de plagas o enfermedades, que reúna las características que a continuación se indican y que proceda de la zona de producción que se delimita en el apartado C) ZONA GEOGRÁFICA.

**VARIEDAD “BOLA”**

La variedad “Bola” o “Americano” se caracteriza por la obtención de un tipo de pimiento dulce, de poco peso y de forma subesférica. Su pericarpio es semicarnoso, y la cavidad del fruto está dividida en tres compartimentos iguales, separados por tabiques algo carnosos. Las semillas son abundantes y llenan, casi por completo, las tres cavidades del fruto. El pedúnculo es de color verde. Al pimiento desecado, se denomina “cáscara”.

La planta es de bastante desarrollo, cuyo tronco a los 12- 14 cm. suele presentar alguna rama desarrollada y con frutos. La cruz del tronco suele formarse a los 25 cm. Y está constituida por tres ramas principales. El ángulo formado por cadados de estas ramas es de unos 40°. Las hojas de la planta de esta variedad son bastante grandes.

En los pimientos debemos distinguir, desde el punto de vista de la fabricación del pimentón, tres partes principales: pericarpio, semillas y pedúnculo, siendo los porcentajes de los mismos en fruto desecado los siguientes:

Pericarpio: 50 mínimo.      Semilla: 40 máximo.      Pedúnculo: 8 máximo.

La relación de peso fresco a peso seco será como máximo 5/1.

El color del pimentón se debe a los pigmentos carotenoides que contiene. Los colorantes mayoritarios típicos de la variedad “Bola”, que la distingue de otras variedades son el Capsanteno, (en torno al 50%), y el Capsorrubeno (en torno a un 12%).

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ELABORADO

El pimentón amparado por la Denominación de Origen, deberá cumplir, además de lo preceptuado en el Real Decreto 2242/84, 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 "Pimentón de Murcia".

### CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:

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

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS.

- Dimensiones del grano:

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

- Se amparará exclusivamente las categorías comerciales: EXTRA Y PRIMERA, definidas por las características analíticas siguientes:

Características	EXTRA	PRIMERA
* Color - Unidades Asta mínimas	≥ 120	≥ 90
Humedad máxima en %	≤ 14	≤ 14
Extracto etéreo sobre materia seca en %, máximo	≤ 20	≤ 23
Cenizas sobre materia seca en % máximo: - Totales - Insoluble	≤ 9,4 ≤ 0,7	≤ 9,9 ≤ 1
Fibra bruta sobre materia seca en %	≤ 27	≤ 28
Capsaicina % máximo	≤ 0,003	≤ 0,003

\* En el momento de la molturación.

- Se considerará admisible su pureza en la clase de pimentón dulce, cuando su composición se mantenga dentro de los límites que para las distintas categorías se indican.

- Residuos de metales.

No contendrá residuos de metales pesados en cantidades mayores a las que se indican:

- Arsénico 1 p.p.m.
- Plomo 4 p.p.m.

- Ingredientes alimenticios o alimentarios:

Se permitirá la adición de aceites vegetales comestibles en la proporción máxima del 8 % en masa del producto seco.

- Materia extrañas:

Se prohíbe la adición de materias que puedan suponer adulteración del producto, tales como:

- Semillas procedentes de otras variedades de pimientos usados en la fabricación de conservas.
- Placentas, cálices y pedúnculos en proporción superior a la del propio fruto.
- Colorantes artificiales.
- Otras sustancias que afecten a los valores de los parámetros que definen las calidades.

### **C).- ZONA GEOGRÁFICA.**

#### **ZONA DE PRODUCCIÓN.**

La zona de producción de los pimientos destinados a la elaboración del pimentón que vaya a ser amparado por la Denominación de Origen "Pimentón de Murcia" comprende los terrenos ubicados en la Región de Murcia, así como determinados municipios de las provincias de Almería, Granada y Alicante, situadas en el Sureste de España:

Provincia de Almería:

Pulpí  
Vélez Blanco  
Vélez Rubio

Provincia de Granada:

Orce  
Puebla de Don Fadrique

Provincia de Alicante:

Elche  
Guardamar del Segura

Orihuela  
Pilar de la Horadada  
Torrevieja

#### ZONA DE ELABORACIÓN Y ENVASADO.

La zona de elaboración y envasado se corresponde con la zona de producción.

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

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

#### LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

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

Estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían este pimentón y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.

#### CONTROLES Y CERTIFICACIÓN.

Son los elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

- 1.- El pimentón procederá de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de la variedad autorizada.
- 2.- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las recogidas en el Pliego de Condiciones y las autorizadas por la Estructura de Control.
- 3.- Los pimientos se manipularán en las industrias y en los secaderos inscritos y bajo la comprobación de los inspectores del órgano de control.
- 4.- El producto se conservará en industrias y almacenes situados en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritos.
- 5.- El producto se someterá a análisis físico-químico y organoléptico que garanticen su calidad.

6.- Sólo se envasan y salen al mercado con la garantía de origen, avalada con la contraetiqueta numerada, los pimentones que superan todos los controles a lo largo del proceso.

7.- Por su parte, la Estructura de Control facilitará a las empresas envasadoras contraetiquetas numeradas con el logotipo propio de la Denominación, en función del producto entregado por los agricultores a las industrias y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

## **E).- OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.**

### **CULTIVO**

#### **Semillero.-**

Los agricultores establecen sus propios semilleros, procediendo la semilla de su misma cosecha del año anterior, obtenida de los frutos de la primera cogida, escogiendo para ello las plantas más productivas. Las semillas se recogen de los frutos secados al sol. A partir del momento que se disponga de semillas certificadas, será obligatoria la utilización de la misma.

Cuando las semillas han germinado y el nacimiento de las plantas es total, se inicia la rotura del plástico para favorecer la circulación del aire y evitar excesivo calor dentro del semillero. Esta ruptura del plástico es progresiva hasta su retirada total en 10 - 15 días, antes del trasplante al terreno definitivo.

De esta forma las plantas se aclimatan poco a poco a las condiciones ambientales que soportarán posteriormente, a la vez que se favorece el desarrollo radicular.

#### **Plantación y labores de cultivo.-**

- Preparación del terreno.

Levantamiento del cultivo anterior con vertedera que facilita el troceado de restos de plantas, vegetación y el enterramiento de las mismas con la labor.

Labor de desfonde para mejorar el drenaje del suelo, la infiltración del agua y la penetración de las raíces, con la intención de romper las capas endurecidas del suelo; favoreciendo el desarrollo normal de la raíz del pimiento.

Allanado y nivelado del terreno, mediante el trahillado, para conseguir en los riegos de pie que el nivel del agua alcance una altura constante y uniforme en toda la parcela.

Labor de cultivador con objeto de desterronar, alisar y esponjar el suelo e incorporar abonos minerales y estiércol.

- Abonado.

El objetivo de esta práctica es mejorar la estructura general y primaria del suelo con el aporte de materia orgánica y fertilizantes de acuerdo con las necesidades del

cultivo.

El estiércol que se adicione al suelo debe estar bien hecho. Se puede emplear de cuadra, gallinaza e incluso purín. Las cantidades oscilan entre 10.000 - 20.000 kilos por hectárea en función del tipo de estiércol que se utilice.

En abonado mineral, como dosis orientativa y dependiendo del tipo de suelo, se suele utilizar por hectárea las siguientes cantidades:

Sulfato amónico	300 - 400 Kg.
Sulfato potásico	300 - 400 Kg.
Superfosfato de cal	800 - 1000 Kg.

- Tipos de plantación.

a).- Con acolchado plástico.

Es el más extendido porque evita una serie de labores culturales: escarda, aporcado, etc.; permite una mayor densidad de plantación así como un ahorro de agua respecto al tradicional de surcos.

Después del corte del terreno en tablares, se procede a la colocación del acolchado con plástico negro mediante maquinaria adecuada (tractor con rotovator). Inmediatamente después se procede al trasplante.

b).- A surcos.

Después de la nivelación del terreno se procede a realizar los surcos mediante una acaballadora. Una vez realizada esta operación, se procede al trasplante.

c).- Con riego localizado.

Después de enterrar el abonado de fondo, se procede a la colocación de las tuberías portagoteros y se da un pequeño riego para posteriormente realizar el transplante.

- Transplante.

Se realiza a partir del 15 de Abril en adelante (periodo normalmente libre de heladas), por lo general manualmente y a raíz desnuda, dándose en todos los casos un abundante riego para asegurarse un buen arraigo al terreno definitivo de las plántulas procedentes de los semilleros.

- Riegos.

Al tratarse de una planta con cierta sensibilidad a la asfixia radicular, han de hacerse aportes de agua al terreno evitando encharcamientos.

Si el cultivo es con acolchado, la periodicidad del riego será aproximadamente cada 15 días; por surcos, cada 10 días y por goteo, el aporte de agua será casi diario en función del estado vegetativo y la evapotranspiración.

Se prohíbe expresamente la utilización de aguas residuales en las plantaciones acogidas a la Denominación de Origen.

- Fertilización.

Teniendo en cuenta que las necesidades nutritivas del pimiento son elevadas en nitrógeno y potasio, las unidades fertilizantes que necesita una hectárea de cultivo para obtener una producción de unos 25.000 a 30.000 Kg. en fresco es de:

100 UF de N.  
120 UF de K<sub>2</sub>O.  
30 UF de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.  
75 UF de CaO  
25 UF de MgO.

- Plagas y enfermedades.- Tratamientos.

Las plagas y enfermedades más frecuentes en este cultivo son:

Plagas: Pulgones, ácaros, orugas, gusanos, trips, etc.

Enfermedades: Pythium, rizoctonía solani, botrytis cinerea, tristeza o phytophthora capsici, verticilium, fusarium, oidio Leveillula taurica, etc.

Se combaten en la actualidad, en la mayoría de las parcelas, con tratamientos de lucha integrada y de agricultura ecológica.

## ELABORACIÓN.

El pimentón de las variedades autorizadas se cultivará en plantaciones inscritas.

La **recolección** es manual y escalonada. Los pimientos se deben recolectar en el punto de máxima maduración, cuando presentan su máxima intensidad de color (mayor contenido de pigmentos naturales) y el mínimo contenido de agua. Se iniciará en la época que la Estructura de Control determine.

Se establecerá un programa de control, para que los frutos obtenidos estén sanos, enteros y con un nivel óptimo de maduración.

**Secado:** Una vez recolectado el pimiento, se procede a su deshidratación o secado para obtener la cáscara seca.

Existen dos modalidades de secado:

- Secado natural, por exposición al sol.
- Secado mediante aire caliente.

Secado natural por exposición al sol: El pimiento una vez recolectado se coloca en "pistas" de secado y se expone al sol durante varios días. A continuación, se rasga el pericarpio para facilitar la deshidratación. En esta modalidad puede quitarse el pedúnculo al pimiento.

Secado mediante aire caliente: Antes del secado, los pimientos se lavan con agua potable para eliminar hojas, tallos, ramas y la suciedad que lleven adherida. Una vez lavados pasan al secadero.

Los secaderos pueden ser:

- De corriente vertical, de pisos.
- Secaderos de banda.
- Secadero de bandejas.
- De corriente de aire horizontal.

El más utilizado en la actualidad es el citado en primer lugar.

Las condiciones de secado han de ser tales que el producto no llegue a superar los límites de su temperatura crítica, comprendida entre 65 y 75 °C, admitiéndose que a la salida del producto la temperatura del aire debe estar próxima a 40 °C. La duración del secado puede ser de 8 a 10 horas.

El contenido final de la humedad de la "cáscara" a la salida del secadero, debe ser como máximo de un 14 %. Hasta el momento de la molienda debe conservarse en locales secos, para que no recupere humedad.

**Molienda:** Una vez que se obtiene la cáscara seca, se procede a la molienda dándose la primera pasada con un molino de martillos para producir el “triturado”; de éste se pasa a los molinos hasta conseguir la finura precisa. En este proceso se producen aumentos de temperatura que no podrán ser superiores a 45 °C.

La molienda permite un afloramiento completo de los elementos grasos que le confieren una gran calidad. Esto es una valiosa característica pues se incrementa la capacidad de coloración y se consigue que la incorporación a los alimentos, sobre todo a los embutidos, sea plena.

**Envasado:** El pimentón se envasará de forma que quede convenientemente protegido, en envases nuevos, limpios, confeccionados con materiales autorizados que no puedan modificar sus características, transmitir sabores u olores, ni ocasionar alteraciones al producto y que sean autorizados por la Estructura de Control.

**Control de calidad extrínseca:** Operación encaminada a garantizar que los envases estén correctos en cuanto a peso, materias extrañas, defectos, etc., y cumplan con las tolerancias señaladas en la normativa correspondiente.

**Etiquetado:** colocación de etiquetas y de las contraetiquetas numeradas en el envase.

## **F).- FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO. INFLUENCIA DEL MEDIO EN EL PRODUCTO.**

a) Natural.

Orografía.

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

La mayor parte las tierras se sitúan en altitudes medias o altas. Los municipios de Caravaca, Fortuna, Librilla, Lorca, Mazarrón, Puerto Lumbreras y Totana en la Región de Murcia, Orce y Puebla de Don Fadrique en Granada y Pulpí, Vélez Blanco y Vélez Rubio en Almería corresponden a altitudes superiores, entre 200-2000 m..

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

Desde el punto de vista geológico, la zona geográfica amparada se encuentra dentro del ámbito de las montañas béticas, estando rodeada por depresiones con

materiales neógenos y cuaternarios. Las montañas van generalmente en dirección suroeste-noreste.

#### Suelos.

Los materiales postorgánicos son muy frecuentes, destacando los depósitos de margas, arcillas, rocas evaporíticas y conglomerados.

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

Los suelos del Campo de Cartagena y del Valle del Guadalentín, empleados para el cultivo del pimiento para pimentón, se pueden clasificar como salinos.

Así mismo, los suelos de la Vega Baja del Segura y Bajo Vinalopó también se clasifican como salinos con valores superiores a 3ds/m. La salinidad en los suelos de los municipios de Almería y Granada son variables registrándose valores superiores a 7 ds/m en Pulpí.

La salinidad en los suelos de menores contenidos de sales es estructural, propia de la constitución del propio suelo, mientras que en los otros casos podría deberse a los aportes de cloruros producidos con los riegos.

#### Clima.

La zona geográfica se enclava en el sureste de la península ibérica, con un clima templado de influencia mediterránea y cierta continentalidad. Se caracteriza por ser semiárido, con precipitaciones entre 200 y 500 mm aproximadamente y altos niveles de evapotranspiración potencial media, que en los meses de julio y agosto llega a alcanzar valores de 180 en muchas localidades.

La temperatura a lo largo del año se presenta gráficamente como una campana, con temperaturas más bajas en invierno que inician el ascenso en el mes de abril y mayo hasta alcanzar su máximo en los meses de julio y agosto.

La escasa pluviometría media, y los altos valores de las temperaturas medias en la época de plantación y producción, caracterizan la ecología de la zona e inciden sobre las características del suelo, en especial en el nivel de sales solubles ya que hacen preciso un continuo aporte de agua de riego a este cultivo.

#### Hidrografía.

La mayor parte de la zona geográfica se encuentra en los dominios de la cuenca del río Segura. También destacan ríos como el río Vélez y Chirivel, el cual forma parte de cabecera de la cuenca del río Guadalentín y atraviesan la Comarca de los Vélez y el río Huescar que nace en el valle situado al este de la Sagra, en el término municipal de Puebla de Don Fabrique.

En la zona de producción de este cultivo, el agua de riego, procede fundamentalmente del Tránsito Tajo-Segura y de los acuíferos existentes que proporcionan aguas de alto contenido salino y que actualmente se encuentran sobreexplotados, siendo muy importante la superficie de riego que carece de recursos.

#### Flora natural y cultivos.

La economía de la zona geográfica del ámbito de la DOP se caracteriza por su importante vocación agraria y agroalimentaria, que depende en gran medida de la disponibilidad de agua para uso agrícola.

Los regadíos presentan una superficie superior a 200.000 Has., aunque muchos dependen de la disponibilidad del agua; entre ellos destacan los terrenos de huerta con casi la mitad de extensión del total, seguido de frutales de hueso (melocotonero, albaricoquero, etc.), cítricos (limonero, naranjo) y en menor medida olivos, parrales, cultivos forzados, etc.

Los cultivos de secano ocupan más de 400.000 Has. Aunque una parte importante de ellos se presentan en estado de abandono. La parte más importante está ocupada por terrenos cerealistas con exiguas producciones, sobre todo cebada, que suelen estar asociados a la explotación ganadera. Entre los cultivos leñosos destacan el almendro y vid y en menor medida olivo, algarrobo etc.

#### c).- Condiciones del cultivo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Elaboración del pimentón:

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

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

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

### **G).- ESTRUCTURA DE CONTROL.-**

La autoridad competente es: Dirección General de Alimentación.  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.  
Paseo de la Infanta Isabel, 1.- 28014 MADRID  
Teléfono: (34) 91 347 53 61

El organismo de control es:  
SOHISCERT, S.A.  
Finca La Cañada, Carretera Utrera-Sevilla, km. 20,8.  
Apdo de correos 349. 41710 - Utrera (Sevilla)

Entidad privada, delegada por la autoridad competente, acreditada en la norma ISO/IEC 17065.

### **H).- ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.**

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por la Estructura de Control.

Figurará en ellas **obligatoriamente**:

- La mención : Denominación de Origen **“Pimentón de Murcia”** o Denominación de Origen Protegida “Pimentón de Murcia”. Para esta

mención se permite el uso de la abreviatura DOP “Pimentón de Murcia”.

- La categoría comercial: **EXTRA O PRIMERA**.
- El tipo de secado: **“Secado al sol”** ó **“Secado en secadero”**.

Podrán figurar con carácter **facultativo**, en su caso, los siguientes textos:

- **“Pimientos desrabados”** ó **“Pimientos sin rabo”** ó **“Pimientos sin pedúnculo”**.

Además, todo pimentón destinado al consumo llevará una contraetiqueta numerada expedida por el órgano de gestión, que será colocada en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.