

DOCUMENTO ÚNICO

«PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA»

Nº UE: PDO-ES-0080-AM01 – 20.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE

«Pimiento del Piquillo de Lodosa»

ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

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

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

La zona de elaboración coincide con la de producción.

VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Carácter específico del producto.

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

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

Carácter específico de la zona geográfica:

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

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

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

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

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

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://goo.gl/mEXdHP>