C/2025/3697

11.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3697)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Pimentón de la Vera»

UE Nº: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Pimentón de la Vera»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Dirección General de Agricultura y Ganadería. Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación del pliego de condiciones de la DOP «Pimentón de la Vera» se clasifica como modificación normal al no afectar a ninguno de los supuestos contemplados en el art. 24 apartado 3 del Reglamento(UE) 1143/2024.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Modificación de las descripciones organolépticas del pimentón ocal o agridulce.*

Modificación del apartado 2.2.1 Características organolépticas del pliego de condiciones y del apartado 3.2 Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 del Documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Cambio de las características organolépticas del Pimentón ocal o agridulce por: sabor intenso, totalmente dulce o suavemente picante al paladar.

La modificación afecta al documento único.

2. *Modificación de la redacción del apartado correspondiente a la zona geográfica*

Modificación del apartado 3 Zona geográfica del pliego de condiciones y el apartado 4 Descripción sucinta de la zona geográfica del Documento único.

Se cambia ligeramente la redacción del apartado correspondiente a la zona geográfica. No se trata de una modificación del ámbito geográfico en sentido estricto, puesto que no se incrementa ni se reduce la extensión del ámbito geográfico (la superficie total de la zona geográfica de la DOP no se altera).

Simplemente se han incluido términos municipales que, en 2007, eran meras entidades locales menores y que, con posterioridad, se han constituido en municipios independientes. También se ha aprovechado para encuadrar mejor ciertos municipios en sus comarcas respectivas.

La modificación afecta al documento único.

3. *Modificación de la recolección de los frutos del pimiento*

Modificación del apartado 5.1.3 del pliego de condiciones y el apartado 5.3 del documento único.

Se introduce la posibilidad de que pueda hacerse la recolección de los frutos del pimiento de manera mecánica y no exclusivamente manual, garantizando en todo momento la calidad del pimiento.

La modificación afecta al documento único.

4. *Modificación en las restricciones al uso de marcas comerciales*

Modificación del apartado 8 Elementos del etiquetado vinculados a la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera» del pliego de condiciones.

Se eliminan ciertas restricciones al uso de marcas comerciales en determinadas condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

5. *Supresión del apartado 9 del pliego de condiciones*

Se suprime el apartado 9 relativo a la legislación aplicable del pliego de condiciones, puesto que en la actualidad no se incorpora a los pliegos.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Pimentón de la Vera»

UE Nº: PDO-ES-0321-AM01 — 29.4.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Pimentón de la Vera»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 09 — CAFÉ, TÉ, YERBA MATE Y ESPECIAS

0904 — Pimienta del género Piper; frutos de los géneros Capsicum o Pimenta, secos, triturados o pulverizados

0904 22 — Triturados o pulverizados

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

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 especificada.

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.

Características físico-químicas:

— El grado de molturación del pimentón debe ser tal que pase por la criba o tamiz número16 de la escala ASTM (equivalente a 1,19 mm de luz de malla).

— 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

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

Los frutos de las variedades de pimiento descritas en el apartado 3.2 procederán de la zona de producción definida.

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

Todos los procesos productivos que conduzcan a la elaboración de Pimentón de la Vera deberán ser realizadas dentro de la zona geográfica.

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.

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

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.

La zona de envasado coincide en su totalidad con la zona de producción, hecho necesario para asegurar un control adecuado del producto.

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

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, 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.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de pimientos para la elaboración de pimentón amparado por la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de La Vera» está constituida por los municipios de 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: Abadía, Alagón del Río, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado de la Vera, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla, Gargantilla, La Granja, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Holguera, Jaraíz de la Vera, Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera, Madrigal de la Vera, Majadas de Tiétar, Malpartida de Plasencia, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navalmoral de la Mata, Pasarón de la Vera, Plasencia, Pueblo Nuevo de Miramontes, Riolobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Histórico*

Las primeras referencias del cultivo del pimiento en La Vera datan del siglo XVI, cuando era cultivado en el Monasterio de Yuste (Cuacos de Yuste, Comarca de La Vera) por los frailes Jerónimos.

El cultivo se fue extendiendo, poco a poco, desde La Vera a las comarcas naturales limítrofes, el Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valle del Alagón, siendo cada vez más valorado por los agricultores debido a los buenos rendimientos económicos que proporcionaba.

El proceso industrial para la obtención de pimentón se inicia a finales del siglo XVII, alcanzando un importante desarrollo a mediados del siglo XVIII. Los pimientos entonces se molían en los molinos hidráulicos de harina que se encontraban en los márgenes de las gargantas. La llegada de la luz eléctrica a La Vera permitió el uso de molinos eléctricos y como consecuencia una sustancial mejora en las industrias, que comienzan a instalarse con el objetivo único de elaborar pimentón.

5.2. *Natural*

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.

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 Xerofluvent, 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.

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 noviembreLa 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.y

Las temperaturas diurnas, óptimas para su crecimiento y desarrollo, deben estar comprendidas entre los 20º y los 25 ºC, y las nocturnas entre 16º y 18 ºC. 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 ºC e inferiores a 15 ºC, 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.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad y características del producto*

Las características climáticas que ofrece el microclima de la zona de producción, debido a la protección de la Sierra de Gredos, junto a las propiedades de los suelos, sueltos, con ausencia total de sales, y la calidad del agua empleada en los riegos, también sin problemas de salinidad, permiten el cultivo de estas variedades autóctonas que dan lugar a unos frutos que proporcionan un sabor particular al pimentón de ellos obtenidos.

Este sabor, debido a la variedad, se completa con el ahumado, sistema de secado vinculado a las características climáticas de la zona, que impiden hacerlo al sol, y que proporciona al pimentón el sabor y aroma característicos y, por añadidura, una alta estabilidad del color.

El uso de variedades autóctonas, el secado al humo y la utilización de molinos de piedra, desde el siglo XVII en La Vera, hacen del pimentón elaborado en esa zona un producto diferente a los demás producidos en el resto del mundo, con personalidad propia, lo que ha dado lugar a que, como Pimentón de La Vera se conozca al pimentón producido en el norte de Cáceres según el sistema de elaboración descrito.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+condiciones+DOP+Piment%C3%B3n+Vera.pdf