

# I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

## RESUELVO

### 1. DISPOSICIONES GENERALES

#### Consejería de Presidencia

**14616 Corrección de error material en el Decreto del Consejo de Gobierno número 146/1999, de 16 de diciembre, por el que se modifican los Órganos Directivos de la Consejería de Presidencia.**

Advertido error material en la transcripción del texto del Decreto del Consejo de Gobierno número 146/1999, de 16 de diciembre, por el que se modifican los Órganos Directivos de la Consejería de Presidencia, publicado en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia» número 290, correspondiente al viernes 17 de diciembre, debe procederse a su rectificación en los términos que se indican:

En el punto 4 del artículo primero, donde dice: «Dirección de los Servicios, cuyo titular tendrá rango asimilado a...», debe decir: «Dirección de los Servicios Jurídicos, cuyo titular tendrá rango asimilado a...».

Murcia, 17 de diciembre de 1999.—El Consejero de Presidencia, Secretario del Consejo de Gobierno, **Juan Antonio Megías García**.

#### Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente

**14583 Orden de 16 de diciembre de 1999, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, por la que se concede una protección transitoria a la denominación de origen Pimentón de Murcia y se crea su consejo regulador.**

La Agrupación de productores y transformadores formada por las Organizaciones Profesionales Agrarias y Asociaciones siguientes: COAG-IR; FESACOMUR, AFEXPO Y GREMIO OFICIAL DE EXPORTADORES DE PIMENTÓN MOLIDO DE MURCIA, han presentado ante esta Consejería solicitud de inscripción de la denominación de origen «Pimentón de Murcia» en el «Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas» a que se refiere el apartado 3 del artículo 6 del Reglamento (CEE) 2.081/1992, junto con el pliego de condiciones.

El Reglamento (CE) 535/97 del Consejo, de 17 de marzo de 1997, por el se modifica el Reglamento (CEE) 2081/92, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios permite que, en tanto no se produzca una decisión comunitaria sobre la inscripción de una denominación de origen, los Estados miembros puedan, a partir de la fecha de la transmisión a la Comisión de la solicitud de inscripción, otorgar una protección nacional transitoria.

Simultáneamente, se hace preciso constituir un Consejo Regulador que asuma las funciones correspondientes a la gestión, promoción y defensa, así como a la preservación de la calidad de los productos protegidos por la Denominación de origen.

Por todo ello, y de acuerdo con el artículo 10.3 del Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia.

#### **Artículo 1.- Protección transitoria.**

Conceder, de acuerdo con el informe favorable del Director General de Agricultura e Industrias Agrarias, la protección prevista en el art. 5.5 del Reglamento (CEE) 2.081/92 a la Denominación de Origen «Pimentón de Murcia», cuyo Pliego de Condiciones se reproduce en Anexo a esta Orden, así como solicitar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la ratificación de dicha protección a los efectos de su defensa y promoción en todo el ámbito nacional.

#### **Artículo 2.- Consejo Regulador y ámbito de competencias.**

1.- Se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen como órgano desconcentrado de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio ambiente, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en esta Orden, y de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes en esta materia.

2.- Su ámbito de competencias está determinado:

a) En lo territorial, por las respectivas zonas de producción y elaboración.

b) En razón de los productos, por los protegidos por la denominación en cualesquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

#### **Artículo 3.- Funciones.**

1.- Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos del Pliego de Condiciones de la de la Denominación de Origen «Pimentón de Murcia» y velar por su cumplimiento, para lo que ejercerá las funciones relativas a la Denominación de Origen que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes» y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de esta Orden y en particular:

a) Las funciones de control y certificación de la Denominación de Origen «Pimentón de Murcia», para lo cual deberá cumplir los requisitos de la norma EN 45011.

b) Promocionar y defender la Denominación de Origen.

c) Resolver los expedientes de incumplimiento del Pliego de Condiciones.

d) Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.

#### **Artículo 4.- Composición.**

1.- El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente, nombrado por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, a propuesta del Consejo Regulador.

b) Un Vicepresidente, designado por el Consejo Regulador y ratificado por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio ambiente.

c) Cuatro Vocales, en representación del sector productor, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Parcelas de la Denominación de Origen.

d) Cuatro Vocales en representación del sector elaborador, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Instalaciones de Industrias de la Denominación de Origen.

2.- Los cargos de Presidente y Vicepresidente serán elegidos entre los Vocales y pertenecerán a sectores distintos.

3.- La Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, podrá nombrar un delegado, que asistirá a las sesiones del Consejo, con voz pero sin voto.

4.- Por cada uno de los Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente elegido en la misma forma que el titular.

5.- Los cargos de Presidente y Vocales, serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

#### **Artículo 5.- Reglamento de Régimen Interior.**

1.- El Consejo Regulador elaborará su Reglamento de Régimen Interior, que será sometido a la aprobación de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio ambiente y publicado en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

2.- El Reglamento de Régimen Interior regulará las siguientes materias:

- a) Los Registros de la Denominación de Origen y procedimiento de inscripción.
- b) Derechos y obligaciones de los inscritos.
- c) Las funciones que correspondan al Presidente, Vicepresidente y Secretario.
- d) Las convocatorias y sesiones del Consejo Regulador.
- e) Medios de financiación del Consejo.
- f) Régimen de infracciones y sanciones.

3.- La modificación del Reglamento de Régimen Interior exigirá los mismos requisitos que su aprobación.

#### **Artículo 5.- Órgano Consultivo.**

1.- El Consejo Regulador tendrá un órgano consultivo, encargado de garantizar el proceso de certificación de los pimentones amparados, a efectos del cumplimiento de la norma EN 45011.

Dicho órgano consultivo estará formado por:

- a) El Presidente del Consejo Regulador.
- b) Dos vocales del Consejo Regulador; uno, en representación del sector productor y otro, en representación del sector industrial.
- c) Un representante de los consumidores.
- e) El Director Técnico con voz y voto, si no inspecciona y sin voto, si inspecciona.

El órgano consultivo nombrará un Secretario, pudiendo ser uno de los vocales y podrá contar con los asesores técnicos que estime necesarios.

2.- El Consejo Regulador dictará las normas para la organización y el funcionamiento de este órgano consultivo, que, entre otras, le corresponderá el ejercicio de las siguientes funciones:

- a) Elaborar el Manual de Calidad y los procedimientos escritos que establezcan las modalidades mediante las cuales acredite el cumplimiento de la norma EN 45011.
- b) Aplicar las disposiciones del Pliego de Condiciones en cuanto al sistema de certificación se refiere y velar por su cumplimiento.
- c) Resolver sobre la conformidad o disconformidad de los inscritos con el sistema de control establecido.
- d) Formular orientaciones y propuestas de actuación en materia de certificación.
- e) Supervisar la actividad del Director Técnico.
- f) Gestionar los presupuestos destinados a la certificación.
- g) Seleccionar y formar al personal encargado de la certificación.

#### **Artículo 6.- Personal del Consejo Regulador.**

1.- Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador dispondrá del personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas y que figuren dotadas en su presupuesto.

2.- Para el desempeño de las actividades de certificación que tiene encomendadas, el Consejo Regulador contará con personal técnico cualificado, que actuará a las órdenes del Director Técnico, responsable de su ejecución ante el órgano consultivo del que forma parte. Dicho personal técnico, deberá ser habilitado por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio ambiente, para el ejercicio de funciones inspectoras sobre las instalaciones y productos amparados por la Denominación de Origen.

3.- Cuando se subcontraten los trabajos de inspección, deberá asegurarse que todo el personal que interviene en el trabajo subcontratado cumple los requisitos aplicables por la norma EN 45011.

4.- A todo el personal del Consejo, tanto de carácter fijo como eventual, le será de aplicación la legislación laboral.

#### **Disposición Transitoria Única**

Hasta que el Consejo Regulador no cumpla de la norma europea EN 45011, la Dirección General de Agricultura e Industrias Agrarias, seguirá siendo la responsable del ejercicio de las funciones de control. Se fija en un año el plazo máximo para que el Consejo asuma la estructura de control, transcurrido el cual la protección concedida quedará sin efecto.

#### **Disposición Final**

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

Murcia a 16 de diciembre de 1999.—El Consejero de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, **Antonio Cerdá Cerdá**.

### **EXPEDIENTE 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 subsférica. 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 cada dos 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 2.242/94, 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 "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 :

<b>Características</b>	<b>EXTRA</b>	<b>PRIMERA</b>
* 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	7,5	8
- Insoluble	0,7	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.

En conjunto no sobrepasará la cifra de 4 p.p.m. expresada como plomo.

- 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" está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales siguientes, de la provincia de Murcia, situada en el Sureste de España:

Alhama de Murcia.

Beniel.

Cartagena.

Fortuna.

Fuente Álamo.

Librilla.

Lorca.

Molina de Segura.

Murcia.

Puerto Lumbreras.

San Javier.

Santomera.

Torre Pacheco.

Totana.

La superficie total de esta zona comprende 484.450 Ha., de las que 277.204 Ha. corresponden a plantaciones

##### ZONA DE ELABORACIÓN Y ENVASADO.

La zona de elaboración y envasado comprende todos los términos municipales de la provincia de Murcia

#### 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 trasplante.

- Trasplante.

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, rizoctonia solani, botrytis cinerea, tristeza o phytophthora capsici, verticillium, 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 cumplen 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) - Histórico.

Las primeras noticias que se tienen sobre el cultivo del pimiento en la Región de Murcia se sitúan a comienzos del siglo XVI, y responsabilizan a los frailes Jerónimos de su introducción, al cultivarlos éstos en unas parcelas que poseían cerca de la "Rueda" y de la Acequia Mayor de La Ñora.

Los pimientos que aquellos frailes recogían anualmente, pronto tendrían nombre autóctono. Precisamente el nombre de "ñora" ha sido tradicionalmente aplicado, en nuestra Región, al

pimiento rojo y dulce, probablemente debido a su primer lugar de producción, existiendo una pedanía con ese nombre - La Ñora - en el término municipal de Murcia.

Las primitivas simientes traídas de América, proceden de un pimiento ligeramente alargado y picante, de carácter silvestre, que a pesar de no estar demostrado científicamente, algunos autores comentan que este pimiento originario influido por las condiciones medioambientales de la Huerta de Murcia y las técnicas culturales de sus cultivadores, en pocos años suaviza su forma y sabor, adquiriendo un contorno más redondeado y un gusto menos picante.

Con posterioridad, este cultivo se extendió por toda la ribera del río Segura, en especial en las zonas cercanas a Molina del Segura. A principios del siglo actual se difunde el cultivo hacia otras zonas como, Valle del Guadalentín, Huerta de Murcia, Fortuna, etc. Y alcanzó una gran importancia económica

Se puede considerar que fue a mediados del siglo XIX cuando se inició la industrialización del Pimentón en la Región de Murcia al ocurrírsele a una vecina unta con aceite los pimientos, tostándolos luego al horno, con lo que conseguía un hermoso brillo en el fruto y lo vendía a buen precio en el mercado. Con posterioridad progresó en su inventiva, picando los pimientos así preparados, en un mortero de cocina y después probó a realizarlo en un molino harinero.

En el año 1992, se podía decir que el subsector del pimiento para pimentón constituía uno de los capítulos agrarios más característicos de la Región de Murcia, siendo históricamente la principal zona productora de pimiento y exportadora de pimentón del país.

Además, el pimiento para pimentón es, sin lugar a dudas, el cultivo tradicional de nuestra Región. Hasta tal punto se identifica a este cultivo artesanal con Murcia que frecuentemente se utiliza el término "pimentoneros" como sinónimo de murcianos y en particular para designar al Real Murcia, Club de Fútbol. En el libro HISTORIA DEL REAL MURCIA se apunta que en la temporada 1922-23, se adoptan los colores que serían definitivos: Camiseta rojo-pimentón y pantalón azul mahón, que en ocasiones será negro.

El pimentón se valora por su doble dimensión de colorante y saborizante. En la gastronomía regional se han desarrollado infinidad de recetas en el que el pimentón dulce es ingrediente indispensable, destacando por su originalidad la Tarta de pimentón que se elabora en Totana. El Gremio de Exportadores de Pimiento Murciano, presentó en la Exposición Iberoamericana de 1929, celebrada en Sevilla, un extenso recetario de platos regionales españoles con pimentón incluido.

Además existe una amplia Bibliografía desarrollada en la Región y en la actualidad están en curso diversos trabajos de investigación

b).- Natural.

Orografía.

La zona de producción del pimentón se encuentra enclavada en el sureste de la Península Ibérica, en la Región de Murcia, con una extensión de 11.320 Km<sup>2</sup>). En su conjunto, casi una cuarta parte corresponde a tierras bajas por debajo de 200 m. de altitud, el 45% corresponde a altitudes medias entre 200-600 m. Y el 32% de 600 a 2000 m. El relieve es complejo, destacan las altas montañas béticas del Noroeste

Desde el punto de vista geológico, la mayor parte de la Región se encuentra dentro del ámbito de las montañas béticas

que suelen estar rodeadas por depresiones con materiales neógenos y cuaternarios. Las montañas van generalmente en dirección Suroeste-Noreste.

#### Suelos.

Los materiales postorogénicos son muy frecuentes en la Región, 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. La salinidad en los suelos de menores contenidos de sales es estructural, propio de la constitución del propio suelo, mientras que en los otros casos podría deberse a los aportes de cloruros producidos con los riegos.

#### Clima.

En general, el clima se enmarca como Mediterráneo Subtropical, con características de Marítimo para las zonas próximas a la costa, con altos niveles de evapotranspiración potencial media, que en los meses de Julio y Agosto llega a alcanzar valores de 180 en muchas localidades. Esto unido a la escasisísima pluviometría media, inferior a los 300 mm. y los altos valores de las temperaturas medias, 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.

El 97% de la Región se encuentra en los dominios de la cuenca del Segura. Además del cauce principal, que atraviesa la Región desde el embalse del Cenajo a Beniel, se presentan diversos afluentes entre los que destacan el río Moratalla, Argos, Quípar, Mula y Guadalentín por el margen derecho, este último con una gran superficie de cuenca. También son frecuentes grandes ramblas que suelen aportar aguas salobres, destacando las ramblas del Moro, Judío, Tinajón, Salada, Agua amarga, etc.

En la zona de producción de este cultivo, el agua de riego, procede fundamentalmente del Trasvase 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 Región de Murcia se caracteriza por su importante vocación agraria y agroalimentaria, que depende en gran medida de la disponibilidad de agua para uso agrícola.

La superficie ocupada por cultivos en 1996, supera ligeramente el 50 % del total; el resto corresponde en su mayoría a matorrales y pastizales con casi un 30%, seguida de formaciones boscosas (sobre todo pinares) en torno al 15 %.

Los regadíos presentan una superficie de casi 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 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 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.

La reproducción del pimiento se hace por semillas, verificándose la siembra 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, se dispone de semilleros especiales, denominados "almajaras", que son unos hoyos rectangulares enclavados en el suelo, con una anchura aproximada de 1,5 m. dependiendo la longitud de la nivelación del terreno y que actúan de camas calientes cubiertas con plástico.

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

Los controles y la certificación van a ser ejercidos provisionalmente por la Autoridad competente: Dirección General de Estructuras e Industrias Agroalimentarias de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, hasta que se constituya su Consejo Regulador formado por representantes del sector productor y elaborador y cumpla la Norma EN 45011,

#### 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**"

- la categoría comercial: **EXTRA O PRIMERA.**

- El tipo de secado: "**Secado al sol**" o "**Secado en secadero**".

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

- "**Pimientos desrabados**" o "**Pimientos sin rabo**" o "**Pimientos sin pedúnculo**".

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

#### I).- REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y/O NACIONALES.

- Ley 25/1970 "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, en el caso que se constituya un Consejo Regulador para ejercer como Estructura de Control.

- Real Decreto 2.242/1984, de 26 de Septiembre por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias. (B.O.E. nº 306, de 22 de diciembre de 1984).

### 3. OTRAS DISPOSICIONES

#### Consejería de Trabajo y Política Social

##### **14378 Convenio Colectivo de Trabajo para Comercio Alimentación (Detallistas). Expediente 50/99.**

Visto el expediente de Convenio Colectivo de Trabajo para Comercio Alimentación (Detallistas) (Código de Convenio número 3000265), de ámbito Sector, suscrito por la Comisión Negociadora del mismo, con fecha 25-11-99 y que ha tenido entrada en esta Dirección General de Trabajo, con fecha 29-11-99, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90.2 y 3 del R.D. Legislativo 1/1995, de 24-3-95, por el que se aprobó el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, así como por las disposiciones de la Dirección General de Trabajo, de fecha 11 de septiembre de 1985.

Esta Dirección General de Trabajo

#### ACUERDA

Primero: Ordenar su inscripción en el Registro de Convenios Colectivos de Trabajo, de esta Dirección General, con fecha y notificación a la Comisión Negociadora del mismo.

Segundo: Disponer su publicación en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

Murcia a 30 de noviembre de 1999.—El Director General de Trabajo, por delegación de firma (Resol. 20-9-99).—El Subdirector General de Trabajo, **José R. Pascual del Riquelme Viudes**.

#### TEXTO DEL CONVENIO COLECTIVO DE DETALLISTAS, SUPERMERCADOS Y AUTOSERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE MURCIA

#### CAPÍTULO I

##### **Ámbito de Aplicación**

###### **Artículo 1.- Ámbito Funcional**

El presente Convenio Colectivo, obligará a todas las empresas y trabajadores que se dediquen a la actividad de Comercio Menor de productos de Alimentación, Supermercados o Autoservicios.

###### **Artículo 2.- Ámbito Personal**

Quedan sometidos a las estipulaciones de este Convenio todas las empresas y trabajadores exceptuando únicamente las actividades reseñadas en el art. 1.3 del Estatuto de los Trabajadores.

###### **Artículo 3.- Ámbito Territorial**

Las disposiciones del presente Convenio se aplicarán en todas las empresas de la Comunidad Autónoma de Murcia.

##### **Artículo 4.- Ámbito Temporal: Vigencia, Prórroga y Denuncia**

El presente Convenio entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el B.O.R.M., sin perjuicio de que las condiciones retributivas se apliquen con efecto retroactivo al 1-1-99. Su vigencia se extenderá hasta el 31-12-99.

Los atrasos correspondientes a la revisión salarial, deberán ser abonados dentro del mes siguiente a la publicación en el B.O.R.M.

Extinguido el plazo de vigencia de este Convenio, se entenderá prorrogado por periodos anuales siempre que cualquiera de las partes no proceda a su denuncia, excepto las cuantías económicas que obligatoriamente deberán ser negociadas por la Comisión Paritaria.

La denuncia del Convenio habrá de formularse con dos meses de antelación al vencimiento del mismo o al de cualquiera de sus prórrogas. Una copia del escrito de denuncia se depositará en las dependencias de la Autoridad Laboral a efectos de registro.

#### CAPÍTULO II

##### **Naturaleza de las Condiciones Pactadas**

###### **Artículo 5.- Condiciones más Beneficiosas**

Todas las condiciones pactadas en este Convenio se establecen como mínimas. Se respetan a título individual las condiciones más beneficiosas que vinieran disfrutando los trabajadores afectados por este Convenio.

###### **Artículo 6.- Vinculación a la Totalidad**

En el supuesto de que la Autoridad Laboral estimara que el Convenio conculca la legalidad vigente o lesiona gravemente el interés de terceros y dirigiera oficio a la jurisdicción competente, al objeto de subsanar las supuestas anomalías, y como quiera que este Convenio en su redacción actual constituye un todo orgánico e indivisible, se tendrá por totalmente ineficaz, debiéndose reconsiderar su contenido íntegramente por la Comisión Negociadora.

#### CAPÍTULO III

##### **Régimen de Trabajo**

###### **Artículo 7.- Jornada Laboral**

La duración máxima de la jornada ordinaria de trabajo será de 40 horas semanales de trabajo efectivo, equivalente a 1.802 horas anuales de trabajo efectivo.

Las empresas que permanezcan abiertas al público 48 horas semanales, compensarán a los trabajadores que hayan realizado la totalidad de dichas horas con un día de descanso a disfrutar en la fecha que las partes acuerden o, en defecto de acuerdo, en la semana inmediatamente posterior.

###### **Artículo 8.- Horas Extraordinarias**

Cada hora de trabajo que se realice sobre la duración máxima de la jornada ordinaria fijada en el artículo 7 del presente Convenio, se abonará con un incremento del 75 por 100 sobre el salario que corresponda a cada hora ordinaria.

###### **Artículo 9.- Vacaciones**

El personal afectado por el presente Convenio disfrutará de 30 días naturales ininterrumpidos de vacaciones anuales, salvo pacto en contrario. Las vacaciones se programarán de mutuo