

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1212

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Pimentón de la Vera

GOOD(S)

- Paprika**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

Address Denominación de Origen Protegida "Pimentón de la Vera"
Avda de la Constitución nº 177, 1º
10400 Jaraíz de la Vera, Cáceres
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area of production of peppers for making paprika with the Protected Designation of Origin "Pimentón de la Vera", comprises the municipalities of the natural counties of La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz and Valle del Alagón, in the north of the province of Cáceres and which are listed below: Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla Gargantilla, Granja de Granadilla, 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, Riobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Torrejuncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

The processing and packaging area coincides, in its entirety, with the production area.

All the production processes leading to the making of "Pimentón de la Vera" must be carried out within the municipal districts described in this section, which means that the farms, drying facilities and industries of the Protected Designation of Origin shall be within this geographical area. The purpose of this restriction is to obtain a greater guarantee of origin, traceability and quality of the final product.

The production, processing and packaging area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 982/2007 of August 21, 2007 entering certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Pimentón de la Vera (PDO) - Karlovský suchar (PGI) - Riso di Baraggia Biellese y Vercellese (DOP)].

Official Journal of the European Union L217 dated 22.08.2007.

PDO-ES-0321

August 22, 2007

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

APPELLATION OF ORIGIN AO-1212

PAGE 3 OF 3

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1212

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Pimentón de la Vera

PRODUIT(S)

1. **"Pimentón"**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Denominación de Origen Protegida "Pimentón de la Vera"
Avda de la Constitución nº 177, 1º
10400 Jaraíz de la Vera, Cáceres
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des piments destinés à la fabrication du "pimentón" bénéficiant de l'appellation d'origine protégée "Pimentón de la Vera" est constituée des communes des régions naturelles de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz et Valle del Alagón, situées au nord de la province de Cáceres, qui sont énumérées ci-après: Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla Gargantilla, Granja de Granadilla, 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, Naval Moral de la Mata, Pasarón de la Vera, Plasencia, Riobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

L'aire de fabrication et de conditionnement coïncide, dans son intégralité, avec l'aire de production.

Tous les processus de production conduisant à la fabrication du "Pimentón de la Vera" devront être réalisés dans les limites des municipalités décrites dans cette section, ce qui signifie que les exploitations, les séchoirs et les industries couvertes par l'appellation d'origine protégée devront être situés dans cette aire géographique. Cette restriction vise à mieux garantir l'origine, la traçabilité et la qualité du produit final.

L'aire de production, de fabrication et de conditionnement se situe en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°982/2007 de la Commission du 21 août 2007 enregistrant certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pimentón de la Vera (AOP) - Karlovarský suchar (IGP) - Riso di Baraggia Biellese e Vercellese (AOP)].

Journal officiel de l'Union européenne. L217 du 22.08.2007.

PDO-ES-0321

22.08.2007

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

APPELLATION D'ORIGINE AO-1212

PAGE 3/3

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1212

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pimentón de la Vera

PRODUCTO(S)

1. Pimentón

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”
Avda de la Constitución nº 177, 1º
10400 Jaraíz de la Vera, Cáceres
España

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, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla Gargantilla, Granja de Granadilla, 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, Riolobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayueta, Tejeda de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

La zona de elaboración y envasado coincide, en su totalidad, con la zona de producción.

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

La zona de producción, elaboración y envasado se localiza en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 982/2007 de la Comisión de 21 de agosto de 2007 por el que se inscriben ciertas denominaciones en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Pimentón de la Vera (DOP) - Karlovarský suchar (IGP) -Riso di Baraggia Biellese e Vercellese (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea. L217 de 22.08.2007.

PDO-ES-0321

22.08.2007

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

DENOMINACIÓN DE ORIGEN AO-1212

PÁGINA 3/3

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘PIMENTÓN DE LA VERA’

EC No: ES/PDO/005/0321/29.10.2003

PDO (X) PGI ()

1. Responsible department in the Member State:

| | |
|----------|---|
| Name: | Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España. |
| Address: | Infanta Isabel, 1 E-28071 Madrid |
| Tel.: | (34) 913 47 53 94 |
| Fax: | (34) 913 47 54 10 |
| e-mail: | sgcaproagro@mapya.es |

2. Group:

| | |
|--------------|---|
| Name: | D. Manuel Fernández Amor, con D.N.I. nº 5.602.884-S, y otros. |
| Address: | «Unión de Productores de Pimentón, Sociedad Cooperativa» Polígono Industrial «El Pocito», Calle E, Parcela E-7, E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres) |
| Tel.: | (34) 927 46 00 12 |
| Fax: | (34) 927 17 00 71 |
| e-mail: | — |
| Composition: | Producers/processors (X) Other () |

3. Type of product:

Class 1.8 — Other Annex II products (spices) — Paprika

4. Specification (summary of requirements under Article 4(2))

4.1. Name: ‘Pimentón de la Vera’

4.2. Description: Paprika with the Protected Designation of Origin 'Pimentón de la Vera' means the product from grinding the totally red fruits of the Jaranda, Jariza and Jeromín varieties of the 'Ocales' group, and the Bola variety, of the botanical species *Capsicum annum* L. and *Capsicum longum* L. collected when they are ripe, healthy and clean and have the colour typical of the variety, free of pests or disease, dried using oak and/or holm oak wood in the traditional fashion of the Vera, and which comes from the designated area of production.

La Vera paprika is a product with a smoky taste and aroma which is made intense and penetrating by the process of drying the chillies using smoke. It is deep red in colour and shiny. It imparts its colour vigorously, more in the case of the varieties from the Ocales group than the Bola variety. Taste, aroma and colour are very stable over time, mainly because of the slow and gentle drying process used.

Depending on taste, the paprika may be divided into three groups:

Sweet paprika: gentle taste, completely sweet. Made from the Bola and Jaranda varieties.

Ocal or sweet/hot paprika: slightly sharp on the palate. Made from the Jaranda and Jariza varieties.

Hot paprika: decidedly hot on the palate. Made from the Jeromín, Jariza and Jaranda varieties.

Physico-chemical characteristics: Pimentón de la Vera is defined by the following physical-chemical characteristics:

Size of the seed: the paprika seed must be milled so that it passes through a No 16 sieve or screen on the ASTM scale (equivalent to a 1,19 mm mesh).

Analytical characteristics:

| | |
|--|----|
| Maximum water content | 14 |
| Maximum ether extract of dry matter | 23 |
| Maximum raw fibre in dry matter | 28 |
| Maximum ash in dry matter: | |
| — Total (maximum) | 9 |
| — Insoluble (maximum) | 1 |
| Colour (1) , ASTA units: minimum | 90 |

Food ingredients: edible sunflower oil (a maximum of 3 % by weight of the dry product) may occasionally be added to the powdered paprika to give the final product consistency and

shine. The addition of oil does not affect the specific character of the paprika and so no specific geographical origin is specified for the oil.

The prepared product must be totally free from seeds, veins, flower heads and stalks from varieties of chillies other than those authorised for each of the three groups of paprika, artificial colouring matters and other substances affecting the parameters defining this spice.

The proportion of seeds, veins, flower heads and stalks from the authorised varieties of chillies must be less than that of the rest of the fruit.

4.3. Geographical area: The area of production of chillies for the production of paprika under the 'Pimentón de la Vera' Protected Designation of Origin comprises the following municipalities of the natural areas known as La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz and Valle del Alagón, in the north of the Province of Cáceres: Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla Gargantilla, Granja de Granadilla, 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, Riobobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

The area for preparation and packaging fully coincides with the area of production.

All the procedures for the production of 'Pimentón de la Vera' must be carried out in the municipalities listed above, i.e. growing, drying and processing all take place within this geographical area. This requirement is intended to provide greater guarantees of the origin, traceability and quality of the final product.

4.4. Proof of origin: Protected la Vera paprika is produced in registered establishments from dried chillies from registered holdings in the area of production; once it has passed the checks laid down, it is marketed under the Protected Designation of Origin 'Pimentón de la Vera' with a numbered secondary label. The chillies used come from the Jaranda, Jariza and Jeromín varieties in the 'Ocales' group and from the Bola variety.

4.5. Method of production: This begins with seed planting from the end of February to early April, to secure chilli plants which will be finally planted out roughly between 15 May and 10 June.

The land where they are to be planted out is first properly prepared to provide the best conditions with any hard subsurface layers and clods broken up, hoeing and the addition of organic and mineral fertilisers and the shaping of the soil.

Planting is carried out by hand or using mechanical transplanters. The plants are then watered copiously to promote good root formation.

Depending on the holding, this is done by gravity, sprinkling or in some cases local irrigation systems.

Once the fruit is ripe it is harvested by hand and taken for drying on the holding itself. Water is removed by means of a vertical current of air with a fire beneath (smoke-drying). This is done by the farmer himself.

This system is conducive to slow, gentle, non-aggressive drying so that within 10 to 15 days the water content of the fruit falls from 80 % to under 15 %. The final product obtained ('cáscara') has a smoky taste and aroma and a very stable colour — these are features of the system of drying used.

The 'cáscara' is then taken to local mills for grinding on emery stones. The ground paprika is then passed through horizontally positioned stones known as 'pedras de transmitir'. Occasionally, vegetable oil is added at this point up to the maximum proportion laid down in point 4.2.1.3 of this Summary. The addition of oil does not affect the specific character of the paprika. Finally, it is packaged and labelled and so is ready for marketing

4.6. Link: The first references to the cultivation of La Vera paprika date from the sixteenth-century, when it was cultivated in the Monastery of Yuste (Cuacos de Yuste, La Vera district) by the Hieronymite friars.

Cultivation gradually spread from La Vera to neighbouring areas, the Campo Arañuelo, Valle del Ambroz and Valle del Alagón, becoming steadily more valued by farmers because of its profitability.

The industrial process for obtaining paprika began at the end of the seventeenth-century and expanded substantially in the mid-eighteenth-century. At that time the chillies were ground in water-powered flour mills located by streams. The coming of electricity to La Vera meant that electric mills could be used, leading to substantial improvements in the industry, which began to concentrate on producing paprika.

The varieties of chilli used for producing paprika are native ones belonging to the botanical species *Capsicum annum* L. and *Capsicum longum* L., the former being slightly oblate and the latter longer. The first group includes the Bola varieties-population and the second the Ocales varieties-population, also known as Agridulce de la Vera. These are very hardy varieties and very well adapted to the soil and climate of the area. Their splendid acclimatisation is the reason why they have not been replaced by varieties from elsewhere. Another important factor justifying the use of local vegetative material is that it is completely adapted to the system of drying by smoke, used in La Vera from the seventeenth-century to the present day.

The protection provided by the Sierra de Gredos, the properties of the soils, which are loose and totally free from salt, the quality of the water used for irrigation, which is also salt-free, and the features of the microclimate of the area of production permit cultivation of these indigenous varieties which produce fruit which gives a particular taste to the paprika obtained from them.

To the taste of the variety is added that of the smoking, a system of drying related to the climatic features of the area, where sun-drying is not possible, and which gives the paprika its characteristic taste and aroma as well as very stable colour.

The use of indigenous varieties, smoke-drying and the use of stone mills in La Vera since the seventeenth-century differentiates the paprika produced there from that produced elsewhere in the world. It has its own personality, so that the paprika produced in the north of Cáceres using the system described above is known as La Vera paprika.

4.7. Inspection body:

| | |
|----------|--|
| Name: | Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera» |
| Address: | Avda. de la Constitución, 65 E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres) |
| Tel.: | (34) 927 17 02 72 |
| Fax: | (34) 927 17 02 72 |
| e-mail: | info@pimentonvera-origen.com |

The inspection body for the 'Pimentón de la Vera' PDO satisfies standard UNE-EN 45.011.

4.8. Labelling: Commercial labels used by each producing industry must be approved by the inspection body. They must bear the words: 'Denominación de Origen Protegida "Pimentón de la Vera"'.

All La Vera paprika certified as having a Protected Designation of Origin put up for consumption must be identified by the logo registered and owned by the Regulatory Board and the numbered secondary label — otherwise it may not be sold. It must be impossible to reuse the numbered secondary label.

4.9. National requirements:

—Law No 25/1970 of 2 December 1970 laying down rules on vineyards, wine and spirit drinks and the implementing rules approved by Decree No 835/1972 of 23 March 1972.

- Decree No 835/1972 of 28 March 1972 laying down detailed rules for the application of Law No 25/1970.
- Order of 25 January 1994 establishing the correspondence between Spanish legislation and Regulation (EEC) No 2081/92 on designations of origin and geographical indications for food products.
- Royal Decree No 1643/99 of 22 October 1999 on the procedure for submitting applications for entry on the Community Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications.

[\(1\)](#) At the time of milling

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«PIMENTÓN DE LA VERA»

N° CE: ES/PDO/005/0321/29.10.2003

AOP (X) IGP ()

1. Service compétent de l'État membre:

| | |
|-----------|---|
| Nom: | Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España. |
| Adresse: | Infanta Isabel, 1 E-28071 Madrid |
| Téléphone | (34) 913 47 53 94 |
| Télcopie | (34) 913 47 54 10 |
| Courriel: | sgcaproagro@mapya.es |

2. Groupement demandeur:

| | |
|--------------|---|
| Nom: | Manuel Fernández Amor, titulaire du D.N.I. n° 5.602.884-S, et autres. |
| Adresse: | «Unión de Productores de Pimentón, Sociedad Cooperativa» Polígono Industrial «El Pocito», Calle E, Parcela E-7, E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres) |
| Téléphone | (34) 927 46 00 12 |
| Télcopie | (34) 927 17 00 71 |
| Courriel: | — |
| Composition: | producteurs/transformateurs (X) autre () |

3. Type de produit:

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I (épices) — «Pimentón»

4. Description du cahier des charges (résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: «Pimentón de la Vera»

4.2. Description: Le «pimentón» à appellation d'origine protégée «Pimentón de la Vera» est le produit de la mouture de fruits uniformément rouges des variétés du groupe des «Ocales» (Jaranda, Jariza et Jeromín), ainsi que de la variété Bola, appartenant aux espèces *Capsicum annum* L. et *Capsicum longum* L., cueillis à maturité, sains, propres, présentant la couleur caractéristique de la variété, exempts de toute attaque de parasites ou de maladies, séchés au bois de chêne vert et/ou de chêne, par le système traditionnel de la Vera, et provenant de la zone de production délimitée.

Le «Pimentón de la Vera» est un produit présentant une saveur et un arôme fumés, intenses et pénétrants, dus au processus de séchage à la fumée auquel sont soumis les piments. Ceux-ci sont de couleur rouge intense et assez brillants. Ils possèdent un pouvoir colorant élevé, plus important dans les variétés du groupe des Ocales que dans la variété Bola. Leur saveur, leur arôme et leur couleur sont extrêmement stables au fil du temps, principalement en raison de la lenteur et de la douceur du procédé de déshydratation utilisé.

En fonction de la saveur, on peut distinguer trois groupes de «pimentón»:

le «pimentón» doux: saveur légère, uniformément douce. Élaboré avec les variétés Bola et Jaranda;

le «pimentón»«ocal» ou aigre-doux: légèrement piquant au palais. Élaboré avec les variétés Jaranda et Jariza;

le «pimentón» piquant: très piquant au palais. Élaboré avec les variétés Jeromín, Jariza et Jaranda.

Caractéristiques physicochimiques: le «Pimentón de la Vera» est défini par les caractéristiques physicochimiques suivantes:

dimensions du grain: le degré de mouture du «pimentón» doit être tel qu'il passe par le crible ou tamis numéro 16 de l'échelle ASTM (équivalant à une ouverture de maille de 1,19 mm);

caractéristiques analytiques:

| | |
|--|----|
| Humidité maximale, en pourcentage | 14 |
| Extrait éthéré sur matière sèche en pourcentage, maximum | 23 |
| Fibre brute sur matière sèche en pourcentage, maximum | 28 |
| Cendres sur matière sèche en pourcentage, maximum: | |

| | | |
|---|--|----|
| — | totales (maximum) | 9 |
| — | insolubles (maximum) | 1 |
| | Couleur (1) , unités ASTM: minimum | 90 |

ingrédients alimentaires: on peut occasionnellement ajouter de l'huile végétale comestible de tournesol à la poudre de «pimentón», en vue d'ajouter de la consistance et de la brillance au produit final, à raison d'une proportion maximale de 3 % de la masse du produit sec. Cet ajout d'huile n'influençant pas le caractère spécifique du «pimentón», aucune zone d'origine déterminée n'est définie pour cette huile;

le produit élaboré est totalement exempt de graines, de placentas, de calices et de pédoncules ne provenant pas des variétés admises pour l'élaboration de chacun des trois groupes de «pimentones», ainsi que de colorants artificiels et d'autres substances affectant les valeurs des paramètres qui définissent cette espèce;

concernant les graines, les placentas, les calices et les pédoncules de fruits correspondant aux variétés autorisées, leur proportion doit dans tous les cas être inférieure à celle du reste du fruit.

4.3. Aire géographique: La zone de production des piments destinés à l'élaboration du «pimentón» relevant de l'appellation d'origine protégée «Pimentón de la Vera», est constituée par les communes des régions naturelles de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz et Valle del Alagón, dans le nord de la province de Cáceres, à savoir: Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla Gargantilla, Granja de Granadilla, 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, Riobobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejada de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera et Zarza de Granadilla.

La zone d'élaboration et de conditionnement correspond totalement à la zone de production.

Tous les procédés de production servant à élaborer le «Pimentón de la Vera» doivent être effectués dans les communes citées dans le présent paragraphe, ce qui signifie que les exploitations, les séchoirs et les entreprises de l'appellation d'origine protégée doivent se situer dans cette aire géographique. Cette restriction vise à obtenir une meilleure garantie de l'origine, de la traçabilité et de la qualité du produit final.

4.4. Preuve de l'origine: Le «Pimentón de la Vera» protégé est élaboré dans des installations enregistrées, à partir de piments desséchés provenant d'exploitations inscrites dans la zone

de production; il est mis sur le marché sous l'appellation d'origine protégée «Pimentón de la Vera» et muni d'une contre-étiquette numérotée une fois qu'il a satisfait aux contrôles établis. Les piments utilisés doivent provenir des variétés du groupe des «Ocales» (Jaranda, Jariza et Jeromín) et de la variété Bola.

4.5. Méthode d'obtention: Cette méthode débute avec la réalisation des semis, de la fin février au début avril, pour l'obtention des plants de piments, qui sont transplantés dans le terrain définitif, entre le 15 mai et le 10 juin environ.

Avant de recevoir les plantes, le terrain d'implantation doit subir les travaux de préparation adéquats pour permettre l'implantation optimale des plants de piments; ces travaux consistent en la rupture des couches sous-superficielles endurcies, l'émottage, l'ameublissement, l'épandage d'engrais organiques et de minéraux et la mise en forme du terrain.

La plantation est effectuée manuellement ou à l'aide de repiqueuses mécaniques. Après le repiquage, il est indispensable d'arroser abondamment afin de garantir le bon enracinement des plants.

Cet arrosage s'effectue, suivant l'exploitation, par gravité, par aspersion et, dans certains cas, par des systèmes d'irrigation localisée.

Lorsque les fruits sont mûrs, on procède à leur cueillette, opération qui est effectuée manuellement, et à leur transport vers les séchoirs situés dans les exploitations agricoles elles-mêmes, où aura lieu la déshydratation, par le système de courant vertical avec foyer inférieur, et le séchage à la fumée, qui est réalisé par l'agriculteur lui-même.

Ce système assure un séchage lent, doux et peu agressif et permet, en l'espace de 10 à 15 jours, d'abaisser la teneur en humidité des fruits de 80 % à moins de 15 %. Le produit final obtenu, appelé coquille, possède une saveur et un arôme fumés et une grande stabilité de couleur, des caractéristiques propres au système de déshydratation de La Vera.

Ensuite, la coquille est transportée vers les moulins de l'aire géographique concernée afin d'être moulue dans des moulins en pierre d'émeri, pour donner le produit final, le «Pimentón de la Vera». Finalement, le «pimentón» moulu passe par les «pierres de transmission», disposées horizontalement. C'est à ce moment que l'on peut parfois procéder à l'ajout d'huile végétale dans la proportion maximale visée au point 4.2.1.3 de la présente fiche-résumé. Cet ajout d'huile n'a aucune influence sur le caractère spécifique du «pimentón». Viennent enfin le conditionnement et l'étiquetage, qui préparent le produit à la commercialisation.

4.6. Lien: Les principales références de la culture du piment dans La Vera remontent au XVI^e siècle, époque où il était cultivé au monastère de Yuste (Cuacos de Yuste, région de La Vera) par les frères hiéronymites.

Cette culture s'est étendue peu à peu, de la Vera aux régions naturelles limitrophes –Campo Arañuelo, Valle del Ambroz et Valle del Alagón –, où elle est devenue de plus en plus prisée par les agricultures en raison des bons rendements économiques qu'elle assurait.

Le procédé industriel d'obtention du «pimentón» a été mis au point à la fin du XVII^e siècle, atteignant un développement important au milieu du XVIII^e siècle. Les piments étaient alors moulus dans des moulins hydrauliques à farine qui se trouvaient en bordure des gorges. L'arrivée de l'électricité à La Vera a permis l'utilisation de moulins électriques ainsi que des progrès substantiels dans les entreprises qui commençaient à s'installer dans la région dans le seul objectif de produire le «pimentón».

Les variétés de piment utilisées pour l'élaboration du «pimentón» sont des variétés autochtones appartenant aux espèces botaniques *Capsicum annum* L. et *Capsicum longum* L., aux fruits sub-sphériques pour la première et allongés pour la seconde. Le premier groupe inclut les variétés-populations Bola et le second les variétés-populations Ocales, également appelées «Agridulce de la Vera». Il s'agit de variétés très rustiques et très bien adaptées aux conditions édapho-climatiques de la zone. Vu leur extraordinaire acclimatation, elles n'ont été remplacées par aucune variété étrangère. Un autre fait important justifiant l'utilisation de matériel végétal autochtone est sa totale adaptation au système de séchage à la fumée, utilisé dans la Vera depuis le XVII^e siècle et toujours en usage aujourd'hui.

Les caractéristiques climatiques du microclimat de la zone de production, dû à la protection de la Sierra de Gredos, ainsi que les propriétés des sols (souples, dépourvus de sels) et la qualité de l'eau utilisée pour l'irrigation, qui ne présente aucun problème de salinité, permettent la culture de ces variétés autochtones dont les fruits donnent une saveur particulière au «pimentón» qui en résulte.

Cette saveur, due à la variété, est enrichie par le séchage à la fumée, un système de séchage lié aux caractéristiques climatiques de la zone — qui empêchent le séchage au soleil — et qui confère au «pimentón» une saveur et un arôme caractéristiques et, par surcroît, une grande stabilité de couleur.

L'utilisation de variétés autochtones, le séchage à la fumée et l'emploi de moulins de pierre depuis le XVII^e siècle dans la Vera font du «pimentón» fabriqué dans cette zone un produit différent des autres «pimentones» produits dans le reste du monde, en le dotant d'une personnalité propre; c'est pourquoi le «pimentón» produit au nord de Cáceres suivant le système d'élaboration décrit porte le nom de «Pimentón de la Vera».

4.7. Structure de contrôle:

| | |
|----------|--|
| Nom: | Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera» |
| Adresse: | Avda. de la Constitución, 65 |

| | |
|---------------|-------------------------------------|
| | E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres) |
| Téléphon e | (34) 927 17 02 72 |
| Télécopie | (34) 927 17 02 72 |
| Courriel: | info@pimentonvera-origen.com |

La structure de contrôle de l'AOP «Pimentón de la Vera» remplit les conditions établies par la norme UNE-EN 45.011.

4.8. Étiquetage: Les étiquettes commerciales, propres à chaque unité de fabrication enregistrée, doivent être approuvées par la structure de contrôle. Elles doivent obligatoirement comporter la mention: Appellation d'origine protégée «Pimentón de la Vera».

Tous les lots de «Pimentón de la Vera» certifiés par l'appellation d'origine protégée et qui sont envoyés à la consommation doivent être munis de l'identification comportant le logo enregistré par le Conseil régulateur et propriété de ce dernier, et de la contre-étiquette numérotée; ils ne peuvent être commercialisés comme tels s'ils ne remplissent pas cette condition. La contre-étiquette numérotée ne peut être employée qu'une seule fois et n'est pas récupérable.

4.9. Exigences nationales:

- Loi 25/1970 du 2 décembre, statut du vin, de la vigne et des alcools et son règlement approuvé par le décret 835/1972 du 23 mars.
- Décret 835/1972 du 28 mars, règlement de la loi 25/1970.
- Ordonnance du 25 janvier 1994 précisant la correspondance entre la législation espagnole et le règlement (CEE) n° 2081/92, relatif à la protection des indications géographiques protégées et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.
- Décret royal 1643/99 du 22 octobre régissant la procédure d'introduction des demandes d'inscription au Registre communautaire des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées.

⁽¹⁾ Au moment de la mouture

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«PIMENTÓN DE LA VERA»

Nº CE: ES/PDO/005/0321/29.10.2003

DOP (X) IGP ()

1. Servicio competente del Estado miembro:

| | |
|---------------------|---|
| Nombre: | Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España. |
| Dirección: | Infanta Isabel, 1 E-28071 Madrid |
| Teléfono: | (34) 913 47 53 94 |
| Fax: | (34) 913 47 54 10 |
| Correo electrónico: | sgcaproagro@mapya.es |

2. Agrupación solicitante:

| | |
|---------------------|---|
| Nombre: | D. Manuel Fernández Amor, con D.N.I. nº 5.602.884-S, y otros. |
| Dirección: | «Unión de Productores de Pimentón, Sociedad Cooperativa» Polígono Industrial «El Pocito», Calle E, Parcela E-7, E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres) |
| Teléfono: | (34) 927 46 00 12 |
| Fax: | (34) 927 17 00 71 |
| Correo electrónico: | — |
| Composición: | Productores/transformadores (X) Otras categorías () |

3. Tipo de producto:

Clase 1.8 — Otros productos del anexo II (especias) — Pimentón

4. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2):

4.1. Nombre del producto: «Pimentón de la Vera»

4.2. Descripción: 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 las «Ocales» (Jaranda, Jariza y 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 procedan de la zona de producción delimitada.

El «Pimentón de la Vera» es un producto de sabor y aroma ahumados, intensos y penetrantes, debido al proceso de secado al humo a 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 y suave proceso de deshidratación utilizado.

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: 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 Pimentón de la Vera queda definido por las características físico-químicas siguientes:

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

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 <u>(1)</u> , unidades ASTA: mínimo | 90 |

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

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

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

4.3. 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, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla Gargantilla, Granja de Granadilla, 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, Riobobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

La zona de elaboración y envasado coincide, en su totalidad, con la zona de producción.

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

4.4. Prueba del origen: El Pimentón de la Vera amparado se elabora en instalaciones inscritas, a partir de pimientos desecados procedentes de explotaciones inscritas situadas en la zona de producción; se expide al mercado amparado por la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera» y con contraetiqueta numerada una vez superados los controles establecidos. Los pimientos utilizados procederán de las variedades del grupo de las «Ocales» (Jaranda, Jariza y Jeromín), y de la variedad Bola.

4.5. Método de obtención: Comienza con la realización de los semilleros, desde finales de febrero hasta primeros de abril, para la obtención de las plantas de pimiento, que serán transplantadas al terreno definitivo entre el 15 de mayo y el 10 de junio, aproximadamente.

El terreno de asiento antes de recibir a las plantas, habrá recibido las labores preparatorias adecuadas que permitan la mejor implantación de las plantitas de pimiento, que consistirán en la rotura de capas subsuperficiales endurecidas, desterronado, mullido, aporte de abonos orgánicos y minerales y conformación del suelo.

La plantación se realizará a mano o con la ayuda de transplantadoras mecánicas. Después del transplante, se dará un riego abundante para asegurar el buen arraigo de las plantas.

El riego se aplicará, según la explotación, por gravedad, por aspersión y en algunos casos mediante sistemas de riego localizado.

Una vez el fruto esté maduro, se procederá a la recolección de los mismos, operación que se realiza a mano, y será transportado a los secaderos sites en las propias explotaciones agrarias, donde tendrá lugar la deshidratación por el sistema de corriente vertical con hogar inferior, secado al humo, que realiza el propio agricultor.

Este sistema, permite un secado lento, suave, poco agresivo, consiguiendo en el periodo de 10 a 15 días, que los frutos pasen de un contenido en humedad del 80 % a menos del 15 %. El producto final obtenido, denominado cáscara, tendrá un sabor y aroma ahumados y una gran estabilidad de color, caracteres estos propios del sistema de deshidratación verato.

La cáscara es llevada, posteriormente a los molinos de la zona, para su molienda en molinos de piedra de esmeril. Finalmente el pimentón molido pasa por las llamadas «piedras de transmitir», dispuestas en posición horizontal. En este momento, ocasionalmente, se procede a la adición del aceite vegetal en la proporción máxima establecida en el apartado 4.2.1.3 de esta Ficha Resumen. La adición de este aceite no influye en el carácter específico del pimentón. Por último, se procede al envasado y etiquetado, quedando así listo para su comercialización.

4.6. Vínculo: 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.

Las variedades de pimiento utilizadas para la elaboración de pimentón, son variedades autóctonas, pertenecientes especies botánicas, *Capsicum annum* L y *Capsicum longum* L, de frutos subsféricos la primera y alargados la segunda. Dentro del primer grupo se encuentran las variedades-población Bola, y en el segundo, el grupo de las variedades-población Ocales también llamadas Agridulce de la Vera. Se trata de variedades muy rústicas y muy bien adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de la zona. Su magnífica aclimatación es la razón por la que no han sido sustituidas por ninguna variedad foránea. Otro hecho importante que justifica el uso de material vegetal autóctono es su total adaptación al sistema de secado al humo, utilizado en la Vera desde el siglo XVII, y que permanece en la actualidad.

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, hace del pimentón producido 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.

4.7. Estructura de control:

| | |
|------------|--|
| Nombre: | Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera» |
| Dirección: | Avda. de la Constitución, 65 |

| | |
|---------------------|-------------------------------------|
| | E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres) |
| Teléfono: | (34) 927 17 02 72 |
| Fax: | (34) 927 17 02 72 |
| Correo electrónico: | info@pimentonvera-origen.com |

La Estructura de Control de la D.O.P. «Pimentón de la Vera» cumple los requisitos establecidos por la norma UNE-EN 45.011.

4.8. Etiquetado: Las etiquetas comerciales, propias de cada industria elaboradora inscrita, deben ser aprobadas por la estructura de control. En ellas figurará, obligatoriamente, la mención: Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera».

Todo el Pimentón de la Vera certificado por Denominación de Origen Protegida que se expida para el consumo, deberá ir provisto de la identificación con el logotipo registrado por el Consejo Regulador y propiedad del mismo, y de la contraetiqueta numerada, no pudiendo ser comercializado como tal sin este requisito. La contraetiqueta numerada será de un solo uso y no recuperable.

4.9. Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/99 de 22 de octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

⁽¹⁾ En el momento de la molturación