
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1256

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Pimentón de Murcia

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, April 14, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1256

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Pimentón de Murcia

GOOD(S)

- Paprika**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

Address Denominación de Origen Protegida "Pimentón de Murcia"
Avda. de Santa Eulalia, 7
30850 Totana
Murcia
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The defined geographical area corresponds to the entire province of Murcia.

The production area is made up of land located in the following municipalities: Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco and Totana, in the province of Murcia, located in the southeast of Spain.

The production and packaging area of "Pimentón de Murcia" includes all the municipalities of the province of Murcia.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 464/2001 of March 7, 2001 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 on the entry of certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications established in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.

Official Journal of the European Union L66 dated 08.03.2001.

PDO-ES-0113

March 08, 2001

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1256

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Pimentón de Murcia

PRODUIT(S)

1. **"Pimentón"**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Denominación de Origen Protegida "Pimentón de Murcia"
Avda. de Santa Eulalia, 7
30850 Totana
Murcia
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique correspond à toute la province de Murcie.

L'aire de production se compose des terres situées dans les territoires municipaux suivants : Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco et Totana, dans la province de Murcie, dans le sud-est de l'Espagne.

L'aire d'élaboration et de conditionnement du "Pimentón de Murcia"

s'étend à l'ensemble des territoires municipaux de la province de Murcie.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 464/2001 de la Commission du 7 mars 2001 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Journal officiel de l'Union européenne L66 du 08.03.2001.

PDO-ES-0113

08.03.2001

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
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1256

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pimentón de Murcia

PRODUCTO(S)

- Pimentón**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Denominación de Origen Protegida "Pimentón de Murcia"
Avda. de Santa Eulalia, 7
30850 Totana
Murcia
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada corresponde a toda la provincia de Murcia.

La zona de producción está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco y Totana, de la provincia de Murcia, situada en el sureste de España.

La zona de elaboración y envasado del “Pimentón de Murcia” comprende todos los términos municipales de la provincia de Murcia.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) no 464/2001 de la Comisión de 7 de marzo de 2001 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Diario Oficial de la Unión Europea. L66 de 08.03.2001.

PDO-ES-0113

08.03.2001

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

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.

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 Murcia»

Nº UE: PDO-ES-0113

DOP (X) IGP ()

1. Nombres

«Pimentón de Murcia»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Tipo de producto:

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

4. 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, libres de ataques de plagas o enfermedades y que proceda de la zona de producción delimitada.

Características de los frutos: Los pimientos de la variedad «Bola» son pimientos dulces, de poco peso. Desde el punto de vista de la fabricación del pimentón, se distinguen en los frutos tres partes: Pericarpio, semillas y pedúnculo. El pericarpio es semicarnoso, con la cavidad del fruto dividida en tres compartimentos iguales. Semillas abundantes y pedúnculo verde.

Los porcentajes de los mismos en el fruto desecado serán:

Pericarpio: 50 mínimo; semilla: 40 máximo; pedúnculo: 8 máximo.

Al fruto desecado se le denomina «Cáscara»

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

Características del pimentón: Características organolépticas: Sabor dulce, olor característico fuerte y penetrante, color rojo brillante, gran poder colorante, graso y sabroso, y con gran estabilidad de color y aroma.

Características físico-químicas:

- 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 la luz de malla).

- Categorías comerciales protegidas: Extra y «I».

Características analíticas:

Características	Extra	«I»
Color (1) - Unidades Asta mínimas	≥ 120	≥ 90
Humedad máxima en %	≤ 14	≤ 14
Extracto etéreo sobre materia seca en %, máximo	≤ 20	≤ 20
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 %

(1) En el momento de la molturación.

— Residuos de metales:

No contendrán residuos de metales pesados en cantidades superiores a las que se indican:

- arsénico: máximo 1 ppm,
- plomo: máximo 4 ppm.

— Ingredientes alimenticios:

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

El producto elaborado estará exento de semillas procedentes de otras variedades de pimientos; placentas, cálices y pedúnculos en proporción superior a la del propio fruto; colorantes artificiales y otras sustancias que afecten a los valores de los parámetros que definen a esta especia.

4.3. Zona geográfica.

La zona geográfica delimitada corresponde a toda la provincia de Murcia, en España.

— La zona de producción está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco y Totana, de la provincia de Murcia, situada en el sureste de España.

— La zona de elaboración y envasado del «Pimentón de Murcia» comprende todos los términos municipales de la provincia de Murcia.

4.5. Prueba del origen:

El pimentón de Murcia se elabora en instalaciones inscritas, a partir de pimientos desecados procedentes de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción; sale al mercado amparado por la denominación de origen y con contraetiqueta numerada una vez superados los controles establecidos. Los pimientos proceden únicamente de la variedad autorizada «Bola», cultivada en plantaciones inscritas.

4.5. Método de obtención

Se inicia en semilleros de los propios agricultores con semillas seleccionadas por ellos mismos de la primera cogida de la cosecha anterior y de frutos secados al sol. Se trasplanta a partir del 1 de abril al terreno definitivo, al que se le han dado labores preparatorias para desterronar, alisar y esponjarlo e incorporarle abonos minerales y estiércol. La plantación puede ser de tres maneras: mediante acolchado plástico, en surcos, o con riego localizado. En cualquier caso los riegos deben evitar encharcamientos pues las plantas son sensibles a la asfixia radicular. Los tratamientos contra plagas y enfermedades se aplican mayoritariamente con métodos de lucha integrada y agricultura ecológica.

El fruto, una vez maduro, se recolecta de forma manual y escalonada y se seca al sol durante varios días, o en secaderos de aire caliente. El contenido final de la humedad de la cáscara debe ser como máximo de un 14 %. Después se procede a la molienda hasta conseguir la finura adecuada, se envasa y etiqueta.

4.6. Vínculo

Las primeras noticias sobre el cultivo de pimientos se sitúan a comienzos del siglo XVI, y su introducción se atribuye a órdenes religiosas situadas en la zona de la Nora (Murcia). Las primeras simientes, llegadas posiblemente de América, eran frutos alargados y picantes. Debido a las condiciones medioambientales de esta zona del sureste español, de clima mediterráneo subtropical con escasa pluviometría y altas temperaturas, suelos salinos y escasos recursos hídricos, y a las técnicas de cultivo, su forma se fue redondeando y su sabor perdió el carácter picante pasando a ser dulce.

4.7. Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por la estructura de control. En ellas figurará obligatoriamente:

La mención «Denominación de Origen “Pimentón de Murcia”»

La categoría comercial «Extra» o «I»»

El tipo de secado: «Secado al sol» o «Secado en secadero».

Con carácter facultativo, en su caso, alguno de 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.