



Correos presenta un sello de la serie “Gastronomía. D.O. Protegidas. Extremadura” dedicado al Pimentón de la Vera



- Al acto de presentación han asistido el alcalde de Jaraíz de la Vera, Luis Miguel Núñez Romero, el presidente del CRDOP Pimentón de la Vera, Juan Hernández Roldán, y la directora de Filatelia y Relaciones Institucionales de Correos, Nuria Lera Hervás
- El sello está incluido en una hoja bloque de la serie “Gastronomía. D.O. Protegidas” que este 2024 tiene como protagonista a Extremadura con dos de sus productos más conocidos: el Pimentón de la Vera y la Cereza del Jerte
- Se puede adquirir en las oficinas de Correos, a través de [Correos Market](#), contactando con el servicio filatélico en el e-mail atcliente.filatelia@correos.com o llamando al 915 197197

Cáceres, 3 de abril de 2024.- Correos ha presentado hoy un sello de la serie “Gastronomía. D.O. Protegidas. Extremadura” dedicado al Pimentón de la Vera, en un acto celebrado en el Museo del Pimentón, en Jaraíz de la Vera, al que han asistido el alcalde de la localidad, Luis Miguel Núñez Romero, el presidente del CRDOP (Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida) Pimentón de la Vera, Juan Hernández Roldán, y la directora de Filatelia y Relaciones Institucionales de Correos, Nuria Lera Hervás; entre otros.

El sello está incluido en una hoja bloque de la serie “Gastronomía. D.O. Protegidas” que este 2024 tiene como protagonista a Extremadura con dos de sus productos más conocidos: el Pimentón de la Vera y la Cereza del Jerte.



Se puede adquirir en las oficinas de Correos, a través de [Correos Market](#), contactando con el servicio filatélico en el e-mail atcliente.filatelia@correos.com o llamando al **915 197197**.

Gastronomía. D.O. Protegidas. Extremadura. Pimentón de la Vera. Cereza del Jerte

Un año más, Correos emite su serie dedicada a las **Denominaciones de Origen Protegidas** de las diferentes regiones españolas. Este **2024**, la protagonista es **Extremadura** con dos de sus productos más conocidos: el **Pimentón de la Vera** y la **Cereza del Jerte**.

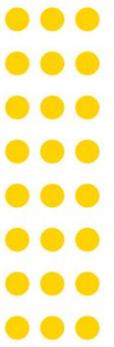
La denominación de origen es una indicación geográfica utilizada en un producto que tiene un origen geográfico concreto, cuyas cualidades, reputación y características se deben esencialmente a su lugar de origen. Es un sello que muestra un vínculo o relación causa-efecto entre las características específicas del producto y el medio geográfico de la zona de producción. De hecho, el nombre del producto lo identifica con un lugar determinado.

Es una figura de protección que sirven para amparar productos cuya calidad diferenciada se deba al origen. Estimulan la diversificación de la producción agroalimentaria y protegen el nombre de productos contra su imitación y otros usos indebidos. Ayudan al consumidor aportando información relacionada con el carácter específico de los alimentos.

El Pimentón de la Vera es el producto obtenido de la molienda de frutos de pimiento seco totalmente rojos, de las variedades del grupo de las "Ocales", Jaranda, Jariza, Jeromín, y de la variedad Bola, recolectados maduros, sanos, con el color característico de la variedad, secados con leña de encina y/o roble, por el sistema de secado de corriente vertical con hogar inferior, utilizado en la Vera, utilizando molinos de piedra de esmeril. Su sabor y aroma ahumados, intensos y penetrantes, debido al proceso de secado al que se somete a los pimientos. En cuanto a su coloración es rojo intenso con relativo brillo. Tiene un alto poder colorante. Tanto su sabor, aroma y color son altamente estables a lo largo del tiempo, debido principalmente, al lento proceso de secado al que los frutos son sometidos.

Se trata del primer producto agrícola que se industrializó en Extremadura; siempre asociado a los productos cárnicos de calidad, a los que confiere cualidades diferenciales de sabor, permitiendo su conservación a lo largo del tiempo.

La Denominación de Origen Protegida **Cereza del Jerte** ampara exclusivamente a cerezas originarias del área de producción situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres y enclavadas en la zona de agricultura de montaña Trasierra-Gredos Sur. Esta zona posee características geográficas, físicas, históricas y





culturales muy específicas y homogéneas. El cultivo se asienta en pequeñas fincas abancaladas, situadas en las laderas situadas en umbría o solana.

El producto certificado por este Consejo Regulador es cereza de mesa para su consumo en fresco. Las variedades locales que mayor volumen de producción aportan son las agrupadas bajo el nombre genérico "Picotas del Jerte" cuya característica principal es que no presentan pedúnculo, al desprenderse éste de forma natural en la recolección manual. El origen de todo este grupo de variedades es exclusivamente local, por lo que su procedencia está en la zona geográfica citada anteriormente.

Características técnicas

- Fecha de emisión: 25 de marzo 2024
- Procedimiento de impresión: Offset
- Papel: Estucado, engomado, fosforescente
- Formato de la Hoja bloque: 133 × 99 mm (horizontal)
- Formato de los sellos: 40 × 30 mm (horizontal) y 30 × 40 mm (vertical).
- Efectos en pliego: Hoja bloque con 2 sellos
- Valor postal de cada sello: 3 euros
- Tirada: 80.000 Hoja bloque

Acerca de Correos:

Correos nace hace más de 300 años y, tras una continua adaptación al mercado, hoy es el operador logístico y de paquetería líder en España. La estrategia actual de la compañía está centrada en la internacionalización, la sostenibilidad y la transformación digital para dar respuesta a las demandas de la sociedad. La empresa presta servicios al ciudadano a través de su red de 2.388 oficinas y sus cerca de 6.000 servicios rurales, distribuyendo 5,5 millones de envíos diarios. El Grupo Correos, que suma más de 48.000 profesionales, cuenta con 2 filiales: Correos Express dedicada a la paquetería urgente nacional e internacional, y Correos Telecom, encargada de la gestión y comercialización de infraestructuras de telecomunicación. Perteneciente al Grupo SEPI, forma parte de un holding empresarial que abarca un total de 14 empresas públicas.

Síguenos en:

