

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 223/12)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«PEMENTO DE OÍMBRA»

N° CE: ES-PGI-0005-0486-20.07.2005

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Calidad y Agricultura ecológica — Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475410
Correo electrónico: sgcaae@mapya.es

2. Agrupación:

Nombre: Hortoflor 2 SCG
Dirección: Barbantes-estación
32454 Cenlle (Ourense)
ESPAÑA
Tel. +34 988280402
Fax +34 988280399
Correo electrónico: hortoflor@hortoflor.com
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

1. Clase 1.6 — Frutas, hortalizas y cereales al natural o transformados.

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Pemento de Oímbra»

4.2. Descripción:

Los pimientos amparados por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) «Pemento de Oímbra» son los frutos pertenecientes al ecotipo de la especie *Capsicum annuum*, L, cultivado tradicionalmente en la zona de producción, con destino al consumo humano y comercializado en fresco, que se realiza cuando el fruto no ha alcanzado la madurez.

Las características del producto son las siguientes:

Características físicas y organolépticas:

- forma: regular, alargada, con 1 casco y 3 o 4 costillas y sin nervaduras importantes,
- peso: entre 100 g y 200 g por unidad,
- longitud del fruto: entre 10 cm y 20 cm,
- anchura de la base: entre 6 cm y 8 cm,
- sección transversal con 3 o 4 lóbulos
- forma del ápice: picudo o redondeado,
- piel: lisa y brillante, de color verde claro con tonalidades casi amarillas,
- espesor de la pared o carne: entre 6 mm y 8 mm,
- cata: sabor dulce, sin picor debido a la ausencia de capsicina, y olor de intensidad media.

Características químicas (valores medios):

- composición química: humedad (93 %), proteínas (1,3 g/100 g sobre peso fresco).

4.3. *Zona geográfica:*

La zona de producción está constituida por la comarca ourensana de Verín, integrada por los siguientes municipios: Oímbra, Verín, Castrelo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós y Vilardevós.

En esta comarca se enclava el valle del río Támeiga, que acoge un área con unas condiciones de clima y suelo muy apropiadas para este cultivo.

4.4. *Prueba del origen:*

La trazabilidad del producto está garantizada por su identificación en cada una de las etapas de producción y comercialización.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del Pliego de condiciones, el órgano de control gestionará un registro de productores y plantaciones, que estará permanentemente actualizado.

Únicamente los pimientos que se cultiven de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de condiciones y sus normas complementarias, en las plantaciones y por los productores inscritos en el registro, podrán ser amparados por la I.G.P. «Pemento de Oímbra».

Los inscritos tienen además la obligación de declarar la cantidad de pimiento amparado por la I.G.P. realmente producida y comercializada, mediante anotaciones en registros establecidos al efecto. El órgano de control comprobará la correspondencia entre las cantidades comercializadas por los envasadores y las producciones de los agricultores que los suministren, y las de éstos en relación con los rendimientos agronómicos de las parcelas inscritas.

Todas las personas, físicas o jurídicas, inscritas en el registro, las plantaciones, los almacenes, las industrias y los productos, estarán sometidos a las inspecciones y verificaciones realizadas por el órgano de control con objeto de comprobar que los productos protegidos cumplen los requisitos del pliego de condiciones y sus normas complementarias. Los controles se basarán en la inspección de plantaciones, almacenes e industrias, la revisión de documentación y un control del cumplimiento de los parámetros físicos descritos en el apartado 4.2. de este documento, comprobando que los pimientos recolectados se encuentran enteros, sanos, limpios y exentos de daños y heridas. Se podrá proceder además a la realización de análisis multiresiduos con la finalidad de comprobar que los valores obtenidos de plaguicidas se encuentran por debajo de los Límites Máximos de Residuos (LMR) fijados por la legislación vigente para el cultivo.

4.5. Método de obtención:

El proceso de selección de las plantas y frutos destinados a la obtención de semilla para propagación es realizado de manera tradicional por los propios agricultores, que basados en su experiencia escogen aquellos que presentan las mejores características (tamaño, forma y aspecto) para el posterior cultivo de un pimiento de calidad óptima.

El procedimiento de obtención del producto se describe a continuación:

— Propagación y transplante:

El fruto maduro (rojo) se seca y se extrae la semilla. Los semilleros se preparan a principios de marzo. El transplante a las parcelas de cultivo se realiza a partir de mediados del mes de mayo. El marco de plantación aproximado es de 50 cm × 40 cm. Las plantas de vivero procederán de productores autorizados inscritos en el correspondiente registro.

— Limitaciones productivas:

Bajo la protección de la I.G.P. «Pemento de Oímbra » serán admitidos aquellos pimientos obtenidos tanto en cultivo al aire libre como en cultivo bajo cubierta. Los rendimientos máximos permitidos serán, con carácter general, de 4,5 kg/m².

— Labores culturales:

El riego es fundamental para el desarrollo óptimo de este cultivo, debiendo efectuarse «al pie», ya que de otra forma dañaría a la flor, o en su caso al fruto.

La fertilización orgánica se concentrará en un solo abonado de fondo, con estiércol de vacuno o gallinaza.

La lucha contra posibles plagas y enfermedades estará dirigida fundamentalmente a la aplicación de métodos culturales como desinfección de semillas, tratamiento de semilleros y menores dosis de riego. En caso de ser necesario el uso de fitosanitarios, las materias activas empleadas serán las que generen menor impacto ambiental, y tengan mayor eficacia, menor toxicidad y problema de residuos, menor efecto sobre la fauna auxiliar y menor problema de resistencias.

— Recolección:

La recolección se realizará de forma manual, en estado inmaduro intermedio del fruto, y en el momento en que, a juicio de la experiencia de los agricultores, éste presente las condiciones idóneas para su comercialización, coincidentes con las características físicas relacionadas en el apartado 4.2. Constará de tantas pasadas como sean precisas, con los medios materiales (herramientas, cajas o contenedores, etc.) y humanos necesarios para evitar el deterioro del producto.

— Transporte y almacenamiento:

Los pimientos se trasladarán en recipientes rígidos, evitando el aplastamiento. La descarga se realizará de modo que se minimicen los efectos de la caída libre del producto. Los lugares de almacenamiento se encontrarán correctamente aireados.

— Comercialización:

La comercialización se realizará en bolsas de malla con pesos de 1 kg a 5 kg, o en cajas de cartón de 5 kg a 10 kg. Los materiales utilizados estarán autorizados por la legislación alimentaria vigente. El contenido de cada envase será homogéneo en cuanto a calidad, estado de madurez y coloración. Se podrán establecer otras formas de presentación cuando se compruebe que no afectan negativamente a la calidad del producto. El período de comercialización estará comprendido entre el 15 de junio y el 15 de octubre, pudiendo modificarse este período cuando, en razón a las circunstancias climáticas de la temporada, las características del producto así lo aconsejen.

4.6. Vínculo:

Este pimiento es un ecotipo local cultivado desde tiempos muy antiguos por los agricultores del área geográfica definida. Como consecuencia de su limitada producción y de su escasa difusión a lo largo de los años, su cultivo no se ha extendido fuera de este ámbito geográfico, siendo incluso hoy en día el único lugar donde se produce este pimiento.

Como reflejo de su fama y popularidad nace en el año 1998 la Feira do Pemento, acontecimiento festivo de exaltación gastronómica del «Pemento de Oímbra» celebrado con carácter anual a primeros del mes de agosto, y en el cual, a parte de la degustación y promoción del producto, se organizan concursos gastronómicos y conferencias técnicas para los productores. Prueba de su fama, es de destacar los numerosos establecimientos de restauración de la Comarca de Verín que incluyen el «Pemento de Oímbra» en su carta, los cuales ven en sus cualidades culinarias y en las múltiples posibilidades de preparación que ofrece, un excelente reclamo comercial.

Esta reputación proviene de la conjunción de muchos factores, entre los que están el material vegetal, la tierra y el microclima de los valles productores.

Material vegetal

Las prácticas tradicionales de los agricultores locales manteniendo y seleccionando las mejores plantas, al tiempo que adaptando las técnicas de producción a las condiciones del territorio, tienen como consecuencia la aparición de un producto con unas características específicas y una calidad que han llevado al pimiento de Oímbra a alcanzar una notable reputación.

Características edáficas

Las características edáficas refuerzan la idoneidad de este territorio para el cultivo del pimiento, ya que abundan los suelos de textura franco-limosa y areno-limosa y ricos en materia orgánica, con un drenaje que favorece la infiltración, por lo que pueden recibir riegos frecuentes (es una planta sensible a la sequía, por lo que el suelo debe mantenerse siempre húmedo), pero evitando los encharcamientos (que pueden provocar asfixia o podredumbre apical de los frutos).

Características climáticas

Las características climáticas del área delimitada resultan especialmente adecuadas para el cultivo del ecotipo Oímbra y explican la dilatada tradición de su cultivo en esta área y sus singulares características.

El «Pemento de Oímbra», como la mayoría de los pimientos de sabor dulce, es una planta muy exigente en cuanto a luminosidad, la cual se ve favorecida en la zona de producción por la exposición SE, y temperatura, factor ambiental que, para el área delimitada, presenta unos valores óptimos para cada fase del desarrollo del cultivo.

La germinación requiere una temperatura mínima de 13 °C, que en este área se consigue a partir del mes de abril; mientras que las temperaturas óptimas para su desarrollo oscilan entre 20 y 25 °C (diurnas) y entre 16 y 18 °C (nocturnas), que en esta zona están garantizadas para el periodo que va de julio a agosto. Durante el mes de septiembre las temperaturas nocturnas (promedio de 14,4 °C) resultan demasiado bajas para el cultivo de pimientos dulces de calidad al aire libre la mayoría de los años, lo que justifica la utilización de túneles, que tienen una cierta implantación en el sector.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Dirección: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tel. +34 881997276
Fax +34 981546676
Correo electrónico: ingacal@xunta.es

El INGACAL es un organismo público, dependiente de la Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. Etiquetado:

Los pimientos comercializados bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Pemento de Oímbra», deberán llevar la etiqueta comercial correspondiente a la marca propia de cada productor/ envasador y una contraetiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa autorizada por el órgano de control, con el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida. Tanto en la etiqueta comercial como en la contraetiqueta figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Pemento de Oímbra».