

**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 308/14)

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 HERBÓN»**

**N° CE: ES-PDO-0005-0509-15.11.2005**

**DOP ( X ) IGP ( )**

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 Agroalimentaria 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: S.A.T. PIMERBÓN y otro.  
Dirección: Herbón s/n- Padrón (A Coruña)  
Tel. +34 981810803  
Fax —  
Correo electrónico: —  
Composición: Productores/transformadores ( X ) Otros ( )

**3. Tipo de producto:**

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 Herbón»

**4.2. Descripción:**

Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Pemento de Herbón», son los frutos de la especie *Capsicum annuum*, L, procedentes de los ecotipos locales de la variedad «Padrón», siempre que procedan de parcelas inscritas en el correspondiente registro, gestionado por el órgano de control. El fruto es recolectado en estado inmaduro precoz (tamaño comercial) para su comercialización en fresco, presentando las siguientes características:

**Características físicas y organolépticas**

— Forma: fruto corto (tipo C4, según clasificación Pochard), alargado con tres o cuatro lóculos en el ápice.

— Peso aproximado: entre 3,5 y 4,5 g por unidad.

- Longitud aproximada del fruto: entre 3,5 y 5,5 cm.
- Diámetro máximo (anchura): entre 1,5 y 2 cm.
- Ápice: hundido.
- Longitud del pedúnculo: entre 3,5 y 6 cm.
- Piel: lisa y brillante, de color verde, ligeramente claro.
- Espesor de la pared intermedia o carne: presenta un espesor fino de aproximadamente 1,5 mm.
- Sección longitudinal: trapezoidal.
- Relación peso del fruto/peso semilla: 3,2 (valor medio).
- Cata: aroma de intensidad moderada, de sabor dulce, pudiendo ser ligeramente picante.

Una de las características organolépticas más destacadas del «Pemento de Herbón» se refiere a que no todos los frutos presentan sabor picante, sino que éste aparece ocasionalmente («uns pican e outros non», de acuerdo con la conocida frase popular referida a este producto) y que es un picor ligero, ya que los productores se esmeran en seleccionar el producto eliminando aquellas plantas y frutos con sabor picante más intenso. La forma en la que se ha llegado a conseguir esto, partiendo de una variedad originalmente picante, es quizás el elemento de prueba más importante referente al vínculo con el «saber hacer» de los productores de la zona, tal como se detallará en el apartado 4.6 referido al vínculo.

#### Características químicas (valores medios)

- Expresados en g/100 g sobre peso fresco: agua (91), glucosa (0,85), fructosa (0,75), sacarosa (no se detecta), almidón (0,81), fibra (2,2), pectinas (0,73).
- Expresados en mg/100 g sobre peso fresco: ácido cítrico (28), ácido fumárico (1,1), ácido málico (208), ácido oxálico (140), vitamina C (24), Clorofila a (7,9), Clorofila b (3,4), luteína (1,6),  $\beta$ -carotenos (0,92).

#### 4.3. Zona geográfica:

El ámbito geográfico de la zona de producción amparada por la D.O.P. «Pemento de Herbón» coincide con la de acondicionamiento y envasado, estando constituida por los siguientes municipios: Padrón, Dodro y Rois, pertenecientes a la comarca de O Sar, situada al sur de la provincia de A Coruña, y Pontecesures y Valga, de la comarca de Caldas, situada al norte de la provincia de Pontevedra.

Esta área de la vertiente atlántica de Galicia, está constituida por un conjunto de valles con reducida altitud, delimitados por los ríos Ulla y Sar y protegidos por varias sierras y la península del Barbanza, que aíslan la zona y proporcionan unas condiciones edafoclimáticas, muy adecuadas para este cultivo. Constituye, de acuerdo con la descripción de Abel Bouhier (*La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire*. La Roche-Sur\_Yvon. 1979. Vol. I), un pequeño openfield de tipo atlántico, en el que una estructura original de terrazas y campos de cultivo (agras) estaba, ya en 1960, en vía avanzada de desaparición del sistema de rotaciones obligatorias para conformar un sistema de cultivo especializado. El nombre de la denominación, «Herbón», es el topónimo de la parroquia (subdivisión municipal típica de Galicia) del ayuntamiento de Padrón en la que se ubica el convento de San Antonio de Herbón, al que se vincula la introducción de este pimiento procedente de América.

#### 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 dos registros, que estarán permanentemente actualizados: uno de productores y plantaciones y otro de almacenes e instalaciones de envasado.

Únicamente los pimientos que se cultiven de acuerdo con las condiciones establecidas en el Pliego de condiciones y demás normas complementarias, en las plantaciones y por los productores inscritos en el correspondiente registro, podrán ser amparados por la D.O.P. «Pemento de Herbón». De igual modo, sólo podrán obtener el amparo de la D.O.P. «Pemento de Herbón», los pimientos manipulados y envasados en instalaciones inscritas en el registro correspondiente.

Los inscritos tienen además la obligación de declarar la cantidad de Pemento de Herbón con DOP 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, titulares de bienes inscritos en los registros, las plantaciones, los almacenes, las instalaciones de envasado 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 demás normas complementarias. Los controles se basarán en la inspección de plantaciones, almacenes e instalaciones de envasado, la revisión de documentación y un control del cumplimiento de los parámetros físicos (peso y longitud del fruto, espesor de la carne ...) 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.

Toda la producción se comercializará en envases con la etiqueta numerada identificadora de la DOP.

El envasado de los pimientos deberá realizarse en la zona geográfica delimitada, lo que contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de calidad de los pimientos de Herbón. Ello es así porque el pimiento de la DOP Pemento de Herbón tiene una pared fina, muy sensible a la deshidratación, por lo que es necesario su envasado y comercialización al poco tiempo de su recolección. Habitualmente el envasado y la posterior distribución comercial se realizan antes de las 24 horas y raramente después de las 48 horas desde la recolección. Suprimir desplazamientos y tiempos muertos innecesarios son elementos fundamentales a la hora de garantizar la calidad del producto.

Por otra parte, se trata de un producto delicado que obliga a extremar los cuidados en la manipulación y el envasado, que se realiza en bolsas de escaso peso (400 gr) para evitar su deterioro y la alteración de sus características organolépticas.

Por último, otro elemento que justifica el envasado en origen es el de la práctica de la selección post-cosecha: los productores durante el proceso de envasado eliminan aquellos pimientos que, de acuerdo con su experiencia y saber hacer tradicional, no deben ser comercializados bajo la denominación de origen, sobre todo aquellos que puedan ser excesivamente picantes, que reconocen por su color (menos intenso), tacto (con piel tirante y que estallan al apretarlos) y forma (más curvados de lo normal). Esta práctica, fundamental para preservar la calidad de este producto, sólo puede efectuarse si el envasado es realizado en el área de producción.

#### 4.5. Método de obtención:

Entre las principales pautas de manejo del pimiento de Herbón, que permiten obtener un producto diferenciado, destacan especialmente las cuidadosas selecciones realizadas por los agricultores de la zona tanto para la obtención de semilla para propagación como, sobre todo, la selección uno a uno de los pimientos para lograr un producto con calidad óptima para comercializar.

El procedimiento de obtención del producto se describe a continuación:

#### Propagación y trasplante

Cada campaña, los agricultores de la zona delimitada escogen, de acuerdo con su experiencia y buen hacer, una a una las plantas que serán destinadas a la producción de semilla a utilizar en la temporada siguiente. Así, en primer lugar se realiza una inspección visual, en la que se tienen en cuenta diversos criterios para la elección de las mejores plantas (sanas y bien estructuradas, con frutos de 3 lóculos que no presenten deformaciones ni manchas). A continuación se realiza una cata in situ en crudo de los pimientos de las plantas seleccionados en primera instancia, con el objeto de comprobar la intensidad de picor de los mismos (nivel de capsicina) y obtener el buscado sabor suave, aceptando algunos ejemplares ligeramente picantes, ya que ésta constituye una característica organoléptica muy destacable del pimiento de Herbón, en contraposición al producto de otras zonas, en donde la proporción de capsicina es mucho mayor y más generalizada en el producto.

Los frutos escogidos, una vez maduros (color rojo), se recolectan y se maceran en agua, consiguiendo de este modo que las semillas se desprendan de la placenta. Las semillas obtenidas se secan rápidamente para evitar alteraciones en su poder de germinación. Las semillas o plántulas procederán de agricultores inscritos en el registro de productores y plantaciones. La preparación del semillero y la siembra se inicia en los meses de octubre, continuando en noviembre, diciembre y enero.

El cultivo podrá realizarse tanto al aire libre como protegido bajo cubierta. En el cultivo bajo cubierta no hay uso de calefacción ni iluminación artificial, siendo el objeto de estas instalaciones únicamente el de proteger el cultivo de posibles heladas y adelantar la entrada en producción y prolongarla unas semanas al inicio del otoño, sin que ello suponga una alteración sensible de las condiciones ambientales naturales de cultivo. La plantación bajo cubierta se efectúa, siempre directamente sobre el suelo, en febrero y marzo, para comenzar la recolección de los frutos en mayo. Al aire libre la plantación se lleva a cabo durante los meses de abril y mayo, comenzando la recolección en junio-julio. La densidad de plantación bajo cubierta es de 2-4 plantas por metro cuadrado, siendo práctica habitual el entutorado con hilos de rafia a distintas alturas. Al aire libre la densidad es de 3-5 plantas por metro cuadrado.

#### Limitaciones productivas

Se admitirán bajo la protección de la D.O.P. «Pemento de Herbón» los pimientos obtenidos tanto en cultivo al aire libre como bajo cubierta. Los rendimientos máximos permitidos serán de 3,5 kg/m<sup>2</sup> al aire libre y de 6 kg/m<sup>2</sup> bajo cubierta.

#### Labores culturales

El riego es doblemente importante en el cultivo del pimiento de Herbón. Por una parte, influye en el desarrollo fisiológico del propio cultivo, debiendo efectuarse «al pie», pues de otra forma dañaría a la flor, o en su caso al fruto. Además, resulta fundamental para evitar situaciones de estrés hídrico, ya que temperaturas elevadas (mayores de 30 °C) combinadas con una baja humedad ambiental y del suelo provocan un considerable aumento de los valores de capsicina en el fruto. La fertilización será la óptima de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes en el suelo y en la planta, teniendo en cuenta de este modo las extracciones del cultivo, el estado nutricional de la planta, el nivel de fertilidad del suelo y las aportaciones realizadas por otras vías (agua, materia orgánica, etc.).

La lucha contra posibles plagas y/o enfermedades estará dirigida a la aplicación de métodos culturales como desinfección de semillas o tratamiento de semilleros. En caso de resultar 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 resistencia.

#### Recolección

La recolección se realizará de forma manual, diariamente en las semanas de mayor producción. El fruto se recolecta en un estado inmaduro precoz y en el momento en que, a juicio de los experimentados agricultores de la zona, 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 para la obtención de frutos de excelente calidad, con los medios materiales (utensilios de corte, cajas, contenedores, etc.) y humanos necesarios para evitar el deterioro de los mismos.

#### 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, con condiciones ambientales próximas a las óptimas para la conservación del producto, del orden de 7 a 13 °C y con una humedad relativa entre 90 y 95 %.

### Selección post-cosecha, envasado y comercialización

Nuevamente, es a través de la propia experiencia de los agricultores de la zona por la que se seleccionan los pimientos aptos para su comercialización y se descartan los que no lo son. Esta operación, aunque ya se realiza en parte durante la recolección, se hace principalmente de forma previa al envasado. Así, los productores escogen manualmente sólo aquellos frutos que cumplen unos estrictos requisitos en cuanto a color (se optará por aquellos con una coloración más intensa), tacto (al apretarlos no deben estallar, la piel no debe mostrarse demasiado tirante y se descartarán aquellos pimientos con una baja relación peso semilla/peso fruto) o forma (la curvatura admisible será mínima). Así, escogiendo los pimientos de uno en uno bajo estos parámetros, de acuerdo con un «saber hacer» transmitido de generación en generación, los productores consiguen seleccionar aquellos ejemplares que mantienen las características que los hacen únicos. Los que no cumplen con esos parámetros no serán comercializados bajo la denominación de origen.

La comercialización se realizará en bolsas de aproximadamente 400 gramos de peso, de materiales para uso alimentario autorizados por la legislación alimentaria vigente. 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 1 de mayo y el 31 de octubre, pudiendo modificarse este período cuando, en razón de las circunstancias climáticas de la temporada, las características del producto así lo aconsejen.

#### 4.6. Vínculo:

El inicio del cultivo del pimiento en Galicia se asocia a las semillas traídas desde la región mexicana de Tabasco por los monjes Franciscanos al convento de Herbón, localidad perteneciente al municipio de Padrón, en el Siglo XVII. El pimiento seco y molido ya se comercializaba en Herbón a finales del siglo XVIII, constituyendo una importante fuente de ingresos, (Archivo General de Simancas. Catastro de la Ensenada. Respuestas Generales. Provincia de Santiago. Libro 253, fol. 1). El proceso de selección varietal y las prácticas culturales de recolección precoz comienzan entonces, transmitiéndose desde la comunidad monacal a los agricultores de su área de influencia, conformando un sistema de producción altamente especializado, en el que la semilla era transmitido como bien parafernial (formando parte de la dote) y nunca fuera de la zona de producción. Así, las especiales condiciones geográficas, edáficas y climáticas de la zona, el aislamiento genético consecuencia de la autofecundación y las especiales prácticas de selección derivadas del «saber hacer» de los agricultores posibilitó la existencia de un producto altamente diferenciado, comercialmente beneficioso y restringido a esa área geográfica durante siglos, como recogen autores como el citado A. Bouhier, que destaca en los años 60 del pasado siglo «el cultivo de los pimientos, muy altamente especializado y altamente productivo, del pequeño sector de Herbón- Padrón»

La reducida altitud sobre el nivel del mar, la protección que suponen los sistemas montañosos que rodean los valles de producción y la proximidad a la costa proporcionan unas características climáticas diferenciadas, con un elevado régimen pluviométrico (precipitación media anual del orden de 1 500 mm), vientos dominantes de Sur-Oeste y Norte, temperaturas suaves y una oscilación térmica poco acusada, con temperaturas medias anuales de 15 °C y raramente inferiores a 3 °C en los meses más fríos. Este microclima constituye indudablemente un elemento importante a la hora de obtener las características específicas del pimiento de Herbón.

Las características del suelo están condicionadas por dos factores, como son el material litológico original y el clima, proporcionando suelos ácidos que proceden tanto de la alteración de rocas graníticas como de sedimentos aluviales. Estos suelos cuentan además con un espesor considerable, baja pedregosidad superficial, textura franco arenosa y un buen drenaje, lo que los hace muy aptos para este cultivo.

De este modo, las suaves temperaturas, las escasas oscilaciones térmicas, así como los suelos de la zona, y las prácticas culturales tradicionales inciden de manera directa en sus características morfológicas y organolépticas, en particular sobre el color y la relación entre el peso del fruto y el de la semilla, con un valor medio de 3.2, significativamente inferior al de otras áreas de producción, que influye a su vez en el bajo nivel de capsicina presente en sus tejidos (0,114 mg de capsicinoides/g peso seco en el estadio comercial del fruto). Diversos trabajos científicos acreditan que es fácil distinguir los pimientos de Herbón cultivados en el área delimitada respecto de otros de la misma variedad cultivados en climas más cálidos (hacia donde se ha extendido su producción), no sólo por las características morfológicas y organolépticas citadas, sino también por la longitud del fruto (entre 3,5 y 5,5 cm) y por la proporción del esteroide denominado estigmasterol, que alcanza un valor medio del 1,304 % para el Pemento de Herbón frente al valor medio de 5,164 % obtenido en pimientos de la variedad comercial Padrón cultivados en el sur de España. La determinación de este porcentaje de estigmasterol permite diferenciar con un 100 % de seguridad los pimientos de Herbón respecto a los de otras latitudes.

Por otra parte, las prácticas ancestrales de los agricultores locales, manteniendo y seleccionando las mejores plantas, al tiempo que adaptando las técnicas de producción a las condiciones del territorio, han dado como resultado un producto extraordinariamente ligado al medio y con unas excelentes cualidades culinarias. Resulta especialmente importante añadir también que este trabajo de preservación y selección varietal continua se ha traducido en la utilización de semilla de propagación propia, procedente únicamente de agricultores de la zona delimitada, con una ausencia generalizada del empleo de la variedad comercial «Padrón», que ha sido extendida a otros ámbitos geográficos. Esta especial selección, tanto del material de propagación como la selección de los frutos con carácter posterior a la cosecha aportan al pimiento DOP «Pemento de Herbón» su especial calidad y carácter diferenciable. Es muy interesante anotar que con el «Pemento de Herbón» ha ocurrido un fenómeno muy similar al de algunas variedades de uva: siendo originaria de la zona de producción, la inscripción de la variedad comercial «Padrón» ha hecho que su cultivo se haya extendido a otras áreas geográficas muy distantes, pero sin que se hayan mantenido las especiales características organolépticas de los pimientos producidos en el área de origen, de modo que los «Pementos de Herbón» continúan siendo muy demandados en el mercado, pagándose a precios muy superiores, incluso más del doble.

La utilización de sistemas de cultivo bajo cubierta por parte de los agricultores de la zona desde hace varias décadas, es una muestra de la adaptación de las técnicas de producción, sin que ello signifique pérdida de la interacción entre el medio y las características específicas del producto: se trata de sencillos túneles de plástico, en los que no se hace un verdadero control de las condiciones ambientales del cultivo, que sigue expuesto en lo fundamental a los factores naturales del medio, dado que estas estructuras bajo cubierta no poseen calefacción ni iluminación artificial y el cultivo se realiza directamente sobre el suelo.

#### 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](mailto: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 Denominación de Origen Protegida «Pemento de Herbón», deberán llevar la etiqueta comercial correspondiente a la marca propia de cada productor/ envasador y una etiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada por el órgano de control, con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida. Tanto en la etiqueta comercial como en la etiqueta propia de la denominación figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Pemento de Herbón». Además, en la etiqueta comercial se indicará la variedad de los pimientos con la expresión «variedad Padrón».

---