

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 198/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

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 ⁽²⁾****«PEMENTO DE MOUGÁN»****N° CE: ES-PGI-0005-01133 — 26.07.2013****IGP (X) DOP ()****1. Denominación**

«Pemento de Mougán»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6 Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Pemento de Mougán» es el fruto de la especie *Capsicum annuum*, L., del ecotipo local conocido como «Pemento de Mougán». Es un fruto semicartilaginoso de color verde en estado de inmadurez y rojo en estado maduro. El fruto es cuadrado (A4 según Pochard, 1966), clasificándose según su forma como CMV3L (cuadrado morro de vaca tres lóbulos) siendo recolectados en verde (estado inmaduro precoz) y destinados a la comercialización en fresco.

Las características del fruto destinado a la comercialización son las siguientes

- forma: sección longitudinal cuadrada y sección transversal ligeramente surcada y con el extremo apical marcado con tres o cuatro cantos,
- peso: entre 6 y 15 gramos por unidad,
- longitud del fruto: entre 3 y 6,5 cm,
- anchura: entre 2,5 y 4 cm,
- pedúnculo: entre 2 y 5 cm., siempre de menor longitud que el fruto; es rígido y con curvatura,
- piel: de color verde oscuro brillante,

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

- espesor de la pared o carne: fina, de 1,5 mm aproximadamente,
- cata: carne de textura fina y jugosa, de sabor dulce, ligeramente herbáceo y a veces picante, con aroma de intensidad moderada.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases del cultivo deben realizarse en la zona geográfica delimitada, área en la que se dan las condiciones naturales óptimas para el desarrollo de este ecotipo local de pimiento.

Únicamente podrán emplearse semillas que pertenezcan a líneas seleccionadas, las cuales garantizan la obtención de un producto de máxima calidad.

La preparación del semillero y la siembra se realiza entre los meses de diciembre y enero. Tras la germinación, cuando las plantas alcanzan unos 5 cm aproximadamente, se procede al repicado, siendo trasplantadas a bandejas con alveolos. También se admite el método tradicional de siembra sobre el terreno y posterior trasplante.

El cultivo se realiza al aire libre o bajo cubierta. En el primer caso, la plantación se hace entre los meses de abril a junio, con densidades de 3 a 6 plantas por metro cuadrado. En el cultivo bajo cubierta, la plantación se hace en marzo o abril, con densidades de 2 a 4 plantas por metro cuadrado.

La recolección es manual y se hacen tantas pasadas como sean precisas para la obtención de frutos de calidad. Se utilizarán los medios materiales (herramientas, cajas o contenedores, etc.) y humanos necesarios para evitar el deterioro del producto. El traslado al almacén de manipulación se hará con la mayor prontitud posible, en cajas u otro tipo de recipientes rígidos para evitar el aplastamiento. La descarga se hará de manera que se minimicen los efectos de la caída libre del producto.

Ordinariamente, el período de recolección y comercialización comienza el 1 de junio y finaliza el 15 de noviembre, y las producciones máximas admisibles son de 6 kg por metro cuadrado al aire libre y 8 kg por metro cuadrado en cultivo bajo cubierta, aunque estos parámetros pueden ser modificados en función de las condiciones meteorológicas de cada temporada.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El envasado del producto se realizará en la zona geográfica definida (Ayuntamiento de Guntín), como método eficaz de protección de las características particulares y de calidad de los pimientos de Mougán. Esto se justifica en el hecho de que, al tratarse de un producto perecedero y delicado comercializado en fresco, es necesario extremar los cuidados en la manipulación, la selección previa al envasado y el propio envasado. El envasado se realiza habitualmente en las primeras 24 horas después de la recolección. La selección que se realiza tanto en el campo como en el envasado pretende no solo identificar el producto que reúne las características morfológicas descritas, sino también eliminar los pimientos que tengan mayor probabilidad de presentar excesivo sabor picante, cualidad que aumenta con el tamaño del pimiento, con su forma irregular y con la rigidez de su carne. Estas características son reconocidas de forma casi intuitiva por los agricultores de la zona debido a su experiencia.

Los pimientos de la IGP «Pemento de Mougán» se comercializarán en bolsas de polietileno transparente con una capacidad que puede oscilar entre los 200 y 400 gramos de producto. Podrán ser autorizados otros tamaños, y también otros materiales de envasado, dentro de los permitidos por la legislación alimentaria.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Los pimientos comercializados bajo el amparo de la indicación geográfica protegida «Pemento de Mougán» deberán llevar en su envase la etiqueta comercial correspondiente a cada productor/envasador y una etiqueta propia de la IGP (contraetiqueta), de codificación alfanumérica, utilizada bajo la supervisión del órgano de control, con el logotipo oficial de la indicación geográfica protegida que figura a continuación:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El ámbito geográfico de la indicación geográfica protegida «Pemento de Mougán» comprende la totalidad del territorio del Ayuntamiento de Guntín, que está enclavado en la comarca de Lugo, en Galicia.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona delimitada forma un territorio homogéneo desde el punto de vista climático y edafológico. Se trata de una área protegida por sistemas montañosos que rodean a los valles de producción que originan un microclima diferenciado, lo que se combina con la presencia de suelos óptimos para este cultivo. Las formaciones litológicas más abundantes son rocas ígneas (granitos) y metamórficas (pizarras, esquistos y algún tramo cuarcítico). En cuanto a la textura del terreno se caracteriza por un alto contenido de arena y predominan los terrenos de clasificación franco-arenosa con alto contenido en materia orgánica y pH bajo.

Es una zona en la que no llueve mucho —unos 1 000 mm— para lo que es costumbre en Galicia, ya que está protegida frente a los vientos de componente Oeste. Esto provoca una cierta sombra pluviométrica, con un número del orden de 130 días de precipitación superior o igual a 1 mm.

En cuanto a las temperaturas, la media en verano es de 17,2 °C, en otoño de 12,5 °C, en invierno de 6,7 °C y en primavera de 10,5 °C. La temperatura media de las máximas es en verano de 23,4 °C, en otoño de 17,2 °C, en invierno de 9,9 °C y en primavera de 15,3 °C. La temperatura media de las mínimas en verano es de 11,1 °C, en otoño de 7,8 °C, en invierno 3,5 °C y en primavera de 5,6 °C.

Por otra parte, en el capítulo de especificidad territorial también hay que resaltar el factor humano. Las prácticas tradicionales de los agricultores locales manteniendo y seleccionando las mejores plantas y parcelas, al tiempo que adaptando las técnicas de producción a las condiciones del territorio, son fundamentales en la consecución de este producto. La selección practicada localmente, así como su cuidado por evitar hibridaciones indeseadas, ha sido un factor decisivo a la hora de obtener un pimiento homogéneo.

5.2. *Carácter específico del producto*

Se trata de un ecotipo local adaptado a las condiciones del área de producción. Entre estas características específicas destaca su morfología (es de un pimiento de pequeño tamaño, que se consume en verde), el fino espesor de su pared y sus características culinarias, entre las que destaca su textura, fina y jugosa y el sabor dulce, ligeramente herbáceo, a veces picante.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El «Pemento de Mougán» es un ecotipo local cultivado desde tiempos remotos por los agricultores de Guntín. 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 dicho ámbito geográfico, aunque hay testimonios de emigrantes que llevaron la planta a otras zonas de España para producir allí los pimientos, pero con resultados desalentadores en todos los casos, lo que denota la importancia del ecosistema de producción en las cualidades del producto.

El nombre de la denominación, «Mougán», es un nombre geográfico que se corresponde con la parroquia del ayuntamiento de Guntín desde donde partían en el transporte público los pimientos destinados al mercado de la capital. Esta parroquia es colindante con la de Mosteiro, lugar donde se ubicaba el cenobio al que la tradición vincula con el inicio de la selección y cultivo de estos pimientos.

En el área delimitada se dan las condiciones idóneas para el cultivo del «Pemento de Mougán», que podrían resumirse en: humedad relativa alta, temperaturas moderadas, baja oscilación térmica, suelos ligeramente ácidos y suficiente circulación de aire para favorecer el movimiento de polen entre las plantas. Este clima húmedo, con veranos suaves y escasa amplitud de las oscilaciones térmicas, representa un elemento fundamental para conseguir las características propias del «Pemento de Mougán», especialmente en lo relativo al espesor y textura de la carne. A ello hay que unir el saber hacer de los agricultores locales, que a lo largo de los años han ido seleccionando las plantas mejor adaptadas a estas condiciones y que producían los pimientos que tenían las mejores cualidades, hasta dar lugar a este ecotipo local, genuino de este territorio.

Los orígenes del «Pemento de Mougán» se remontan a mediados del siglo XVIII, vinculados al Monasterio de Ferreira de Pallares, del que dependía el cenobio que había en la parroquia de Mosteiro, colindante con la de Mougán. Según cuenta la tradición, fueron los frailes los que introdujeron las simientes del pimiento en la comarca.

Tradicionalmente la comercialización de los pimientos se realizaba en las ferias de Lousada, Portomarín y Grolos, y, sobre todo, en la plaza de abastos de Lugo, capital de la provincia.

En los «Mapas nacionales de abastecimientos del ministerio de industria y comercio de la provincia de Lugo» encontramos una referencia escrita de los años 1943-1946 relativa a este cultivo en el ayuntamiento de Guntín. También se encuentran referencias a él en el Censo agrario de 1962.

En el capítulo festivo y de exaltación de este producto, indicar que desde el año 1997 se celebra la «Pementada de Mougán» coincidiendo con el primer viernes del mes de agosto. Además, desde el año 1999 se celebra en la parroquia de Grolos, el día 14 de agosto, la fiesta de exaltación del pimiento. Por otra parte, en la capital municipal se celebra la «Festa do Pemento de Mougán» el último sábado del mes de agosto.

En definitiva, la inscripción del producto como indicación geográfica protegida se basa en sus características específicas ligadas al territorio, por tratarse de un ecotipo de pimiento adaptado a las condiciones de esta zona geográfica, resultado de la selección realizada secularmente por sus cultivadores locales.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽³⁾]

Diario Oficial de Galicia nº 101, de 29 de mayo de 2013.

http://www.xunta.es/dog/Publicados/2013/20130529/AnuncioG0165-210513-0008_es.pdf

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.