



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“PEMENTO DE MOUGÁN”

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “PEMENTO DE MOUGÁN”

PLIEGO DE CONDICIONES

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación geográfica protegida (I.G.P.) “PEMENTO DE MOUGÁN”.

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los pimientos amparados por la Indicación geográfica protegida (I.G.P.) “Pemento de Mougán” son los frutos de la especie *Capsicum annuum, L.*, del ecotipo local conocido por ese mismo nombre.

El “Pemento de Mougán” tiene 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 plantas son de consistencia herbácea, muy ramificadas, porte medio (alcanzando entre 50 y 90 cm al aire libre y entre 60 y 120 cm en estructuras bajo cubierta) y de ciclo semiprecoz, con hojas pequeñas, lanceoladas y de elevada floración con los frutos normalmente colgantes.

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.



- 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.

C. ZONA GEOGRÁFICA

El área de producción del pimiento amparado por la Indicación geográfica protegida está constituida por la totalidad del municipio de Guntín en Lugo.

Esta zona, históricamente dedicada al cultivo del “Pemento de Mougán”, está constituida por un territorio con unas características homogéneas desde el punto de vista climático y edafológico, que marcan las características del producto. Se trata de una comarca natural 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 muy adecuados para este cultivo.

El clima húmedo, con veranos suaves y escasa amplitud de las oscilaciones térmicas, representa un elemento fundamental para conseguir las características descritas, especialmente en lo relativo al espesor y textura de la carne. Las técnicas de cultivo y de selección empleadas por los agricultores locales, constituyen otro elemento diferenciador nada desdeñable.

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.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Controles.

Únicamente los pimientos que se cultiven de acuerdo con las condiciones establecidas en este pliego de condiciones y demás normas complementarias de aplicación, en las parcelas y por los productores inscritos en el correspondiente registro, podrán ser amparados por la I.G.P. “Pemento de Mougán”.

Los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad de los productores, almacenistas y envasadores de la I.G.P. “Pemento de Mougán”. Estos operadores



deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa del mismo, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y demás normas complementarias, el órgano de control contará con registros, permanentemente actualizados, de productores y plantaciones, y de almacenes y plantas envasadoras.

En el registro de productores y plantaciones se inscribirán todas las parcelas que, además de estar situadas en la zona de producción acogida por la Indicación geográfica protegida, cumplan los requisitos exigidos y así lo hayan solicitado sus titulares.

En el registro de almacenes y plantas envasadoras se podrán inscribir todas aquellas instalaciones que, además de estar en el área geográfica delimitada, reúnan las condiciones para una adecuada manipulación del producto, en base a los requisitos de este pliego de condiciones y demás normas complementarias de aplicación.

Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros, las plantaciones, los almacenes, las plantas envasadoras y los productos, estarán sometidos a las inspecciones y verificaciones realizadas por el órgano de control, con objeto de comprobar que los productos amparados cumplen los requisitos del pliego de condiciones y demás normas complementarias.

Los operadores 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 verificará en cada campaña las cantidades de pimientos certificadas por la Indicación geográfica protegida que fueron expedidas al mercado, para comprobar que es correcta su relación con las cantidades producidas o adquiridas a los productores censados en el registro de productores y plantaciones y a otras firmas inscritas. También comprobará la coherencia entre las cantidades producidas y declaradas por cada agricultor y los rendimientos de las parcelas inscritas.

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, 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.

Con carácter general, las industrias que posean otras líneas de producción distintas de los “Pementos de Mougán” lo harán constar expresamente y se someterán a las inspecciones que se establezcan para controlar estos productos y garantizar en todo caso el origen y la calidad de los productos amparados por la Indicación geográfica protegida.

Certificación.

Los productos que no se hayan obtenido de acuerdo con los requisitos de este pliego de condiciones y demás normas complementarias de aplicación o presenten alteraciones o defectos, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Indicación geográfica protegida “Pemento de Mougán”.

Todos los envases llevarán, además de la etiqueta propia de cada productor/envasador una etiqueta numerada (contraetiqueta), que será controlada por el órgano de control, de acuerdo con las normas que se establezcan.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las plantaciones aptas, tanto para la producción de pimientos como para la obtención de semilla y plántula, acogidas a la Indicación geográfica protegida “Pemento de Mougán”, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Las plantas pertenecerán a alguna de las líneas seleccionadas de este ecotipo. Procederán de agricultores autorizados inscritos en el registro de productores y plantaciones.
- Con el fin de evitar hibridaciones indeseadas, las semillas se obtendrán de plantaciones realizadas bajo cubierta o en lugares suficientemente alejados de parcelas con cultivos al aire libre de otras líneas de pimientos de este ecotipo.
- El material vegetal empleado se encontrará en correcto estado productivo.
- Estarán ubicadas en el área geográfica definida en el apartado C).
- Estarán inscritas en el registro de productores y plantaciones.



- Seguirán las recomendaciones técnicas recogidas en este pliego de condiciones y demás normas complementarias de aplicación.

Descripción del proceso productivo.

El semillero tiene una gran importancia en el éxito del cultivo del pimiento. Únicamente podrán emplearse semillas pertenecientes a líneas seleccionadas, las cuales garantizan la obtención de un producto de máxima calidad y con la homogeneidad que el mercado demanda.

Una vez recogido el fruto maduro, se seca y se extrae la semilla, la cual una vez desinfectada, está en condiciones de ser sembrada.

La preparación del semillero y de la siembra se inicia en los meses de diciembre, continuando en enero y febrero.

La siembra se realiza en cajoneras sobre un sustrato compuesto por una mezcla de turba y arena a partes iguales. Tras la germinación, y una vez que la planta haya alcanzado 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.

Dentro de los cuidados del semillero, forma un capítulo importante el riego, pues es importante mantener una humedad suficiente y constante, sobre todo desde la fase de germinación hasta la nascencia de la planta.

El cultivo se realiza al aire libre o bajo cubierta. Estas estructuras bajo cubierta son simples túneles de plástico sin calefacción ni iluminación artificial, que se utilizan únicamente para proteger el cultivo (que se realiza directamente sobre el suelo) de las ocasionales heladas y, sobre todo, para anticipar la producción y prolongarla unas semanas en el otoño. También se ha extendido su uso para salvaguardar las líneas seleccionadas de este ecotipo de pimiento de hibridaciones indeseadas.

La plantación bajo cubierta se efectúa en marzo y abril, para comenzar la recolección de los frutos a mediados de junio. La densidad será de 2-4 plantas por metro cuadrado. Es recomendable cubrir el suelo con lámina de polietileno para impedir la competencia de malas hierbas. No es necesario entutorar debido a que con el marco de plantación empleado unas plantas se apoyan en otras.

En el cultivo al aire libre, la plantación se realiza en abril, mayo y junio, con una densidad de 3-6 plantas por metro cuadrado. En el caso de que se pretenda utilizar semilla para producir plántula,



las parcelas deberán estar alejadas de otros cultivos al aire libre de este ecotipo, para preservar las líneas seleccionadas.

Es importante que en la primera etapa tras la plantación exista una restricción de agua, ya que esto favorecerá un mejor desarrollo del sistema radicular a fin de que la planta pueda aguantar sin doblarse durante toda la fase de producción.

Las condiciones idóneas para el cultivo 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 distintas plantas.

La fertilización será la adecuada 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, tratamiento de semilleros y adecuadas dosis de riego, evitando siempre el encharcamiento del terreno y los aporcados excesivos.

En caso de resultar necesaria la intervención química, las materias activas empleadas serán las que generen menor impacto ambiental, mayor eficacia, menor toxicidad y problema de residuos, menor efecto sobre la fauna auxiliar y menor problema de resistencias.

La recolección será manual y se realizará en el momento en que, a juicio de los experimentados horticultores de la zona, el producto presente las condiciones idóneas para su comercialización, coincidentes con las características físicas relacionadas en el apartado B).

La recolección constará de tantas pasadas como sean precisas para la obtención de frutos de excelente calidad, con los medios materiales (herramientas, cajas o contenedores, etc.) y humanos necesarios para evitar el deterioro de los mismos.

Los pimientos, una vez recolectados, se trasladarán con la mayor prontitud posible al almacén manipulador. El traslado se realizará en cajas u otro tipo de recipientes rígidos, evitando su aplastamiento. La descarga se realizará de modo que se minimicen los efectos de caída libre del producto.

Los lugares de almacenamiento se encontrarán correctamente aireados, con una adecuada temperatura y humedad relativa. Se realizará una selección post-cosecha durante la cual serán eliminados los pimientos no comercializables bajo la indicación geográfica, bien por presentar un



tamaño disconforme con el especificado en este pliego de condiciones, o una apariencia con defectos o por la que se le suponga un picor excesivo, determinado, casi intuitivamente, por la experiencia de los agricultores de la zona debido a una cierta rigidez de la carne.

Los pimientos acogidos a la I.G.P. deberán presentarse, tras ser sometidos a una esmerada selección para la obtención de un producto de calidad superior:

- Enteros y firmes
- Sanos, excluyendo los productos podridos o que presenten otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Exentos de manchas.
- Limpios y exentos de materias extrañas visibles.
- Provistos de pedúnculo.
- Exentos de humedad exterior anormal.

El envasado se realizará en la zona geográfica delimitada como método eficaz de protección de las características particulares y de calidad de los pimientos de Mougán, que al ser un producto perecedero y delicado obliga a extremar los cuidados en la manipulación y el envasado, que normalmente se realiza en las primeras 24 horas desde la recolección. Los lotes serán homogéneos en cuanto a calidad y estado de maduración del fruto y se envasarán en bolsas de polietileno transparente con pesos de entre 200 g. y 400 g. Se podrán establecer otras formas de presentación cuando se compruebe que no afectan negativamente a la calidad del producto.

El período de comercialización será entre el 1 de junio y el 15 de noviembre, aunque se podrá alargar o acortar este período cuando, en razón a las circunstancias climáticas de la temporada, las características del producto lo aconsejen. Los rendimientos máximos permitidos serán, con carácter general, de 6 kg por metro cuadrado al aire libre y de 8 kg por metro cuadrado bajo cubierta. El periodo de comercialización y los rendimientos máximos antes citados podrán ser modificados en función de las condiciones climáticas de cada temporada. Dichas modificaciones deberán ser aprobadas por la Consellería del Medio Rural y del Mar a petición del consejo regulador y contarán con el informe favorable previo del órgano de control.



F. VÍNCULO CON EL MEDIO

1. Histórico

El pimiento es una planta hortícola de origen americano cultivada por sus primeros pobladores y conocida en Europa desde el primer viaje de Colón. Pertenece al género *Capsicum*, de la familia de las Solanáceas, en la que se incluyen otras muchas especies cultivadas de gran importancia para el hombre, como la patata o el tomate.

Tras el descubrimiento de América el pimiento llegó a España y, por sus especiales características, fue rápidamente utilizado como sustitutivo de la pimienta, que en aquellos tiempos, al ser un monopolio de los mercaderes venecianos, alcanzaba precios muy elevados.

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 la tradición fueron los frailes los que introdujeron las simientes del pimiento en la comarca. Posteriormente, testimonios de transmisión oral señalan a una hortelana llamada Dominga y apodada “a cabanexa” como la propagadora de la planta auténtica de “Pemento de Mougán” desde la huerta llamada de forma evocadora “A Virtude”. Es posible que esta persona sirviera de inspiración para el personaje de una novela publicada en 1899 titulada “A Cruz de Salgueiro” del autor Xesús Rodríguez López.

La comercialización de los pimientos se realizaba en las ferias de Lousada, Portomarín y Grolos, que se celebran los días 5, 9 y 23 de cada mes, respectivamente, y, sobre todo, en la plaza de abastos de Lugo, a la que según recuerdan los vecinos de mayor edad del lugar, se transportaban los pimientos en fundas de jergones en el techo del autobús de la línea regular Portomarín-Lugo, trazado que se sobrepone al antiguo Camino Real por el que anteriormente se transportaban los pimientos a Lugo a lomos de caballerías.

En los “*Mapas nacionales de abastecimientos del Ministerio de Industria y Comercio de la provincia de Lugo*” elaborados por partidos judiciales y desglosados por ayuntamientos aparecen datos relativos a superficie, población, cultivos, ganadería, industrias y un breve informe del técnico competente de la época en el cual se hace referencia a los puntos fuertes y débiles del municipio en cuanto a sanidad, comunicaciones, escolarización, etc. También se recoge información relativa a los productos típicos de la gastronomía de la zona. En ellos encontramos una referencia escrita de los años 1943-1946 en la que se atribuyen al ayuntamiento de Guntín 2 hectáreas de pimiento comestible producido en regadío con plantación en mayo y recolección



en agosto, y se especifican además otros datos, como una densidad de plantación de 50.000 plantas/Ha y un rendimiento anual de 500 Qm/Ha. Estos datos aparecen recogidos todos los años consultados, permaneciendo estable la superficie y variando ligeramente el rendimiento de un año para otro. El dato de que sea en superficie de regadío es importante si consideramos que mediante el riego se controla el picor de los pimientos.

En el Censo agrario de 1962 se especifican otros datos sobre el cultivo como son que se suele comenzar la recolección de pimientos a principios de julio, la época de máxima recolección coincide con los primeros días de agosto y el cese en la producción se produciría a finales de octubre.

Desde principios de la década de 1970, personal del Servicio de Industrias y Comercialización Agraria, hoy dependiente de la Consellería del Medio Rural y del Mar, realizó un seguimiento de la presencia del Pemento de Mougán en la plaza de abastos de Lugo, principal punto de salida de este producto no solo para la capital sino para Asturias, según atestiguan diversas fuentes.

Desde el año 1997, con creciente concurrencia año tras año, se celebra la “Pementada de Mougán”, coincidiendo con el primer viernes del mes de agosto. Además, desde el año 1.999 se celebra en la parroquia de Grolos, el día 14 de Agosto, la fiesta de exaltación del pimiento. Por otra parte, cerrando el calendario de actos de exaltación de este producto, en la capital municipal se celebra la “Festa do Pemento de Mougán” el último sábado del mes de agosto.

Por otra parte, desde el año 2.002 existe una asociación que promueve el conocimiento, el cultivo y el consumo de este producto.

En la actualidad hay productores que con entusiasmo aumentan la superficie cultivada año tras año. También la hostelería valora con creciente interés las propiedades de este producto en la zona de producción y sobre todo en restaurantes de Lugo en los que se ofrecen recetas innovadoras con los Pementos de Mougán como protagonistas, como por ejemplo, puré de pimientos y carne trufada con pimientos.

En el año 1.999 se inició en el Centro de Formación e Experimentación Agraria Baixo Miño de Salceda de Caselas (Pontevedra) en colaboración con el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo –del que hoy depende- la selección y caracterización del “Pemento de Mougán”, con el fin de fijar las características tradicionales y de homogeneizar el producto. De ello se deriva que en una publicación de la Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural del año 2004 titulada “*Investigación e experimentación sobre pementos autóctonos*” aparezca caracterizado el “Pemento de Mougán”.



Para ilustrar la notoriedad de este producto, indicar que efectuada una búsqueda en internet con el popular buscador Google en fecha 2/10/2012 aparecieron 10.700 resultados a la búsqueda de “Pemento de Mougán” y 2.800 resultados si la búsqueda se hacía con “Pimiento de Mougán” (traducción al español del nombre en gallego de la indicación geográfica).

2. Natural

El ayuntamiento de Guntín se encuentra al Sur de la comarca de Lugo, en la Comunidad Autónoma de Galicia. Abarca una superficie de 156 Km², repartida en 31 parroquias. Sus principales vías de comunicación son la carretera Lugo-Ourense (N-649), que se bifurca en la capital del municipio en dirección a Santiago (N-547) y la carretera Lugo-Portomarín (L-612). Al Suroeste del ayuntamiento discurre la ruta de peregrinaje histórica a Compostela conocida como el *Camino Francés*.

2.1. Orografía y Geología

El ayuntamiento de Guntín es atravesado por una gran fractura, la Falla de Viveiro. La falla limita dos zonas y dominios geológicamente diferentes: el dominio del Olo de sapo, perteneciente a la Zona Centrobérica, y el dominio del Domo de Lugo, a la Zona Asturoccidental-leonesa.

La mayor parte de la superficie del ayuntamiento pertenece al dominio del Domo de Lugo, formando parte del bloque oriental de la Falla de Viveiro, y por lo tanto ocupa toda la zona situada aproximadamente al este de la línea A Retorta-Guntín. En esta zona afloran las rocas más antiguas pertenecientes a la Serie de Vilalba, de edad precámbrica, con la peculiaridad de que están atravesados por numerosas inyecciones graníticas de diferente entidad del granito de dos micas del macizo de Ombreiro situado al Norte. Las rocas metamórficas de la Serie de Vilalba están formadas por esquistos y micacitas con cristales grandes de biotita y moscovita y con granates que les dan por un lado su aspecto lustroso y finamente glandular por otra, característicos de esta serie. Entre Lousada y Mougán afloran también pizarras con algunos niveles cuarcíticos pertenecientes a la Serie de Cándana (cámbrica). También y fundamentalmente en este dominio del Domo de Lugo, presenta numerosos diques filonianos de pegmatíticos y de venas y diques de cuarzo.

Además, sobre los tramos de meseta de la “Terra Cha”, y ocupando amplias zonas de las laderas del Monte Ladairo, Costa de Zolle, etc. se presentan discordantemente sobre el basamento precámbrico-paleozoico y granítico depósitos sedimentarios continentales Terciarios (pliocuaternarios), tipo raña, relativamente extensos y con diferente entidad y potencia, constituidos por depósitos arcillosos y areno-arcillosos de colores rojizos o de bloques y/o



gravas de cuarzo pertenecientes al substrato en una matriz arcillosa o arcillo-arenosa. Sobre este conjunto, existen pequeños depósitos coluviales o de ladera, y el fondo de los valles está ocupado por depósitos aluviales, siendo los mayores los del Río Miño y los del Río Ferreira, especialmente su tributario, el Rego do Lavadoiro.

Aunque Guntín pertenece a la llanura conocida como “Terra Chá”, ya no puede considerarse una gran superficie aplanada, porque existe una zona norte granítica de mayor resistencia a la erosión que produce este resalte topográfico sobre la llanura. Además, el río Miño y, consecuentemente, la red fluvial, están muy encajados en relación a esta llanura. En altitud sobresale el monte O Picato (783 metros) al norte del municipio. El punto de menor altura, que coincide con la confluencia del Río Ferreira con el Miño, está a poco más de 300 metros sobre el nivel del mar. Al Este discurre el río Miño que drena las tierras formando una depresión. El límite del municipio por el Sur lo marca la cuenca del río Ferreira que vierte sus aguas al Miño.

Así que podemos considerar a Guntín formado por un relieve suavemente ondulado, abrigado por el Norte y Oeste por pequeñas estribaciones montañosas y que desciende hacia el Sur para verter las aguas en el río Ferreira y hacia el Este directamente en el río Miño.

2.2. Suelos

Si nos atenemos a las normas de clasificación agrológica de la Dirección General de Producción Agraria (adaptación del departamento de conservación de suelos del U.S.D.A.), que definen la intensidad máxima de explotación a que puede someterse un terreno sin merma de su capacidad productiva, nos encontramos que tres cuartas partes del territorio estarían dentro de las clases agrológicas II, III y IV, que se corresponden con tierras cultivables y que un cuarto de la superficie está clasificada como tierra no cultivable por presentar riesgo de erosión por excesiva pendiente. Menos del 1% de la superficie tiene la consideración de tierra improductiva.

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, idóneos para el cultivo hortícola.

2.3. Clima

En base a los criterios utilizados en la publicación *Caracterización agroclimática de la provincia de Lugo* (MAPA, 1988), Galicia está dividida en 7 zonas, estando Guntín incluida en la zona agroclimática IV, que se caracteriza de la siguiente forma: av,M,ME, según nos refiramos al tipo



de invierno, tipo de verano y régimen de humedad. Inviernos tipo avena fresco (av) son los más habituales en la mayor parte de Galicia, sobre todo en altitudes en torno a los 600 m y hasta los 1200 m; los tipos de verano maíz (M) se encuentran en la Galicia interior hasta los 650 metros, debido a que estas zonas son menos sensibles al efecto atemperante oceánico; el régimen de humedad es mediterráneo húmedo (ME)

En la misma publicación aparece una relación muy amplia de cultivos y su posibilidad de éxito en la implantación de determinadas zonas. Si relacionamos las exigencias del cultivo con la clasificación agroclimática de la zona, los resultados verifican que la zona cumple con los requisitos exigidos por el cultivo, estando éste limitado por temperaturas superiores a 35 °C, siendo posible la siembra tanto en primavera como en verano y en secano o regadío.

Para los parámetros climáticos se utilizaron los datos recogidos en la Estación de Monte Ladairo. Podemos decir en primer lugar que no llueve mucho -unos 1.000 mm- para lo que es costumbre en Galicia, ya que esta zona está protegida frente a los vientos de componente Oeste, lo que provoca una cierta sombra pluviométrica, con un número del orden de 130 días de precipitación superior o igual a 1mm. Las lluvias no suelen ser intensas, aunque en casos excepcionales pueden recogerse unos 75 l/m² en 24 horas.

Si nos referimos a sus temperaturas, se puede indicar que la temperatura 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. Las temperaturas medias de las máximas son 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. Las temperaturas medias de las mínimas son, en verano, de 11,1 °C, en otoño de 7,8°C, en invierno de 3,5 °C y en primavera de 5,6 °C.

En resumen, el Ayuntamiento de Guntín se caracteriza porque por él transcurren gran cantidad de ríos y regatos, entre los que destacan el río Ferreira y el río Miño. Estos son de importancia vital e influyeron de modo decisivo en la actividad de las gentes que viven cerca de ellos, ya que las parroquias situadas en las orillas disfrutaban de unas características climáticas peculiares y diferenciadas con respecto a otras parroquias, lo que permite que se haya extendido el cultivo de determinadas especies, como es el caso que nos ocupa, el pimiento. Esto unido a métodos de cultivo transmitidos de generación en generación, dan como resultado un producto de características específicas y una contrastada reputación.



2.4.-Especificidad del ecotipo local Pimiento de Mougán.

El pimiento de Mougán es un ecotipo local cultivado desde tiempos muy 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.

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, han dado como resultado un producto diferenciado y de gran popularidad. La selección practicada por los agricultores locales, así como su cuidado por evitar hibridaciones indeseadas, ha sido un factor decisivo a la hora de obtener un pimiento homogéneo de características bien delimitadas.

La utilización por parte de estos horticultores -desde hace varias décadas- de estructuras bajo cubierta, 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 que protegen el cultivo realizado directamente sobre el suelo de posibles heladas, lo que permite adelantar la recolección y por lo tanto la comercialización del pimiento y prolongarla durante las primeras semanas del otoño. Su utilización no supone un verdadero control de las condiciones ambientales del cultivo que sigue expuesto, en lo fundamental, a los factores naturales del medio.

Es indudable el interés genético, social, cultural, ambiental y económico que para determinados territorios supone la recuperación, la conservación y el fomento de las variedades vegetales autóctonas. Así lo han entendido los horticultores de esta comarca, quienes poco o nada podrían hacer para competir frente a otras regiones productoras más especializadas, a no ser a través de la especificidad de un producto como éste.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL).

Dirección: Pazo de Quián s/n. Sergude. 15881-Boqueixón (A Coruña).



Teléfono: (34) 881 997 276

Fax: (34) 981 546 676

Correo electrónico: ingacal@xunta.es

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

H. ETIQUETADO

Los pimientos comercializados bajo el amparo de la Indicación geográfica protegida “Pemento de Mougán”, deberán llevar la etiqueta comercial correspondiente a la marca propia de cada productor/envasador y una etiqueta de codificación alfanumérica (contraetiqueta) utilizada bajo la supervisión del órgano de control, con el logotipo de la Indicación geográfica protegida que figura a continuación:



Tanto en la etiqueta comercial como en la contraetiqueta figurará obligatoriamente la mención *Indicación geográfica protegida “Pemento de Mougán”*.



I. REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas del sector alimentario y sus consejos reguladores.
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.



SITUACIÓN DE GALICIA EN LA UNIÓN EUROPEA





ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

