

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

**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.

# **EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “PEMENTO DE OÍMBRA”.**

## **A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

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

## **B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Los pimientos amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Pemento de Oímbra” son los frutos pertenecientes al ecotipo de la especie *Capsicum annum, L.*, cultivado tradicionalmente en la zona de producción. Procederán de parcelas inscritas en el registro que gestionará el órgano de control, destinándose al consumo humano comercializados en fresco, siempre que cumplan los requisitos exigidos por este pliego de condiciones.

Las plantas de este ecotipo son de consistencia herbácea, muy ramificadas, porte medio-bajo (alcanzando unos 60 o 80 cm al aire libre) y de ciclo semiprecoz, con hojas pequeñas, lanceoladas y de elevada floración.

Los frutos se recolectan en verde (estado inmaduro intermedio) para su comercialización en fresco. También pueden cosecharse maduros (color rojo), utilizándose en este caso fundamentalmente para su transformación en conserva como pimientos asados. Sólo los primeros son amparados por la indicación geográfica.

El aprovechamiento del fruto se realiza cuando éste no ha alcanzado la madurez, siendo sus características las siguientes:

### **Características físicas y organolépticas:**

- Forma: regular, alargada, con 1 casco y 3 o 4 costillas y sin nervaduras importantes.
- Peso: entre 100 y 200 gramos/unidad.
- Longitud del fruto: entre 10 y 20 cm.
- Anchura en la base: entre 6 y 8 cm.
- Forma del ápice: picudo o redondeado.
- Sección transversal con 3 o 4 lóbulos.
- 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)

El “Pimiento de Oímbra” está fuertemente adaptado a la zona de producción, donde los cultivos se han mantenido de generación en generación gracias a la selección de las mejores plantas y semillas.

## **C. ZONA GEOGRÁFICA**

El área de producción del pimiento amparado por la I.G.P. “Pemento de Oímbra” está constituida por la totalidad de la comarca ourensana de Verín,

compuesta por los siguientes municipios: Oímbra, Verín, Castrelo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós y Vilardevós.

La principal zona de producción del pimiento de Oímbra se corresponde con un pequeño sector de la vega del río Támega, situado entorno a esta población que da nombre al producto y que se extiende por los interfluvios delimitados por los cauces de los arroyos de Aberta Nova y del Poutón. Se trata de una serie de glacis anastomados que marcan la transición entre las laderas más orientales de la sierra que ocupa la parte central del ayuntamiento de Oímbra (con una línea de cumbres en torno a los 850 m de altitud, que sobresale a modo de dorsal sobre un pediplano, cuyas cotas se mantienen normalmente entre 600 y 650 m de altitud) y la vega del Támega. Son sectores de pendiente muy suave, que se extienden entre las cotas de los 350 y 400 m de altitud, en los que los materiales coluviales procedentes de la erosión de las laderas (por lo general de naturaleza granítica), recubren y se entremezclan con los materiales de origen aluvial predominantes en las cotas más bajas del valle del Támega, para dar lugar a suelos de textura franco-limosa, con un elevado contenido en materia orgánica, que se prestan muy bien para el cultivo de plantas hortícolas, que tienen una larga tradición en la zona, ya que allí se concentra la producción de plantas para replantación que luego se utilizan en toda la comarca, así como la producción de pimientos y otros productos de huerta.

Las condiciones climáticas también contribuyen a crear un ambiente muy favorable para la producción hortícola, puesto que todo el sector se encuentra protegido de los frentes húmedos que llegan desde el oeste, por una serie de sierras que discurren en dirección SO-NE (Serra do Larouco, con una línea de cumbres en torno a los 1200 m de altitud), además de la ya mencionada con anterioridad, que ayudan a crear unas condiciones climáticas muy particulares (un topoclima), a las que contribuye el efecto foehn como en muchas otras partes de Galicia, que resultan muy adecuadas para la producción de ciertos cultivos como la vid y el olivo (con gran tradición en esta zona) y también para el cultivo del pimiento. Además la exposición hacia el sureste mayoritaria en este área, también contribuye a mejorar la interceptación de la radiación solar.

Como se ha indicado, el nombre de la indicación geográfica, “Oímbra”, es un topónimo que corresponde al municipio de la comarca de Verín en el que se inició el cultivo de este pimiento y en el que todavía hoy en día mantiene una mayor intensidad.

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

### **1. *Controles***

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

Los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad en primera instancia de los productores, almacenistas y envasadores de la I.G.P. “Pemento da Oímbra”. 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.

Por parte del órgano de control se llevará, permanentemente actualizado, un registro de Productores y plantaciones. En el registro se inscribirán todas las parcelas que, estando situadas en la zona de producción acogida por la Indicación Geográfica Protegida, cumplan los requisitos exigidos y así lo hayan solicitado.

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 certificados cumplen los requisitos del pliego de condiciones y sus 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. 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 multirresiduos 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 Oímbra” 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.

## **2. Certificación**

Cuando se compruebe que los pimientos no se han producido de acuerdo a los requisitos de este pliego de condiciones y demás normas de aplicación, o presenten alteraciones o defectos, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Pemento de Oímbra”.

Todas y cada una de las presentaciones llevarán, además de la etiqueta propia del productor o envasador, una etiqueta de codificación alfanumérica con

numeración correlativa, 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 Oímbra” deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Las plantas pertenecerán al ecotipo tradicionalmente cultivado en la zona y procederán de productores autorizados inscritos en el registro.
- El material vegetal empleado se encontrará en correcto estado productivo.
- Estarán situadas en el área geográfica delimitada en el apartado C).
- Estarán inscritas en el registro.
- Se deberán seguir las instrucciones 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. Tradicionalmente se han escogido las mejores plantas como base de partida, lo que ha dado lugar a la fijación de unas características específicas en estos pimientos.

El fruto maduro se seca y se extrae la semilla. Los semilleros se preparan a principios de marzo. Se hace una “cama caliente” para favorecer la germinación y se cubren con túneles de lámina de plástico, que han ido sustituyendo a las cubiertas de paja utilizadas tradicionalmente.

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 trasplante a las parcelas de cultivo se realiza a partir de mediados del mes de mayo. El marco de plantación aproximado es de 50 cm. x 40 cm. 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.

El riego es fundamental para el desarrollo óptimo de este cultivo en la zona. Éste ha de ser “al pie” ya que de otra forma dañaría a la flor o, en su caso, al fruto.

Los riegos serán frecuentes, poco intensos y de escasa duración. Hay que mantener la humedad del suelo, pero sin caer en excesos que puedan producir la asfixia o la podredumbre de las raíces.

Una vez asentada la planta, conviene recortar los riegos para potenciar el crecimiento del sistema radicular. También hay que tener en cuenta que durante la primera floración, los excesos de humedad pueden provocar la caída de las flores.

La fertilización estará orientada 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.). Deberán respetarse los procedimientos de fertilización recogidos en el Código de Buenas Prácticas Agrarias.

Los suelos de cultivo existentes en la zona son franco-limosos o areno-limosos, ligeramente ácidos y con un contenido en materia orgánica generalmente inferior al 3%. Teniendo en cuenta que esta planta es bastante exigente en cuanto a materia orgánica y que su intervalo ideal de contenido oscila entre el 3 y el 4%, habrá que aportar fertilizantes orgánicos cuando no se alcancen esos valores.

La lucha contra posibles plagas y/o enfermedades, estará dirigida a la aplicación de métodos culturales como: escarda mecánica, desinfección de semillas, tratamiento de semilleros y menores 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 resistencia.

La recolección se inicia a finales del mes de julio, prolongándose hasta principios de octubre, momento a partir del cual se procede al levantamiento de la plantación. Los rendimientos máximos permitidos serán, con carácter general, de 4,5 kg/m<sup>2</sup>. Este rendimiento podrá ser modificado en función de las condiciones climáticas de cada temporada.

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 B. 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.

Se realizarán selecciones de las mejores plantas, cuyas semillas serán sembradas posteriormente para asegurar la perduración del ecotipo en el tiempo, mejorando y tipificando al mismo tiempo la producción.

El período de comercialización en fresco 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. Los pimientos una vez recolectados se trasladarán, con la mayor prontitud posible al almacén manipulador.

Los pimientos acogidos a la I.G.P. destinados a su comercialización en fresco, serán sometidos a una esmerada selección para la obtención de un producto de calidad superior, tras la que se presentarán:

- Enteros y firmes.
- Con la forma, desarrollo y coloración normales de la variedad, teniendo en cuenta el estado de madurez.

- 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.

La comercialización de los pimientos amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Pemento de Oímbra” será en lotes homogéneos en cuanto a calidad, estado de madurez y coloración. La presentación se realizará en bolsas de malla con pesos de 1kg a 5 Kg., o en cajas de cartón con capacidades de 5 kg a 10 kg. Se podrán establecer otras formas de presentación cuando se compruebe que no afectan negativamente a la calidad del producto.

## **F. VÍNCULO CON EL MEDIO**

### **1. *Histórico***

El pimiento es una planta hortícola perteneciente al género *Capsicum*, de la familia de las Solanáceas, originaria de América del Sur. Es quizá una de las plantas originarias de América que antes aceptaron los descubridores españoles y, de hecho, se dice que ya formaba parte de la dieta de la tripulación de Colón a la vuelta de su primer viaje.

Desde España pasó primero a los países del arco mediterráneo y después al resto de Europa y de allí al resto del mundo con extraordinaria rapidez, ya que se aceptó, por ejemplo, mucho antes que los tomates o las patatas. Esto se explica por el hecho de tener una característica que le hizo ser muy apreciado en aquella época, el sabor picante, que lo hacía muy adecuado para sazonar y dar alegría a una dieta que no se caracterizaba precisamente por su variedad.

Su adaptación fue muy buena, especialmente en los países mediterráneos y, de hecho, puede decirse que tuvo un éxito extraordinario, ya que en apenas

cinco siglos aparecieron numerosas variedades locales, que en muchos casos figuran entre lo más típico de la gastronomía de muchas zonas de Europa. Este es el caso de los pimientos de Oímbra, cuyas características organolépticas les hacen ser muy apreciados por los consumidores.

La agricultura fue desde siempre la principal ocupación de los habitantes de la comarca de Verín, alentada por un microclima peculiar y por la fertilidad de sus suelos. Los pimientos de Oímbra se vienen cosechando para la producción propia desde tiempos muy lejanos, pero fue en el año 1997 cuando un grupo de productores decidieron crear la Cooperativa Lavandeira, dedicada a la producción y promoción de este característico pimiento que da fama a toda la zona.

El cultivo comenzó en el ayuntamiento de Oímbra con técnicas de producción muy arcaicas que poco a poco se fueron perfeccionando, representando hoy en día un importante complemento de las rentas proporcionadas por el sector vitivinícola. Actualmente el cultivo se practica con un planteamiento semiintensivo y en régimen de regadío, lo que permite obtener rendimientos muy elevados.

El producto se comercializa en su mayor parte en la lonja comarcal de Verín y en las ferias locales de la provincia de Ourense. Asimismo, la zona de Lugo es otro mercado tradicional que absorbe una parte importante de la producción.

Desde el año 1.998 se celebra un evento gastronómico de exaltación del pimiento de Oímbra, la “Feira do Pemento”, acontecimiento festivo de gran relieve en la localidad de Oímbra. Siendo su principal objetivo la promoción del producto, se celebra con carácter anual a principios del mes de agosto. Además de la degustación de platos elaborados a base de pimientos, se organiza un concurso gastronómico y conferencias técnicas dirigidas a los productores.

Las formas de preparación del “Pimiento de Oímbra” son enormemente variadas: fritos, rellenos, asados, guisados, etc. Existe una enorme tradición entre la población en la elaboración de conservas caseras. La receta más

tradicional consiste en el envasado de los pimientos asados, siguiendo un proceso absolutamente artesanal y natural.

Entre las recetas que figuran en los restaurantes de la comarca podemos destacar los siguientes:

- Pimientos de Oímbra y Bacalao en Ensalada. (Restaurante Gallego)
- Lacón de Fiesta Trufado con Pimientos Rojos de Oímbra en Tosta de Millo. (Parador de Verín)

## **2. Natural**

### **Orografía**

La comarca de “Verín” se sitúa en el sector suroriental de la provincia de Ourense. El territorio se articula en torno a uno de los principales valles de la provincia, el Valle de Monterrei, que se extiende a ambos márgenes del río Támega, el más importante de los que lo surcan. Este valle limita por el norte con el de Laza, por el este con el de Vilardevós, por el sur con Portugal y por el oeste con el de Oímbra.

Rodean los valles numerosas cumbres, las cuales conforman las sierras, que nominadas sucesivamente de norte a sur son: Serra de San Mamede, Serra de Queixa, Montes do Invernadeiro, Serra das Teixeira, Serra de Penas Libres y Serra de Larouco. Entre estas dos últimas y al sur del territorio, tiene su salida el río Támega, adentrándose en el vecino país de Portugal, limítrofe por el este y sur. La mayor altitud corresponde al Alto do Gancedo en el municipio de Laza, con sus 1.498 metros. La más baja, a la salida del valle, es la frontera en Feces de Abaixo con 350 metros.

Las diferencias de altitud dentro de la comarca dan lugar a caracterizar dos tipos de municipios: los que participan de una topografía fundamentalmente montañosa, como son Vilardevós, Riós y Cualedro y los restantes, que corresponden a las zonas de valle, alternando en estos últimos, las tierras bajas de ribeira, con las más elevadas propias de los interfluvios.

## **Suelos**

En la vega del Támega predominan suelos de tipo aluvial profundos, de texturas areno-limosas y franco-limosas (las mejores para el pimiento), que los hacen muy fáciles para trabajar, bien drenados y aireados. Estas características limitan los problemas de asfixia que podrían afectar a las raíces así como la incidencia de las enfermedades causadas por hongos.

El valle es de origen tectónico y su fondo aparece cubierto por el manto aluvial del Támega. Las características edafológicas del valle de Monterrei vienen marcadas por los sedimentos del cuaternario, con una disposición asociada a las depresiones tectónicas y al curso de los ríos. Son suelos derivados de materiales aluviales recientes que apenas han sufrido procesos de evolución, de manera que la estructura y propiedades de las capas sedimentarias se mantienen casi intactas hasta la superficie.

Los suelos de la comarca son en su mayoría tierras pardas o tierra de lehm, con un contenido variable en materia orgánica, bajo contenido en fósforo y un contenido medio-bajo en potasa. Poseen una acidez medio-alta lo que hace que para el cultivo del pimiento de Oímbra se requiera generalmente la aplicación de enmiendas.

## **Clima**

Esta comarca está comprendida dentro del área de clima oceánico, si bien presenta un marcado componente de mediterraneización.

Las particularidades orográficas del territorio, el alejamiento respecto del océano y su posición interior y transversal en relación con los frentes húmedos que vienen del Atlántico, son los elementos que van a condicionar el clima de la comarca de Verín.

Es destacable el elevado calor estival y la apreciable disminución de la pluviometría anual con respecto a la media gallega, situándose aquí en torno a los 850 mm. Ello provoca un déficit de precipitación bastante marcado en los meses de verano, déficit más acentuado en el fondo de los valles que en las

altiplanicies que los bordean, donde el número de meses con déficit hídrico se reduce.

La distribución de las precipitaciones depende mucho de los fenómenos de sombra pluviométrica que afectan a la ladera occidental y a la vega del Támega, derivadas de su situación a sotavento de la línea de montañas que marcan el límite occidental del municipio de Cualedro, y de la altitud. En las zonas más altas ese amparo desaparece y los frentes húmedos y cálidos cargados de lluvia que vienen del oeste dan origen a abundantes lluvias de estancamiento.

La temperatura media anual es de 12-13°C y la oscilación térmica extrema anual es de aproximadamente 26°C. El período libre de heladas es de unos 200 días al año.

Teniendo en cuenta las exigencias climáticas que requiere el cultivo de este fruto, podemos deducir que en esta zona las condiciones óptimas sólo se alcanzan entre finales de abril y mediados de noviembre, período comprendido entre las heladas tardías y las heladas tempranas. Asimismo, la temperatura mínima para que se produzca el desarrollo de la planta (15°C) se da a partir de la segunda quincena de mayo, mientras que la temperatura mínima para que se produzca el cuajado de la flor (18°) sólo se alcanza desde la última semana de mayo. Todos estos factores han condicionado la evolución y la adaptación, tanto de las características del pimiento de Oímbra, como de las técnicas de producción utilizadas.

## **Hidrografía**

Las condiciones climáticas de la zona implican que el riego se convierta en un elemento imprescindible para el óptimo desarrollo de este cultivo. La red hidrográfica se organiza alrededor del río Támega, que atraviesa la comarca de norte a sur, incrementando paulatinamente su caudal gracias al aporte de sus afluentes como el Portos, el Búbal, el Abedes, el Rego Novo, el Rego dos Gondulfes, etc.

Tras finalizar su recorrido por la comarca, el Támega se adentra en Portugal, discurriendo sus aguas hacia el río Duero a su paso por el país vecino.

### **3. Especificidad del ecotipo local Pimiento de Oímbra.**

El pimiento de Oímbra es un ecotipo cultivado desde muy antiguo por los agricultores de la comarca de Verín. Como consecuencia de su limitada producción y de su escasa difusión a lo largo de los años, no se ha extendido fuera de dicho ámbito geográfico, siendo incluso hoy en día el único lugar donde se cultiva este pimiento. La especificidad del pimiento de Oímbra proviene de una conjunción de muchos factores, entre los que están el material vegetal, la tierra y el microclima de los valles productores (*Estudio sobre la calidad del pimiento de Oímbra. Grupo de Recursos Naturales, Nutrición y Bromatología de la Universidad de Vigo*).

Las características edafoclimáticas del área delimitada resultan muy adecuadas para el cultivo de variedades de pimientos dulces, explican la dilatada tradición del cultivo del pimiento en esta comarca y contribuyen a la singularidad –desde el punto de vista de sus características organolépticas- del ecotipo Oímbra, que se obtienen de una planta muy exigente en cuanto a luminosidad (favorecida por la exposición SE) y a la temperatura, que es factor del ambiente que tiene una notable influencia en las características organolépticas de la producción.

Efectivamente, 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 aquí 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 la comarca.

Las características edáficas refuerzan la idoneidad de esta comarca 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.

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, con unas excelentes cualidades organolépticas y con una adecuada aptitud tecnológica para la elaboración de conservas de carácter artesanal. Se trata de frutos con forma regular, poco asurcados y de carne firme, lo que facilita el pelado.

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.

El pimiento de Oímbra encuentra en estos valles condiciones edafológicas y climáticas idóneas, adaptándose muy bien su cultivo a las pequeñas explotaciones existentes. Como además exige una mano de obra abundante, permite conservar un tejido rural bastante denso y activo en la comarca.

## **G. ESTRUCTURA DE CONTROL**

**Nombre:** Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL).

**Dirección:** Rúa Fonte dos Concheiros, 11 baixo. 15703 Santiago de Compostela. (A Coruña).

**Teléfono:** (34) 881 997 276

**Fax:** (34) 981 546 676

**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*.

## **H. 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 etiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la etiqueta propia de la Indicación, figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida “Pemento de Oímbra”.

## **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 1069/2007, de 27 de junio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas y la oposición a ellas.

## SITUACIÓN DE GALICIA EN LA UNIÓN EUROPEA



# ÁREA GEOGRÁFICA DE LA I.G.P. “PEMENTO DE OÍMBRA”

