

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA PEMENTO DO COUTO

Creación: Por Orde do 11 de maio de 2010, da Consellería do Medio Rural (DOG do 20.05.2010).

Regulamentación: Orde do 11 de maio do 2010 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida *Pemento do Couto* e do seu Consello Regulador e se nomea o Consello Regulador Provisional (DOG do 20.05.2010). Modificado pola ORDE do 13 de decembro de 2011 (DOG núm. 241, do 20.12.2011).
Rexistrada como indicación xeográfica protexida polo Regulamento (UE) N° 147/2010 da Comisión, do 23 de febreiro de 2010 (DOUE 24.02.1010).

Enderezo: Lugar Vilacornelle – O Val, s/n
15541 Narón, A Coruña
Tel: 881 997 279 Fax: 981 546 676
Correo electrónico: info@pementodocouto.com
Web: www.pementodocouto.com

Presidente: Ana Isabel García Castro

Rexistros a 31 de decembro de 2018:

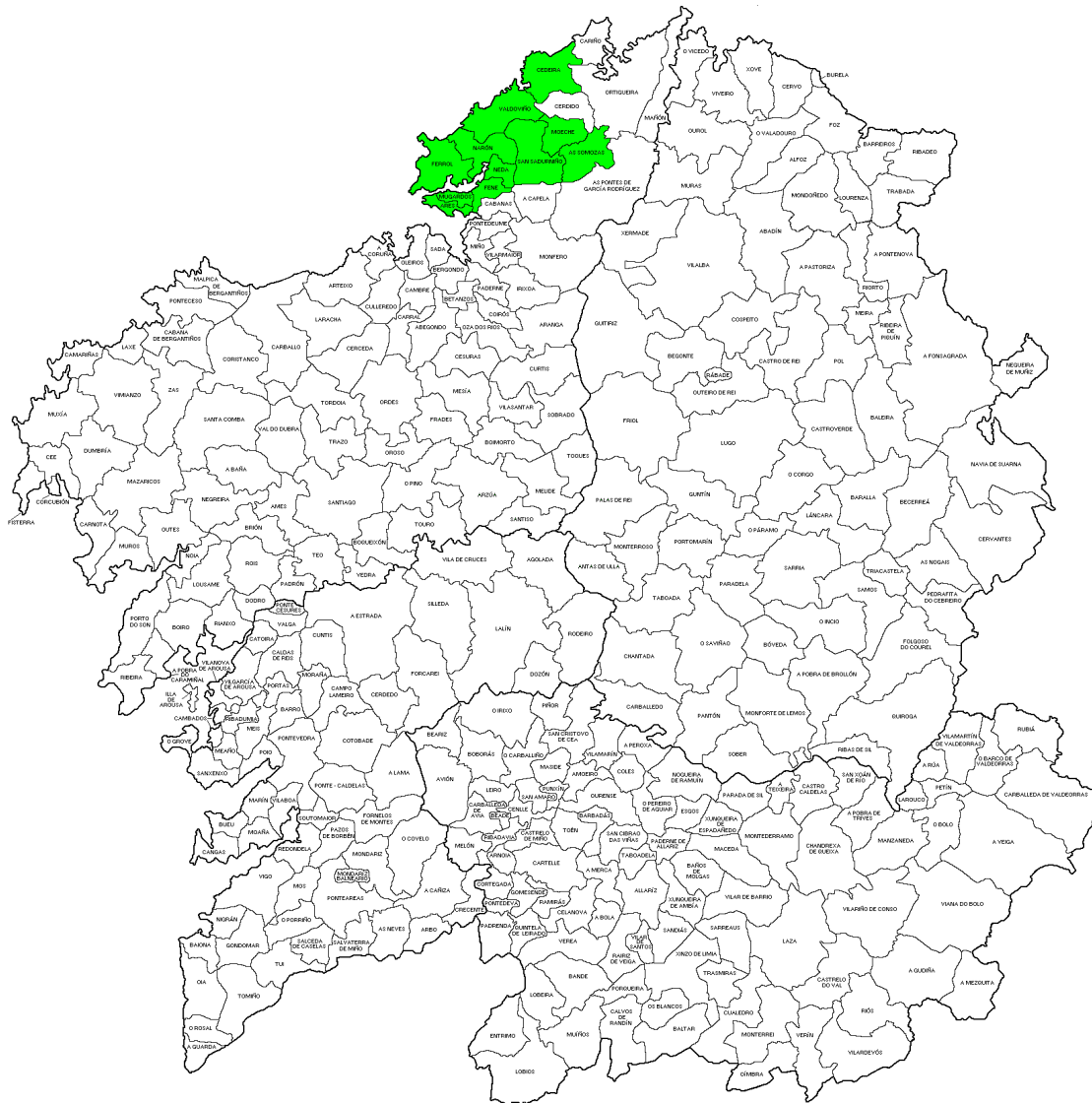
Superficie inscrita:	3,69 ha
Produtores:	20
Almacenistas / envasadores:	4

Volume de actividade no ano 2018:

Produción comercializada:	28.769 kg
Valor económico estimado:	86.306 €

Zona amparada pola indicación xeográfica protexida *Pemento do Couto*:

A área de produción de pementos amparados pola indicación xeográfica protexida *Pemento do Couto* abrangue os concellos da comarca de Ferrol: Ferrol, Narón, Valdoviño, Cedeira, Moeche, As Somozas, San Sadurniño, Neda, Fene, Mugardos e Ares.



Produto protexido

Os pementos amparados pola indicación xeográfica protexida *Pemento do Couto* son os froitos da especie *Capsicum annum L*, do ecotipo local dese mesmo nome.

A comercialización realizarase en lotes homoxéneos en canto á procedencia e lonxitude do froito e en bolsas con pesos de 200 g ou 400 g. O período de comercialización abarca entre o 15 de abril e o 31 de outubro. Este período pódese alongar ou acurtar en función das circunstancias climáticas ou das características do produto.

Características do produto

O froito é colleitado en verde, en estado inmaturo precoz (tamaño comercial) para a súa comercialización en fresco, debendo presentar forma alongada con tres ou catro lóculos no ápice; peso aproximado entre 4 e 6 gramos por unidade; lonxitude do froito entre 4 e 8 cm; ancho aproximado 2 cm; lonxitude do pedúnculo entre 2 e 3 cm, sendo sempre menor á lonxitude do froito; pel de cor verde escura, con pouco brillo; o espesor da parede ou carne é fino, aproximadamente entre 1 e 1,5 mm.

Cata: carne de textura fina e zumarenta, de sabor doce, lixeiramente herbáceo e sen picor, con aroma de intensidade moderada e con escasa presenza de sementes.

