



INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA (I.X.P.)

PEMENTO DE MOUGÁN

PREGO DE CONDICIÓN

De acordo ao establecido no artigo 4.2 do Regulamento (CE) 510/2006 do Consello, sobre a protección das indicacións xeográficas e das denominacións de orixe dos produtos agrícolas e alimenticios.



INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA (IXP) PEMENTO DE MOUGÁN

PREGO DE CONDICIÓN

A. NOME DO PRODUTO

Indicación xeográfica protexida (IXP) Pemento de Mougán.

B. DESCRICIÓN DO PRODUTO

Os pementos amparados pola indicación xeográfica protexida (I.X.P.) Pemento de Mougán son os froitos da especie *Capsicum annum*, L., do ecotipo local coñecido por ese mesmo nome.

O Pemento de Mougán ten un froito semicartilaxinoso de cor verde en estado de inmadurez e vermello en estado maduro. O froito é cadrado (A4 segundo Pochard 1966), e se clasifica segundo a súa forma como CMV3L (cadrado morro de vaca tres lóbulos) sendo recollidos en verde (estado inmaturo precoz) e destinado á comercialización en fresco.

As plantas son de consistencia herbácea, moi ramificadas, porte medio (alcanzando entre 50 e 90 cm ao aire libre e entre 60 e 120 cm en estruturas baixo cuberta) e de ciclo semiprecoz, con follas pequenas, lanceoladas e de elevada floración cos froitos normalmente colgantes.

As características do froito destinado á comercialización son as seguintes:

- Forma: sección lonxitudinal cadrada e sección transversal lixeiramente surcada e co extremo apical marcado con tres ou catro cantos.
- Peso: entre 6 e 15 gramos por unidade.
- Lonxitude do froito: entre 3 e 6,5 cm.
- Anchura: entre 2,5 e 4 cm.
- Pedúnculo: entre 2 e 5 cm., sempre de menor lonxitude que o froito. É rixido e con curvatura.
- Pel: de cor verde escura brillante.
- Espesor da parede ou carne: fina de 1,5 mm. aproximadamente.



- Cata: carne de textura fina e substanciosa, de sabor doce, lixeiramente herbáceo e ás veces picante, con aroma de intensidade moderada.

C. ZONA XEOGRÁFICA

A área de produción do pemento amparado pola Indicación xeográfica protexida está constituída pola totalidade do municipio de Guntín en Lugo.

Esta zona, historicamente dedicada ao cultivo do Pemento de Mougán, está constituída por un territorio cunhas características homoxéneas dende o punto de vista climático e edafolóxico, que marcan as características do produto. Trátase dunha comarca natural protexida por sistemas montañosos que rodean aos vales de produción que orixinan un microclima diferenciado, o que se combina coa presenza de solos moi axeitados para este cultivo.

O clima húmido, con veráns suaves e escasa amplitude das oscilacións térmicas, representa un elemento fundamental para conseguir as características descritas, especialmente no relativo ao espesor e textura da carne. As técnicas de cultivo e de selección empregadas polos agricultores locais, constitúen outro elemento diferenciador nada desdeñable.

O nome da denominación, "Mougán", é un nome xeográfico que se corresponde coa parroquia do concello de Guntín dende onde partían no transporte público os pementos destinados ao mercado da capital. Esta parroquia é lindante coa de Mosteiro, lugar onde se situaba o cenobio ao que a tradición vincula co inicio da selección e cultivo destes pementos.

D. ELEMENTOS QUE PROBAN QUE O PRODUTO É ORIXINARIO DA ZONA

Controis.

Unicamente os pementos que se cultiven de acordo coas condicións establecidas neste prego de condicións e demais normas complementarias de aplicación, nas parcelas e polos produtores inscritos no correspondente rexistro, poderán ser amparados pola I.X.P. Pemento de Mougán.

Os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade dos produtores, almacenistas e envasadores da I.X.P. Pemento de Mougán. Estes operadores deberán contar no seu proceso produtivo con sistemas de traballo que



permitan asegurar, en calquera etapa deste, tanto a trazabilidade do produto coma o cumprimento do prego de condicións da Indicación xeográfica protexida.

Para a comprobación do cumprimento dos preceptos do prego de condicións e demais normas complementarias, o órgano de control contará con rexistros, permanentemente actualizados, de produtores e plantacións, e de almacéns e plantas envasadoras.

No rexistro de produtores e plantacións inscribíranse todas as parcelas que, ademais de estar situadas na zona de produción acollida pola Indicación xeográfica protexida, cumpran os requisitos esixidos e así o solicitasen os seus titulares.

No rexistro de almacéns e plantas envasadoras poderanse inscribir todas aquelas instalacións que, ademais de estar na área xeográfica delimitada, reúnan as condicións para unha axeitada manipulación do produto, sobre a base dos requisitos deste prego de condicións e demais normas complementarias de aplicación.

Todas as persoas físicas ou xurídicas inscritas nos rexistros, as plantacións, os almacéns, as plantas envasadoras e os produtos, estarán sometidos ás inspeccións e verificacións realizadas polo órgano de control, co obxecto de comprobar que os produtos amparados cumpren os requisitos do prego de condicións e demais normas complementarias.

Os operadores teñen ademais a obriga de declarar a cantidade de pemento amparado pola I.X.P. realmente producida e comercializada, mediante anotacións en rexistros establecidos para o efecto.

O órgano de control verificará en cada campaña as cantidades de pementos certificadas pola Indicación xeográfica protexida que foron expedidas ao mercado, para comprobar que é correcta a súa relación coas cantidades producida ou adquirida aos produtores censados no rexistro de produtores e plantacións e a outras firmas inscritas. Tamén comprobará a coherencia entre as cantidades producidas e declaradas por cada agricultor e os rendementos das parcelas inscritas.

Os controis basearanse na inspección de plantacións, almacéns e industrias, a revisión de documentación e un control do cumprimento dos parámetros físicos, comprobando que os pementos recollidos se encontran enteiros, sans, limpos e exentos de danos e feridas. Poderase proceder ademais á realización de análise multiresíduos coa finalidade de comprobar que os valores obtidos de praguicidas se encontran por debaixo dos límites máximos de residuos (LMR) fixados pola lexislación vixente para o cultivo.



Con carácter xeral, as industrias que posúan outras liñas de produción distintas dos "Pementos de Mougán" farano constar expresamente e someteranse ás inspeccións que se establezan para controlar estes produtos e garantir en todo caso a orixe e a calidade dos produtos amparados pola Indicación xeográfica protexida.

Certificación.

Os produtos que non se obtivesen de acordo cos requisitos deste prego de condicións e demais normas complementarias de aplicación ou presenten alteracións ou defectos, non poderán comercializarse baixo o amparo da Indicación xeográfica protexida Pemento de Mougán.

Todos os envases levarán, ademais da etiqueta propia de cada produtor/envasador unha etiqueta numerada (contraetiqueta), que será controlada polo órgano de control, de acordo coas normas que se establezan.

E. OBTENCIÓN DO PRODUTO

As plantacións aptas, tanto para a produción de pementos coma para a obtención de semente e plántula, acollidas á Indicación xeográfica protexida Pemento de Mougán, deberán cumprir os seguintes requisitos:

- As plantas pertencerán a algunha das liñas seleccionadas deste ecotipo. Procederán de agricultores autorizados inscritos no rexistro de produtores e plantacións.
- Co fin de evitar hibridacións indesexadas, as sementes obteranse de plantacións realizadas baixo cuberta ou en lugares suficientemente afastados de parcelas con cultivos ao aire libre doutras liñas de pementos deste ecotipo.
- O material vexetal empregado encontrarase en correcto estado produtivo.
- Estarán situadas na área xeográfica definida no apartado C).
- Estarán inscritas no rexistro de produtores e plantacións.
- Seguirán as recomendacións técnicas recollidas neste prego de condicións e demais normas complementarias de aplicación.

Descrición do proceso produtivo.

O alcouve ten unha grande importancia no éxito do cultivo do pemento. Unicamente poderán empregarse sementes pertencentes a liñas seleccionadas, as cales garanten



a obtención dun produto de máxima calidade e coa homoxeneidade que o mercado demanda.

Unha vez recollido o froito maduro, sécase e extráese a semente, a cal unha vez desinfectada, está en condicións de ser sementada.

A preparación do alcouve e da sementeira iníciase nos meses de decembro, continuando en xaneiro e febreiro.

A sementeira realízase en caixóns sobre un substrato composto por unha mestura de turba e area a partes iguais. Tras a xerminación, e unha vez que a planta alcance 5 cm. aproximadamente, procédese ao repicado, sendo transplantadas a bandexas con alvéolos. Tamén se admite o método tradicional de sementeira sobre o terreo e posterior transplante.

Dentro dos coidados do alcouve, forma un capítulo importante a rega, pois é importante manter unha humidade suficiente e constante, sobre todo dende a fase de xerminación ata a nacemento da planta.

O cultivo realízase ao aire libre ou baixo cuberta. Estas estruturas baixo cuberta son simples túneles de plástico sen calefacción nin iluminación artificial, que se utilizan unicamente para protexer o cultivo (que se realiza directamente sobre o solo) das ocasionais xeadas e, sobre todo, para anticipar a produción e prolongala unhas semanas no outono. Tamén se estendeu o seu uso para salvagardar as liñas seleccionadas deste ecotipo de pemento de hibridacións non desexadas.

A plantación baixo cuberta efectúase en marzo e abril, para comezar a recolección dos froitos a mediados de xuño. A densidade será de 2-4 plantas por metro cadrado. É recomendable cubrir o chan con lámina de polietileno para impedir a competencia de malas herbas. Non é necesario entitorar debido a que co marco de plantación empregado unhas plantas apóianse noutras.

No cultivo ao aire libre, a plantación realízase en abril, maio e xuño, cunha densidade de 3-6 plantas por metro cadrado. No caso de que se pretenda utilizar semente para producir plántula, as parcelas deberán estar afastadas doutros cultivos ao aire libre deste ecotipo, para preservar as liñas seleccionadas.

É importante que na primeira etapa tras a plantación exista unha restrición de auga, xa que isto favorecerá un mellor desenvolvemento do sistema radicular co fin de que a planta poida aguantar sen dobrarse durante toda a fase de produción.



As condicións idóneas para o cultivo poderían resumirse en: humidade relativa alta, temperaturas moderadas, baixa oscilación térmica, solos lixeiramente ácidos e suficiente circulación de aire para favorecer o movemento de pole entre as distintas plantas.

A fertilización será a adecuada de cara a manter o equilibrio e os niveis de nutrientes no solo e na planta, tendo en conta deste modo as extraccións do cultivo, o estado nutricional da planta, o nivel de fertilidade do solo e as achegas realizadas por outras vías (auga, materia orgánica, etc.).

A loita contra posibles pragas e/ou enfermidades estará dirixida á aplicación de métodos culturais como: desinfección de sementes, tratamento de alcouves e adecuadas doses de rego, e se evitará sempre o encharcamento do terreo e os aporcados excesivos.

En caso de resultar necesaria a intervención química, as materias activas empregadas serán as que xeren menor impacto ambiental, maior eficacia, menor toxicidade e problema de residuos, menor efecto sobre a fauna auxiliar e menor problema de resistencias.

A recolección será manual e realizarase no momento en que, a xuízo dos experimentados horticultores da zona, o produto presente as condicións idóneas para a súa comercialización, coincidentes coas características físicas relacionadas no apartado B).

A recolección constará de tantas pasadas como sexan precisas para a obtención de froitos de excelente calidade, cos medios materiais (ferramentas, caixas ou colectores, etc.) e humanos necesarios para evitar a deterioración destes.

Os pementos, unha vez recollidos, trasladaranse coa maior prontitude posible ao almacén manipulador. O traslado realizarase en caixas ou outro tipo de recipientes ríxidos, evitando o seu esmagamento. A descarga realizarase de modo que se minimicen os efectos de caída libre do produto.

Os lugares de almacenamento encontraranse correctamente aireados, cunha axeitada temperatura e humidade relativa. Realizarase unha selección post-colleita durante a cal serán eliminados os pementos non comerciables baixo a indicación xeográfica, ben por presentar un tamaño desconforme co especificado neste prego de condicións, ou unha aparencia con defectos ou pola que se lle supoña un picor excesivo,



determinado, case intuitivamente, pola experiencia dos agricultores da zona debido a certa rixidez da carne.

Os pementos acollidos á I.X.P. deberán presentarse, tras ser sometidos a unha esmerada selección para a obtención dun produto de calidade superior:

- Enteiros e firmes
- Sans, excluindo os produtos podres ou que presenten outras alteracións que os fagan impropios para o consumo.
- Exentos de manchas.
- Limpos e exentos de materias estrañas visibles.
- Provistos de pedúnculo.
- Exentos de humidade exterior anormal.

O envasado realizarase na zona xeográfica delimitada como método eficaz de protección das características particulares e de calidade dos pementos de Mougán, que, ao ser un produto perecedoiro e delicado, obriga a extremar os coidados na manipulación e o envasado, que normalmente se realiza nas primeiras 24 horas dende a recolección. Os lotes serán homoxéneos en canto a calidade e estado de maduración do froito e envasaranse en bolsas de polietileno transparente con pesos de entre 200 gr. e 400 gr. Poderanse establecer outras formas de presentación cando se comprobe que non afectan negativamente á calidade do produto.

O período de comercialización será entre o 1 de xuño e o 15 de novembro, aínda que se poderá alongar ou acurtar este período cando, en razón ás circunstancias climáticas da tempada, as características do produto o aconsellen. Os rendementos máximos permitidos serán, con carácter xeral, de 6 kg por metro cadrado ao aire libre e de 8 kg por metro cadrado baixo cuberta. O período de comercialización e os rendementos máximos antes citados poderán ser modificados en función das condicións climáticas de cada tempada. As devanditas modificacións deberán ser aprobadas pola Consellería do Medio Rural e do Mar a petición do Consello Regulador da IXP Pemento de Mougán e contarán co informe favorable previo do órgano de control.



F. VÍNCULO CO MEDIO

1. Histórico

O pemento é unha planta hortícola de orixe americana cultivada polos seus primeiros poboadores e coñecida en Europa dende a primeira viaxe de Colón. Pertence ao xénero *Capsicum*, da familia das Solanáceas, na que se inclúen outras moitas especies cultivadas de grande importancia para o home, como a pataca ou o tomate.

Tras o descubrimento de América o pemento chegou a España e, polas súas especiais características, foi rapidamente utilizado como substitutivo da pementa, que naqueles tempos, ao ser un monopolio dos mercadores venecianos, alcanzaba prezos moi elevados.

As orixes do Pemento de Mougán remóntanse a mediados do século XVIII, vinculadas ao Mosteiro de Ferreira de Pallares, do que dependía o cenobio que había na parroquia de Mosteiro, lindante coa de Mougán. Segundo conta a tradición foron os frades os que introduciron as sementes do pemento na comarca. Posteriormente testemuños de transmisión oral sinalan a unha campesiña chamada Dominga e alcumada "A Cabanexa" como a propagadora da planta auténtica de Pemento de Mougán dende a horta chamada de forma evocadora "A Virtude". É posible que esta persoa servise de inspiración para o personaxe dunha novela publicada en 1899 titulada "A Cruz de Salgueiro" do autor Xesús Rodríguez López.

A comercialización dos pementos realizábase nas feiras de Lousada, Portomarín e Grolos, que se celebran os días 5, 9 e 23 de cada mes, respectivamente, e, sobre todo, na praza de abastos de Lugo, á que segundo recordan os veciños de maior idade do lugar, se transportaban os pementos en fundas de xergóns no teito do autobús da liña regular Portomarín-Lugo, trazado que se sobrepón ao antigo Camiño Real polo que anteriormente se transportaban os pementos a Lugo a lombos de cabalarías.

Nos "*Mapas nacionales de abastecimientos del Ministerio de Industria y Comercio de la provincia de Lugo*" elaborados por partidos xudiciais e analizados por concellos, aparecen datos relativos a superficie, poboación, cultivos, gandaría, industrias e un breve informe do técnico competente da época no cal se fai referencia aos puntos fortes e débiles do municipio en canto a sanidade, comunicacións, escolarización, etc. Tamén se recolle información relativa aos produtos típicos da gastronomía da zona. Neles encontramos unha referencia escrita dos anos 1943-1946 na que se atribúen ao concello de Guntín dúas hectáreas de pemento comestible producido en regadío con



plantación en maio e recolección en agosto, e se especifican ademais outros datos, como unha densidade de plantación de 50.000 plantas/Ha e rendemento anual de 500 Qm/HI. Estes datos aparecen recollidos todos os anos consultados, permanecendo estable a superficie e variando lixeiramente o rendemento dun ano para outro. O dato de que sexa en superficie de regadío é importante se consideramos que mediante a rega contrólase o picor dos pementos.

No Censo agrario de 1962 especificanse outros datos sobre o cultivo como son que se adoita comezar a recolección de pementos a principios de xullo, a época de máxima recolección coincide cos primeiros días de agosto e o cesamento na produción produciríase a finais de outubro.

Dende principios da década de 1970, persoal do Servizo de Industrias e Comercialización Agraria, hoxe dependente da Consellería do Medio Rural e do Mar, realizou un seguimento da presenza do Pemento de Mougán na praza de abastos de Lugo, principal punto de saída deste produto non só para a capital senón para Asturias, segundo testemuñan diversas fontes.

Dende o ano 1997, con crecente concorrencia ano tras ano, celébrase a "Pementada de Mougán", coincidindo co primeiro venres do mes de agosto. Ademais, dende o ano 1.999 celébrase na parroquia de Grolos, o día 14 de Agosto, a festa de exaltación do pemento. Por outra parte, pechando o calendario de actos de exaltación deste produto, na capital municipal celébrase a "Festa do Pemento de Mougán" o último sábado do mes de agosto.

Por outra parte, dende o ano 2.002 existe unha asociación que promove o coñecemento, o cultivo e o consumo deste produto.

Na actualidade hai produtores que con entusiasmo aumentan a superficie cultivada ano tras ano. Tamén a hostalaría valora con crecente interese as propiedades deste produto na zona de produción e sobre todo en restaurantes de Lugo nos que se ofrecen receitas innovadoras cos Pementos de Mougán como protagonistas, como por exemplo, puré de pementos e carne trufada con pementos.

No ano 1.999 iniciouse no Centro de Formación e Experimentación Agraria Baixo Miño de Salceda de Caselas (Pontevedra) en colaboración co Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo -do que hoxe depende- a selección e caracterización do Pemento de Mougán, co fin de fixar as características tradicionais e de homoxeneizar o produto. Diso derívase que nunha publicación da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural do ano 2004 titulada "Investigación e



experimentación sobre pementos autóctonos" apareza caracterizado o Pemento de Mougán.

Para ilustrar a notoriedade deste produto, indicar que efectuada unha busca en internet co popular buscador Google en data 2/10/2012 apareceron 10.700 resultados á busca de "Pemento de Mougán" e 2.800 resultados se a busca se facía con "Pimiento de Mougán" (tradución ao español do nome en galego da indicación xeográfica).

2.- Natural

O concello de Guntín encóntrase ao Sur da comarca de Lugo, na Comunidade Autónoma de Galicia. Abrangue unha superficie de 156 Km², repartida en 31 parroquias. As súas principais vías de comunicación son a estrada Lugo-Ourense (N-649), que se bifurca na capital do municipio en dirección a Santiago (N-547) e a estrada Lugo-Portomarín (L-612). Ao Sueste do concello discorre a ruta de peregrinación histórica a Compostela coñecida como o Camiño Francés.

2.1. Orografía e Xeoloxía

O concello de Guntín é atravesado por unha gran fractura, a Falla de Viveiro. A falla limita dúas zonas e dominios xeoloxicamente diferentes: o dominio do Olo de sapo, pertencente á Zona Centroibérica, e o dominio do Domo de Lugo, á Zona Asturoccidental-leonesa.

A maior parte da superficie do concello pertence ao dominio do Domo de Lugo, formando parte do bloque oriental da Falla de Viveiro, e polo tanto ocupa toda a zona situada aproximadamente ao leste da liña A Retorta-Guntín. Nesta zona afloran as rochas máis antigas pertencentes á Serie de Vilalba, de idade precámbrica, coa peculiaridade de que están atravesados por numerosas inxeccións graníticas de diferente entidade do granito de dúas micas do macizo de Ombreiro situado ao Norte. As rochas metamórficas da Serie de Vilalba están formadas por xistos e micacitas con cristais grandes de biotita e moscovita e con granates que lles dan por un lado o seu aspecto lustroso e finamente glandular por outra, característicos desta serie. Entre Lousada e Mougán afloran tamén lousas con algúns niveis cuarcítico pertencentes á Serie de Cándana (cámbrica). Tamén e fundamentalmente neste dominio do Domo de Lugo, presenta numerosos diques filonianos de pegmatíticos e de veas e diques de cuarzo.



Ademais, sobre os tramos de meseta da Terra Cha, e ocupando amplías zonas das ladeiras do Monte Ladairo, Costa de Zolle, etc. preséntanse discordantemente sobre a base precámbrico-paleozoico e granítico depósitos sedimentarios continentais Terciarios (pliocuaternarios), tipo raña, relativamente extensos e con diferente entidade e potencia, constituídos por depósitos arxilosos e areo-arxilosos de cores avermelladas ou de bloques e/ou gravas de cuarzo pertencentes ao substrato nunha matriz arxilosa ou arxilo-areenta. Sobre este conxunto existen pequenos depósitos coluviais ou de aba, e o fondo dos vales está ocupado por depósitos aluviais, sendo os maiores os do Río Miño e os do Río Ferreira, especialmente o seu tributario, o Rego do Lavadoiro.

Aínda que Guntín pertence á chaira coñecida como Terra Chá, xa non pode considerarse unha gran superficie aplanada, porque existe unha zona norte granítica de maior resistencia á erosión que produce este resalte topográfico sobre a chaira. Ademais, o río Miño e, consecuentemente, a rede fluvial, están moi encaixados en relación a esta chaira. En altitude sobresaie o monte O Picato (783 metros) ao norte do municipio. O punto de menor altura, que coincide coa confluencia do Río Ferreira co Miño, está a pouco máis de 300 metros sobre o nivel do mar. Ao Leste discorre o río Miño que drena as terras formando unha depresión. O límite do municipio polo Sur márcalo a conca do río Ferreira que verte as súas augas ao Miño.

Así que podemos considerar a Guntín formado por un relevo suavemente ondulado, abrigado polo Norte e Oeste por pequenas estribacións montañosas e que descende cara ao Sur para verter as augas no río Ferreira e cara ao Leste directamente no río Miño.

2.2. Solos

Se nos atemos ás normas de clasificación agrolóxica da Dirección Xeral de Produción Agraria (adaptación do departamento de conservación de solos do U.S.D.A.), que definen a intensidade máxima de explotación a que pode someterse un terreo sen mingua da súa capacidade produtiva, encontrámonos que tres cuartas partes do territorio estarían dentro das clases agrológicas II, III e IV, que se corresponden con terras cultivables, e que unha cuarta parte da superficie está clasificada como terra non cultivable por presentar risco de erosión por excesiva pendente. Menos do 1% da superficie ten a consideración de terra improdutivo.

As formacións litolóxicas máis abundantes son rochas ígneas, (granitos) e metamórficas (lousas, xistos e algún tramo cuarcítico). En canto á textura do terreo



caracterízase por un alto contido de area e predominan os terreos de clasificación franco-areenta, idóneos para o cultivo hortícola.

2.3. Clima

Sobre a base dos criterios utilizados na publicación *Caracterización agroclimática da provincia de Lugo* (MAPA, 1988), Galicia está dividida en 7 zonas, estando Guntín incluída na zona agroclimática IV, que se caracteriza da seguinte forma: av,M,ME, segundo nos refiramos ao tipo de inverno, tipo de verán e réxime de humidade. Invernos tipo avea fresco (av) son os máis habituais na maior parte de Galicia, sobre todo en altitudes en torno aos 600 m e ata os 1200 m; os tipos de verán millo (M) encóntranse na Galicia interior ata os 650 metros, debido a que estas zonas son menos sensibles ao efecto atemperante oceánico; o réxime de humidade é mediterráneo húmido (ME)

Na mesma publicación aparece unha relación moi ampla de cultivos e a súa posibilidade de éxito na implantación de determinadas zonas. Se relacionamos as esixencias do cultivo coa clasificación agroclimática da zona, os resultados verifican que a zona cumpre cos requisitos esixidos polo cultivo, que está limitado por temperaturas superiores a 35 °C, e é posible a sementeira tanto en primavera coma en verán e en secaño ou regadío.

Para os parámetros climáticos utilizáronse os datos recollidos na Estación de Monte Ladairo. Podemos dicir en primeiro lugar que non chove moito -uns 1.000 mm- para o que é costume en Galicia, xa que a zona está protexida fronte aos ventos de compoñente Oeste, o que provoca certa sombra pluviométrica, cun número da orde de 130 días de precipitación superior ou igual a 1 mm. As chuvias non adoitan ser intensas, aínda que en casos excepcionais poden recollese uns 75 l/m² en 24 horas.

Se nos referimos ás súas temperaturas, pódese indicar que a temperatura media en verán é de 17,2 °C, en outono de 12,5 °C, en inverno de 6,7 °C e en primavera de 10,5 °C. As temperaturas medias das máximas son, en verán, de 23,4 °C, en outono de 17,2 °C, en inverno de 9,9 °C e en primavera de 15,3 °C. As temperaturas medias das mínimas son, en verán de 11,1 °C, en outono de 7,8 °C, en inverno de 3,5 °C e en primavera de 5,6 °C.

En resumo, o Concello de Guntín caracterízase porque por el transcorren gran cantidade de ríos e regatos, entre os que destacan o río Ferreira e o río Miño. Estes son de importancia vital e influíron de modo decisivo na actividade das xentes que viven preto deles, xa que as parroquias situadas nas beiras gozan dunhas



características climáticas peculiares e diferenciadas con respecto a outras parroquias, o que permite que se estendese o cultivo de determinadas especies, como é o caso que nos ocupa, o pemento. Isto unido a métodos de cultivo transmitidos de xeración en xeración, dan como resultado un produto de características específicas e unha contrastada reputación.

2.4. Especificidade do ecotipo local Pemento de Mougán.

O pemento de Mougán é un ecotipo local cultivado dende tempos moi remotos polos agricultores de Guntín. Como consecuencia da súa limitada produción e da súa escasa difusión ao longo dos anos, o seu cultivo non se estendeu fóra do devandito ámbito xeográfico, aínda que hai testemuños de emigrantes que levaron a planta a outras zonas de España para producir alí os pementos, pero con resultados desalentadores en todos os casos, o que denota a importancia do ecosistema de produción nas calidades do produto.

As prácticas tradicionais dos agricultores locais mantendo e seleccionando as mellores plantas ao tempo que adaptando as técnicas de produción ás condicións do territorio, deron como resultado un produto diferenciado e de gran popularidade. A selección practicada polos agricultores locais, así como o seu coidado por evitar hibridacións indesexadas, foi un factor decisivo á hora de obter un pemento homoxéneo de características ben delimitadas.

A utilización por parte destes horticultores -dende hai varias décadas- de estruturas baixo cuberta, é unha mostra da adaptación das técnicas de produción, sen que iso signifique perda da interacción entre o medio e as características específicas do produto. Trátase de sinxelos túneles de plástico que protexen o cultivo realizado directamente sobre o solo de posibles xeadas, o que permite adiantar a recolección e polo tanto a comercialización do pemento e prolongala durante as primeiras semanas do outono. A súa utilización non supón un verdadeiro control das condicións ambientais do cultivo que segue exposto, no fundamental, aos factores naturais do medio.

É indubidable o interese xenético, social, cultural, ambiental e económico que para determinados territorios supón a recuperación, a conservación e o fomento das variedades vexetais autóctonas. Así o entenderon os horticultores desta comarca, os que pouco ou nada poderían facer para competir fronte a outras rexións produtoras máis especializadas, a non ser a través da especificidade dun produto como este.



G. ESTRUCTURA DE CONTROL

Nome: 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

O INGACAL é un organismo público, dependente da Consellería del Medio Rural e do Mar da Xunta de Galicia.

H. ETIQUETAXE

Os pementos comercializados baixo o amparo da Indicación xeográfica protexida Pemento de Mougán, deberán levar a etiqueta comercial correspondente á marca propia de cada produtor/envasador e unha etiqueta de codificación alfanumérica (contraetiqueta) utilizada baixo a supervisión do órgano de control, co logotipo da Indicación xeográfica protexida que figura a continuación:



Tanto na etiqueta comercial coma na contraetiqueta figurará obrigatoriamente a mención Indicación xeográfica protexida Pemento de Mougán.



I. REQUISITOS LEXISLATIVOS NACIONAIS

- Ley 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas do sector alimentario e os seus consellos reguladores.
- Real Decreto 1335/2011, do 3 de outubro, polo que se regula o procedemento para a tramitación das solicitudes de inscrición das denominacións de orixe protexidas e das indicacións xeográficas protexidas no rexistro comunitario e a oposición a elas.



SITUACIÓN DE GALICIA EN LA UNIÓN EUROPEA





ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

