

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 222/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«PEMENTO DA ARNOIA»

Nº CE: ES-PGI-0005-0510-15.11.2005

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Calidad y Agricultura Ecológica — Dirección General de Industrias y mercados agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475410
Correo electrónico: sgcaae@mapya.es

2. Agrupación:

Nombre: Cooperativa Hortoflor 2 SCG
Dirección: Barbantes-estación. Cenlle (Ourense)
ESPAÑA
Tel. +34 988280402
Fax +34 988280399
Correo electrónico: hortoflor@hortoflor.com
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados.

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Pemento da Arnoia»

4.2. Descripción:

Los pimientos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Pemento da Arnoia» (I.G.P) son los frutos pertenecientes al ecotipo de la especie *Capsicum annuum*, L, cultivado tradicionalmente en la zona de producción, destinándose al consumo humano y comercializados en fresco. El aprovechamiento del fruto se realiza cuando éste no ha alcanzado la madurez, siendo sus características las siguientes:

Características físicas y organolépticas:

- forma: cónica, acampanada, con 3 o 4 cascos y 4 costillas y un número variable de septos longitudinales bastante patentes,
- ápic: hendido o redondeado,

- zona de inserción del pedúnculo lobulada,
- piel: lisa y brillante, de color verde claro,
- peso aproximado: entre 50 y 90 gramos por unidad,
- longitud aproximada del fruto: entre 7,5 y 11 cm,
- anchura aproximada del fruto: entre 5 y 7 cm,
- espesor aproximado de la pared intermedia o carne: entre 2,6 y 7,7 mm,
- sección longitudinal: trapezoidal,
- cata: olor intenso y sabor dulce, con muy baja pungencia.

Características químicas (valores medios):

- composición química (expresada en g/100 g sobre peso fresco): proteínas (0.80), carbohidratos (3.84), fibra total (1.63), lípidos (0.22), vitamina C (109 mg/100 g sobre peso fresco),
- macroelementos (expresados en g/100 g sobre peso seco): Potasio (2.91), Magnesio (0.14), Calcio (0.08), Sodio (0.015).

4.3. Zona geográfica:

El ámbito geográfico de la zona de producción amparada por la I.G.P. «Pemento da Arnoia» comprende un área de 23 km² de extensión constituida por el término municipal de A Arnoia y por la parroquia de Meréns, perteneciente al municipio de Cortegada. La totalidad del área se encuentra incluida en la Comarca de «O Ribeiro», situada al oeste de la provincia de Ourense, en el sur de la Comunidad Autónoma de Galicia. La zona de producción mencionada se corresponde con las áreas más bajas de las laderas del tramo final del valle del río Arnoia.

4.4. Prueba del origen:

La trazabilidad del producto está garantizada por su identificación en cada una de las etapas de producción y comercialización.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del Pliego de condiciones, el órgano de control gestionará un registro de productores y plantaciones, que estará permanentemente actualizado.

Únicamente los pimientos que se cultiven de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de condiciones y demás normas complementarias, en las plantaciones y por los productores inscritos en el registro, podrán ser amparados por la I.G.P. «Pemento da Arnoia».

Los inscritos 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 comprobará la correspondencia entre las cantidades comercializadas por los envasadores y las producciones de los agricultores que los suministren, y las de éstos en relación con los rendimientos agronómicos de las parcelas inscritas.

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 protegidos cumplen los requisitos del pliego de condiciones y sus normas complementarias. 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 descritos en el apartado 4.2. de este documento, 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.

4.5. Método de obtención:

El proceso de selección de las plantas y frutos destinados a la obtención de semilla para propagación es realizado de manera tradicional por los propios agricultores, que basados en su experiencia escogen aquellos que presentan las mejores características (tamaño, forma y aspecto) para el posterior cultivo de un pimiento de calidad óptima.

El procedimiento de obtención del producto se describe a continuación:

Propagación y trasplante:

El fruto maduro (rojo), se seca y se extrae la semilla. Los semilleros se preparan en el mes de enero. Se hace una «cama caliente» para favorecer la germinación y se cubren con túneles de lámina de plástico. El trasplante a las parcelas de cultivo se realiza a partir de mediados del mes de marzo, siendo el marco de plantación aproximado de 50 cm × 40 cm.

Limitaciones productivas:

El rendimiento máximo permitido será de 40 000 kg por hectárea.

Labores culturales:

El riego es fundamental para el desarrollo óptimo de este cultivo, debiendo efectuarse «al pie», ya que de otra forma dañaría a la flor, o en su caso al fruto.

La fertilización orgánica se concentrará en un solo abonado de fondo, con estiércol de vacuno o gallinaza.

La lucha contra posibles plagas y enfermedades estará dirigida fundamentalmente a la aplicación de métodos culturales como desinfección de semillas o tratamiento de semilleros. En caso de ser necesario el uso de fitosanitarios, las materias activas empleadas serán las que generen menor impacto ambiental, y tengan mayor eficacia, menor toxicidad y problema de residuos, menor efecto sobre la fauna auxiliar y menor problema de resistencias.

Recolección:

La recolección se realizará de forma manual, con anterioridad a la maduración 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 4.2. Constará de tantas pasadas como sean precisas, con los medios materiales (herramientas, cajas o contenedores, etc.) y humanos necesarios para evitar el deterioro del producto.

Transporte y almacenamiento:

Los pimientos se trasladarán en recipientes rígidos, evitando el aplastamiento. La descarga se realizará de modo que se minimicen los efectos de la caída libre del producto. Los lugares de almacenamiento se encontrarán correctamente aireados.

Comercialización:

La comercialización se realizará en mallas de 500 g o 1 000 g, de materiales para uso alimentario autorizados por la legislación alimentaria vigente. Se podrán establecer otras formas de presentación cuando se compruebe que no afectan negativamente a la calidad del producto. El período de comercialización estará comprendido entre el 1 de junio y el 15 de octubre, pudiendo modificarse este período cuando, en razón de las circunstancias climáticas de la temporada, las características del producto así lo aconsejen.

4.6. Vínculo:

Este pimiento es un ecotipo local cultivado desde tiempos remotos por los agricultores del área geográfica definida. Debido a su limitada producción y su escasa difusión a lo largo de los años, su cultivo apenas se ha extendido fuera de dicho ámbito geográfico.

Como reflejo de su fama y popularidad nace en el año 1980 la Festa do Pemento, acontecimiento festivo, declarado de Interés Turístico, de la exaltación gastronómica del «Pemento da Arnoia» celebrado con carácter anual el primer fin de semana de agosto. También cabe destacar las numerosas referencias existentes en guías gastronómicas sobre las cualidades culinarias y las posibilidades de preparación que ofrece el «Pemento da Arnoia».

Esta reputación proviene de la conjunción de muchos factores, entre los que están el material vegetal, la tierra y el microclima de los valles productores.

Material vegetal:

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, tienen como consecuencia la aparición de un producto con unas características específicas y una calidad que han llevado al pimiento de Arnoia a alcanzar una notable reputación.

Características climáticas:

Las características climáticas de este sector del valle final del Río Arnoia resultan especialmente adecuadas para el cultivo del ecotipo Arnoia y explican la dilatada tradición de su cultivo en esta área y sus singulares características.

El «Pemento da Arnoia», como la mayoría de los pimientos de sabor dulce, es una planta muy exigente en cuanto a luminosidad, la cual se ve favorecida en la zona de producción por la exposición SO, y temperatura, factor ambiental con notable influencia en algunos parámetros de la composición del producto, como puede ser su elevado contenido en grasas.

La germinación requiere una temperatura mínima de 13 °C, que en esta área se consigue a partir de la tercera semana 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 en esta zona están garantizadas para el periodo que va de julio a septiembre. Así, en la estación de A Arnoia, los promedios mensuales correspondientes a las temperaturas de esos 4 meses, oscilan entre 20,5 y 23,1 °C en el caso de las temperaturas diurnas y entre 16 y 17,9 °C, para las temperaturas nocturnas.

Características edáficas:

Las características edáficas refuerzan la idoneidad de este territorio para el cultivo del pimiento, ya que abundan los suelos de textura areno-limosa y ricos en materia orgánica, que favorecen el drenaje y la aireación, por lo que pueden recibir riegos frecuentes —es una planta sensible a la sequía, por lo que el suelo debe mantenerse siempre húmedo— pero evitando los encharcamientos, que pueden provocar asfixia o podredumbre apical de los frutos.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Dirección: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 Bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tel. +34 881997276
Fax +34 981546676
Correo electrónico: ingacal@xunta.es

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

4.8. Etiquetado:

Los pimientos comercializados bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Pemento da Arnoia», deberán llevar la etiqueta comercial correspondiente a cada productor/envasador y una etiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa autorizada por el órgano de control, con el logotipo 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 da Arnoia».
