

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)
“PEMENTO DA ARNOIA”**

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.

A.- NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “PEMENTO DA ARNOIA”.

B.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los pimientos amparados por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Pemento da Arnoia” son los frutos pertenecientes al ecotipo de la especie *Capsicum annuum*, 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 y comercialización 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 (alcanzando una altura aproximada entre 55 y 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. Sólo los primeros son amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

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

Características físicas y organolépticas:

- Categoría comercial I, de acuerdo con el Reglamento (CE) 1455/1999.
- Forma: cónica, acampanada, con 3 o 4 cascotes y 4 costillas y un número variable de septos longitudinales bastante patentes.
- Ápice: 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).

Los pimientos que no reúnan las características descritas no podrán ser amparados por esta Indicación Geográfica Protegida.

El “Pemento da Arnoia” está fuertemente adaptado a la zona de producción, donde los cultivos se han mantenido de generación en

generación gracias a la selección de las semillas procedentes de las mejores plantas.

C.- 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.

Esta zona, históricamente dedicada al cultivo del pimiento, está constituida por la parte más baja de un conjunto de valles delimitados por los ríos Miño y Arnoia, cuya influencia desde el punto de vista climático y edafológico marcan las características del producto.

El nombre de la indicación “Arnoia”, es un topónimo que corresponde al municipio de la comarca de O Ribeiro, 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 demás normas complementarias de aplicación, en las plantaciones y por los productores inscritos en el correspondiente registro, podrán ser amparados por la I.G.P. “Pemento da Arnoia”.

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 Arnoia”. 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 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. 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 da Arnoia” 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 complementarias de aplicación, o presenten alteraciones o defectos, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Pemento da Arnoia”.

Todas y cada una de las presentaciones llevarán, además de la etiqueta propia del productor/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 da Arnoia” deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Las plantas pertenecerán al ecotipo tradicionalmente cultivado en Arnoia y conocido con ese mismo nombre. Procederán de productores autorizados inscritos en el registro.

- El material vegetal empleado se encontrará en correcto estado productivo.
- Estar situadas en el área geográfica descrita en el apartado **C)**.
- Estar inscritas en el registro.
- Seguir las instrucciones 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 en el mes de enero. 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 marzo. El marco de plantación aproximado es de 50 cm x 40 cm., siendo el rendimiento máximo permitido de 40.000 kg por hectárea.

El riego es fundamental para el desarrollo óptimo de este cultivo en la zona de producción definida. Este 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.

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.). Habitualmente se utiliza estiércol de vacuno o gallinaza. Deberán respetarse los procedimientos de fertilización recogidos en el Código de Buenas Prácticas Agrarias.

La lucha contra posibles plagas y enfermedades estará dirigida fundamentalmente 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 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 **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.

Los pimientos recolectados serán trasladados en remolques o contenedores rígidos, evitando su aplastamiento, hasta el almacén

manipulador. 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 humedad relativa y con una temperatura óptima.

El período de comercialización en fresco estará comprendido entre el 1 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. 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 da Arnoia" será en lotes homogéneos en cuanto a calidad, debiendo presentar similar estado de madurez y coloración. La presentación se realizará en mallas de 500 g o 1000 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.

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 Arnoia, cuyas características organolépticas les hacen ser muy apreciados por los consumidores.

El inicio del cultivo del pimiento en Galicia se asocia las a semillas traídas por los monjes Franciscanos al convento de Herbón, localidad perteneciente al municipio de Padrón, en el Siglo XVII. Su aclimatación al suelo y clima de Galicia fue rápida, extendiéndose su cultivo durante el siglo XVIII, considerándose como habitual en la dieta desde aquel entonces.

Este cultivo, que se desarrolló vertiginosamente alrededor de 1950, fue introducido en Arnoia a principios del siglo XX. Comenzó cultivándose en

el valle de San Vicente 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.

Aunque este cultivo apenas representa el 5% de la superficie labrada en la zona de Arnoia, su importancia es muy elevada en algunos sectores, en donde se le dedican la práctica totalidad de los terrenos de huerta (Pato, J. (1989). *La huerta de Arnoia. El cooperativismo y la comercialización del pimiento. Actas del V Coloquio de Geografía Agraria. Santiago*).

El sacerdote D. José Benito Bangueses, a través de su libro “Arnoya en el tiempo”, publicado en el año 1995, nos acerca a la evolución de esta localidad, de sus productos y de sus gentes a lo largo del pasado siglo. No faltan, obviamente, numerosas referencias al cultivo de esta hortaliza tan arraigada en la población.

En la página 17, dentro del capítulo dedicado al desarrollo económico del municipio, dedica un epígrafe al pimiento, siendo especialmente relevantes los siguientes párrafos:

“Esta planta solanácea, encontró en nuestros terrenos arnoyeses una tierra adecuada y en nuestros agricultores unas sabias manos para su cultivo, por lo que se fue convirtiendo en una estimable fuente de riqueza dentro del municipio de Arnoya, experimentando en los últimos años una notable expansión en cuanto a su divulgación y comercialización”.

“Retornando a un pasado no lejano, en los años cuarenta del pasado siglo, la comercialización de los pimientos de esta zona continuaba siendo pobre y rutinaria. Siguiendo una vieja tradición, eran diariamente llevados al mercado de la plaza de abastos de Ribadavia, donde se vendían al detalle, normalmente por docena, o bien a negociantes que lo compraban al agricultor a un bajo precio de oferta. Este modo de comercialización se extendía a las ferias de Cartelle, Celanova, Gome sende y La Cañiza, lugares a donde acudían los agricultores de la tierra arnoyesa llevando grandes cestos y sacos de pimientos”.

“Existió también una forma de comercialización de este producto, denominada “O Troque”. Consistía en ir a los pueblos de la montaña, principalmente por el ayuntamiento de Cartelle, en donde se cambiaban los pimientos por patatas, utilizando como medida convencional una cestita llamada Geipo que se llenaba de lo uno trocado por lo otro. La razón de este sistema obedecía principalmente a que la producción de patatas en Arnoia era más escasa”.

“Últimamente venían a la misma localidad de Arnoya compradores de fuera que cargaban camiones de este producto dando buena salida al mismo, pero eran ellos los que fijaban el precio a su conveniencia, poniendo al cosechero en una situación alternativa de venta aceptada o de pérdida de este fruto del campo que diariamente se producía en cantidad al no tener otra salida mejor”.

Los mercados tradicionales son el área de Vigo, la zona de Ourense y Lugo, si bien es cada vez más conocido y demandado por los consumidores coruñeses.

En el año 1980 nace la fiesta gastronómica de exaltación del pimiento, “Festa do Pemento” (esta fiesta aparece recopilada en la pág. 226 de la publicación “Festas Gastronómicas de Galicia”, escrito por Mariano García y Fina Casalderrey y publicado por Ed. Xerais de Galicia en el año 1.994. Fue declarada de interés turístico mediante la Resolución de 15 de octubre de 2001 por la que se ordena la publicación del acuerdo del Consello de la Xunta de 4 de octubre de 2001 -D.O.G Nº 211 de 31-10-2001-), acontecimiento festivo de mayor relieve en el pueblo y cuyo poder de convocatoria es capaz de congrega cerca de 25.000 visitantes. Siendo su principal objetivo la promoción del producto, se celebra con carácter anual el primer fin de semana de agosto, coincidiendo con las fiestas patronales de San Salvador.

La fiesta tiene su parte religiosa consistente en una procesión, la mañana del domingo, desde la iglesia parroquial de Arnoia hasta la carballeira de la Queixeira, una procesión en la que participa el pueblo como homenaje a su patrono San Salvador. Una vez en el recinto de la fiesta, se celebra

una solemne misa de campaña, donde destaca el ofrecimiento de frutos de la tierra. Hacia el mediodía tiene lugar la degustación de pimientos y vino acogido a la Denominación de Origen “Ribeiro”, productos sobre los que gravita la economía de la zona.

En relación con las cualidades gastronómicas de este producto, son numerosas las posibilidades de preparación: asados, fritos, en tortilla, rellenos, etc. En la página 391 de la publicación “Festas Gastronómicas de Galicia” figura la receta “Pementos de Arnoia recheos de arroz” y en la página 397 tenemos la “Tortilla de pementos de Arnoia”, si bien las posibilidades de preparación son comunes a las de otros pimientos de similares características. 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.

2. Natural

La zona de producción del pimiento de Arnoia, se corresponde con las áreas más bajas de las laderas del tramo final del valle del río Arnoia, en cotas que van desde el nivel del río (sobre 100 msnm en este sector) y la cota de los 200 m de altitud, que en este sector se corresponde casi exactamente con la línea de contacto entre los dos tipos de materiales geológicos predominantes en la zona: los granitos de 2 micas más resistentes a la erosión que ocupan las áreas más elevadas del relieve, en las que predominan suelos más someros y ácidos, de texturas más gruesas y clara vocación forestal y las granodioritas de biotita, que dan lugar a suelos de textura más equilibrada y que por lo general aparecen dedicados al cultivo de la vid, mayoritario en los terrazgos agrícolas de toda esta zona.

Las pequeñas parcelas dedicadas al cultivo del pimiento de Arnoia (y otros productos de huerta reservados para el autoconsumo), se corresponde por lo general con los lugares en los que es más fácil el acceso al agua (tramos inferiores de los interfluvios). Son -por lo general-

suelos con una larga historia cultural, profundamente transformados por la mano del hombre, más ricos en nutrientes (por el aporte reiterado de enmiendas orgánicas) y con una textura más equilibrada.

Estas parcelas se concentran en los sectores de pendientes más suaves del tramo final del río Arnoia, que fluye SSE-NNO con su nivel de base a unos 100 m sobre el nivel del mar, encajonado entre el espolón granítico (con una línea de crestas que sobrepasa en algunos puntos los 400 m de altitud) que delimita la zona por el oeste y las estribaciones del Coto de Novelle por el este, en donde se alcanza la altitud máxima de toda esta área (más de 700 m de altitud).

Esa disposición favorece la aparición de un microclima (en sentido estricto habría que hablar topoclima, por la decisiva contribución de la topografía a la aparición de esas condiciones climáticas tan particulares), que tiene mucho que ver con la posición de este sector a sotavento de la Serra do Faro, que favorece la aparición de zonas de sombra pluviométrica asociadas al efecto foehn. Efectivamente, la disposición transversal del tramo final del valle del río Arnoia (y sobre todo su encajonamiento entre diques y alineaciones rocosas que siguen la misma orientación), en la trayectoria de los frentes húmedos de origen atlántico, que suelen traer la mayoría de las precipitaciones que se registran en esta área, favorece la aparición de un topoclima diferenciado, mucho más seco de lo que cabría esperar en una región tan próxima al mar, que se ve reforzado por la exposición hacia el suroeste (muy favorable para la interceptación de la radiación solar), de la mayoría de las tierras cultivadas de todo este sector. También contribuye la aparición de un topoclima diferenciado, la protección que ofrecen las estribaciones del Coto de Novelle, frente a las masas de aire frío procedentes del NE, que son responsables de las heladas de advección asociadas a los episodios de heladas más intensos, que se registran en este sector del NO peninsular.

3. Especificidad del ecotipo cultivado en el área de la I.G.P. e interacción con el medio natural.

El pimiento cultivado en Arnoia constituye un ecotipo seleccionado desde muy antiguo por los agricultores de esta área geográfica perteneciente a la comarca de “O Ribeiro”. Como consecuencia de su limitada producción y de su escasa difusión a lo largo de los años, apenas se ha extendido fuera de dicho ámbito geográfico. La especificidad del pimiento de Arnoia proviene de una conjunción de muchos factores, entre los que están el material vegetal, la tierra y el microclima de los valles productores.

Las características edafoclimáticas de este sector del valle final del Río Arnoia, resultan especialmente adecuadas para el cultivo del pimiento y explican la dilatada tradición del cultivo del pimiento en esta área y las singulares características organolépticas del ecotipo Arnoia, que como todos los pimientos –y muy especialmente, los de sabor dulce- es una planta muy exigente en cuanto a luminosidad (favorecida por la exposición SO) y a la temperatura, que es factor del ambiente que tiene una notable influencia en algunos parámetros de la composición del producto, como puede ser su elevado contenido en grasas.

Efectivamente, 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.

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. 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 extraordinariamente ligado al medio, con unas excelentes cualidades organolépticas y con una adecuada aptitud tecnológica para la elaboración de conservas de carácter artesanal.

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 Arnoia, 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 este.

G.- ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL).

Dirección: Rúa Fonte dos Concheiros 11, baixo. 15703 Santiago de Compostela.

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 do Medio Rural de la Xunta de Galicia.

H.- 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

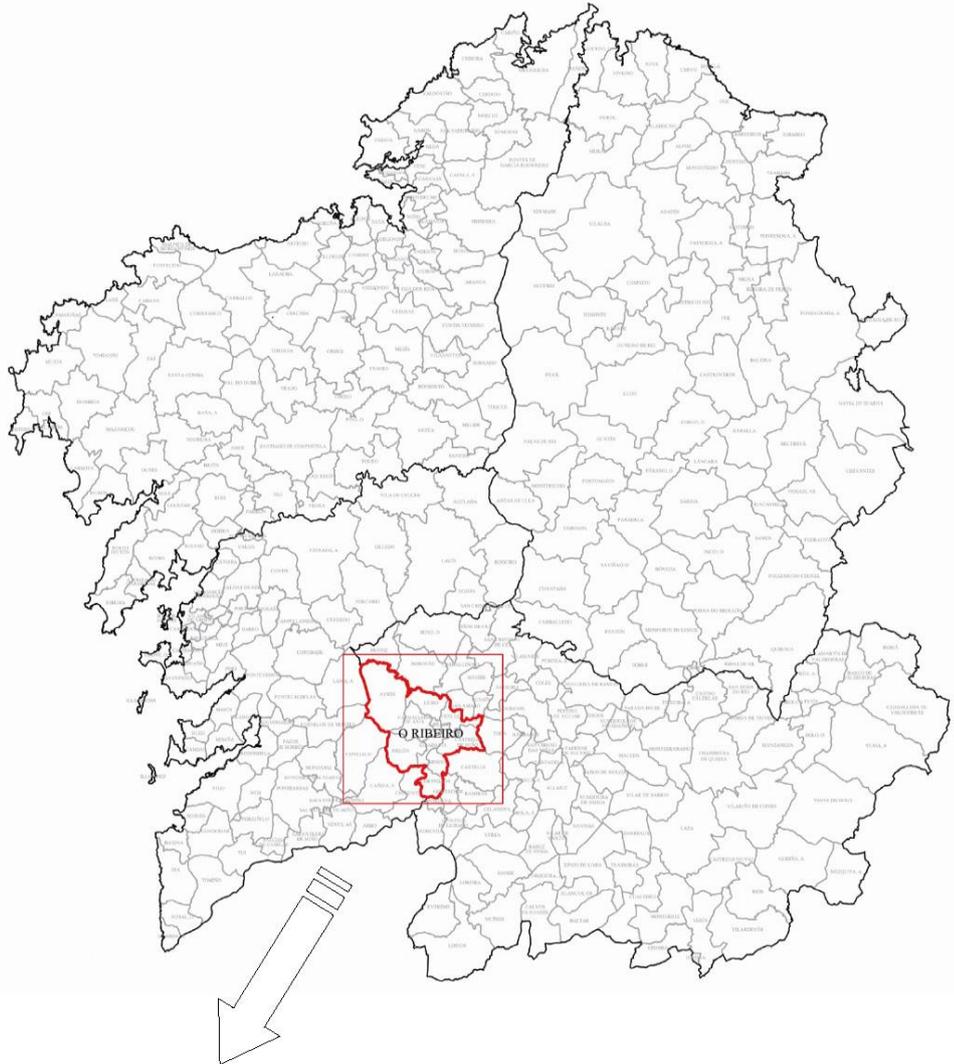
codificación alfanumérica y numeración correlativa, controlada por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la etiqueta propia de la indicación figurará obligatoriamente la mención *Indicación Geográfica Protegida "Pemento da Arnoia"*.

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.

ÁREA GEOGRÁFICA DE LA I.G.P. “PEMENTO DA ARNOIA”



Comarca de O Ribeiro



Área Protegida de la IGP
“Pemento da Arnoia”

SITUACIÓN DE GALICIA EN LA UNIÓN EUROPEA

