

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) “PEMENTO DE HERBÓN”

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 DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) “PEMENTO DE HERBÓN”.

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) “PEMENTO DE HERBÓN”.

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Pemento de Herbón» son los frutos de la especie “*Capsicum annum,L.*”, procedentes de los ecotipos locales de la variedad “Padrón”, siempre que procedan de parcelas inscritas en el correspondiente registro. Asimismo, el producto deberá cumplir los requisitos exigidos por la legislación vigente al efecto y por este pliego de condiciones.

El fruto es corto (C4 según POCHARD 1996), siendo recolectados en verde (estado inmaduro precoz) y destinados a la comercialización en fresco.

Las plantas son de consistencia herbácea, muy ramificadas, porte medio-alto (alcanzando unos 80 o 100 cm en cultivo al aire libre y unos 150 o 200 cm en cultivo bajo cubierta) y de ciclo semiprecoz, con hojas pequeñas, lanceoladas y de elevada floración.

Las características del fruto varían durante el proceso de maduración, por consiguiente, la recolección y comercialización de los pimientos

amparados por la D.O.P. “Pemento de Herbón” se realizará cuando el producto presente las características siguientes:

Características físicas y organolépticas

- Forma: fruto corto (tipo C4, según clasificación *Pochard*), alargado con tres o cuatro lóculos en el ápice.
- Peso aproximado: entre 3,5 y 4,5 g por unidad.
- Longitud aproximada del fruto: entre 3,5 y 5,5 cm.
- Diámetro máximo (anchura): entre 1,5 y 2 cm.
- Ápice: hundido.
- Longitud del pedúnculo: entre 3,5 y 6 cm.
- Piel: lisa y brillante, de color verde, ligeramente claro.
- Espesor de la pared intermedia o carne: presenta un espesor fino de aproximadamente 1,5 mm.
- Sección longitudinal: trapezoidal.
- Relación peso del fruto / peso semilla (relación entre el peso del fruto libre de semillas, pedúnculo y cáliz y el peso de las propias semillas): 3,2 (valor medio).
- Cata: aroma de intensidad moderada, de sabor dulce, pudiendo ser ligeramente picante.

Una de las características organolépticas más destacadas del “Pemento de Herbón” se refiere a que no todos los frutos presentan sabor picante, sino que éste aparece ocasionalmente (“uns pican e outros non”, de acuerdo con la conocida frase popular referida a este producto) y que es

un picor ligero, ya que los productores se esmeran en seleccionar el producto eliminando aquellas plantas y frutos con sabor picante más intenso. La forma en la que se ha llegado a conseguir esto, partiendo de una variedad originalmente picante, es quizás el elemento de prueba más importante referente al vínculo con el “saber hacer” de los productores de la zona.

Características químicas (valores medios)

- Expresados en g / 100 g sobre peso fresco: agua (91), glucosa (0,85), fructosa (0,75), sacarosa (no se detecta), almidón (0,81), fibra (2,2), pectinas (0,73).
- Expresados en mg / 100 g sobre peso fresco: ácido cítrico (28), ácido fumárico (1,1), ácido málico (208), ácido oxálico (140), vitamina C (24), Clorofila a (7,9), Clorofila b (3,4), luteína (1,6), β -carotenos (0,92).

El “Pemento de Herbón” 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. Existe un bajo nivel de polimorfismo, consecuencia de la capacidad que tiene este pimiento para comportarse como una planta autógena.

C. ZONA GEOGRÁFICA

El área de producción del producto amparado por la Denominación de Origen Protegida abarca los siguientes términos municipales:

- En la provincia de A Coruña: Padrón, Dodro y Rois.
- En la provincia de Pontevedra: Pontecesures y Valga.

Este área está constituida por un conjunto de valles delimitados por los ríos Ulla y Sar, protegidos por varias sierras y la península del Barbanza, en los que se dan unas condiciones de clima (con escasas oscilaciones en las temperaturas y bajo riesgo de heladas) y suelo (muy fértiles y con buen drenaje) muy adecuadas para este cultivo. Constituye, de acuerdo con la descripción de Abel Bouhier (*La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire*. La Roche-Sur_Yvon. 1979. Vol. I), un pequeño *openfield* de tipo atlántico, en el que una estructura original de terrazas y campos de cultivo (*agras*) estaba, ya en 1960, en vía avanzada de desaparición del sistema de rotaciones obligatorias para conformar un sistema de cultivo especializado.

El nombre de la denominación, “Herbón”, es el topónimo de la parroquia del ayuntamiento de Padrón en la que se ubica el monasterio al que se vincula la introducción de este producto procedente de América.

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

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 parcelas y por los productores inscritos en el correspondiente registro, podrán ser amparados por la D.O.P. “Pemento de Herbón”.

De igual modo, sólo podrán obtener el amparo de la D.O.P. “Pemento de Herbón”, los pimientos manipulados y envasados en instalaciones

inscritas en el correspondiente registro gestionado por el órgano de control.

Los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad en primera instancia de los productores, almacenistas y envasadores inscritos en los correspondientes registros de la D.O.P. “Pemento de Herbón”. 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 Denominación de Origen Protegida.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y demás normas complementarias, el órgano de control contará con los siguientes registros, permanentemente actualizados:

- a) Productores y plantaciones.
- b) Almacenes y plantas envasadoras.

En el registro de plantaciones se inscribirán todas las parcelas que, estando situadas en la zona de producción acogida por la Denominación de Origen Protegida, cumplan los requisitos exigidos y así lo hayan solicitado.

Podrán inscribirse en el registro de almacenes y plantas envasadoras todas aquellas instalaciones que, estando ubicadas en el área geográfica definida, reúnan las condiciones para una adecuada manipulación del producto, en base a los requisitos recogidos en este Pliego de condiciones y demás normas complementarias de aplicación.

Todas las personas físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, estarán sometidos a las inspecciones y verificaciones realizadas por el órgano de control con objeto de comprobar que los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Pemento de

Herbón”, cumplen los requisitos del pliego de condiciones y demás normas complementarias.

Los inscritos tienen además la obligación de declarar la cantidad de pimiento amparado por la DOP realmente producida y comercializada, mediante anotaciones en registros establecidos al efecto.

El Órgano de Control verificará en cada campaña la cantidad de pimiento certificada por la Denominación de Origen Protegida que fue expedida al mercado por cada firma inscrita en el registro de almacenes y plantas envasadoras, 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 inscritas. 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 a la del “Pemento de Herbón” lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción 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 Denominación de Origen Protegida.

A fin de garantizar el origen del producto, queda prohibido durante el período de comercialización definido en el apartado E), que las industrias que envasen pimientos con el distintivo DOP “Pemento de Herbón”, envasen también otros pimientos de similares características que procedan de parcelas no registradas, salvo en aquellos casos en que esté implantado un sistema de trazabilidad adecuado a juicio del órgano de control.

Certificación

Cuando se compruebe que los productos no se han obtenido 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 Denominación de Origen Protegida “Pemento de Herbón”.

Todos los envases llevarán, además de la etiqueta propia del productor/ envasador, una etiqueta numerada, que será controlada por el órgano de control, de acuerdo con las normas que se establezcan.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las plantaciones, tanto para la producción de pimientos como para la obtención de semilla y plántula, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Las plantas pertenecerán a alguno de los ecotipos locales de la variedad “Padrón” tradicionalmente utilizados en la zona de producción, obtenidos por productores inscritos en el registro de productores y plantaciones.

- Deberán encontrarse en perfecto estado físico, nutricional y fitosanitario, como consecuencia de un manejo adecuado.
- Estarán situadas en la zona delimitada en el apartado **C**).
- Estarán inscritas en el registro de productores y plantaciones.
- Seguirán las recomendaciones técnicas recogidas en este pliego de condiciones y demás normas complementarias de aplicación.

Descripción del proceso productivo

Entre las principales pautas de manejo del pimiento de Herbón, que permiten obtener un producto diferenciado, destacan especialmente las cuidadosas selecciones realizadas por los agricultores de la zona tanto para la obtención de semilla para propagación como, sobre todo, la selección uno a uno de los pimientos para lograr un producto con calidad óptima para comercializar.

El procedimiento de obtención del producto se describe a continuación:

Propagación y trasplante:

Cada campaña, los agricultores de la zona delimitada se basan en su experiencia y buen hacer para escoger una a una las plantas que serán destinadas a la producción de semilla a utilizar en la temporada siguiente. Así, en primer lugar se realiza una inspección visual, en la que se tienen en cuenta diversos criterios para la elección de las mejores plantas (sanas y bien estructuradas, con frutos de 3 lóculos que no presenten deformaciones ni manchas). A continuación se realiza una cata in situ en crudo de los pimientos de las plantas seleccionados en primera instancia, con el objeto de comprobar la intensidad de picor de los mismos (nivel de

capsicina) y obtener el buscado sabor suave, aceptando algunos ejemplares ligeramente picantes, ya que ésta constituye una característica organoléptica muy destacable del pimiento de Herbón, en contraposición al producto de otras zonas, en donde la proporción de capsicina es mucho mayor y más generalizada en el producto.

Los frutos escogidos, una vez maduros (color rojo), se recolectan y se maceran en agua, consiguiendo de este modo que las semillas se desprendan de la placenta. Las semillas obtenidas se secan rápidamente para evitar alteraciones en su poder de germinación. Las semillas o plántulas procederán de agricultores inscritos en el registro de productores y plantaciones. La preparación del semillero y de la siembra se inicia en los meses de octubre, continuando en noviembre, diciembre y enero.

Dentro de los cuidados del semillero, constituye un capítulo importante el riego. Es importante mantener una humedad suficiente y constante, sobre todo desde la fase de germinación hasta la nascencia de la planta.

El cultivo podrá realizarse tanto al aire libre como protegido bajo cubierta. En el cultivo bajo cubierta no hay uso de calefacción ni iluminación artificial, siendo el objeto de estas instalaciones únicamente el de proteger el cultivo de las heladas y permitir así adelantar la entrada en producción y prolongarla unas semanas en el otoño, sin que ello suponga una alteración sensible de las condiciones ambientales naturales de cultivo.

La plantación bajo cubierta se efectúa siempre directamente sobre el suelo, en febrero y marzo, para comenzar la recolección de los frutos en mayo. Al aire libre la plantación se lleva a cabo durante los meses de abril y mayo, comenzando la recolección en junio-julio. La densidad de plantación bajo cubierta es de 2 a 4 plantas por metro cuadrado, siendo

práctica habitual el entutorado con hilos de rafia a distintas alturas. Al aire libre la densidad es de 3 a 5 plantas por metro cuadrado.

Limitaciones productivas:

Se admitirán bajo la protección de la D.O.P. “Pemento de Herbón” los pimientos obtenidos tanto en cultivo al aire libre como bajo cubierta. Los rendimientos máximos permitidos serán de 3,5 kg/m² al aire libre y de 6 kg/m² bajo cubierta. Estos límites podrán ser modificados en función de las condiciones climáticas de cada temporada.

Labores culturales:

Las condiciones idóneas para el cultivo podrían resumirse en: humedad relativa alta, temperaturas moderadas, baja oscilación térmica, suelos ligeramente ácidos y suficiente circulación de aire para favorecer el movimiento de polen entre las distintas plantas.

El riego es doblemente importante en el cultivo del pimiento de Herbón. Por una parte, influye en el desarrollo fisiológico del propio cultivo, debiendo efectuarse “al pie”, pues de otra forma dañaría a la flor, o en su caso al fruto. Además, resulta fundamental para evitar situaciones de estrés hídrico, ya que temperaturas elevadas (mayores de 30°C) combinadas con una baja humedad ambiental y del suelo provocan un considerable aumento de los valores de capsaicina en el fruto.

La fertilización será la óptima de cara 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.).

La lucha contra posibles plagas y/o enfermedades, estará dirigida a la aplicación de métodos culturales como desinfección de semillas o tratamiento de semilleros, menores dosis de riego evitando siempre el encharcamiento del terreno y los aporcados excesivos. Se potenciará la lucha biológica.

En caso de resultar 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 resistencia.

Recolección:

La recolección se realizará de forma manual, diariamente en los meses de mayor producción. El fruto se recolecta en un estado inmaduro precoz y en el momento en que, cuando a juicio de los experimentados agricultores de la zona, 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 (utensilios de corte, cajas, contenedores, etc.) y humanos necesarios para evitar el deterioro de los mismos. Los pimientos, una vez recolectados, se trasladarán con la mayor prontitud posible al almacén manipulador.

Transporte y almacenamiento:

Los pimientos recolectados serán trasladados en cajas u otro tipo de 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 condiciones ambientales próximas a las óptimas para la conservación

del producto, del orden de 7 a 13° C y con una humedad relativa entre 90 y 95%.

Selección post-cosecha, envasado y comercialización:

Nuevamente, es a través de la propia experiencia de los agricultores de la zona por la que se seleccionan los pimientos aptos para su comercialización y se descartan los que no lo son. Esta operación, aunque ya se realiza en parte durante la recolección, se hace principalmente de forma previa al envasado. Así, los productores escogen manualmente sólo aquellos frutos que cumplen unos estrictos requisitos en cuanto a color (se optará por aquellos con una coloración más intensa), tacto (al apretarlos no deben estallar, la piel no debe mostrarse demasiado tirante y se descartarán aquellos pimientos con una baja relación peso semilla / peso fruto) o forma (la curvatura admisible será mínima). Así, escogiendo los pimientos de uno en uno bajo estos parámetros, de acuerdo con un “saber hacer” transmitido de generación en generación, los productores consiguen seleccionar aquellos ejemplares que mantienen las características que les hacen únicos. Los que no cumplen con esos parámetros no serán comercializados bajo la denominación de origen.

La comercialización se realizará en bolsas de aproximadamente 400 gramos de peso, 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 mayo y el 31 de octubre, pudiendo modificarse este período cuando, en razón de las circunstancias climáticas de la temporada, las características del producto así lo aconsejen.

Los pimientos acogidos a la D.O.P. deberán presentarse, tras ser sometidos a una esmerada selección para la obtención de un producto de calidad superior:

- Enteros y firmes.
- 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.

El envasado de los pimientos deberá realizarse en la zona geográfica delimitada, lo que contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de calidad del producto. Ello es así porque el pimiento de la DOP Pemento de Herbón tiene una pared fina, muy sensible a la deshidratación, por lo que es necesario su envasado y comercialización al poco tiempo de su recolección. Habitualmente el envasado y la posterior distribución comercial se realizan antes de las 24 horas y raramente después de las 48 horas desde la recolección. Suprimir desplazamientos y tiempos muertos innecesarios son elementos fundamentales a la hora de garantizar la calidad del producto.

Por otra parte, se trata de un producto delicado que obliga a extremar los cuidados en la manipulación y el envasado, que se realiza en bolsas de escaso peso (400gr) para evitar su deterioro y la alteración de sus características organolépticas.

Por último, otro elemento que justifica el envasado en origen es el de la práctica de la selección post-cosecha: los productores durante el proceso

de envasado eliminan aquellos pimientos que, de acuerdo con su experiencia y saber hacer tradicional, no deben ser comercializados bajo la denominación de origen, sobre todo aquellos que puedan ser excesivamente picantes, que reconocen por su color (menos intenso), tacto (con piel tirante y que estallan al apretarlos) y forma (más curvados de lo normal). Esta práctica, fundamental para preservar la calidad de este producto, sólo puede efectuarse si el envasado es realizado en el área de producción.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO

1. *Histórico*

En una tierra que siempre se caracterizó y fue conocida por producciones ajenas a la horticultura, como son las ganaderas, cereales de invierno o maíz, aparecen en ocasiones áreas reducidas con producciones distintas a las habituales, y que marcan la cultura y tradiciones de éstas.

Este es el caso del pimiento Padrón, que agazapado en sus orígenes en el lugar de Herbón, se mantiene cada vez con más fortaleza, gracias a unas generaciones de agricultores, que con mucho sacrificio y sabiduría, fueron capaces de competir con otras zonas más favorecidas climatológicamente dentro del Estado.

El pimiento es una planta hortícola de origen americano cultivada por sus primeros pobladores y conocida en Europa desde el primer viaje de Colón. Pertenece al género *Capsicum*, de la familia de las Solanáceas, en la que se incluyen otras muchas especies cultivadas de gran importancia para el hombre, como la patata o el tomate.

Tras el descubrimiento de América el pimiento llegó a España y, por sus especiales características, fue rápidamente utilizado como sustitutivo de la pimienta, que en aquellos tiempos era un monopolio de los mercaderes venecianos, siendo su precio muy elevado.

A pesar de que no se conoce exactamente la fecha en que se inició el cultivo del pimiento en la zona, sí existen referencias históricas que constatan la enorme tradición de esta práctica.

El inicio del cultivo en Galicia se asocia a las semillas traídas por los monjes Franciscanos al convento de Herbón, localidad perteneciente al municipio de Padrón, en el Siglo XVII.

Los Padres Franciscanos propagaron el evangelio y fundaron colegios en diversos países de América, concretamente en México (Querétaro), Perú (Moquegua) y Chile (Chillán).

En México, en la región de Tabasco, el pimiento Padrón tiene un pariente muy próximo, siendo en este país donde coinciden los historiadores en localizar la procedencia de las semillas trasladadas a Herbón, así como el centro de domesticación de la especie *Capsicum annuum* en general.

El pimiento seco y molido ya se comercializaba a finales del siglo XVIII. En la página 165 del libro “Questas de vino de este convento” (*Fray Antonio Herosa escribió en el siglo XVIII un memorial manuscrito sobre las cosas notables del convento de Herbón*) se puede leer: “Ningún otro producto de los que se cultivan en las feraces y bien cuidadas huertas herbonenses es tan abundante y caracteriza tanto su producción agrícola como sus famosos pimientos”.

Gracias a este memorial sabemos que ya en el pasado el pimiento constituía para los de Herbón una fuente de ingresos, cuya comercialización los llevaba a estar presentes en ferias tan distantes

como la de Carballiño, en la provincia de Ourense. Dicha comercialización, sin embargo, no era la del producto fresco, como se hace hoy, sino la del pimiento seco y molido, para sazonar y conservar viandas. Sabemos de un Juan Seco, vecino de Herbón, al que se le hicieron los funerales el 19 de diciembre de 1.801 en su propia parroquia, que había sido sepultado en la iglesia parroquial de Santiago de Prevediños, “*donde le dio la muerte yendo a bender la pimienta*”. En Prevediños, perteneciente al vecino municipio de Touro, se celebra una feria el día 6 de cada mes.

El Catastro del Marqués de la Ensenada recoge ya la importancia del cultivo en la zona de Herbón en el siglo XVIII (Archivo General de Simancas. Catastro de la Ensenada. Respuestas Generales. Provincia de Santiago. Libro 253, fol.1). El proceso de selección varietal y las prácticas culturales de recolección precoz comienzan entonces, transmitiéndose desde la comunidad monacal a los agricultores de su área de influencia, conformando un sistema de producción altamente especializado, en el que la semilla era transmitida como bien parafernial (formando parte de la dote) y nunca fuera de la zona de producción. Así, las especiales condiciones geográficas, edáficas y climáticas de la zona, el aislamiento genético consecuencia de la autofecundación y las especiales prácticas de selección derivadas del “saber hacer” de los agricultores posibilitó la existencia de un producto altamente diferenciado, comercialmente beneficioso y restringido a esa área geográfica durante siglos, como recogen autores como el citado A. Bouhier, que destaca en los años 60 del pasado siglo “el cultivo de los pimientos, muy altamente especializado y altamente productivo, del pequeño sector de Herbón – Padrón”

En la publicación coordinada por Carreras y Candi “Geografía General del Reino de Galicia” (1936), al describir la parroquia de Santa María de Herbón, pág.777, recoge el siguiente párrafo: “*los pobladores dedícanse*

con preferencia a la plantación, cultivo y reproducción del pimiento, llegando hasta la molienda, pues el terreno, fértil, si bien sombreado por los montes, es favorable al desarrollo de la planta”.

En el terreno de las hipótesis, no debemos descartar la entrada de las semillas o de las plantas a través del puerto de Padrón, de gran importancia en la Edad Media, decayendo posteriormente por falta de calado, ni tampoco a través de los pazos, casas solariegas, de recreo y caseríos de los que Padrón está bien surtido y que en determinadas épocas tuvieron gran afición por las plantas exóticas, pudiendo ser en éstas, bien como ornamental o comestible, donde se iniciara el cultivo. El pazo y huerto correspondiente, construido por Alonso de la Peña y Montenegro, obispo de Quito, en 1696, se encuentra en el mismo centro de Padrón.

De lo que no cabe duda, es de que los verdaderos protagonistas de la existencia de este producto, reconocido internacionalmente por sus excelencias culinarias, son los vecinos de Padrón, quienes, celosos de la custodia de estos pimientos sólo para sus huertas, acordaron en el año 1.950 no vender plantas. Por infringir este acuerdo hubo fuertes enfrentamientos entre hortelanos, que se saldaron con la detención y encarcelamiento de 12 personas.

Está perfectamente constatado, por parte de la Agencia de Extensión Agraria de Padrón, la evolución del producto desde el año 1960. Lo que era un cultivo reducido a unas pocas parcelas de escasa superficie, dentro de los límites de la parroquia de Herbón, fue adquiriendo carta de naturaleza y cierta importancia, saliendo del marco primitivo e invadiendo terrenos próximos y constituyendo, sino la principal, una fuente estimable de ingresos suplementarios para estas pequeñas explotaciones.

Según Díaz Pardo, “la tradición de la huerta en esta comarca corresponde a la parroquia de Herbón, donde se cultivan los famosos pimientos de este nombre, hoy más conocidos por pimientos de Padrón” (*Díaz Pardo, J.J. 1982. La producción hortícola. Revista El Campo. nº 86. Servicio de Estudios del Banco de Bilbao*).

En el año 1979 nace la fiesta gastronómica de exaltación del pimiento, “Festa do Pemento de Herbón- Padrón” (*esta fiesta aparece recopilada en la pág. 212 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*), actualmente declarada de interés turístico mediante Resolución de la Consellería de Cultura de 15 de octubre de 2001. Siendo su principal objetivo la promoción del producto, se celebra con carácter anual el primer sábado de agosto. Junto al Convento Franciscano, en la carballeira, tiene lugar la degustación gratuita de pimientos con pan de maíz, a la que sigue una comida oficial al aire libre. Desde primeras horas de la mañana se puede observar la gran fritura en sartenes gigantes, aunque quizá llame más la atención a los visitantes como las expertas “pementeiras” separan con facilidad los pimientos que pican de los que no.

Coincidiendo con la 24ª edición, se decidió en el año 2002 la creación de la “Orden dos Cabaleiros do Pemento de Herbón- Padrón”. En dicha edición también se acordó la creación de las distinciones del pimiento en sus categorías de oro y plata.

Otro de los acontecimientos tradicionales que se repiten todos los años, es el envío a Sus Majestades los Reyes de España de los primeros ejemplares de la cosecha, favor que Don Juan Carlos suele agradecer personalmente mediante misiva al Ayuntamiento padronés ya que,

aseguran, el monarca es un enamorado de los pimientos desde su época de estudiante en la Escuela Naval de Marín.

En relación con las cualidades gastronómicas de este producto, son numerosas las posibilidades de preparación. Siguiendo a Alvaro Cunqueiro (*"Cocina Gallega"*.1.973.): *"Desde hace meses aumentó en Galicia el gusto por los pequeños pimientos franciscanos de Herbón, que ahora los dan fritos en todas partes, solos y como tapa, o como guarnición de carne o pescado frito o a la plancha, o acompañando a un cocido. A mí, como a muchos gallegos, me gusta que piquen algo, que es su mayor gracia ese picor suave que se extiende mansamente por la boca y pide un chope de vino. Lo que hay que discutir es si el vino que se ha de beber con los pimientos de Herbón – o de Padrón o de Santiago, que es como se conocen en el país -, ha de ser blanco o tinto."*

En esta misma publicación de Cunqueiro, aparece recogida la receta nº184 (pag.179), "Pimientos de Padrón", la cual reproducimos textualmente: *"Los pimientos se lavan. Se secan y se les quita el tallo (en algunos sitios se lo dejan si son pequeños y para tapa). Se pone abundante aceite y se echan cuando no está todavía muy caliente, se dejan freír, se retiran y se salan con sal gruesa."*

El secreto está en que se hagan poco a poco, y el aceite al principio no esté muy caliente, pues como tienen una piel fina si ésta se quema pierde mucho sabor. Al final se puede subir un poco el fuego. Si no se fríen en una sartén grande con abundante aceite, conviene darles vueltas de vez en cuando."

La aspiración de los productores de conseguir un sello de garantía de origen de sus pimientos se remonta a veinticinco años atrás. Al no existir en su día una reglamentación para este tipo de productos, el INDO no pudo iniciar la tramitación. Esto no fue óbice para que los productores

buscasen protección para la calidad y origen del pimiento. En agosto de 1981, la Agencia General de Patentes y Marcas, “Clarke, Modet & C^a” intentaba registrar a petición de los productores de Herbón la marca “Pimientos de Padrón”, lo cual no fue posible. Sin embargo en junio de 1985 se registra como variedad comercial.

Una vez reguladas las Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas de productos alimentarios y habiéndose hecho extensivo el régimen de protección de la Ley 25/1970 a los pimientos mediante el R.D. 2671/1985 de 18 de diciembre (en gran medida a petición de los productores de Herbón), se inician nuevamente gestiones a través de la Xunta de Galicia para acoger a los pimientos de Padrón en el régimen de Denominaciones. Se formula la nueva petición al INDO, se redacta el proyecto de Reglamento de la Denominación, se nombran cargos directivos provisionales, se tipifican los envases, etc.

El INDO contesta diciendo que la variedad de pimiento “Padrón” está registrada en el Registro de Variedades Comerciales de Plantas, del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero, según Resolución de 1 de abril de 1985 (BOE nº 154 de 28 de junio de 1985), y que ello imposibilita la tramitación de la Denominación de Origen solicitada.

Entre la documentación existente relativa a los trámites efectuados para conseguir la Denominación de Origen “Pimiento de Padrón” podemos destacar la siguiente:

- Escrito del 25 de agosto de 1981 de contestación de la Agencia General de Patentes y Marcas “Clarke, Modet & C^o.” a la Sociedad Agraria de Transformación “Pimerbón”, con relación al suspenso decretado por el Registro de la Propiedad Industrial del expediente de la marca 949.362(X) “Padrón”.

De la documentación se deduce que ya existía un registro con la marca 260.840 “P.Padrón”, si bien había caducado. El Ministerio de Agricultura se opuso al nuevo registro.

- Escrito de 6 de mayo de 1984 del Agente de Extensión Agraria de Padrón y dirigida al Conselleiro de Agricultura de la Xunta de Galicia. Con este escrito se adjunta una solicitud para la inclusión de los “pimientos de Padrón” en el régimen de Denominaciones de Origen.

La solicitud está firmada por 31 vecinos de Herbón, todos ellos productores de pimientos, y en su exposición podríamos destacar los siguientes párrafos:

“Somos en esta comarca gallega ó bisbarra natural, unos ciento cincuenta hortelanos que cultivamos, generación tras generación, y desde tiempo que desconocemos, unas treinta hectáreas a pimientos, con unas características bien definidas, que ha dado lugar a que se le conozca en el ámbito nacional como pimiento de Padrón”.

“Estimamos, que en nuestra comarca, perfectamente delimitada por los Términos Municipales de Padrón, Rois, Dodro, Teo y Rianxo (de la provincia de la Coruña), y Cesures y Valga (de la de Pontevedra), ó lo que es lo mismo, riberas bajas de los ríos Ulla y Sar, en la que cultivamos la variedad mencionada, bien definida y conocida ...”.

- Escrito del 14 de agosto de 1984 del Conselleiro de Agricultura Pesca y Alimentación y dirigido al Ministro de Agricultura Pesca y Alimentación, mediante el cual se solicita que se haga extensivo

para el pimiento el régimen de Denominaciones de Origen y Denominaciones Específicas.

Con este escrito se adjunta un informe sobre la Denominación de Origen “Pimientos de Padrón”, en el que se transmite la preocupación existente por la penetración de pimientos foráneos en el mercado gallego y que son vendidos por los comerciantes como producidos en Padrón.

- Escrito del 10 de septiembre de 1984 del Alcalde de Padrón dirigido al Conselleiro de Agricultura Pesca y Alimentación, mediante el que da traslado del acuerdo de la Comisión de Gobierno del Ayuntamiento de Padrón solicitando a la Consellería la concesión de la Denominación de Origen para los pimientos de Padrón.
- Escrito firmado en Herbón el 4 de marzo de 1986 por el Presidente y los directivos de la SAT “Pimerbón” solicitando al Conselleiro de Agricultura la Denominación de Origen “Pimiento de Padrón”. En este escrito aluden a lo dispuesto en el Real Decreto 2671/85 de 18 de diciembre, donde se hace extensivo a los pimientos el régimen de Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas de productos alimentarios. Con este escrito se adjunta un Proyecto de Reglamento de la Denominación de Origen “Pimientos de Padrón”.
- Escrito firmado en Herbón el 20 de junio de 1986 por el presidente de la Sociedad Agraria de Transformación “Pimerbón” y dirigido al Director General de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura en el que se exponen los trámites llevados a cabo desde diez años atrás y se solicita la Denominación de Origen para el pimiento de Padrón.

- Escrito de 23 de junio de 1.986, firmado por el Director General de Producción Agropecuaria e Industrias Agroalimentarias de la Xunta de Galicia y dirigido al Director General de Producción Agraria del Ministerio de Agricultura. En este escrito se transmite la preocupación existente a raíz de los problemas planteados por el INDO con relación a la tramitación en curso de la Denominación de Origen “Pimiento de Padrón”.

Los problemas planteados por el INDO surgen a raíz de la Resolución publicada en el BOE nº154 de 28 de junio de 1985, por la que se aprueba la lista de variedades comerciales de plantas, entre las que figura la variedad de pimiento “Padrón”.

Dado que la citada lista de variedades comerciales de pimiento tiene carácter provisional, se solicita la exclusión de la citada variedad o su cambio de denominación.

- Contestación al escrito de 23 de junio de 1986, mediante el cual el Director General de Producción Agraria del Ministerio de Agricultura comunica al Director General de Producción Agropecuaria de la Xunta de Galicia que la variedad “Padrón” se encuentra inscrita con carácter definitivo e incluso publicada en el Catálogo Común de Plantas Hortícolas de la Comunidad Económica Europea.

Le comunica también que ha encargado un informe al Director del Instituto de Semillas y Plantas de Vivero con el fin de remitirlo posteriormente al Instituto Nacional de Denominación de Origen al entender que serán ellos en definitiva quienes podrán tomar una decisión sobre el asunto.

Han sido numerosos los intentos, siempre infructuosos debido a problemas técnicos relativos al nombre del producto, para conseguir alguna denominación geográfica de calidad que garantice el origen del pequeño pimiento cultivado desde hace siglos en la comarca natural de Padrón.

Teniendo en cuenta las dificultades surgidas, los productores entienden que con el nombre “Pimiento de Herbón” también podrán salvaguardarse sus intereses y los de los consumidores a fin de evitar equívocos en cuanto al verdadero origen de sus pimientos. Este nombre, que también tiene carácter geográfico (corresponde a la parroquia en la que se supone tuvo origen el cultivo), es utilizado comúnmente aun hoy para designar el producto, y se utilizaba antaño incluso más que el nombre de “Padrón”, como quedó patente en alguna cita bibliográfica anteriormente recogida.

2. Natural

El área geográfica protegida se encuentra enclavada en la vertiente atlántica de Galicia, abarcando municipios de las provincias de A Coruña y Pontevedra. Está constituida por un conjunto de valles delimitados por los ríos Sar y Ulla, protegidos por varias sierras y por la península del Barbanza. Estos valles, correspondientes a los ríos que discurren hacia la ría de Arousa, determinan tres comarcas naturales, que son (*Fraguas y Fraguas, A. 1953. Geografía de Galicia. Ed. Porto y Cía*):

- La *Ulloa*, región de cabecera del río, comarca de monte y prados con intensa vida ganadera.
- La *Ulla*, que es el valle estrecho del río, de clima dulce.
- La tercera parte del río, formada por tierra de aluvión, corresponde al *Ullán*, región hortícola que está en íntima relación geográfica con la

vega de Iria y Padrón, tierras por donde discurre además el Sar, río que atraviesa la comarca de norte a sur, perpendicular al Ulla, dando lugar al otro valle importante. Es en ésta área del Ullán donde se produce el pimiento de Herbón.

La reducida altitud sobre el nivel del mar, la protección que suponen los sistemas montañosos que rodean los valles de producción y la proximidad a la costa proporcionan unas características climáticas diferenciadas, con un elevado régimen pluviométrico (precipitación media anual del orden de 1.500 mm), vientos dominantes de Sur-Oeste y Norte, temperaturas suaves y una oscilación térmica poco acusada, con temperaturas medias anuales de 15°C y raramente inferiores a 3°C en los meses más fríos. Este microclima constituye indudablemente un elemento importante a la hora de obtener las características específicas del pimiento de Herbón.

La formación del suelo en esta zona está condicionada por dos factores, que son el material litológico original y el clima. Los suelos son ácidos y proceden tanto de la alteración de rocas graníticas como de sedimentos aluviales. En conjunto son suelos de espesor considerable, baja pedregosidad superficial, de textura franco arenosa, con buen drenaje, lo que añadido a un clima de inviernos suaves, les confieren un elevado rendimiento para este cultivo.

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 y con unas excelentes cualidades culinarias. Las suaves temperaturas, las escasas oscilaciones térmicas, así como los suelos de la zona, inciden de manera directa en sus características morfológicas y organolépticas, en particular sobre el

color, la relación entre el peso del fruto y el de la semilla y el bajo nivel de capsicina presente en sus tejidos. Además de éstos, la longitud del fruto y la proporción existente de un esteroide denominado estigmasterol, son parámetros considerados como discriminantes frente a pimientos de similares características cultivados en otras regiones (*datos obtenidos a partir de las conclusiones de los trabajos dirigidos por el catedrático del área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Santiago de Compostela D. Jesús Simal Lozano. Entre los trabajos realizados por su equipo de investigación en relación a la caracterización y tipificación del pimiento Padrón, habría que destacar dos Tesis Doctorales y tres Tesinas, así como numerosos artículos*).

Resulta especialmente importante añadir también que este trabajo de preservación y selección varietal continua se ha traducido en la utilización de semilla de propagación propia, procedente únicamente de agricultores de la zona delimitada, con una ausencia generalizada del empleo de la variedad comercial "Padrón", que ha sido extendida a otros ámbitos geográficos. Esta especial selección, tanto del material de propagación como de los frutos con carácter posterior a la cosecha aportan al pimiento DOP "Pemento de Herbón" su especial calidad y carácter diferenciable. Es muy interesante anotar que con el "Pemento de Herbón" ha ocurrido un fenómeno muy similar al de algunas variedades de uva: siendo originaria de la zona de producción, la inscripción de la variedad comercial "Padrón" ha hecho que su cultivo se haya extendido a otras áreas geográficas muy distantes, pero sin que se hayan mantenido las especiales características organolépticas de los pimientos producidos en el área de origen, de modo que los "Pementos de Herbón" continúan siendo muy demandados en el mercado, pagándose a precios muy superiores, incluso más del doble. El pimiento de Herbón 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.

La utilización por parte de los agricultores de la zona -desde hace varias décadas- de sistemas de cultivo bajo cubierta, es una muestra de la adaptación de las técnicas de producción, sin que ello signifique pérdida de la interacción entre el medio y las características específicas del producto: se trata de sencillos túneles de plástico que protegen el cultivo, que se realiza directamente sobre el suelo, de posibles heladas, permitiendo iniciar algunas semanas antes el cultivo y por lo tanto la comercialización del pimiento y prolongarla durante las primeras semanas del otoño, sin que su utilización suponga un verdadero control de las condiciones ambientales del cultivo, que sigue expuesto, en lo fundamental a los factores naturales del medio.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Instituto Galego de 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

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 Denominación de Origen Protegida “Pemento de Herbón”, deberán llevar la etiqueta comercial correspondiente a la marca propia de cada productor/envasador y una etiqueta de codificación alfanumérica con numeración, controlada por el órgano de control, con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la etiqueta propia de la denominación figurará obligatoriamente la mención *Denominación de Origen Protegida “Pemento de Herbón”*. Además, en la etiqueta comercial se indicará la variedad de los pimientos con la expresión “variedad Padrón”.

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



AREA GEOGRÁFICA DE LA D.O.P.

"PEMENTO DE HERBÓN"



**Área Geográfica de la D.O.P.
"Pemento de Herbón"**