

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)
“PEMENTO DO COUTO”**

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 DO COUTO”.

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los pimientos amparados por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Pemento do Couto” son los frutos de la especie *Capsicum annum,L.*, del ecotipo local conocido por ese mismo nombre.

El “Pemento do Couto” tiene un fruto semicartilaginoso de color verde en estado de inmadurez y rojo en estado maduro. 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 (alcanzando entre 80 y 100 cm al aire libre y entre 115 y 130 cm en estructuras bajo cubierta) y de ciclo semiprecoz, con hojas pequeñas, lanceoladas y de elevada floración.

Las características del fruto destinado a la comercialización son las siguientes:

- Categoría comercial I, de acuerdo con el Reglamento (CE) 1455/1999.
- Forma: sección longitudinal troncocónica-trapezoidal y sección transversal redondeada. En ocasiones la sección transversal aparece ligeramente surcada y con el extremo apical marcado con tres o cuatro cantos.
- Peso: entre 4 y 6 gramos por unidad.
- Longitud del fruto: entre 4 y 8 cm.
- Anchura aproximada: 2 cm.

- Pedúnculo: entre 2 y 3 cm., siempre de menor longitud que el fruto. Es rígido y normalmente recto o con escasa curvatura.
- Piel: de color verde oscuro, con poco brillo.
- Espesor de la pared o carne: fina, entre 1 y 1,5 mm. aproximadamente.
- Cata: carne de textura fina y jugosa, de sabor dulce, ligeramente herbáceo y sin picor debido a la ausencia de capsicina, con aroma de intensidad moderada y con escasa presencia de semillas.

C. ZONA GEOGRÁFICA

El área de producción del pimiento amparado por la Indicación Geográfica Protegida está constituida por la totalidad de la comarca de Ferrol, integrada por los siguientes municipios: Ferrol, Narón, Valdoviño, Cedeira, Moeche, As Somozas, San Sadurniño, Neda, Fene, Mugardos y Ares.

Esta zona, históricamente dedicada al cultivo del “Pemento do Couto”, está constituida por un territorio con unas características homogéneas desde el punto de vista climático y edafológico, que marcan las características del producto. Se trata de una comarca natural en la que la reducida altitud sobre el nivel del mar, la protección que ejercen los sistemas montañosos que rodean a los valles de producción y la proximidad a la costa originan un microclima diferenciado, lo que se combina con la presencia de suelos muy adecuados para este cultivo.

El clima húmedo, con veranos suaves y escasa amplitud de las oscilaciones térmicas, representa un elemento fundamental para conseguir las características descritas, especialmente en lo relativo al espesor y textura de la carne. Las técnicas de cultivo y de selección

empleadas por los agricultores locales, constituyen otro elemento diferenciador nada desdeñable.

El nombre de la denominación, “O Couto”, es un nombre geográfico que se corresponde con el lugar donde se ubica el monasterio conocido popularmente por ese mismo nombre, al que se vincula el inicio de la selección y cultivo de estos pimientos.

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 parcelas y por los productores inscritos en el correspondiente registro, podrán ser amparados por la I.G.P. “Pemento do Couto”.

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 do Couto”. 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.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones y del Manual de Calidad, el órgano de control contará con un registro, permanentemente actualizado 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 plantas envasadoras 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 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 de los “Pementos do Couto” 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 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 Indicación Geográfica Protegida “Pemento do Couto”.

Todos los envases llevarán, además de la etiqueta propia de cada 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 aptas, tanto para la producción de pimientos como para la obtención de semilla y plántula, acogidas a la Indicación Geográfica Protegida “Pemento do Couto”, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Las plantas pertenecerán a alguna de las líneas seleccionadas de este ecotipo. Procederán de productores autorizados inscritos en el registro.
- Con el fin de evitar hibridaciones indeseadas, las semillas se obtendrán de plantaciones realizadas bajo cubierta o en lugares suficientemente alejados de parcelas con cultivos al aire libre de otras líneas de pimientos de este ecotipo.
- El material vegetal empleado se encontrará en correcto estado productivo.

- Estarán ubicadas en el área geográfica definida en el apartado C).
- Estarán inscritas en el registro.
- Seguirán las recomendaciones técnicas 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. Únicamente podrán emplearse semillas pertenecientes a líneas seleccionadas, las cuales garantizan la obtención de un producto de máxima calidad y con la homogeneidad que el mercado demanda.

Una vez recogido el fruto maduro, se seca y se extrae la semilla, la cual una vez desinfectada, está en condiciones de ser sembrada.

La preparación del semillero y de la siembra se inicia en los meses de octubre, continuando en noviembre, diciembre y enero.

La siembra se realiza en cajoneras sobre un sustrato compuesto por una mezcla de turba y arena a partes iguales. Tras la germinación, y una vez que la planta haya alcanzado 5 cm. aproximadamente, se procede al repicado, siendo transplantadas a bandejas con alveolos.

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 cultivo se realiza al aire libre o bajo cubierta. Estas estructuras bajo cubierta son simples túneles de plástico sin calefacción ni iluminación artificial, que se utilizan únicamente para proteger el cultivo (que se realiza directamente sobre el suelo) de las ocasionales heladas y, sobre todo, para anticipar la producción y prolongarla unas semanas en

el otoño. También se ha extendido su uso para salvaguardar las líneas seleccionadas de este ecotipo de pimiento de hibridaciones indeseadas.

La plantación bajo cubierta se efectúa en febrero y marzo, para comenzar la recolección de los frutos a mediados de abril. La densidad será de 2-4 plantas por metro cuadrado. Es recomendable cubrir el suelo con lámina de polietileno para impedir la competencia de malas hierbas. No es necesario entutorar debido a que con el marco de plantación empleado unas plantas se apoyan en otras.

En el cultivo al aire libre, la plantación se realiza en abril y mayo, con una densidad de 3-5 plantas por metro cuadrado. En el caso de que se pretenda utilizar semilla para producir plántula, las parcelas deberán estar alejadas de otros cultivos al aire libre de este ecotipo, para preservar las líneas seleccionadas.

Es importante que en la primera etapa tras la plantación exista una restricción de agua, ya que esto favorecerá un mejor desarrollo del sistema radicular a fin de que la planta pueda aguantar sin doblarse durante toda la fase de producción.

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

La fertilización será la adecuada 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, tratamiento de semilleros, 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 será manual y se realizará en el momento en que, a juicio de los experimentados horticultores de la zona, éste presente las condiciones idóneas para su comercialización, coincidentes con las características físicas relacionadas en el apartado **B**).

La recolección 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.

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 una adecuada temperatura y humedad relativa.

El período de comercialización será entre el 15 de abril y el 31 de octubre, pudiendo alargar o acortar el órgano de control este período cuando, en razón a las circunstancias climáticas de la temporada, las características del producto lo aconsejen. Los rendimientos máximos permitidos serán, con carácter general, de 4 kg por metro cuadrado al aire libre y de 6 kg por metro cuadrado bajo cubierta. Estos límites podrán ser modificados en función de las condiciones climáticas de cada temporada. Los pimientos una vez recolectados se trasladarán, con la mayor prontitud posible al almacén manipulador.

Los pimientos acogidos a la I.G.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 se realizará en lotes homogéneos en cuanto a procedencia y longitud del fruto y en bolsas con pesos de 200 g o 400 g. Los materiales utilizados serán los 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 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 al ser un monopolio de los mercaderes venecianos alcanzaba precios muy elevados.

Los orígenes del “Pemento do Couto” se remontan a mediados del siglo XVIII, momento en el que la actividad en el monasterio de San Martiño do Couto (Narón) era un ejemplo a seguir para todos los habitantes de la zona. En aquellos momentos, según se cuenta, la semilla de estos pimientos fue conseguida por el Prior Ilustrado Felipe Colmenero. Dice la tradición que este Prior recibía con frecuencia a su gran amigo el Padre Sarmiento. En sus veladas, donde no faltaba de comer y de beber, el Padre Sarmiento se quejaba de forma ardua de lo mucho que picaban los pimientos con los que era agasajado. El Padre Colmenero, herido en su orgullo, ocuparía desde entonces sus ratos libres en la selección de plantas de pimiento que tuvieran frutos que no picaran, prolongando sus trabajos de selección hasta conseguir una línea de pimientos con esta característica.

No hay constancia del momento en que se generalizó el cultivo de esta hortaliza en la zona. Para los agricultores, el “Pemento do Couto” es simplemente el pimiento pequeño que desde siempre hubo en la casa. Cada productor seleccionaba sus propias semillas, existiendo una alta heterogeneidad en las producciones.

En el año 1995 se inició en el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo un proyecto de selección y caracterización del “Pemento do Couto”, con el fin de fijar las características tradicionales y de homogeneizar el producto. La semilla se recogió íntegramente entre agricultores del ayuntamiento de Narón, zona donde existe una mayor tradición productiva.

Como consecuencia de esta labor investigadora y de su posterior puesta en práctica por parte de los agricultores agrupados en la Cooperativa Sta María do Val, el volumen de “Pemento do Couto” comercializado ha experimentado en estos años un incremento espectacular. La gran aceptación por parte del consumidor ha permitido que este producto vaya introduciéndose paulatinamente en un mayor número de mercados.

Hoy en día, el ámbito geográfico del “Pemento do Couto” comprende toda la comarca ferrolana.

En relación con las cualidades gastronómicas de este producto, son numerosos los restaurantes y mesones del municipio de Narón que incluyen el “Pemento do Couto” en su carta, sirviéndolos fritos en aceite de oliva y aderezados con sal.

Todos los años, a finales del mes de julio, la Cooperativa Sta María do Val en colaboración con el Ayuntamiento de Narón, celebra una fiesta gastronómica de exaltación de este pimiento, precisamente en su lugar de origen, junto al monasterio de Sta María do Couto.

2. *Natural*

La comarca de Ferrol se encuadra en la vertiente atlántica de Galicia, situándose geográficamente al norte de la provincia de A Coruña. Abarca una superficie de 625 Km², que comprende la totalidad de los municipios de Ferrol, Narón, Valdoviño, Cedeira, Moeche, As Somozas, San Sadurniño, Neda, Fene, Mugar dos y Ares.

2.1. Orografía

El esquema dispositivo de la topografía del territorio se podría definir de manera sencilla como un anfiteatro topográfico (RODRIGUEZ MARTINEZ-CONDE, 1973). En efecto, yendo del mar hacia el interior se ascienden varios niveles a modo de escalera que circunscriben la comarca hasta alcanzar las planicies de la Galicia interior localizadas en los límites externos. En algunos casos la subida es brusca y el tramo llano grande; otras veces el ascenso es más suave y tendido.

De cualquier manera, la diferencia altimétrica entre las cotas más altas y el nivel marino es pequeña, pues apenas pasa de los 700 metros ya en la línea de las cumbres de la dorsal gallega.

El primer nivel está constituido por una amplia extensión con altitud inferior a los 200 metros, siendo éstos terrenos los de una mayor aptitud hortícola y donde se ubica la zona de producción del “Pemento do Couto”.

En resumen, el marco topográfico que encuadra la comarca se caracteriza, en general, por unas formas suaves y macizas, en las que dominan las cumbres con una topografía aplanada, aunque en determinados momentos puede parecer que se trata de relieves más enérgicos, sin que eso responda a ningún criterio o agente morfogenético que no sea el encajamiento de los ríos en la búsqueda del nivel del mar de la desembocadura en el golfo Ártabro.

2.2. Suelos

Desde el punto de vista geográfico, Galicia en general, es ondulada, alternando en todo el territorio sistemas montañosos y valles, con lo cual el suelo formado es muy heterogéneo, variando gradualmente desde las cotas más elevadas, con pendientes relativamente grandes hasta las zonas más bajas de los valles, a la que se adaptan los cultivos de huerta, presentando en relación con las laderas y cimas, suelos con un espesor más grande, textura más fina y menor acidez.

La formación del suelo en esta zona está condicionada por dos factores, que son el material litológico original y el clima. En esta comarca encontramos suelos ácidos que proceden tanto de la alteración de rocas graníticas como de sedimentos aluviales. En conjunto son suelos de espesor considerable, baja pedregosidad superficial y buena capacidad de retención de agua, lo que añadido a un clima de inviernos suaves, les confieren un elevado rendimiento para el cultivo de plantas hortícolas.

2.3. Clima

Si el clima de Galicia está estrechamente ligado a su latitud y a su proximidad al océano, en el caso concreto que nos ocupa estos hechos se intensifican. La comarca queda incluida en el dominio de los vientos

del oeste (templados y húmedos) típicos de las latitudes templadas y por eso está afectada durante la mayor parte del año por los sistemas frontales que acompañan el paso de borrascas o bajas presiones móviles del frente polar. Cuando estos sistemas frontales y de dominio de los vientos del oeste se desplazan hacia latitudes más septentrionales, resultado del balanceo estacional del frente polar (hecho que sucede en verano), la región entera queda dentro del dominio de la masa estable del anticiclón de las Azores que por la posición que ocupa, puede enviar sobre esta zona vientos de componente norte (N o NE), que contribuyen a refrescar el calor del verano e incluso pueden crear nubes de estancamiento, con posibles precipitaciones durante breves períodos en los meses estivales.

En general las temperaturas son suaves, siendo las oscilaciones térmicas más bien pequeñas, de las más bajas de Galicia, e incluso del resto de la Península Ibérica. Hacia el límite interior esta situación cambia sensiblemente, acentuándose los contrastes y los extremos.

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, repercuten en el elevado régimen pluviométrico, constituyendo un microclima diferenciado. Este microclima, caracterizado por sus suaves temperaturas (13,2º de temperatura media anual) y por una oscilación térmica poco acusada (10,2º de amplitud térmica media anual), propicia indudablemente un marco apropiado para el cultivo del pimiento en general, constituyendo un elemento importante a la hora de obtener las características específicas del pimiento de O Couto.

En resumen, el medio natural incide directamente sobre las características organolépticas del producto debido fundamentalmente a las peculiares condiciones climatológicas de la zona (resultado de la ubicación y del relieve). Podríamos destacar las suaves temperaturas estivales con escasas oscilaciones térmicas, la elevada humedad relativa y la baja insolación en comparación con las principales zonas

productores de pimiento, como los elementos determinantes en la fina textura y suavidad al paladar de este producto.

2.4. Especificidad del ecotipo local Pimiento de O Couto.

El pimiento de O Couto es un ecotipo local cultivado desde tiempos muy remotos por los agricultores de la comarca de Ferrol. Como consecuencia de su limitada producción y de su escasa difusión a lo largo de los años, su cultivo no se ha extendido fuera de dicho ámbito geográfico, siendo incluso hoy en día el único lugar donde se produce este pimiento.

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 diferenciado y de gran popularidad. La selección practicada por los agricultores locales, así como su cuidado por evitar hibridaciones indeseadas, ha sido un factor decisivo a la hora de obtener un pimiento con ausencia total de picor (al menos bajo las condiciones ambientales de la comarca), aspecto poco frecuente en pimientos de similares características.

La utilización por parte de estos horticultores -desde hace varias décadas- de estructuras 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, puesto que, como se ha dicho, 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.

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 esta comarca, 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 éste.

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 del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

H. ETIQUETADO

Los pimientos comercializados bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Pemento do Couto”, deberán llevar la etiqueta comercial correspondiente a la marca propia de cada productor/envasador y una etiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, controlada 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 do Couto”*.

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



ÁREA GEOGRÁFICA DE LA I.G.P. “PEMENTO DO COUTO”

