

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA PEMENTO DO COUTO

Creación: Por Orde do 11 de maio de 2010, da Consellería do Medio Rural (DOG do 20.05.2010)

Regulamentación: Orde do 11 de maio do 2010 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida *Pemento do Couto* e do seu Consello Regulador e se nomea o Consello Regulador Provisional (DOG DO 20.05.2010).

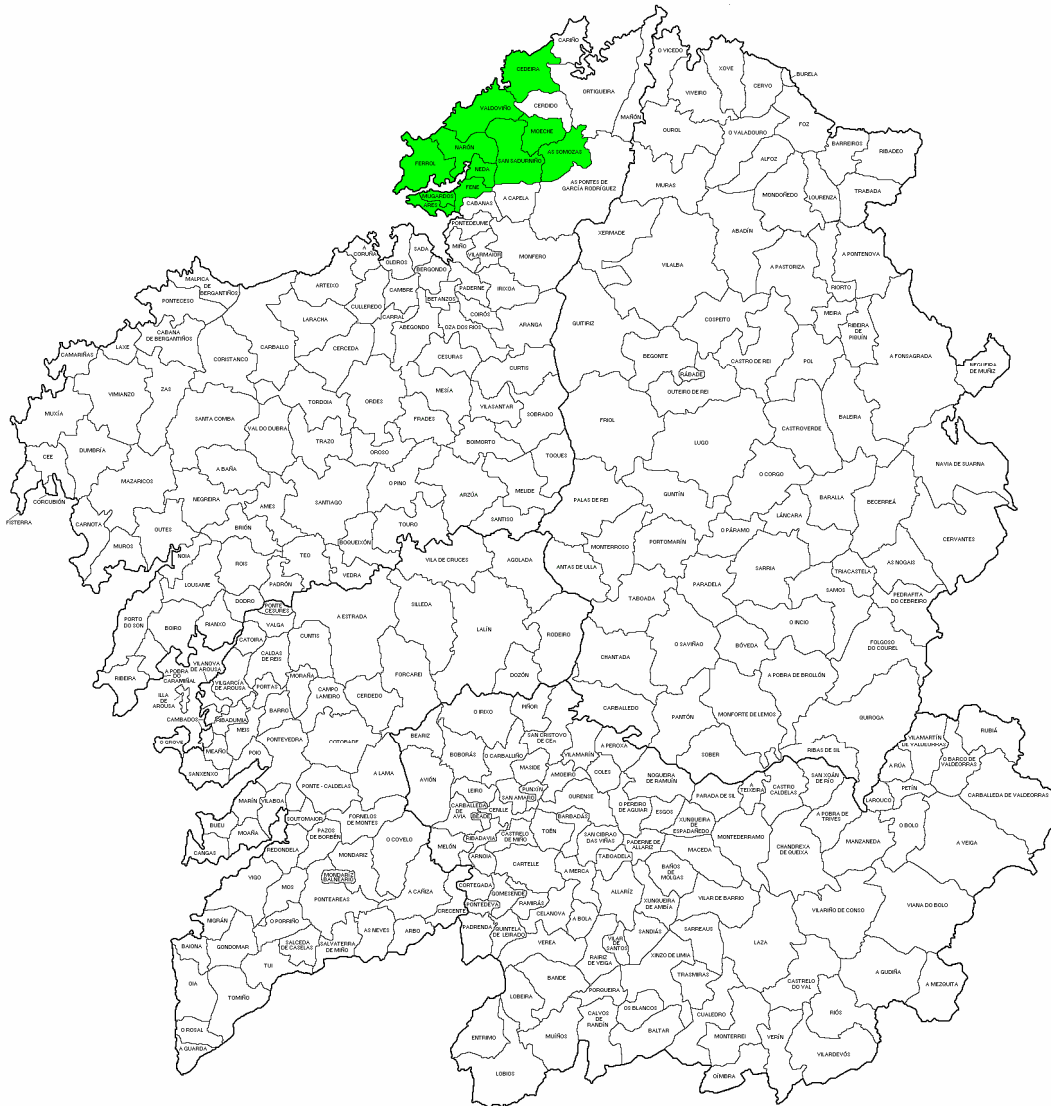
Rexistrada como indicación xeográfica protexida polo Regulamento (UE) Nº 147/2010 de la Comisión, do 23 de febreiro de 2010 (DOUE 24.02.1010)

Enderezo: Lugar Vilacornelle – O Val, s/n
15.541 Narón. A Coruña
Tel: 981 453 901
Correo electrónico: ingacal@xunta.es

Presidente: José Manuel Castro Leirachá

Zona amparada pola indicación xeográfica protexida *Pemento do Couto*:

A área de produción de pementos amparados pola indicación xeográfica protexida *Pemento do Couto* abrangue os concellos da comarca de Ferrol: Ferrol, Narón, Valdoviño, Cedeira, Moeche, As Somozas, San Sadurniño, Neda, Fene, Mugardos e Ares.



Produto protexido

Os pementos amparados pola indicación xeográfica protexida *Pemento do Couto* son os froitos da especie *Capsicum annuum L.*, do ecotipo local dese mesmo nome.

A comercialización realizarase en lotes homoxéneos en canto á procedencia e lonxitude do froito e en bolsas con pesos de 200 g ou 400 g. O período de comercialización abarca entre o 15 de abril e o 31 de outubro, podendo o órgano de control alargar ou acurtar este período en función das circunstancias climáticas ou das características do produto.

Características do produto

O froito é colleitado en verde, en estado inmaturo precoz (tamaño comercial) para a súa comercialización en fresco, debendo presentar forma alongada con tres ou catro lóculos no ápice; peso aproximado entre 4 e 6 gramos por unidade; lonxitude do froito entre 4 e 8 cm; ancho aproximado 2 cm; lonxitude do pedúnculo entre 2 e 3 cm, sendo sempre menor á lonxitude do froito; pel de cor verde escura, con pouco brillo; o espesor da parede ou carne é fino, aproximadamente entre 1 e 1,5 mm.

Cata: carne de textura fina e zumarenta, de sabor doce, lixeiramente herbáceo e sen picor, con aroma de intensidade moderada e con escasa presenza de sementes.