

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2014/C 198/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

## DOCUMENTO UNICO

## REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>

«PEMENTO DE MOUGÁN»

N. CE: ES-PGI-0005-01133 — 26.7.2013

IGP ( X ) DOP ( )

## 1. Denominazione

«Pemento de Mougán»

## 2. Stato membro o paese terzo

Spagna

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

## 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Pemento de Mougán» designa i frutti della specie *Capsicum annuum*, L., dell'ecotipo locale noto come «Pemento de Mougán». Si tratta di un frutto semicartilaginoso, verde quando non è maturo e rosso a maturità. Il frutto è quadrato (A4 secondo Pochard, 1966), secondo la forma è classificato come CMV3L (quadrato, di tipo «morro de vaca» (muso di vacca) a tre lobi), viene raccolto acerbo (in fase precoce) ed è destinato ad essere commercializzato fresco.

Le caratteristiche dei frutti destinati alla commercializzazione sono le seguenti

- forma: sezione longitudinale quadrata e sezione trasversale leggermente scanalata, con l'estremità apicale segnata da tre o quattro angoli,
- peso: tra 6 e 15 grammi per unità,
- lunghezza del frutto: tra 3 e 6,5 cm,
- larghezza: tra 2,5 e 4 cm,
- peduncolo: tra 2 e 5 cm, sempre di lunghezza inferiore al frutto. È rigido e incurvato,
- buccia: di color verde scuro brillante,

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- spessore della parete o della polpa: sottile, di circa 1,5 mm,
- degustazione: polpa di consistenza sottile e succosa, di sapore dolce, leggermente erbaceo e talvolta piccante, aroma d'intensità moderata.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della coltivazione devono svolgersi nella zona geografica delimitata, in cui si verificano le condizioni naturali ideali per lo sviluppo di questo ecotipo locale di peperone.

Si possono utilizzare soltanto sementi di linee selezionate, che garantiscono un prodotto di ottima qualità.

La preparazione in camera di crescita e la semina si svolgono tra dicembre e gennaio. Dopo la germinazione, quando le piantine sono alte circa 5 cm, si procede al trapianto collocandole in vassoi dotati di alveoli. È consentito anche il metodo tradizionale di semina in terra e trapianto successivo.

La coltivazione si effettua all'aperto o in coltura protetta. Nel primo caso, l'impianto si effettua tra aprile e giugno, con una densità di 3 a 6 piante per metro quadrato. Nel secondo caso, l'impianto si effettua in marzo o in aprile, con una densità di 2 a 4 piante per metro quadrato.

La raccolta si svolge manualmente e si effettuano tutti i passaggi che siano necessari per ottenere frutti di qualità. Si utilizzano i mezzi materiali (utensili, cassette o contenitori ecc.) e il personale necessario per evitare di danneggiare il prodotto. Il trasporto al magazzino di manipolazione si effettua il più rapidamente possibile, in cassette o in altri contenitori rigidi per evitare di schiacciare i frutti. Il procedimento di scarico si svolge in modo da ridurre al minimo le conseguenze della caduta libera del frutto.

Solitamente il periodo di raccolta e di commercializzazione inizia il 1° giugno e finisce il 15 novembre; le produzioni massime ammissibili sono di 6 kg per metro quadrato all'aperto e di 8 kg per metro quadrato in coltura protetta, benché tali parametri possano essere modificati a seconda delle condizioni meteorologiche di ciascuna stagione.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Il confezionamento del prodotto deve avvenire nella zona geografica delimitata (comune di Guntín) poiché costituisce un metodo efficace di protezione delle caratteristiche peculiari e della qualità dei peperoni di Mougán. In effetti, poiché si tratta di un prodotto deperibile e delicato, commercializzato fresco, è necessario che la manipolazione, la selezione che precede il condizionamento e il condizionamento stesso siano effettuati con estrema cautela. Il condizionamento si esegue solitamente entro le prime 24 ore successive alla raccolta. La selezione, che si effettua sia sul campo che presso lo stabilimento di condizionamento, mira non solo a identificare il prodotto che possiede le caratteristiche morfologiche descritte, ma anche a eliminare i prodotti che abbiano maggiori probabilità di presentare un gusto eccessivamente piccante, caratteristica che si riscontra con maggior frequenza quanto più grandi sono i frutti, quanto più irregolare è la forma e quanto più dura è la polpa. Grazie alla loro esperienza, gli agricoltori locali riconoscono quasi intuitivamente tali caratteristiche.

I prodotti IGP «Pemento de Mougán» sono commercializzati in sacchetti di polietilene trasparente, la cui capacità può variare dai 200 ai 400 grammi. Possono essere autorizzati altre dimensioni e altri materiali di condizionamento, nell'ambito di quanto consentito dalla normativa in materia alimentare.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

I prodotti commercializzati con l'indicazione geografica protetta «Pemento de Mougán» devono recare sull'imballaggio il marchio commerciale di ciascun produttore/confezionatore nonché l'etichetta specifica dell'IGP (controetichetta), munita di codice alfanumerico ed utilizzata sotto la supervisione dell'organismo di controllo, che esibisce il logo ufficiale dell'indicazione geografica protetta riportato di seguito.



#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica dell'indicazione geografica protetta «Pemento de Mougán» comprende l'intero territorio del comune di Guntín, situato nella provincia di Lugo, in Galizia.

#### 5. Legame con la zona geografica

##### 5.1. Specificità della zona geografica

La zona delimitata costituisce un territorio omogeneo dal punto di vista climatico e pedologico. È una zona protetta da catene montuose che circondano le valli in cui ha luogo la produzione e determinano un microclima differenziato che si combina alla presenza di suoli particolarmente propizi a questa coltura. Le formazioni litologiche più abbondanti sono rocce ignee (graniti) e metamorfiche (ardesia, scisti e una certa percentuale di quarzo). Per quanto riguarda la struttura del terreno, essa è caratterizzata da un elevato contenuto di sabbia e predominano i suoli classificati come franco sabbiosi, con un elevato tenore di materia organica e un basso pH.

Le precipitazioni in questa zona sono modeste, circa 1 000 mm, se confrontate con la pluviometria abituale in Galizia, in quanto la zona è protetta dai venti provenienti da ovest. Ciò crea una cosiddetta ombra pluviometrica, con circa 130 giorni di precipitazioni pari o superiori a 1 mm.

Quanto alle temperature, la media in estate è 17,2 °C, in autunno 12,5 °C, in inverno 6,7 °C e in primavera 10,5 °C. La media delle temperature massime è 23,4 °C in estate, 17,2 °C in autunno, 9,9 °C in inverno e 15,3 °C in primavera. La media delle temperature minime è 11,1 °C in estate, 7,8 °C in autunno, 3,5 °C in inverno e 5,6 °C in primavera.

Oltre a questo, nel capitolo relativo alle specificità territoriali è opportuno mettere in evidenza anche il fattore umano. Le pratiche tradizionali degli agricoltori locali, che mantengono e selezionano le migliori piante e i migliori terreni e, nel contempo, adattano le tecniche di produzione alle condizioni del territorio, sono essenziali per l'ottenimento di tale prodotto. La selezione effettuata a livello locale, così come le precauzioni volte ad evitare ibridazioni indesiderate, ha costituito un elemento decisivo per produrre un peperone omogeneo.

##### 5.2. Specificità del prodotto

Si tratta di un ecotipo locale adeguato alle condizioni della zona di produzione. Fra le sue caratteristiche specifiche va rilevata la morfologia (è un frutto di piccole dimensioni che si consuma acerbo), la polpa sottile e le caratteristiche che lo rendono idoneo alla cucina, quali la consistenza fine e succosa, il gusto dolce, leggermente erbaceo, talvolta piccante.

##### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il «Pemento de Mougán» è un ecotipo locale coltivato da tempo immemorabile dagli agricoltori di Guntín. A causa della sua produzione limitata e della scarsa diffusione nel tempo, la sua coltivazione non si è estesa all'esterno di detta zona geografica, sebbene vi siano testimonianze di emigranti che hanno portato la pianta in altre regioni della Spagna per produrre lì i peperoni. I risultati tuttavia sono stati scoraggianti in tutti i casi, il che evidenzia l'importanza dell'ecosistema ai fini della qualità del prodotto.

Il nome della denominazione, «Mougán», è un nome geografico che corrisponde alla parrocchia del comune di Guntín da dove partivano con i mezzi pubblici i peperoni destinati al mercato della capitale. Questa parrocchia confina con quella di Mosteiro, dove si trovava la comunità monastica alla quale la tradizione fa risalire l'inizio della selezione e della coltivazione dei peperoni.

Nella zona delimitata esistono le condizioni idonee alla coltivazione del «Pemento de Mougán», che si possono sintetizzare nel modo seguente: umidità relativa elevata, temperature miti, escursione termica moderata, suoli leggermente acidi e circolazione d'aria sufficiente a favorire il movimento del polline tra le piante. Questo clima umido, con estati temperate e variazioni di temperatura di ampiezza limitata, costituisce un elemento fondamentale per ottenere le caratteristiche specifiche del «Pemento de Mougán», in particolare per quanto riguarda lo spessore e la consistenza della polpa. All'aspetto climatico vanno aggiunte le competenze dei coltivatori locali, che nel corso degli anni hanno selezionato le piante più adeguate a tali condizioni e che producevano i peperoni con le qualità migliori, fino a dar vita a questo ecotipo locale, tipico di questo territorio.

Le origini del «Pemento de Mougán» risalgono alla metà del XVIII secolo e sono correlate al monastero di Ferreira di Pallares, da cui dipendeva la comunità monastica della parrocchia di Mosteiro, confinante con quella di Mougán. Secondo la tradizione, sono stati i frati a introdurre in questa regione le sementi del peperone.

Tradizionalmente la commercializzazione dei peperoni si effettuava nelle fiere di Lousada, Portomarín e Grolos e, soprattutto, nel mercato coperto di Lugo, capitale della provincia.

Nelle mappe nazionali degli approvvigionamenti del ministero dell'Industria e del Commercio della provincia di Lugo troviamo un riferimento scritto degli anni 1943-1946 che riguarda questa coltura nel comune di Guntín. Vi sono anche riferimenti alla stessa coltura nel censimento agricolo del 1962.

Per quanto riguarda le festività e la promozione di questo prodotto è da segnalare la «Pementada di Mougán» che, dal 1997, si celebra il primo venerdì di agosto. Dal 1999, il 14 agosto si svolge una festa in onore del peperone nella parrocchia di Grolos. Inoltre, nel capoluogo comunale si celebra la «Festa do Pemento de Mougán» l'ultimo sabato di agosto.

In ultima analisi, la registrazione del prodotto come indicazione geografica protetta è basata sulle sue caratteristiche peculiari legate al territorio, poiché si tratta di un ecotipo di peperone adattato alle condizioni di questa zona geografica, risultato della selezione operata nei secoli dagli agricoltori locali.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

Gazzetta ufficiale della Galizia n. 101, del 29 maggio 2013 (*Diario oficial de Galicia* n. 101).

[http://www.xunta.es/dog/Publicados/2013/20130529/AnuncioG0165-210513-0008\\_es.pdf](http://www.xunta.es/dog/Publicados/2013/20130529/AnuncioG0165-210513-0008_es.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.