

FICHA TÉCNICA
DENOMINACIÓN DE ORIGE PROTEXIDA
PEMENTO DE HERBÓN

Creación: Por Orde do 1 de xullo de 2009, da Consellería do Medio Rural (DOG 10.07.2009).

Regulamentación: Orde do 1 de xullo de 2009 pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe protexida Pemento de Herbón e do seu Consello Regulador e se nomea o Consello Regulador Provisional.

Rexistrada como denominación de orixe protexida polo Regulamento (UE) N° 700/2010 da Comisión do 4 de agosto de 2010 (DOUE do 5.08.2010).

URL Prego de condicións:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/orixe-vexetal/Pliego_de_Condiciones_Pimiento_de__Herbon_julio_2009.pdf

Enderezo: Rúa Dolores, s/n 15900 Padrón (A Coruña)
Tel.: 881 997 279
Correo electrónico: info@pementodeherbon.com
Web: www.pementodeherbon.com

Presidenta: Milagros González Refojo

Rexistros a 31 de decembro de 2024:

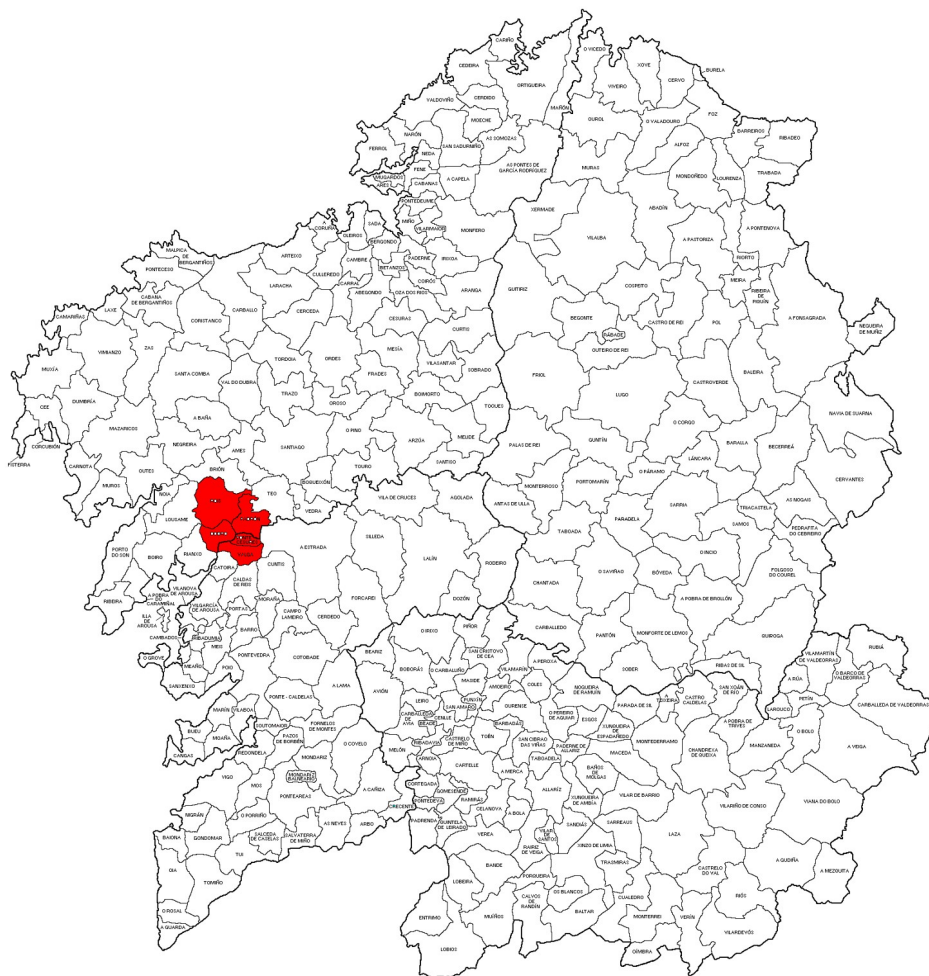
Produtores:	24
Almacenistas / envasadores:	9
Superficie inscrita:	22 ha
Superficie plantada:	5 ha

Volume de actividade no ano 2024:

Produción:	72.199,52 kg
Valor económico estimado:	289.000 €

Zona amparada pola denominación de orixe protexida *Pemento de Herbón*:

A área de produción e envasado de pementos amparados pola denominación de orixe protexida *Pemento de Herbón* abrangue os termos municipais de Padrón, Dodro e Rois na provincia da Coruña; e Pontecesures e Valga na provincia de Pontevedra.



Produto protexido

Os pementos amparados pola denominación de orixe protexida *Pemento de Herbón* son os froitos da especie *Capsicum annum L*, dos ecotipos locais da

variedade Padrón, procedentes de parcelas inscritas no correspondente rexistro.

A comercialización realizarase en bolsas de aproximadamente 400 gramos de peso, de materiais para uso alimentario autorizados pola lexislación vixente. Poderanse establecer outras formas de presentación cando se comprobe que non afectan negativamente á calidade do produto.

Características do produto

O froito é recollido 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 3,5 e 4,5 gramos por unidade; lonxitude aproximada do froito entre 3,5 e 5,5 cm; diámetro máximo entre 1,5 e 2 cm; ápice afundido; lonxitude do pedúnculo entre 3,5 e 6 cm; pel lisa e brillante, de cor verde, lixeiramente clara. A espesura da parede intermedia ou carne é fina, de aproximadamente 1,5 mm; sección lonxitudinal trapezoidal; relación peso do froito/peso semente: 3,2; aroma de intensidade moderada, de sabor doce, e pode ser lixeiramente picante.

