

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA PEMENTO DA ARNOIA

Creación: Por Orde do 19 de xullo de 2013, da Consellería do Medio Rural (DOG num. 147 do 02.08.2013).

Reglamentación: ORDE do 19 de xullo de 2013 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Pemento da Arnoia e do seu Consello Regulador, e se nomea o Consello Regulador provisorio.

Rexistrada como indicación xeográfica protexida polo Regulamento (UE) nº 444/2010 da Comisión, do 21 de maio de 2010 (DOUE 22.05.2010).

URL Prego de condicións:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/orixe-vexetal/Pliego_de_condiciones_Pemento_da_Arnoia_mayo_2009.pdf

Enderezo: Outeiro Cruz, 12
32417 A Arnoia (Ourense)
Tel: 881 997 279
Correo electrónico: ixppementodaarnoia@gmail.com

Presidente: Francisco Vázquez González

Rexistros a 31 de decembro de 2024:

Produtores:	19
Almacenistas / envasadores:	1
Superficie inscrita:	3,5 ha
Superficie plantada:	0 ha

Volume de actividade no ano 2024:

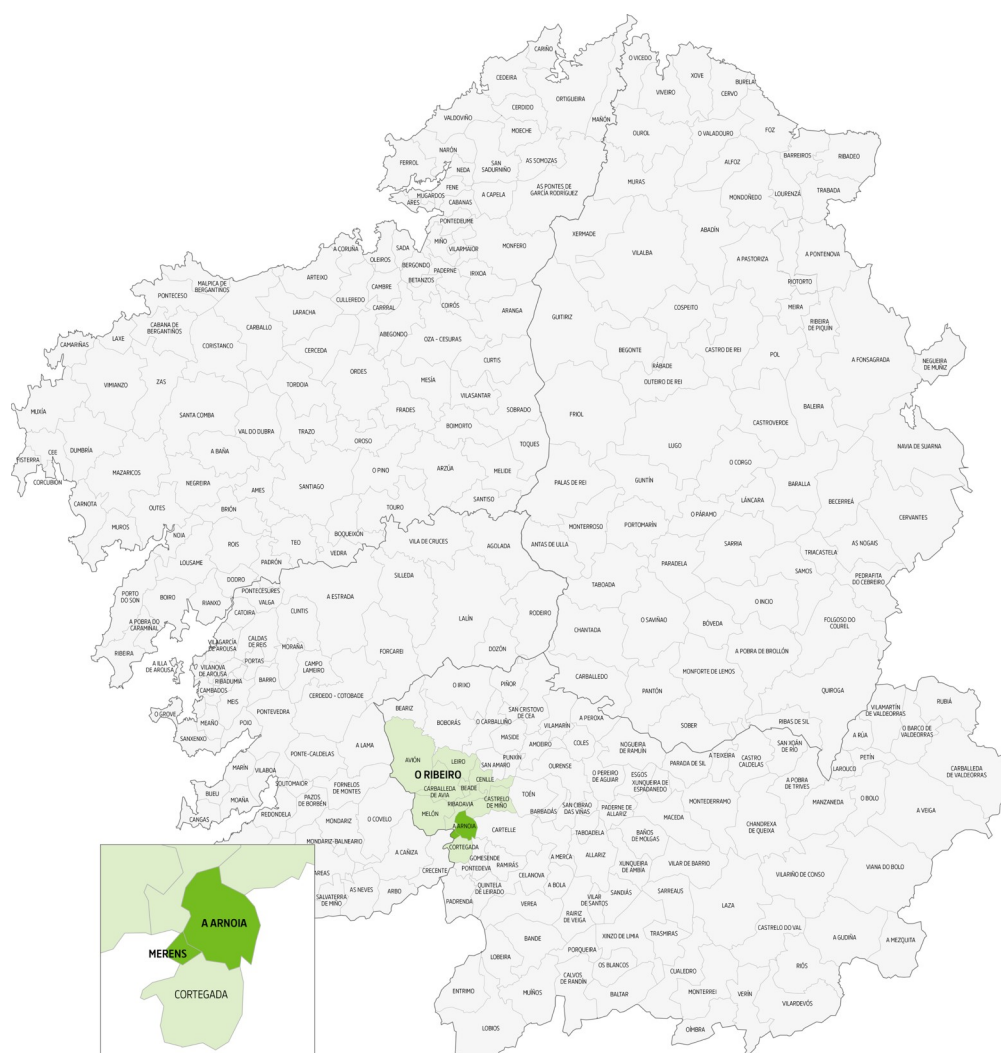
Produción comercializada: 0 kg

Valor económico estimado: 0 €

Zona amparada pola indicación xeográfica protexida *Pemento da Arnoia*:

O ámbito xeográfico da zona de produción amparada pola indicación xeográfica protexida Pemento da Arnoia comprende unha área de 23 km² de extensión constituída polo termo municipal da Arnoia e pola parroquia de Meréns, pertencente ao municipio de Cortegada.

A totalidade da área encóntrase incluída na comarca do Ribeiro, situada ao oeste da provincia de Ourense, no sur da Comunidade Autónoma de Galicia.



Produto protexido

Os pementos amparados pola indicación xeográfica protexida Pemento da Arnoia son os froitos pertencentes ao ecotipo da especie *Capsicum annuum*, L., cultivado tradicionalmente na zona de produción, procedentes de parcelas inscritas no correspondente rexistro.

Características

As plantas deste ecotipo son de consistencia herbácea, moi ramificadas, de porte medio, e acadan unha altura aproximada entre 55 e 80 cm ao aire libre. Son de ciclo semiprecoz, con follas pequenas, lanceoladas e de elevada floración.

O froito apáñase en verde, en estado inmaturo intermedio. Forma: cónica, acampanada, con 3 ou 4 cascos e 4 costelas e un número variable de septos lonxitudinais bastante patentes; ápice: fendido ou redondeado; zona de inserción do pedúnculo lobulada; pel: lisa e brillante, de cor verde claro; peso aproximado: entre 50 e 90 gramos por unidade; lonxitude aproximada do froito: entre 7,5 e 11 cm; anchura aproximada do froito: entre 5 e 7 cm; espesor aproximado da parede intermedia ou carne: entre 2,6 e 7,7 mm; sección lonxitudinal: trapezoidal; cata: cheiro intenso e sabor doce, con moi baixa punxencia.

