

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA PEMENTO DE MOUGÁN

Creación: Por Orde do 18 de maio de 2015, da Consellería do Medio Rural (DOG num. 106 do 08.06.2015).

Regulamentación: Orde do 18 de maio de 2015 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Pemento de Mougán e do seu Consello Regulador e se nomea o Consello Regulador Provisional (DOG núm. 106 do 08.06.2015)

Rexistrada como indicación xeográfica protexida polo Regulamento (UE) núm. 1199/2014 da Comisión, de 24 de outubro de 2014 (DOUE 07.11.2014).

URL do Prego de condicións:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/orixe-vexetal/prego_de_condicions_pemento_de_Mougan_novembro_2012_G.pdf

Enderezo: Mougán, 7 – 27185 Guntín

Tel: 881 997 279

Correo electrónico: ixppementodemougan@gmail.com

Presidente: José Luis López Fernández

Rexistros a 31 de decembro de 2024:

Produtores:	4
Almacenistas / envasadores:	4
Superficie inscrita:	1,4 ha
Superficie plantada:	0,1 ha

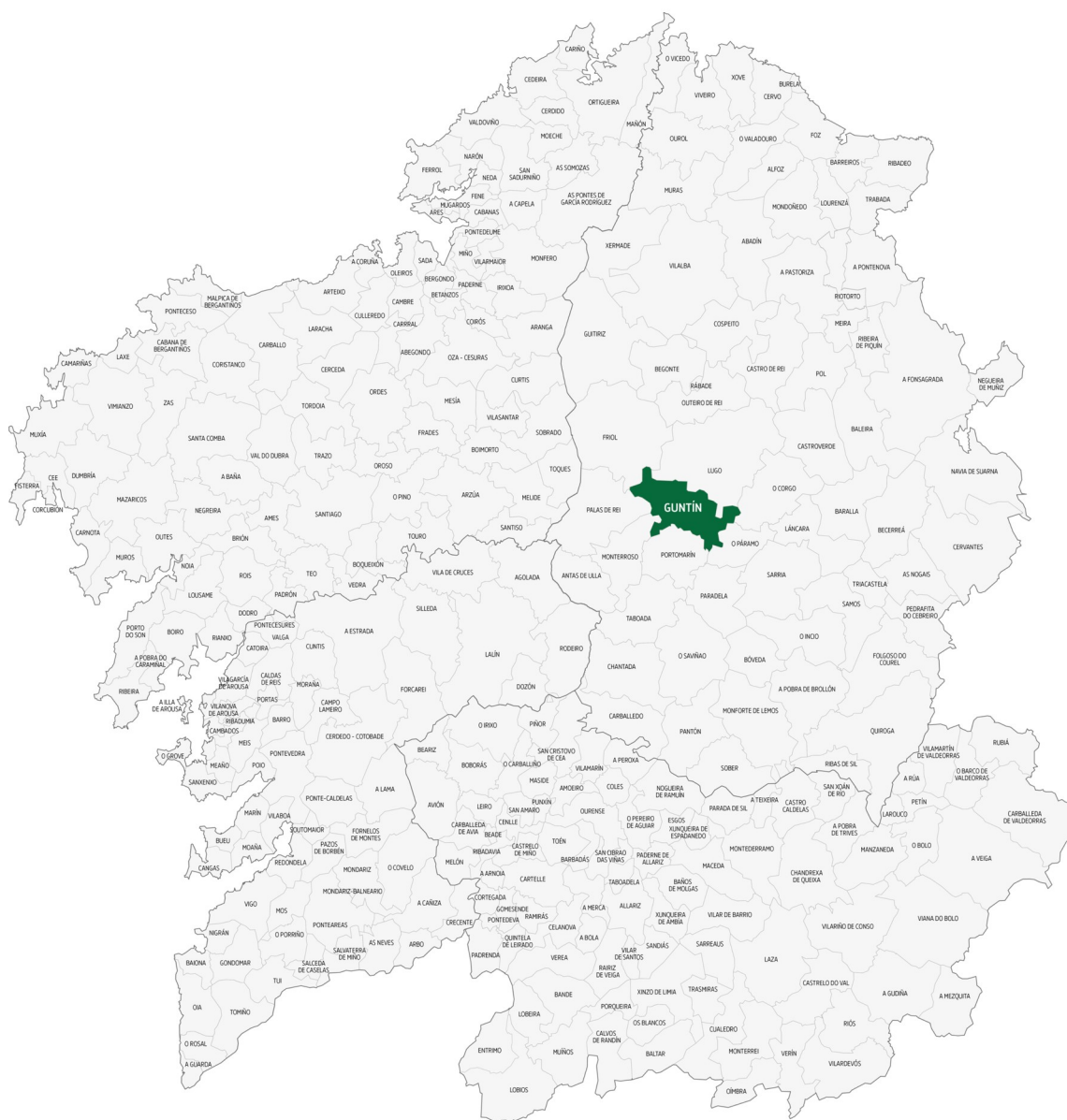
Volume de actividade no ano 2024:

Produción comercializada: 649 kg

Valor económico estimado: 2.600 €

Zona amparada pola indicación xeográfica protexida *Pemento de Mougán*:

A área de produción e envasado do pemento amparado pola Indicación xeográfica protexida está constituída pola totalidade do municipio de Guntín en Lugo.



Produto protexido

Os pementos amparados pola Indicación xeográfica protexida (IXP) Pemento de Mougán son os froitos da especie *Capsicum annuum*, L., do ecotipo local coñecido por ese mesmo nome.

O Pemento de Mougán ten un froito semicartilaxinoso de cor verde en estado de inmadurez e vermello en estado maduro. O froito é cadrado (morro de vaca tres lóbulos), sendo recollido en verde (estado inmaturo precoz) e destinado á comercialización en fresco.

As plantas son de consistencia herbácea, moi ramificadas, porte medio (alcanzando entre 50 e 90 cm ao aire libre e entre 60 e 120 cm en estruturas baixo cuberta) e de ciclo semiprecoz, con follas pequenas, lanceoladas e de elevada floración, cos froitos normalmente colgantes.

As características do froito destinado á comercialización son as seguintes:

Forma: sección lonxitudinal cadrada e sección transversal lixeiramente sucada e co extremo apical marcado con tres ou catro cantos.

Peso: entre 6 e 15 gramos por unidade.

Lonxitude do froito: entre 3 e 6,5 cm.

Anchura: entre 2,5 e 4 cm.

Pedúnculo: entre 2 e 5 cm., sempre de menor lonxitude que o froito. É ríxido e con curvatura.

Pel: de cor verde escura brillante.

Espesor da parede ou carne: fina de 1,5 mm. aproximadamente.

Cata: carne de textura fina e zumenta, de sabor doce, lixeiramente herbáceo e ás veces picante, con aroma de intensidade moderada.

