

## 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).

**Enderezo:** Mougán, 7 – 27185 Guntín  
Tel: 881 997 279

**Presidente:** José Luis López Fernández

#### **Rexistros a 31 de decembro de 2021:**

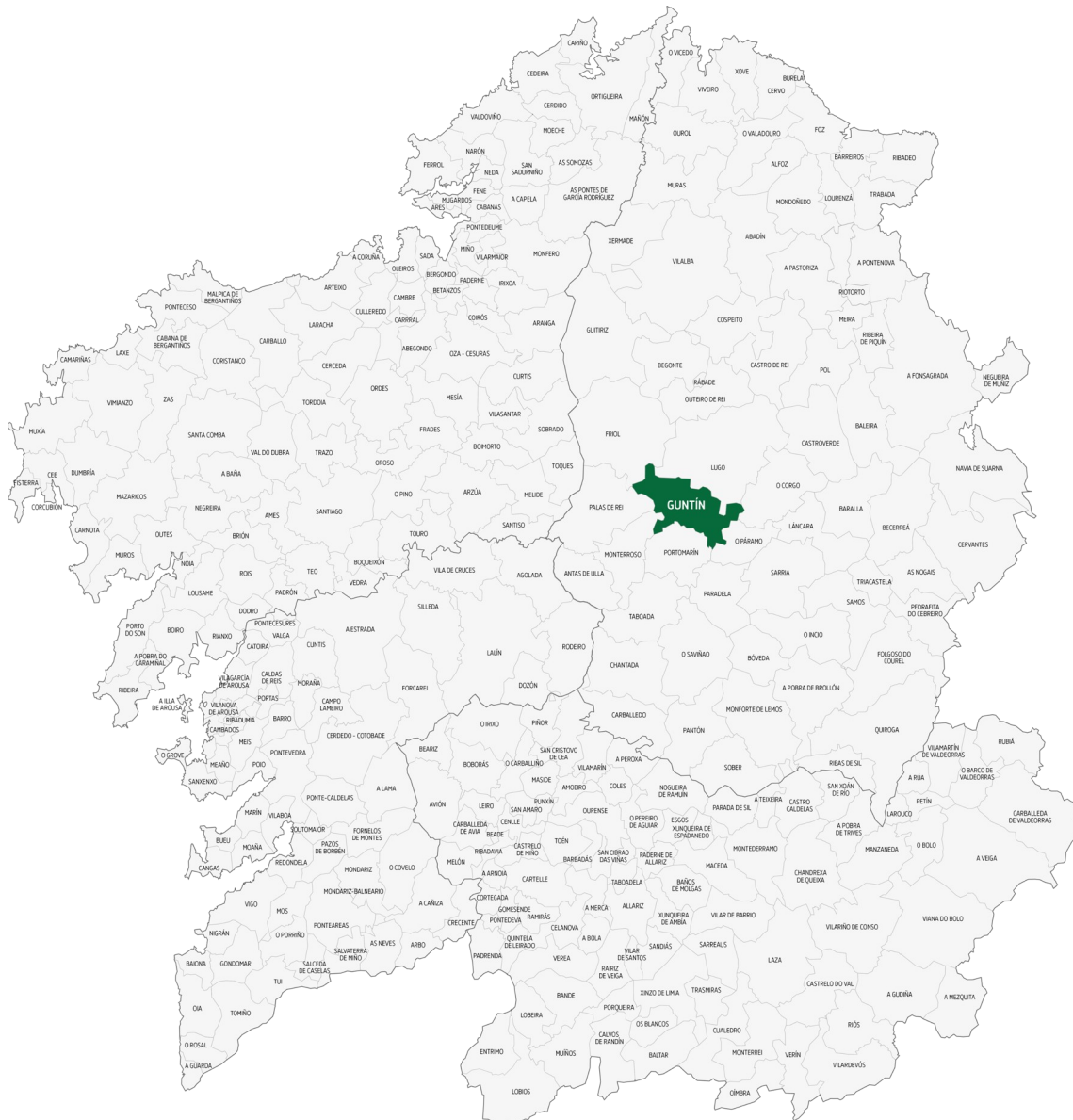
Produtores:	8
Almacenistas / envasadores:	5
Superficie inscrita:	5 ha
Superficie plantada:	0,1 ha

#### **Volume de actividade no ano 2021:**

Produción comercializada:	595 kg
Valor económico estimado:	2.400 €

## 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.

Evolución da produción amparada pola IXP Pemento de Mougán (kg)

