

FICHA TÉCNICA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA
PEMENTO DE OÍMBRA

Creación: Por ORDE do 5 de maio de 2014 (DOG núm. 92 do 15.05.2014).

Regulamentación: ORDE do 5 de maio de 2014 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Pemento de Oímbra e do seu Consello Regulador, e se nomea o Consello Regulador provisorio. Modificada pola ORDE do 27 de xullo de 2015 (DOG núm. 147, de 5 de agosto de 2015).

Rexistrada como indicación xeográfica protexida polo Regulamento (UE) nº 429/2010 da Comisión, do 20 de maio de 2010 (DOUE do 21.05.2010).

Enderezo: Avda do Carregal, 3
32613 Oímbra (Ourense)
Tel: 881 997 279
Correo electrónico: info@pementodeoimbra.org
Web: www.pementodeoimbra.org

Presidenta: Milagros Prada Pardo

Rexistros a 31 de decembro de 2021:

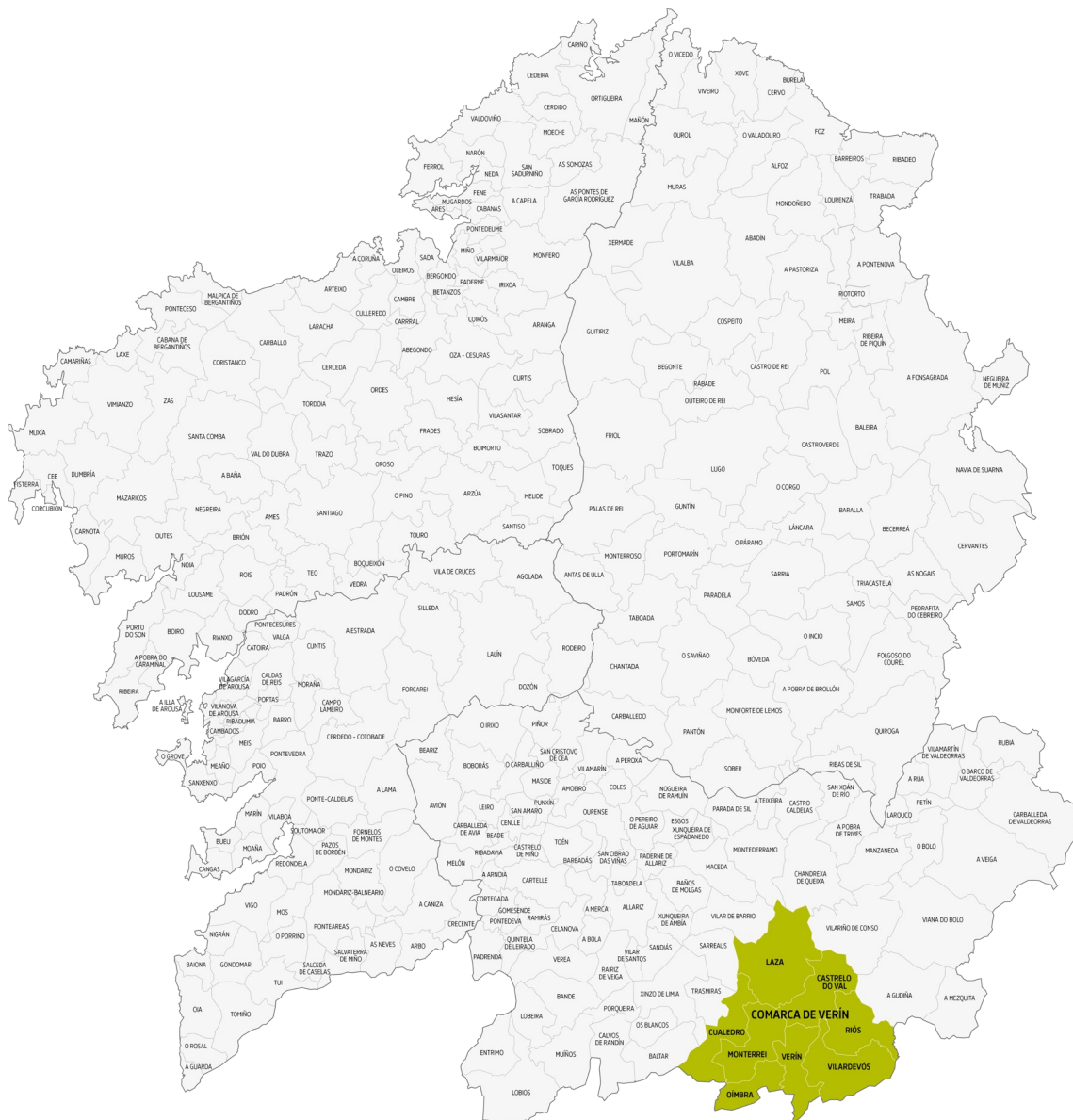
Produtores:	13
Almacenistas / envasadores:	2
Superficie inscrita:	15 ha
Superficie plantada:	0,9 ha

Volume de actividade no ano 2021:

Produción comercializada:	10.730 kg
Valor económico estimado:	14.000 €

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

A área de produción dos pementos amparados pola indicación xeográfica protexida Pemento de Oimbra está constituída pola totalidade da comarca ourensá de Verín, composta polos seguintes municipios: Oimbra, Verín, Castrelo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós e Vilardevós.



Produto protexido

Os pementos amparados pola indicación xeográfica protexida Pemento de Oímbra 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, porte mediobaixo, que chegan a acadar uns 60 ou 80 cm ao aire libre. Son de ciclo semiprecoz, con follas pequenas, lanceoladas e de elevada floración. O froito apáñase en verde; forma: regular, alongada, con 1 casco e 3 ou 4 costelas e sen nervaduras importantes; peso: entre 100 g e 200 g por unidade; lonxitude do froito: entre 10 cm e 20 cm; anchura da base: entre 6 cm e 8 cm; sección transversal con 3 ou 4 lóbulos; forma do ápice: picudo ou redondeado; pel: lisa e brillante, de cor verde claro con tonalidades case amarelas; espesor da parede ou carne: entre 6 mm e 8 mm; cata: sabor doce, sen picor debido á ausencia de capsicina, e cheiro de intensidade media.

