

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “PERA DEL BIERZO”

Según REGLAMENTO (UE) n.º 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril de 2024 relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas.

A. NOMBRE

Pera del Bierzo

B. DESCRIPCIÓN

El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida “Pera del Bierzo” es el fruto de la especie *Pyrus communis*, L., procedente de la variedad Conferencia, destinado a consumo en fresco.

Los frutos de esta variedad tienen las siguientes características:

- Aspecto general: Frutos enteros, con aspecto piriforme alargado, con pedúnculo, sanos, limpios, sin materias extrañas visibles y exentos de humedad, olor y sabor extraños, exentos de plagas y de daños causados por ellas.
- Color: Verde claro intenso, con matices pardos y amarillentos y abundante russeting.
- Calibre: De calibre grande, mínimo de 60 mm.
- Dureza: Entre 11 y 15,5 libras medida con pistón de 8 mm.
- Sólidos solubles: Nivel de azúcar igual o superior a 12,5 °Brix o 115 g/l.
- Organolépticas: Olor primario del fruto entero en la base calicínica débil, elevada jugosidad al corte, piel dura, pulpa de color blanco amarillenta, tersa y algo granulosa, con una gran jugosidad en boca, muy dulce y de baja acidez, y con una muy baja astringencia.

C. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción, acondicionamiento y envasado se encuentra situada al noroeste de la provincia de León y está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales integrados en la Comarca del Bierzo, definida por la Ley 1/1991 de 14 de marzo de 1991 (BOCyL nº 55 de 20 de marzo), y que comprende a los siguientes municipios: Arganza, Balboa, Barjas, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Candín, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igüeña, Molinaseca, Noceda del Bierzo, Oencia, Palacios del Sil, Páramo del Sil, Peranzanes, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Flórez, Sancedo,

Sobrado, Toral de los Vados, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Vega de Valcarce y Villafranca del Bierzo.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los frutos amparados serán de la variedad autorizada y solo procederán de las explotaciones y las instalaciones de conservación situados en la zona geográfica delimitada y sometidos a control, de conformidad con el método de obtención descrito en el apartado E de este pliego, para lo cual, deberán estar inscritos en los registros correspondientes.

Las peras se manipularán, envasarán y conservarán en las instalaciones de conservación, donde se llevarán los registros necesarios para el control de la trazabilidad.

Todos los operadores deberán poder determinar:

- a) El proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes de peras recibidas.
- b) El destinatario, la cantidad y el destino de las peras envasadas etiquetadas.
- c) Las correlaciones entre cada lote de peras a que se refiere la letra a) y cada lote de peras envasadas etiquetadas a que se refiere la letra b).

Se efectuarán controles y evaluaciones periódicas a través de distintas actuaciones como toma de muestras, realización de ensayos, control de existencias, revisión de la documentación, etc.

Sólo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de origen, avalada con la etiqueta numerada de la Denominación de Origen Protegida, las peras que cumplan con los requisitos del pliego de condiciones, por lo que deberán haber superado todos los controles a lo largo del proceso.

E. MÉTODO DE OBTENCIÓN

E.1. Condiciones técnicas y de cultivo

Las plantaciones aptas para la producción de peras amparadas deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Tener una edad mínima de tres años para inscribirse en el correspondiente registro.
- La poda se realizará de forma manual.
- No se aportará riego durante la floración, ni al menos los 7 días antes de la recolección, a no ser que las condiciones climatológicas adversas obliguen a lo contrario y se autorice, previo informe técnico favorable. Se exceptúa de este requisito, las aportaciones de agua realizadas por los sistemas antiheladas, en cualquier fase del cultivo, con motivo de combatir las heladas.
- Se llevarán a cabo un mínimo de dos aplicaciones foliares de calcio y una de boro (desde floración hasta caída de pétalos).
- El pH del suelo debe estar comprendido entre 5 y 7,5, pudiéndose realizar enmiendas para mantenerlo en esos niveles.

E.2. Condiciones en la recolección

La recolección se realizará en función del tamaño de los frutos, dureza de la carne y riqueza en azúcar. Los valores de recolección se situarán en una penetromía de entre 11 y 15,5 libras, medidos con un pistón de 8 mm, y un nivel de azúcar mayor o igual a 12,5 ° Brix o 115 g/l.

Sólo se recolectará para la Denominación Geográfica Protegida, la pera conferencia libre de manchas o deformaciones que tengan un calibre mínimo de 60 mm.

La recolección siempre será manual.

El arranque del fruto debe realizarse justo en la intersección del pedúnculo con la rama.

E.3. Condiciones en el transporte, instalaciones de conservación, acondicionado y envasado

La recolección de la pera y su entrega en la instalación de conservación, acondicionamiento y envasado se realizará en el mismo día.

Las capacidades máximas durante el transporte son:

- De la parcela al almacén: palots de 300 kg
- Dentro del almacén: palots de 300 kg
- Almacén al punto de venta: cajas de 12 kg

La comercialización se realizará en cajas de 12 kg de peso máximo y con un máximo de dos mantos de fruta.

Los frutos son conservados mediante técnicas y sistemas que permitan el mantenimiento en el tiempo de las características físicas, químicas y organolépticas de las peras.

Se prohíbe el apilamiento y transporte a granel, sin protección alguna entre las peras y el suelo y las paredes.

Durante el transporte y en las instalaciones inscritas, las peras que cumplen el pliego de condiciones deberán estar perfectamente identificadas y separadas de otras peras que no lo cumplan.

Cada envase deberá contener peras de la misma coloración y calibre, y la parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

A los palots para el transporte desde la parcela a las instalaciones de almacenamiento y conservación, se les colocará a su entrada en la instalación una identificación numerada con el nombre y logo de la Denominación de Origen Protegida, y que contendrá como mínimo: el número de registro del productor del que proviene la fruta, la fecha de entrada, número de registro de la partida y el número de palots de la partida.

Además, las peras protegidas en el momento de su comercialización llevarán colocadas unos adhesivos con el logo de la Denominación de Origen Protegida en al menos el 80 % de las piezas del envase cuando éste sea de un manto. En el caso de envases a dos mantos, se podrá rebajar el porcentaje anterior hasta el 40%, siempre que la capa superior del envase disponga del 95 % de adhesivos en las piezas de esa capa.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO

La calidad de la “Pera del Bierzo” se debe exclusivamente a los factores naturales y humanos vinculados a la zona geográfica delimitada.

F.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

La zona de producción de la “Pera del Bierzo” corresponde a la Comarca del Bierzo, una comarca claramente diferenciada debido a su peculiar configuración geomorfológica que se compone de una depresión central u hoya, en la cual se desarrolla la principal zona de producción agrícola, rodeada por un cerco montañoso.

El Bierzo ocupa una posición de transición entre el clima oceánico y el mediterráneo con matices continentales. La temperatura media anual es de 12°C y la media mensual oscila entre 3 y 5°C en enero y 18 y 23°C en julio. El período libre de heladas supera los 200 días en la práctica totalidad del área productiva del Bierzo, que contrasta fuertemente con las comarcas vecinas, abarcando los meses de mayo a octubre. La primera helada de otoño tiene lugar en fechas bastante tardías en la zona de producción, de modo que la cosecha no se ve comprometida. La precipitación media anual oscila entre 700 y 1000 mm y el índice de aridez es superior a 1. Por tanto, el Bierzo por sus especiales condiciones climáticas es una zona ideal para la producción de fruta de calidad.

Los suelos de la zona productiva del Bierzo son fértiles, neutros, equilibrados y con texturas adecuadas para el cultivo del peral y otros frutales. El desarrollo de estos suelos en la hoya berciana se debe mucho a su particular configuración como fosa tectónica, surgiendo suelos franco y franco-arenosos, ricos en materia orgánica y con valores de pH próximos a la neutralidad o ligeramente ácidos. Estos suelos son una especificidad del Bierzo, ya que contrastan con los de las zonas vecinas debido al relativo aislamiento de la comarca.

Factores humanos

En el cultivo de la “Pera del Bierzo”, además de la adaptación de la variedad a las condiciones de la comarca, las competencias de los agricultores influyen decisivamente en la calidad de las peras. Las prácticas culturales de producción se basan en técnicas modernas, pero sin llegar a una agricultura industrializada. Entre ellas destacan la poda totalmente manual, el control del riego, evitando este durante la floración y en los 7 días previos a la floración, el control de la fertilización y una recolección que se inicia cuando el fruto ha adquirido el tamaño, dureza y azúcar adecuado. La estructura básica son explotaciones de tipo familiar, con una mayoría de parcelas relativamente pequeñas.

Las condiciones excepcionales que encontramos hoy día en el Bierzo ya eran conocidas por nuestros antepasados, y desde hace siglos se mantiene la reputación de esta tierra para el cultivo de frutales. La producción de frutas en general, y de peras en particular, es notoria en el Bierzo, y así lo recoge por ejemplo el Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de Madoz (1845-1850) para varias de sus localidades: Balboa (Tomo II p. 321), Bembibre (Tomo IV p. 159), Benuza (Tomo IV p. 231), Borrenes (Tomo IV p. 415), Cacabelos (Tomo V p. 62), Camponaraya (Tomo V p. 377), Carracedelo (Tomo V p. 604), Castropodame (Tomo VI p. 233), Ponferrada (Tomo VII p. 68), Villafranca del Bierzo (Tomo IX p. 39, Tomo XVI p. 14)...

Ya en la época medieval, en el *Cartulario de Santa María de Carracedo* (992-1500) se da fe de la presencia de este cultivo en dicho periodo. En la Edad Moderna, la parte del Catastro de Ensenada correspondiente al Bierzo (1751-1753) refleja cómo el peral (al igual que muchos otros frutales) se cultivaba en esta comarca entre los 400 y los 1100 metros de altitud.

Como reflejo de la pervivencia en la contemporaneidad del cultivo en toda la región, se pueden encontrar multitud de referencias de la toponimia de la comarca, lo cual es significativo de la presencia histórica del cultivo del peral, con denominaciones como La Peralía, Las Perales, Peralinas, Perillas, Valdeperal, etc., repartidas por toda la geografía berciana.

F.2. Carácter específico del producto

La “Pera del Bierzo” destaca por su dureza (11-15,5 libras medida con pistón de 8 mm) y gran jugosidad en boca, presentando una sensación de consistencia y crocancia al morder superior al resto de peras de otras zonas. El dulzor es otro parámetro muy característico debido a un elevado contenido en azúcar (como mínimo 12,5°Brix) y a su baja acidez. Otro aspecto diferencial es la presencia de un russeting natural abundante y uniforme, muy apreciado por el consumidor, ya que aporta rusticidad favorable al producto. Todas estas características se deben a los factores naturales específicos de la zona geográfica y a las competencias humanas.

F.3. Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto (relación causal entre la zona geográfica y la calidad especial del producto)

La Comarca del Bierzo se caracteriza por una climatología benigna y por la presencia de suelos fértiles y bien adaptados al cultivo del peral: si bien, alguna de estas características está íntimamente relacionadas con aquellas especificidades que hacen de la “Pera del Bierzo” un producto apreciado.

Los aspectos más importantes que caracterizan a la “Pera del Bierzo”, como son el dulzor, la dureza y consistencia de la carne, la jugosidad o el russeting natural están relacionados con las condiciones del suelo y del clima que se dan en la Comarca del Bierzo: suelos fértiles, veranos suaves, contraste térmico diario, ausencia de vientos fuertes, humedad suficiente, aunque no excesiva, y persistencia de nieblas en momentos críticos.

Ya se ha hablado del régimen térmico y de heladas relativamente benigno que caracteriza al Bierzo; sin embargo, ello no impide la existencia de un buen contraste térmico diario durante los meses de verano, que es un factor favorable para la producción de fruta de calidad al conferir a las peras una consistencia y textura características.

Otro hecho diferencial muy importante es la atenuación de los vientos en la hoya berciana que evita que se produzcan importantes daños en las hojas de los frutales, especialmente sensibles al viento; en consecuencia, se favorece la protección de la superficie foliar del árbol que juega un papel fundamental en la acumulación de azúcares y de ácidos orgánicos en el fruto, cuyo equilibrio es clave para la calidad organoléptica del producto.

En este mismo sentido, los episodios de temperaturas demasiado elevadas durante el verano también pueden dar lugar al “quemado” de las hojas, con los mismos efectos

sobre la acumulación de azúcares y ácidos orgánicos. Sin embargo, en el Bierzo las temperaturas extremas del verano se ven amortiguadas con respecto a otras zonas productoras, por lo que se considera que esta característica diferencial (clima de temperaturas relativamente moderadas) es muy relevante para el producto a proteger.

Aunque el cultivo de pera en el Bierzo es habitual en regadío, las producciones no se ven comprometidas por la falta de agua, ya que existe una distribución adecuada de las precipitaciones, minimizando las posibles situaciones de estrés hídrico. Además, el desarrollo de la fruta en condiciones menos extremas permite que se alcancen mayores niveles de calidad.

En cuanto a la formación de russeting natural, este está íntimamente relacionado con la persistencia de nieblas y de humedad elevada en determinados periodos críticos, durante la formación de los frutos. Las nieblas en la hoya berciana son, precisamente, frecuentes y persistentes gracias a su configuración geomorfológica y a la presencia de masas de agua superficiales.

En cuanto a los factores humanos que contribuyen a las características de la “Pera del Bierzo”, podemos reseñar los siguientes:

- La adaptación de la variedad a las condiciones de la zona geográfica delimitada.
- La poda se hace de forma manual, adaptándose a las necesidades y vigor del árbol, y permitiendo optimizar la producción de fruta de calidad.
- Control del riego, evitando hacer aportes de agua durante la floración, ni al menos durante los siete días previos a la recolección. Con ello se persigue un correcto cuajado de los frutos.
- Las enmiendas realizadas en los suelos para mantener el pH entre ciertos límites (5 y 7,5), se realizan de modo que se conserven las condiciones naturales de fertilidad del suelo, las cuales influyen positivamente en la calidad del fruto.
- La recolección debe ser manual, con un arranque cuidadoso del fruto justo en la intersección del pedúnculo con la rama, y el inicio debe coincidir con el momento en que los frutos hayan adquirido el tamaño, la dureza de la carne y el contenido en azúcar adecuados, de modo que se logre un fruto homogéneo y de calidad, evitando la presencia de fruto inmaduro.

En resumen, las condiciones edafológicas y climáticas de la Comarca del Bierzo, asociadas a los conocimientos y prácticas culturales de producción de los agricultores de la zona, confieren una calidad elevada a la “Pera del Bierzo”.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: +34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones

de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

H. ETIQUETADO

Cualquier tipo de envase en el que se expidan las peras para consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada que contendrá obligatoriamente el símbolo comunitario de Denominación de Origen Protegida y la denominación «Pera del Bierzo», acompañados del logotipo propio de la Denominación de Origen Protegida.

Las contraetiquetas serán colocadas por el operador en las instalaciones de almacenamiento y distribución inscritas de forma que no puedan ser reutilizables.

También se admitirá que las empresas inscritas integren la contraetiqueta numerada en la etiqueta del envase.

El logotipo de la DOP «Pera del Bierzo» es:

