PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «PERA DEL BIERZO»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor (DOUE)
0	01/08/2024	Solicitud e inscripción en el registro comunitario de la DOP «PERA DEL BIERZO».	23/10/2024	11/11/2024 PDO-ES-03369	11/06/2026

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «PERA DEL BIERZO»

A. Nombre.

Denominación de Origen Protegida (DOP) “Pera del Bierzo”.

B. Descripción del producto.

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, 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 ºBrix 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, sabor dulce y muy baja astringencia.

C. Delimitación de la zona geográfica.

La zona de producción se encuentra situada al noroeste de la provincia de León y está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales integrados en la Comarca del Bierzo: Arganza, Balboa, Barjas, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Valle de Ancares, 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 º 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, cogiendo el fruto de la base y tirando de él hacia arriba. Debe quedar entero y sin dañar.

E.3. Condiciones en el trasporte, 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 12ºC y la media mensual oscila entre 3 y 5ºC en enero y 18 y 23ºC 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, con un contenido medio-alto de fósforo y potasio, 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, 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.

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 12,5ºBrix). Otro aspecto diferencial es la presencia de un *russeting* natural abundante y uniforme, muy apreciado por el consumidor. 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, humedad suficiente, aunque no excesiva, persistencia de nieblas en momentos críticos y ausencia de vientos fuertes debido al efecto atenuante de la hoya berciana que evita que se produzcan importantes daños en las hojas de los frutales, favoreciendo 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.

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.

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. Una insuficiente disponibilidad de agua puede estar asociada con menores contenidos de sacarosa, y, asimismo, en climas excesivamente lluviosos también se vería afectada la acumulación de otros azúcares. En la hoya berciana, con precipitaciones anuales que rondan los 700 mm, se dan unas condiciones muy adecuadas para este cultivo.

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.

Los suelos de la zona geográfica son fértiles, con valores de pH neutros o ligeramente ácidos y de texturas franco y franco-arenosas que permiten en buen drenaje. Estas condiciones favorecen el desarrollo de árboles equilibrados desde el punto de vista vegetativo, lo cual mejora la exposición solar de los frutos, alcanzando estos un mayor nivel de azúcares y permitiendo un mejor control de las plagas. Se ha visto, además, que los suelos ricos en potasio, como en el caso de la comarca del Bierzo, afectan favorablemente a la formación de azúcares y ácidos orgánicos, compuestos fundamentales para valorar la calidad gustativa del producto final.

En cuanto a los factores humanos, los conocimientos y experiencia de los agricultores locales contribuyen a las características de la “Pera del Bierzo”, particularmente a través de las siguientes prácticas:

La poda se hace de forma manual con el fin de conseguir árboles equilibrados, con un esqueleto bien formado, asegurando una correcta penetración del aire y de la luz, con una estructura más abierta y menos densa que ayuda al sol a llegar mejor al fruto, favoreciendo la fotosíntesis y la respiración, consiguiendo de este modo aumentar el calibre y la dulzura de las peras.

La experiencia de los agricultores, basada en las características climáticas específicas de la zona, es clave para establecer los momentos más adecuados para el riego, siendo frecuente que se localicen desde la brotación al cuajado del fruto y desde el envero a lo largo de todo el verano, evitando la falta de agua en los momentos en los que el cultivo presenta mayores necesidades hídricas que provocaría una disminución en el tamaño de los frutos, pérdidas organolépticas, arrugamientos o caídas. Salvo en condiciones climáticas adversas, no se aporta riego durante la floración que podría provocar la caída de las flores, ni durante al menos los siete días previos a la recolección, ya que daría lugar a una menor concentración de sólidos solubles, depreciando su calidad organoléptica.

La recolección también se lleva a cabo de una forma particular. Se realiza manualmente con un arranque cuidadoso del fruto justo en la intersección del pedúnculo con la rama, cogiendo el fruto de la base y tirando de él hacia arriba. De esta forma, el pedúnculo queda entero y sin dañar, evitando el deterioro del fruto y a su vez que este dañe al resto durante el almacenamiento. Además, la larga experiencia de los agricultores determina el momento óptimo de inicio de la cosecha que 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 conocimiento y prácticas culturas 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:

