

# DOCUMENTO ÚNICO

«Pera del Bierzo»

DOP (X) IGP ( )

## 1. NOMBRE

Pera del Bierzo

## 2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

### 3.1. Tipo de producto

0808 30 90

### 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El producto amparado 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°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 amarillento, tersa y algo granulosa, con una gran jugosidad en boca, muy dulce y de baja acidez, y con una muy baja astringencia.

### 3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

### 3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La «Pera del Bierzo» debe cultivarse y cosecharse únicamente en la zona geográfica indicada en el punto 4.

### **3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

El envasado debe efectuarse obligatoriamente en la zona geográfica debido a los siguientes factores:

- la fragilidad de la fruta y su sensibilidad a los golpes, lo cual requiere una vigilancia particular por parte de las centrales de envasado y el mínimo posible de manipulaciones,
- la pericia de los almacenistas en relación a la gestión de la fruta almacenada con el fin de conservar en el tiempo sus características físicas, químicas y organolépticas.
- la necesidad de garantizar la trazabilidad de los frutos: no se comercializan a granel y el sistema de identificación de la «Pera del Bierzo» obliga a la fijación de etiquetas individuales en los frutos que hagan referencia al origen geográfico.

### **3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

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.

Las peras protegidas en el momento de su comercialización llevarán colocados 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.

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



#### **4. DESCRIPCIÓN SUCINTA 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.

#### **5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

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

##### **5.1. 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, 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.

## **5.2. 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). 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.

## **5.3. 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 conocimientos y prácticas culturales de producción de los agricultores de la zona, confieren una calidad elevada a la “Pera del Bierzo”.

---

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[Pliego de condiciones de la DOP Pera del Bierzo](#)