

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2001/C 86/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional de expediente: 56

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10.

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre: Asociación de Productores y Comercializadores de Manzanas Reinetas de El Bierzo

2.2. Dirección: Carretera N-VI, Km 396, E-24549 Carracedelo (León).

Teléfono: (34) 987 56 27 13

Fax: (34) 987 56 27 13.

2.3. Composición: Productores/transformadores (x) otros().

3. Tipo de producto: Manzana — Clase 1.6 — Frutas.

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. **Nombre del producto:** Manzana Reineta de El Bierzo.

4.2. **Descripción del producto:** Manzanas (frutos de la especie *Malus domestica* Borkh) de las variedades «Reineta Blanca o Reineta del Canadá» y «Reineta gris», destinadas al consumo humano en fresco.

Las manzanas protegidas por la denominación de origen son las clasificadas en las categorías «Extra» y «I» establecidas en el Reglamento (CEE) nº 920/89 o legislación que lo sustituya.

Las manzanas protegidas por la denominación de origen deben reunir en el momento de su expedición al mercado las siguientes características físico-químicas:

— dureza de la pulpa medida con pistón de 11 milímetros superior a 7 kilogramos,

— índice refractométrico superior a 14 grados brix,

— acidez mayor de 7 gramos de ácido málico/litro.

Las manzanas protegidas deben presentar las características organolépticas que hacen diferenciales a las manzanas de las variedades Reineta gris y Reineta blanca o Reineta del Canadá tradicionalmente producidas en El Bierzo:

- olor y aromas: intensidad media, mezcla de olores y aromas nasales y retronasales a ácido, hierba, manzana madura y vainilla, característicos,
- crocancia: manzanas crocantes o muy crocantes,
- jugosidad: alta,
- harinosidad: baja,
- dulzor: manzanas dulces o muy dulces,
- acidez: manzanas ácidas o muy ácidas,
- sabor global: elevado, intenso y equilibrado en cuanto a acidez y dulzor,
- herrumbre superficial típica de las variedades protegidas en la mayor parte de la superficie del fruto,
- Color de fondo: Reineta blanca o Reineta del Canadá, verde oscuro. Reineta Gris, verde grisáceo.

- 4.3. **Zona geográfica:** Localización de la zona de producción, acondicionamiento y envasado: comarca de El Bierzo, noroeste de la provincia de León, Comunidad Autónoma de Castilla y León/España.

Municipios que conforman la comarca de El Bierzo: 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, Páramo del Sil, Peranzanes, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Vega de Valcarce, Villadecanes y Villafranca del Bierzo.

La extensión total de la comarca de El Bierzo es de 2 903 km², constituyendo el 18,7 % de la superficie de la provincia de León. La zona situada por debajo de 750 metros de altitud representa el 44,88 % de la extensión global de la zona delimitada.

- 4.4. **Prueba del origen:** Los elementos o mecanismos que prueban que la Manzana Reineta de El Bierzo es originaria de la zona son los controles y la certificación:

- las manzanas proceden de plantaciones inscritas ubicadas en la zona geográfica delimitada y se conservan, acondicionan y envasan en locales inscritos ubicados en la misma zona,
- las plantaciones y locales inscritos son controlados por el Consejo Regulador,
- el Consejo Regulador dispone de un Reglamento el cual desarrolla las tareas de control y certificación del producto amparado por la denominación de origen «Manzana Reineta de El Bierzo», siguiendo los criterios generales aplicables a los organismos de certificación de productos que se establecen en la norma EN-45011,
- el Consejo Regulador dispone de los procedimientos escritos que le permiten desarrollar la certificación de las manzanas protegidas por la denominación de origen de acuerdo con lo previsto en su Reglamento.

- 4.5. **Método de obtención:** Las plantaciones aptas para la producción de manzanas amparadas por la denominación de origen deben estar situadas por debajo de los 750 metros de altitud y en suelos con pH no inferior a 6 y tener una edad mínima de tres años. Los marcos de plantación y los sistemas de formación y poda serán los adecuados según el tipo de suelo y la combinación portainjerto-variedad.

Para el manejo de la cubierta vegetal del suelo, el riego y el control de plagas y enfermedades se seguirán criterios de máxima eficiencia. La fertilización será la adecuada para mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes en la planta. Se aplicarán métodos de aclareo cuando sea preciso regular las producciones.

La recolección se realizará en el momento en el que los caracteres físicos, químicos y organolépticos se ajusten a los valores de los parámetros que definen el momento óptimo de recolección. La metodología de la recolección y los sistemas utilizados para el transporte serán los adecuados para evitar el deterioro de las manzanas.

Las técnicas y sistemas utilizados para la conservación, acondicionamiento y envasado serán los que permitan mantener las características físicas, químicas y organolépticas propias de las manzanas amparadas por la denominación de origen.

4.6. **Vínculo:**

Histórico

La historia de la manzana reineta y su introducción en El Bierzo está vinculada a la colonización del Imperio romano en esta comarca.

Su introducción se atribuye a las órdenes religiosas, con sus monasterios y huertas adyacentes, especialmente a lo largo de los siglos XII, XIII y XIV junto a las peregrinaciones jacobeanas, siendo múltiples las citas y referencias de visitantes y peregrinos durante estos siglos.

Natural

La zona delimitada es una fosa tectónica enmarcada por un cinturón montañoso. Solamente el valle del Sil permite la salida de la fosa sin grandes dificultades. La comarca del Bierzo se extiende desde una altitud de 340 hasta los 2 117 metros. La altitud media en el núcleo de la zona productora se sitúa en torno a 600 metros sobre el nivel del mar.

El clima de El Bierzo está determinado por la asociación de la influencia atlántica y mediterránea. Los vientos del noroeste alcanzan la fosa berciana y explican su vinculación a la España húmeda. La barrera montañosa que rodea la hoya justifica un régimen térmico más favorable que el de la meseta. La latitud se sitúa entre 42° 20' y 42° 50' e incide directamente sobre la distribución de las horas de sol a lo largo del año, factor muy importante para el desarrollo del ciclo de la manzana reineta.

La relación entre el número de horas de sol junto a la radiación solar y la temperatura es directa con el nivel de sólidos soluble, azúcares, y por lo tanto con el contraste acidez-dulzor y el sabor. El factor que determina la dureza de la pulpa es de origen climático, combinación de la temperatura y humedad en el momento de la maduración de la manzana. La época normal de inicio de la recolección de la manzana reineta de El Bierzo se sitúa entre el 8 y el 15 de septiembre. El contraste entre las altas temperaturas diurnas del verano, en torno a 27 °C, y las frescas temperaturas nocturnas en el período cercano a la recolección, en torno a 13 °C, determinan esa dureza y textura característica.

La pluviometría de los meses de agosto y septiembre provoca altos niveles de humedad relativa ambiental, con presencia de nieblas matinales. Esta humedad suele provocar herrumbre superficial, muy característico de la manzana reineta producida en el Bierzo e inexistente de forma natural en la manzana de otras zonas productoras.

4.7. **Estructura de control:**

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Manzana Reineta de El Bierzo»

Dirección: Carretera N-VI, Km 398, E-24549 Carracedelo (León)

Tel. (34) 987 56 28 66

Fax (34) 987 56 28 69

E-mail: conseman@lesein.es.

El Consejo Regulador de la denominación de origen «Manzana Reineta de El Bierzo» cumple la norma EN-45-011.

4.8. **Etiquetado:** En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente la mención «Denominación de Origen Manzana Reineta de El Bierzo» y el logotipo de la denominación de Origen. Los envases irán provistos de un distintivo numerado expedido por el Consejo Regulador.

4.9. **Requisitos nacionales:** Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes».

Nº CE: G/E/00115/99.12.27.

Fecha de recepción del expediente completo: 7 de abril de 2000.