

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «MANZANA REINETA DEL BIERZO»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor (DOUE)
0	-	Solicitud de protección e inscripción en el registro comunitario de la DOP «MANZANA REINETA DEL BIERZO»	-	07/04/2000 PDO-ES-0115	29/12/2001

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «MANZANA REINETA DEL BIERZO»

PLIEGO DE CONDICIONES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

"Denominación de Origen Manzana Reineta del Bierzo"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Manzanas, frutos de la especie *Malus domestica* Borkh, de las variedades "Reineta Blanca" 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.

La dureza de la reineta blanca y reineta gris producidas en la Comarca del Bierzo es extraordinariamente alta. El resto de parámetros fisiológicos de las variedades reineta blanca y reineta gris producidas en El Bierzo presentan unos valores normales dentro de los intervalos establecidos, aunque es destacable el contenido en sólidos solubles (azúcares), que queda en el límite superior del citado intervalo.

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 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 (russeting) en la mayor parte de la superficie del fruto.
- Color de fondo: Reineta Blanca.- Verde oscuro.
Reineta Gris.- Verde grisáceo.

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción, conservación, acondicionamiento y envasado se encuentra situada al noroeste de la provincia de León, Castilla-León/España, y está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales integrados en la Comarca del 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 del Bierzo es de 2903 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.

Al cultivo de manzanas reinetas se dedican actualmente en torno a 300 Ha.

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

Los productores y envasadores inscritos en los registros del Consejo Regulador que suministren frutos amparados por la Denominación de Origen "Manzana Reineta del Bierzo", establecerán un sistema de autocontrol para garantizar que los productos no tengan desviaciones respecto al Pliego de Condiciones.

El sistema de autocontrol se reflejará documentalmente de acuerdo al modelo establecido en el Manual de Calidad, indicando todo el proceso productivo.

Los elementos fundamentales que avalan el origen de las manzanas son los controles y la certificación. El Consejo Regulador como organismo de certificación de la Denominación aplicará un sistema de control, con el objeto de verificar que los frutos que ostentan la

Denominación de Origen "Manzana Reineta del Bierzo", cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones:

- Las manzanas procederán de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.
- Las manzanas se conservarán, acondicionarán y envasarán en industrias inscritas.
- Los controles se inician en las explotaciones frutícolas y en las industrias tras la solicitud de registro, comprobando si éstas cumplen las exigencias establecidas. Tras el registro, el Consejo Regulador realiza una serie de inspecciones periódicas en las parcelas frutícolas y en las industrias de acondicionamiento y envasado para comprobar si todo el proceso y los productos se ajustan al Pliego.
- El producto se someterá a análisis organolépticos que garanticen su calidad.

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 del Bierzo", siguiendo los criterios generales aplicables a los organismos de certificación de productos que se establecen en la norma EN-45011. El proceso de certificación por parte del Consejo Regulador se realizará de acuerdo al procedimiento establecido y reflejado por escrito en el Manual de Calidad.

Cuando tras el proceso de control se verifique que los frutos cumplen las condiciones de la Denominación de Origen "Manzana Reineta del Bierzo", el Consejo Regulador certificará su conformidad mediante la entrega de etiquetas numeradas a las empresas comercializadoras que se fijan en los envases, de forma que en la comercialización se puede realizar el seguimiento del producto. Sólo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen, avalada por el distintivo de control numerado expedido por el Consejo Regulador, las manzanas que superen todos los controles a lo largo del proceso.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Procedencia del producto. Requisitos de las plantaciones.

Las plantaciones aptas para la producción de manzanas amparadas por la Denominación de Origen deben cumplir los siguientes requisitos:

- Estar localizadas en terrenos ubicados en los términos municipales relacionados en el apartado C) (Zona Geográfica) de este Pliego.
- Que estén situadas por debajo de los 750 metros de altitud.
- Que tengan una edad mínima de tres años.
- Que estén ubicadas en suelos con pH no inferior a 6.
- Que sean de las variedades reineta blanca o reineta gris, tradicionalmente cultivadas en la zona de producción.

- Que se hayan utilizado los portainjertos adecuados, según el tipo de suelo, con el objeto de obtener un equilibrio vegetativo adecuado con las variedades anteriormente indicadas.
- Que los marcos de plantación se adapten a la combinación portainjerto-variedad.
- Que se haya utilizado material vegetal certificado por los organismos oficialmente reconocidos.
- Que se haya contemplado una correcta cantidad y distribución de variedades polinizadoras.
- Que los sistemas de formación sean los adecuados según el tipo de suelo y la combinación portainjerto-variedad.

Condiciones de cultivo

Las prácticas de cultivo que se deben realizar en las plantaciones en las que se produzcan manzanas amparadas por la Denominación de Origen serán las siguientes:

- La poda deberá adaptarse al tipo de suelo, al sistema de formación y a la combinación portainjerto/variedad.
- Para el manejo de la cubierta vegetal del suelo, el riego y el control de plagas y enfermedades se seguirán las técnicas y aplicaciones más adecuadas en cada momento, utilizando criterios de máxima eficiencia.
- La fertilización será la adecuada de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes en el suelo y en la planta.
- La carga productiva será la adecuada en función del estado vegetativo de la plantación, debiéndose aplicar métodos de aclareo cuando sea preciso regular las producciones.

Recolección

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 y sistemática de la recolección, así como los medios materiales y humanos utilizados en la misma, serán los adecuados para evitar el deterioro de las manzanas.

Transporte y recepción

Las técnicas y sistemas utilizados para el transporte y recepción serán los que permitan mantener las características físicas, químicas y organolépticas propias de las manzanas amparadas por la Denominación de Origen.

Conservación, acondicionamiento y envasado

La conservación, acondicionamiento y envasado de las manzanas protegidas por la Denominación de Origen deberá realizarse en instalaciones localizadas en terrenos ubicados en los términos municipales relacionados en el apartado C) (Zona Geográfica) de este Pliego.

Se entenderá por conservación el conjunto de técnicas y sistemas que permitan el mantenimiento en el tiempo de las características físicas, químicas y organolépticas de las manzanas.

Se entenderá por acondicionamiento y envasado las prácticas de limpieza, clasificación, selección y envasado 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.

F) FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

A) 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.

Quizás fueran los miembros de la extraña y enigmática Orden Militar del Temple, asentada desde 1.178 hasta 1.312 en los castillos de Ponferrada, Cornatel, Aguiar, Sarracín y Balboa los que supiesen apreciar nuestra reineta aunque no fuesen éstos sus menesteres más reconocidos.

Dispersos por la Comarca del Bierzo existen "reinetos" muy longevos. El más emblemático está ubicado en el Monasterio de San Pedro de Montes, localizado en Montes de Valdueza. Fue plantado en el año 1.936 por D. Joaquín, sacerdote encargado de la custodia del Monasterio, y aparece florido y en producción a pesar del tiempo transcurrido.

Hoy en día también se puede encontrar un manzano reineta en el Monasterio de Carracedo dentro del municipio de Carracedelo, cuya edad no ha sido posible determinar ni quién lo plantó allí. Curiosamente, el tipo de manzana reineta de tono rojizo es muy similar a la encontrada en el Monasterio de San Pedro de Montes.

El hecho de que los ejemplares de reineto más vetustos conocidos se encuentren en sendos monasterios, inclina a pensar que la introducción de la manzana reineta en el Bierzo es tan antigua como sus monasterios y está ligada al asentamiento durante siglos de las diferentes órdenes monacales en los montes Bercianos. La cita reseñada en el párrafo anterior es indicativa de los avatares sufridos por el monasterio de San Pedro de Montes, similares a las dificultades para determinar el momento exacto de la introducción de la reineta en El Bierzo. Asimismo existen otros veinticuatro monasterios en El Bierzo, la denominada Tebaida Berciana, fundados escalonadamente con el paso del tiempo en los cuales algún monje venido de otras tierras pudo plantar el árbol originario de las actuales selecciones de reineta blanca y reineta gris.

El cultivo moderno de la manzana reineta en el Bierzo se inicia en los años 60, impulsado por la aparición de entidades comercializadoras de tipo asociativo, cooperativas y sociedades agrarias de transformación, fundamentalmente. La expansión de las superficies de cultivo ha sido constante hasta nuestros días.

B) Natural

Latitud

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.

Altitud y orografía

La zona delimitada es una fosa tectónica enmarcada por un cinturón montañoso: los Picos de Ancares y Sierras de Caurel por el Noroeste, los montes Aquilanos y la Sierra de Pobladura por el Sur y la Sierra de Jistredo por el noreste. 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 metros hasta los 2117 metros que alcanza el Pico Catoute. La altitud media en el núcleo de la zona productora se sitúa en torno a 600 metros sobre el nivel del mar.

La altitud en combinación con la latitud provocan unos determinados niveles de radiación solar sobre el terreno.

Hidrografía

El río Sil es el eje hidrográfico de la comarca del Bierzo. Entra y sale de la comarca encajado en hondas gargantas, formando en su recorrido un valle asimétrico con una vertiente más rápida en el sur. Sus afluentes más importantes son el Boeza, el Cúa y el Burbia. Estos ríos forman valles que son como matices comarcales dentro de la unidad total.

Clima

El clima del 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.

Las características agroclimáticas en el núcleo de la zona productora de manzana reineta del Bierzo, las situadas a una altitud menor de 750 metros, son las siguientes:

- La radiación solar, según el método de Penman, en los meses de abril a septiembre oscila entre los 368 Langleys/día del mes de abril y los 549 Langleys/día del mes de julio.
- La isoterma anual es 12°C. La temperatura media mensual oscila entre 3 y 5 grados centígrados en el mes de enero y 18 y 23 grados centígrados del mes de julio. El periodo libre de heladas abarca los meses de mayo a octubre. Las heladas son frecuentes en los meses de enero y febrero y poco frecuentes en los meses de marzo, abril, noviembre y diciembre.
- La precipitación media anual oscila entre 800 y 1000 mm.
- La evapotranspiración potencial media anual es de 800 mm.

La relación entre el número de horas de sol junto a la radiación solar y la temperatura es directa con el nivel de sólidos solubles, 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 del 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 periodo 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.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Carácter

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Manzana Reineta del Bierzo" es un organismo dependiente de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Comunidad

Autónoma de Castilla y León, como órgano desconcentrado de la misma. El Control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador.

Composición

El Consejo Regulador está compuesto por.-

- Un presidente.
- Un vicepresidente.
- Cuatro vocales en representación del sector productor.
- Cuatro vocales en representación del sector de conservación, acondicionamiento y envasado.

Los vocales del Consejo Regulador son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes registros. El Presidente y el Vicepresidente son elegidos por los vocales y ratificados por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Localización:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Manzana Reineta del Bierzo
Edificio del Antiguo Centro de Recepción de Tabaco-Cetarsa
Ctra. N-VI, Km. 398
24549 Carracedelo. León.
Teléfono - Fax: No disponible por el momento.

Ámbito de competencias:

- a) En razón del territorio, por la zona de producción y elaboración.
- b) En razón de los productos, por los amparados por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, conservación, acondicionamiento, envasado, circulación y comercialización.
- c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Funciones:

Las funciones del Consejo Regulador son.-

- Orientar y controlar la producción, conservación, acondicionamiento y envasado de las manzanas protegidas.
- Promocionar y defender la Denominación de Origen.
- Formular los aspectos relativos al funcionamiento del organismo y supervisar su implantación.
- Llevar los registros.
- Expedir certificados de conformidad.

- Gestionar los recursos económicos.
- Ejercer las funciones delegadas por la Administración.
- Proponer el ejercicio de la potestad sancionadora que proceda por el incumplimiento de lo previsto en la Ley 25/1970.

Control y certificación:

El Consejo Regulador, en sus funciones de certificación, cumple los criterios generales relativos a los organismos que realizan la certificación de productos que se recogen en la norma EN-45011. El Consejo Regulador dispone de un órgano de gobierno en materia de certificación, denominado Comité de Certificación, elegido entre representantes de los intereses implicados en el proceso de certificación sin el predominio de un único interés.

H) ETIQUETADO

Las industrias de acondicionamiento y envasado que hayan obtenido el certificado del Consejo Regulador utilizarán obligatoriamente en las etiquetas la mención "Denominación de Origen Manzana Reineta del Bierzo" y el logotipo de la Denominación de Origen.

El etiquetado de los envases utilizados en la comercialización de manzanas protegidas por la Denominación de Origen deberá ser autorizado por el Consejo Regulador previamente a su puesta en circulación. No se autorizarán los etiquetados que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá ser anulada la autorización cuando hayan variado las circunstancias que concurrieron en la misma, previa audiencia de la firma interesada.

Cualquier tipo de envase en el que se expidan para su consumo las manzanas protegidas irá provisto del distintivo numerado expedido por el Consejo Regulador que será colocado en la planta envasadora inscrita.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre: "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".