

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA “PERAS DE RINCON DE SOTO”

A).- NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) “PERAS DE RINCÓN DE SOTO”.

B).- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1.- DEFINICIÓN:

Las peras protegidas por la Denominación de Origen “Peras de Rincón de Soto” son frutos de la especie *Pyrus Communis* L., procedentes de las variedades **Blanquilla** y **Conferencia**, de las categorías “Extra” y “I”, destinadas a ser entregadas al consumidor como pera de mesa en estado fresco.

B.2.- VARIEDADES:

Las variedades acogidas a la Denominación son **Blanquilla** y **Conferencia**, y sus características generales:

Blanquilla

Origen: Desconocido y muy antiguo. Su nombre sugiere que pudo ser obtenida, o introducida en España, por los hoy desaparecidos jardines Botánicos de Aranjuez.

Árbol: Muy vigoroso, de porte semi-abierto. Entrada en producción bastante rápida si se injerta en membrillero y con producciones buenas y constantes con polinización adecuada o con aplicaciones de ácido giberélico en caso de heladas. Adaptable a formas con eje central, formas planas y libres.

Floración: Precoz y generalmente abundante. Las principales variedades polinizadoras son: Ercolini, Leonardeta y Castell y con menor coincidencia de floración Abate Fetel y Precóz Morettini.

Fruto: Epidermis verde, lisa y fina. Vira a verde pálido o a grisáceo al madurar. Ligera chapa roja debida a la insolación. Pulpa blanca y fina, algo granulosa en el corazón, fundente y jugosa en la madurez.

Conservación: Presenta una gran resistencia al pardeamiento del corazón si se recoge en un estado no demasiado avanzado de maduración. Es sensible al exceso de CO₂ en cámara por lo que este deberá ser como máximo del 3%. Necesita también altos valores de humedad relativa.

Conferencia

Origen: Obtenida por M. Rivers de libre polinización de A. León Leclerc de Laval en Sawbridgeworth (Inglaterra) en 1.860. Introducida en 1.885.

Árbol: De vigor medio y porte erguido que llega a ser abierto con la edad. Dominancia apical poco acusada del eje que tiende a anularse fácilmente. Ramificación un poco anárquica. Entrada en producción relativamente rápida y producción buena a muy buena y bastante regular. Se adapta mejor a formas libres que obligadas.

Floración: De época tardía y de media entidad con cierta tendencia a la vecería aunque menor que en otras variedades de peral. Buenos polinizadores son: Decana del Comicio, General Leclerc, Limonera, Mantecosa Bosc, Passa Crassana y Williams y sus mutaciones rojas.

Fruto: De calibre medio a grueso según cultivo y años, piriforme alargado de contornos bastante regulares, a veces algo asimétrico. La piel es gruesa, de color verde amarillento con más o menos ruseting según climas. La pulpa es blanco amarillenta, fundente, jugosa, azucarada y de excelente calidad gustativa.

Conservación: Se conserva mal en frutero, pero en frío normal llega hasta febrero con buena calidad y en atmósfera controlada hasta abril. Presenta buena aptitud al transporte y manipulación.

B.3.- CARACTERÍSTICAS DIFERENCIALES:

Las peras producidas en la zona geográfica protegida tienen características que las hacen ser diferentes al resto:

En primer lugar, la altitud del valle y la cercanía de ríos colindantes, hacen posible que por la mañana se genere una niebla que termina desapareciendo repentinamente en unas pocas horas, dejando al descubierto un sol radiante. La evaporación de la humedad depositada por la niebla en la superficie de la Pera Conferencia, por la persistente presencia del sol, hacen posible la aparición de **Russetting de forma natural**, sin necesidad de emplear productos químicos que queman la superficie de la piel artificialmente. Esta aparición natural del Russetting, es un parámetro muy valorado en esta zona al diferenciar su producto del de otras zonas geográficas.

Por otro lado, las técnicas empleadas tanto en las etapas de producción como de almacenamiento, conservación y expedición realizadas en la zona, junto con la situación climatología y edafología de la misma, hacen también que esta pera sea distinta a la de otras zonas limítrofes, que generalmente son más pequeñas, con base más redondeada, más amarillenta de color y menos dulce de sabor que la pera de la zona geográfica protegida que es **más grande, de forma alargada, más dulce y su piel tiene color mas verdoso**, adquiriendo mayor valor en el mercado.

Asimismo, el **pedúnculo** de las peras se mantiene **visible** gracias al sistema de recolección empleado.

B.3.1. Características Físico-químicas:

La dulzura de la pera Blanquilla y Conferencia producidas en la Zona Geográfica Protegida, es **extraordinariamente alta**, siendo superior a cualquier referencia bibliográfica encontrada sobre estas variedades producidas en otras zonas limítrofes. Además esta dulzura va acompañada de la **dureza** suficiente como para facilitar su manipulación y conservación.

Por tanto, las peras deben reunir en el momento de su expedición los siguientes parámetros:

Dureza: valor máximo de **6,12 kg/cm²**

Sólidos solubles: contenido en sólidos solubles será como mínimo de **13° Brix**.

Calibre mínimo: El calibre determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, será de **58 mm** para Blanquilla y de **60 mm** para Conferencia. Por exigencias de mercado se podrán reducir en 5 mm estos calibres mínimos.

B.3.2. Características organolépticas:

La pera **Blanquilla** producida en esta zona, se caracteriza por su sabor elevado, intenso y equilibrado en cuanto a acidez y dulzor al recolectarse en el estado de madurez adecuado.

La pera **Conferencia**, de consistencia leñosa posee un excelente sabor en cuanto a acidez y dulzor; elevado, intenso y equilibrado.

Ambas presentan alta jugosidad, y un alto contenido en azúcares, componente que condiciona enormemente la calidad gustativa del fruto

B.3.3. Características Físicas:

En lo que se refiere a sus características físicas, las peras protegidas por la Denominación “Peras de Rincón de Soto”, deben pertenecer a las **categorías “Extra” y “I”**.

Las peras presentarán la forma, el desarrollo y la coloración típica de la variedad y se encontrarán exentas de defectos, con excepción de ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que las mismas no afecten a la calidad ni al aspecto general del fruto y/o a la presentación del envase. No se admiten las peras que tengan en su pulpa gránulos pétreos (litiasis) o concreciones pétreas.

C).- ZONA GEOGRÁFICA

Los municipios de Albelda, Alberite, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Agoncillo, Arrabal, Ausejo, Azofra, Calahorra, Cenicero, Entrena, Fuenmayor, Hormilla, Hormilleja, Huércanos Lardero, Logroño, Murillo, Nalda, Nájera, Navarrete, Pradejón, Rincón de Soto, San Asensio, Torremonalbo, Uruñuela y Villamediana de Iregua, repartidos por todo el valle del Ebro, delimitarán la zona de producción, conservación, acondicionamiento y envasado, acogida por la Denominación de Origen Protegida.

C.1- SITUACIÓN DE LA ZONA.

La Rioja está tan influenciada por la topografía del terreno, que las montañas del sur sirven de separación natural clara entre el valle del Ebro y el resto, originando un fuerte gradiente pluviométrico y térmico.

La zona geográfica, al situarse íntegramente en el valle del Ebro y alejada de la zona serrana, posee una edafología y un clima característico y común que la convierten en una zona especialmente favorable para la producción de peras con características organolépticas y cualitativas específicas y muy apreciadas, que junto con el fuerte arraigo de la tradición agrícola de este cultivo, delimitan un conjunto único e indivisible.

C.2.- MUNICIPIOS QUE LA COMPONEN.

La Comunidad Autónoma de La Rioja encierra a 174 municipios que se agrupan en seis comarcas agrarias; Rioja Alta, Sierra de Rioja Alta, Rioja Media, Sierra de Rioja Media, Rioja Baja y Sierra de Rioja Baja.

La zona geográfica delimitada está compuesta por nueve municipios de la Comarca de Rioja Alta: Azofra, Cenicero, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Nájera, San Asensio, Torremontalbo, Uruñuela, catorce municipios de la Comarca de Rioja Media: Albelda, Alberite, Alcanadre, Agoncillo, Arrubal, Ausejo, Entrena, Fuenmayor, Lardero, Logroño, Murillo, Nalda, Navarrete, Villamediana de Iregua y cinco de la comarca de Rioja Baja: Aldeanueva de Ebro, Alfaro Calahorra, Pradejón y Rincón de Soto, siendo este último el que da nombre a la Denominación.

Esta delimitación de la **Zona**, no solo se realiza atendiendo a criterios político-administrativos sino también a criterios técnicos y agronómicos:

- El **clima mediterráneo templado**, es común a toda la zona y el idóneo para el cultivo del peral, que requiere veranos largos e inviernos cortos, necesitando por ello importantes aportes hídricos en forma de riego, siendo concretamente en la zona protegida, donde se localiza el **66.75%** de la **superficie total de regadío** de nuestra comunidad, destinada al cultivo de peral.
- Su **situación geográfica**, concretamente la altitud y cercanía al valle, provocan la aparición natural del russetting y permiten el correcto desarrollo del ciclo de la Pera de Rincón de Soto.
- La **fertilidad** de los suelos aluviales próximos al valle junto con otros factores climáticos que veremos más adelante, otorgan mayor dulzura, calibre y dureza al fruto.
- Las **técnicas de cultivo** y el **método de envasado** común empleado desde antaño en la zona, adaptándolo a las exigencias actuales de Seguridad Alimentaria, son las que permiten conservar intactas las características específicas del producto.
- Son en estos municipios donde se localizan el 77% de la superficie total destinada al cultivo del peral. Cultivo que durante los últimos años ha sufrido un incremento de superficie del 1.23 %, a diferencia del mercado descenso en el cultivo de manzana y melocotón.

C.3.- SUPERFICIE.

La extensión total de la zona geográfica delimitada es de 968 km²

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

D.1.- PROCEDENCIA DE LAS MATERIA PRIMAS.

Las Peras de Rincón de Soto, proceden de las plantaciones y centrales hortofrutícolas que situadas en la zona geográfica protegida, se encuentran inscritas en el Registro correspondiente al cumplir con las condiciones especificadas en el presente Pliego de Condiciones.

Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el Registro (instalaciones y/o productores), además del autocontrol realizado por el propio Consejo Regulador estarán sometidos a un **control externo** realizado por la Consejería competente en materia de calidad agroalimentaria o una Entidad Externa de Control y/o Certificación acreditada de conformidad con la Norma Europea **EN 45.011** o la Guía ISO/IEC65 (criterios generales relativos a los organismos de certificación), con objeto de verificar de forma imparcial que las Peras que ostentan la Denominación, cumplen los requisitos del presente Pliego de Condiciones.

Cada explotación o Central Hortofrutícola, solicitará inscripción en el **Plan de Control** y su registro al Consejo Regulador, en los impresos dispuestos por él mismo, acompañados de los datos, documentos y comprobantes especificados en el manual de calidad y procedimientos.

Una vez la auditoría registro de la Explotación o Central Hortofrutícola ha resultado **APTA**, el responsable deberá **inscribirla en el registro correspondiente**.

Las Explotaciones o Centrales Hortofrutícolas que sean calificadas como **NO APTAS**, no podrán volver a solicitar auditoría de registro hasta que solucionen dicha no conformidad suspendiendo el proceso de evaluación.

Las parcelas o Centrales Hortofrutícolas ya inscritas en el Plan de Control, serán controladas periódicamente, evaluando que todos los requisitos de inscripción siguen siendo correctos.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Peras de Rincón de Soto” llevará el registro permanentemente actualizado, con una accesibilidad inmediata a los datos de manera que se puedan cruzar y tener conocimiento de estos, y de tener al corriente de cualquier modificación a la Consejería competente en materia de calidad agroalimentaria o Entidad Externa de Control y/o Certificación. Dicho registro constará de tantas secciones como sean necesarias para una correcta gestión del mismo.

Serán requisitos para obtener la inscripción en el Registro de la denominación:

- 1.- El cumplimiento de la normativa general de carácter técnico-sanitario.
- 2.- Cumplimiento de establecido en el presente pliego de condiciones por parte de las parcelas o centrales hortofrutícolas que soliciten su inscripción en el registro.
- 3.- Que los perales tengan más de cuatro años de edad.
- 4.- Seguir el control y asesoramiento técnico del Consejo Regulador, el cual velará y constatará a nivel interno que se cumple el pliego de condiciones.
- 5.- Que las técnicas de cultivo aplicadas, sean las adecuadas para desarrollo óptimo de los frutos.
- 6.- Que la **recolección** se realice en el momento adecuado, asegurando de este modo, el desarrollo y grado de madurez tal, que permita a los frutos soportar su posterior manipulación y transporte respondiendo en el lugar de destino a las exigencias comerciales establecidas para los mismos. La recolección se realizará siempre en las mejores condiciones y con el mayor cuidado posible, evitando lesiones en los frutos.

7.- Que las Centrales Hortofrutícolas realicen todo la manipulación del fruto con sumo cuidado, evitando en todo momento su posible deterioro, eliminando antes de su expedición todas las peras defectuosas o que no cumplan los parámetros de calidad especificados.

8.- Tanto las parcelas como las Centrales Hortofrutícolas inscritas en el Registro del Consejo Regulador para la promoción de la Pera de Rincón de Soto, poseerán un **“Libro de Reclamaciones”**, en el que se registrarán las reclamaciones realizadas por los clientes, la forma de solucionarlas y el tiempo estimado para su resolución.

D.2.- TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO.

La **trazabilidad** del producto está garantizada por su identificación en cada una de las etapas de producción y comercialización.

Para conseguirlo, los técnicos del Consejo Regulador, además de realizar el control de las producciones en campo y determinar la fecha exacta de la recolección, garantizan el propio autocontrol realizado por los operadores inscritos incluida el área de acondicionamiento, asegurando de este modo, el control en toda la cadena, obteniendo datos fiables a la hora de otorgar la calificación y así asegurar la trazabilidad de los productos amparados.

Del mismo modo, cuando el producto amparado sale de la Central Hortofrutícola para su posterior comercialización, se elaborará el **cuaderno de salida** correspondiente y se controlarán las etiquetas de la denominación. Las etiquetas que acompañarán a las “Peras de Rincón de Soto” serán **etiquetas numeradas**, controlando que el gasto de etiquetas no exceda la producción amparable para cada operador, evitando de este modo, que se puedan etiquetar con el logotipo de la denominación, peras no acogidas a la Denominación de Origen Protegida.

En caso de que se produzca alguna incidencia, se retirarán las etiquetas quedando inmovilizadas y a disposición del Consejo Regulador, quien procederá a su destrucción. El número de etiquetas inmovilizadas se anotará en el Registro correspondiente de “Control de Etiquetado”.

D.3.- PROCEDIMIENTO DE CONTROL

Todos los inscritos en el Plan de Control, tendrán la obligación de permitir la entrada en sus establecimientos, a los inspectores para que realicen cuantas auditorías, comprobaciones y toma de muestras consideren necesarias.

Tras inscribirse en el Registro, serán los técnicos del Consejo Regulador los encargados de asegurar el correcto funcionamiento interno de la Denominación, mediante autocontroles de todo el proceso productivo y la Consejería competente en materia de calidad agroalimentaria, o la Entidad Externa de Control y/o Certificación, el/la encargada de asegurar la imparcialidad de estos autocontroles mediante inspecciones y/o auditorías establecidas.

Las actividades del **“Plan de Control”** de la Consejería competente en materia de calidad agroalimentaria, o de la Entidad Externa de Control y/o Certificación, alcanzarán:

1.- Auditoría documental del sistema.

2.- Inspecciones de áreas productivas, zonas de pesaje y centrales hortofrutícolas, realizando visitas a campo con objeto de verificar el cumplimiento y grado de implantación de los requisitos del presente pliego de condiciones.

3.- Toma de muestras. Los inspectores procederán a la toma de muestras de los productos bajo control para su posterior análisis.

4.- Emisión del informe, con base en las conclusiones extraídas de la auditoría del sistema documental, las inspecciones y los resultados de los análisis y mediciones. Se hará mención a las no conformidades habidas en la producción en contra de los requisitos del presente del pliego de condiciones.

E).- OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

A partir de este punto se desarrollan todas las prácticas que se deberán realizar para asegurar de este modo, las características peculiares de la “Pera de Rincón de Soto”.

El planteamiento elemental se fundamenta, en un **correcto diseño de la plantación**, basado en criterios adecuados y en el equilibrio y correcta aplicación de las técnicas de cultivo que se realizan.

E.1.- LABORES PREPARATORIAS DEL TERRENO Y TÉCNICAS DE MANTENIMIENTO.

Las **labores preparatorias** serán las necesarias en función del estado en que se encuentre el suelo, del cultivo precedente, de las condiciones climatológicas, del pH y el equilibrio entre nutrientes del suelo y la época de plantación, asegurando de este modo un correcto desarrollo del fruto y una correcta adaptación a las necesidades del sistema de riego que se requiera emplear en cada caso.

El **sistema de mantenimiento** será el adecuado para que el cultivo aproveche al máximo las aportaciones de agua (en forma de riego o de lluvia) y los nutrientes, mejorando las características físicas del suelo, su estructura, permeabilidad y aireación.

E.2.- TÉCNICAS DE CULTIVO.

- El **diseño y marco** de plantación se adaptará al patrón empleado.
- La **edad mínima** de los árboles frutales, para que su producción pueda entrar en la Denominación, será de **cuatro años**.
- Los **aclareos**, cuando sean necesarios se realizarán de forma manual sin emplear productos químicos.
- La **poda** será manual y deberá adaptarse al tipo de suelo, al sistema de formación y a la combinación portainjerto/variedad.
- Se aprovechará convenientemente el **agua de riego**, para lo cual, la dosis se ajustará a las necesidades del cultivo de forma que sean mínimas las pérdidas por percolación, evaporación o escorrentía.
- Se evitarán también las condiciones extremas de humedad, bien por encharcamiento o por déficit, que originarán consecuencias negativas en los árboles.
- Nunca se aportará riego durante momentos previos a la recolección, excepto en condiciones climatológicas adversas previa autorización del Consejo Regulador.
- El **control de plagas y enfermedades**, será el adecuado en base a los criterios de máxima eficacia.

- No se aplicarán **productos fitosanitarios** en los días próximos a la recolección.
- Los **portainjertos** empleados serán los más adecuados en función de la variedad y del nivel de fertilidad del suelo.

E.3.- RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE.

- Los frutos se recolectarán en el **momento adecuado de madurez**, ni demasiado verdes ni demasiado maduros. Si se recogieran muy verdes la pulpa permanecería dura y con sabor pobre y ácido, aunque tuvieran más aptitudes para su conservación. Si por el contrario se recolectaran de forma tardía, tendrían mejor sabor y textura, pero su conservación sería mucho más complicada ya que serían muy sensibles a enfermedades.
- Será necesario determinar el **momento exacto de la recolección**, en función del tamaño de los frutos, de su color, del color de las semillas, resistencia al arranque y dureza de la carne. Para determinar esta fecha se realizan pruebas aleatorias de penetromía y de azúcares solubles.
- Antes de entregar la mercancía se pesa quedando registrado.
- El **transporte** se realizará con rapidez (no transcurrirán más de **6 horas** desde la recolección de la pera hasta su entrega en almacén) y en buenas condiciones.

E.4.- PALOTS.

- Los palots empleados se encontrarán siempre en perfectas condiciones de uso y permitirán la correcta aireación del fruto.
- Todos los palots antes de su utilización, deberán ser desinfectados con una formulación de baja o nula toxicidad.
- La capacidad de estos palots evitará el exceso de presión sobre las peras del fondo.
- Las peras, desde que se cargan en el palot hasta que este se vacía para envasar al por menor, no serán ni removidas ni zarandeadas, ni rozadas, ni golpeadas, evitando así su deterioro.
- Cualquier otro tipo de envase para la recolección, deberá estar previamente aprobado por el Consejo Regulador, previo informe técnico al respecto.

E. 5.- RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA.

- Todas las centrales hortofrutícolas dispondrán de sistemas que garanticen la descarga separada de las peras amparables por la denominación de las del resto, evitando de este modo su mezcla durante su posterior manipulación.
- Todas las centrales hortofrutícolas poseerán, un lugar espacioso, fresco y bien ventilado, para que las peras recién llegadas bajen progresivamente su temperatura.
- Los **palots llenos**, una vez depositados en el almacén **se marcarán** con los datos del agricultor que aseguren la trazabilidad del producto, permaneciendo estos datos en el palot hasta el envasado.
- Posteriormente, se realizarán diversos **escandallos** donde se irán eliminando las peras defectuosas o que no cumplan los parámetros de calidad especificados.
- Todas estas operaciones se realizarán, con sumo cuidado y delicadeza, evitando en todo momento el deterioro del producto.

E.6.- CONSERVACIÓN EN CÁMARAS.

- La producción que se comercialice sin conservar, pasará simple e inmediatamente a cámaras de frío hasta el momento de su expedición.
- La producción que se destina a la conservación, podrá ser comercializada posteriormente fuera de temporada.
- Antes de cada temporada se desinfectarán convenientemente todas las cámaras, junto con los palots, con productos de toxicología baja para el hombre y la fauna terrestre y acuícola.
- Las cámaras de conservación, estarán limpias, estancas y asegurarán en todo momento que el producto no esté en contacto con las paredes.
- Cuando las cámaras se llenen del todo, se dejará espacio suficiente para asegurar una correcta circulación del aire.
- La temperatura media de conservación y la humedad relativa será la adecuada para mantener las características iniciales del producto durante todo el proceso de conservación.
- Si las peras se almacenan en **cámaras de atmósfera controlada**, para mantener una buena calidad del producto, nunca se abrirán y cerrarán manteniéndolas en regulación, más de tres veces debiendo poseer los valores de Temperatura, Humedad, Oxígeno y Dióxido de Carbono más adecuados en cada momento.
- Las peras, antes de entrar en las cámaras de atmósfera controlada, se ducharán con productos químicos procediendo a su descontaminación y evitando posibles mermas.
- Los productos químicos empleados para el control preventivo de pudriciones durante la conservación en cámara de atmósfera controlada serán de gran poder de penetración, de toxicología baja.
- Para que los frutos absorban adecuadamente los productos fúngicos no se realizará enfriamiento previo (conviene que los frutos se duchen a temperatura ambiente).
- El duchado será tal, que asegure el contacto del producto con la superficie de todas las peras, saliendo todos los frutos perfectamente desinfectados.

E.7.- FASES DEL PROCESO DE ENVASADO Y/O CONSERVACIÓN.

- El envasado de la pera se realizará con sumo cuidado, eliminando aquellos frutos que hayan sufrido algún tipo de deterioro durante el proceso de conservación.
- La clasificación podrá ser manual o con calibradora.
- Una vez que las peras han sido seleccionadas y clasificadas se depositarán en envases autorizados previamente por el Consejo Regulador siendo necesario en cualquier caso un acomodo que asegure la inmovilización del fruto, evitando de este modo, posibles daños en su transporte y distribución
- El contenido de cada envase será uniforme: contener peras de la misma variedad, calidad, coloración y estado de madurez.
- Los materiales que se utilicen en el interior de los envases habrán de ser nuevos, limpios y de una materia que no cause a los productos, alteraciones externas o internas. Las tintas o colas empleadas en la impresión o etiquetado, serán no tóxicas.
- Si los frutos una vez envasados no se expiden inmediatamente, se introducirán de nuevo en cámaras frigoríficas hasta el momento de su expedición definitiva.
- Todos los procesos de producción, recepción, elaboración, envasado y certificación del producto final estarán controlados por el Consejo Regulador y por la Consejería competente en materia de calidad agroalimentaria del Gobierno de La Rioja o la Entidad Externa de Control y/o Certificación.

F).- VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRAFICO

La calidad y características especificadas de las “Peras de Rincón de Soto” se deben al medio geográfico en el que se producen, conservan, acondicionan, y envasan, debido tanto a factores naturales como humanos. A continuación se explican con más detalle dichos factores y su correlación con las características del producto.

F.1.- HISTÓRICO.

Como datos históricos que acreditan la importancia de la producción y comercialización de la pera, encontramos la fecha de **1.747** como la primera referencia de la Pera Blanquilla como “*fruta exquisita*” que ya se comía en la **Corte Real de Felipe V**, indicándose la importancia de este producto como selecto y de lujo, para la cual se hacía necesario un comercio que hiciera llegar esta fruta hasta las mesas más privilegiadas, desde la zona de producción.

Además, se puede relacionar el producto protegido por esta D.O.P., la “Pera” con “Rincón de Soto”, municipio empleado para dar nombre a dicha denominación, mediante:

- Unos manuscritos del **1.752** en los que se mencionan los perales (llamados en aquellos entonces “Peros”) como plantaciones declaradas en la zona y las “peras” como frutos recogidos en la misma.
- En la edición **1.989** de “La Rioja Pueblo a Pueblo”, en la que cuando el autor habla del municipio “Rincón de Soto”, dice: “*La pera blanquilla está causando furor*”.

Por otra parte, los municipios que componen la zona geográfica delimitada, poseen una destacada actividad frutícola desde el **Siglo XVII**. Concretamente, entre las frutas cultivadas en **Alfaro** (cabeza judicial y compartidor con Calahorra de la historia y tradición de Rincón de Soto que no adquiere entidad municipal hasta el Siglo XIX), destacaban las frutas de verano; cerezas, guindas, ciruelas, melocotones y como no **la Pera**.

En el **Siglo XIX**, con la Desamortización de Mendizabal se empieza en la zona geográfica, a liberalizar la actividad agraria, iniciándose en este momento la comercialización de **frutas frescas**. **Alfaro** extiende por toda la nación y en países del extranjero **sus inmejorables frutas** y **sus excepcionales peras blanquillas**, empezando ya a tomar importancia las de Conferencia. De este modo, en la zona se convierte la agricultura en la única riqueza, destacando con un brillo especial “La Pera”, ya muy apreciada en aquel entonces.

En el **Siglo XX** la Agricultura sigue siendo la principal fuente de riqueza y la que ocupa aún el tanto por más abultado de la población activa agraria, con el 75 %. La propiedad se encuentra, por fin, muy bien repartida ya que se da acceso a la compra de las tierras cultivadas a los agricultores que las trabajan. El cultivo y la comercialización de la pera crecen, mientras que el cultivo y comercialización de la manzana y melocotón decrecen paulatinamente.

Actualmente la zona geográfica delimitada depende socio económicamente de este cultivo que ocupa un lugar nada desdeñable en la Producción Final Agraria. Y es que no puede ser de otro modo, ya que el clima, las características de sus suelos, la orografía del terreno junto con el apoyo de las más importantes Centrales Hortofrutícolas de la Comunidad Autónoma, han otorgado a las “Peras de Rincón de Soto” de la buena reputación de la que gozan actualmente.

Pero todo lo anterior resultaría insuficiente, si no contáramos con el buen hacer, el celo y la pulcritud de los agricultores y acondicionadores de la zona, que sin duda son esenciales e inestimables para conformar una tradición muy merecida y una implantación destaca de este cultivo.

F.2.- NATURAL:

F.2.1.- OROGRAFÍA.

La orografía del Valle del Ebro, al que pertenece la Zona Geográfica Protegida, es de formas suaves, con llanuras, amplias vallonadas de escasa pendiente y algunos cerros aislados, abundando las formas tabulares constituidas por los materiales más resistentes a la erosión, resolviéndose los flancos de estas formas, en una gradería determinada por la alternancia de rocas duras y blandas.

La Depresión del Ebro es obra intensa de la denudación practicada en la cuenca desde fines del Terciario: gracias a su acción ha sido vaciada gran parte de los sedimentos que la rellenaban, excepto donde los materiales han sido más resistentes como en los bordes de la cuenca; pero en el centro, donde dominan las arcillas, yesos y margas, la denudación ha sido vigorosa y los cauces fluviales transcurren por planicies situadas a poca altura.

La acción erosiva de los ríos ha pasado por períodos alternantes de ahondamiento y estabilidad, acumulando abundantes depósitos aluviales, muchas veces sueltos o mal cementados. Los derrubios de pie de monte, cuya edad debe remitirse a principios del Cuaternario, se conservan hoy sobre los interfluvios formando planicies aluviales; luego los ríos se han encajado en la plataforma de pie de monte y han excavado amplios valles acompañados de un sistema extenso y múltiple de terrazas cuya coordinación está por hacer.

El emplazamiento de la zona geográfica protegida, dado su proximidad a las orillas del río Ebro y del Cidacos, Alhama, en función de las heladas, irradiaciones, y evaporaciones, es el adecuado para el correcto desarrollo de peras de calidad excepcional, al ser **zonas llanas, despejadas, sin obstáculos, bien ventiladas y húmedas**, favoreciendo de este modo, por un lado, un elevado índice de irradiación y evitando por otro, las heladas por evaporación.

Más concretamente, la altitud del valle y la cercanía de los ríos colindantes, hacen posible que por la mañana se genere una niebla que termina desapareciendo repentinamente en unas pocas horas, dejando al descubierto un sol radiante. Gracias a la evaporación de la humedad depositada por la niebla en la superficie de la pera de Conferencia, por la persistente presencia del sol, hacen posible la aparición de Russetting de forma natural, sin necesidad de emplear productos químicos que quemen la superficie de la piel artificialmente. Esta aparición natural del Russetting, es un parámetro muy valorado en esta zona al diferenciar su producto del de otras zonas cercanas.

F.2.2.- EDAFOLOGÍA.

De un modo general la génesis de los suelos presentes en la Zona, hay que atribuirla a la puesta en marcha, con intensidad variable, según los casos, de los procesos de humificación y al desarrollo, en grado igualmente variable, de los procesos responsables del movimiento de la caliza y de la arcilla en el seno del perfil, junto con los generadores de condiciones favorables al halomorfismo.

Dada la enérgica erosión geológica existente en la mayor parte de la superficie, no hay condiciones favorables para la - formación de perfiles muy desarrollados -, pues los procesos citados no tienen tiempo de actuar, ante el continuo rejuvenecimiento del material. Hacen excepción a lo dicho los espacios de suficiente estabilidad geomorfológica, - laderas al sur del Cidacos - o las terrazas genuinas del Ebro y las plataformas de gravas, interpuestas entre ellas, difícilmente erosionables, donde se encuentran perfiles muy evolucionados.

En estas condiciones, bajo horizontes superficiales A ó Ap, en los suelos cultivados, se encuentran horizontes subsuperficiales con grado de desarrollo variable, el más simple de los cuales está representado por el horizonte Bs, de carácter "estructural", por simple edafización "in situ". Otras variantes se refieren a la acumulación inicial de caliza (Bca), caso bastante general.

La presencia abundante de caliza da lugar a los horizontes K, indicadores de un grado más avanzado de desarrollo, que solo en los suelos más viejos, llega a comentarse en forma de costra caliza, designada como Km. Los perfiles más evolucionados son los que presentan horizonte de iluviación de arcilla (Bt), que además puede presentar una acumulación secundaria de caliza Btca y en contadas ocasiones ligero hidromorfismo, pasando a Btg. En cuanto al horizonte C se presenta como tal o, a veces, presenta una ligera acumulación de cal (Cca).

De acuerdo con la secuencia más frecuente de los horizontes en los perfiles, los suelos de la Zona se pueden agrupar, fundamentalmente, en los siguientes cuatro tipos:

- Suelos poco desarrollados.
- Suelos moderadamente desarrollados.
- Suelos moderadamente desarrollados, pero con intensa acumulación caliza.
- Suelos bien desarrollados, con iluviación de arcilla.

Haciendo uso del sistema de clasificación del USDA (Soil Taxonomy) tales suelos se clasifican como pertenecientes a los ordenes Entisol, en el caso de los suelos poco desarrollados, Inceptisols, Aridisols y Mollisols, en el caso de los suelos moderadamente desarrollados, y Alfisols, para el caso de los suelos bien desarrollados.

En el cuadro adjunto se especifica la clasificación hasta el nivel de Grupo, equivalente al Gran Grupo del Sistema Genético (U.S.D.A., 1.938, 1.959), al tiempo que se establece la importancia superficial relativa de cada unidad. Asimismo, en la Cartografía se incluye un Esquema Edafológico que muestra la distribución superficial de los Suelos de la Hoja, a nivel de asociación de grupos.

CUADRO GENERAL DE CLASIFICACION EDAFOLOGICA
"Sistema USDA-Soil Taxonomy"

ORDEN	SUBORDEN	GRUPO	Importancia superficial relativa
Entisols	Orthents	Xerorthents	xxx
	Fluents	Xerofluents	xx
Inceptisols	Ochrepts	Xerochrepts	xxx
Aridisols	Orthids	Camborthisd	xx
		Calciorthids	x
Mollisols	Xerolls	Calcixerolls	x
		Haploxerolls	x
Alfisols	Xerafls	Haploxerafls	x
		Rhodoxerafls	xx
		Paalexerafls	

Nota.- XXX Muy frecuentes. XX Frecuente. X Presente.

Pero el cultivo del peral, dada su exigencia, se concentra dentro de la zona geográfica protegida **en las grandes llanuras cercanas a los ríos, bien aireadas, con tierras limosas o silíceo arcillosas, sanas, homogéneos, profundas**, sin presencia de cal activa, ya que su exceso predispondría a la clorosis, y **permeables** ya que el peral se cultiva en regadío y es muy sensible a la humedad estancada en el terreno.

F.2.3.- CLIMA.

La zona geográfica delimitada, al situarse próxima al valle del Río Ebro, posee un clima **Mediterráneo templado con cierto grado de continentalidad**, caracterizado por inviernos suaves, largos veranos y escasas fluctuaciones de temperatura entre el día y la noche, convirtiéndose en el clima ideal para el correcto desarrollo del peral.

Desde el punto de vista de la **ecología** de los cultivos (J. Papadakis), la zona queda caracterizada por un **invierno tipo Avena** fresco y un **verano tipo Arroz**.

En cuanto al **régimen de humedad**, la duración, intensidad y situación estacional del periodo seco, lo califican como **Mediterráneo seco**. En estas condiciones son posibles los siguientes cultivos; sin riego, trigo, cebada, avena, habas, garbanzos, olivo, vid....; y con riego, arroz, maíz, manzano, melocotonero y especialmente el peral.

En cuanto a la **potencialidad agroclimática** de la zona, queda comprendida entre los valores **5 y 10** del índice C.A. de L. Turc en **secano**, y los valores **30 y 50** en **regadío**, lo que equivale a unas 3 a 6 Tm. De M.S./Ha y año en secano y de 18 a 30 en regadío.

La primera helada del año suele producirse de forma generalizada en noviembre, localizándose el total de éstas en los meses de noviembre, diciembre, enero, y en menor medida (última helada), en marzo. De este modo, las temperaturas inferiores a 0°C, se producen cuando el árbol se encuentra preparado para el frío, lignificado, sin hojas ni yemas, soportando perfectamente estas bajas temperaturas sin producirse daños, asegurándose por otro lado, el número necesario de horas frío durante el periodo de reposo invernal. En primavera, época donde se localizan los estados fenológicos más sensibles a las bajas temperaturas, hay calor, sol y ausencia de heladas tempranas, favoreciendo enormemente la fecundación (con el correcto desarrollo de los tubos polínicos), floración y posterior cuajado de frutos.

Las mayores precipitaciones se localizan en los meses de Octubre con una precipitación de 55,91 mm, seguido de Abril con 54,85 mm, Junio con 43,99 mm y Mayo con 41,88 mm. Los meses con menores precipitaciones son, Septiembre con 28,13 mm, Agosto con 29,49 mm y Marzo con 29,97 mm.

Esta localización de los meses más y menos lluviosos del año, permite que los frutos adquieran un gran calibre y desarrollen una perfecta actividad fotosintética, fecundación, floración y cuajado de los frutos, al evitar la desecación de los estigmas (con la consecuente no adherencia de los granos de polen) y favorecer la receptividad de los mismos, evitando por otro lado, al no ser lluvias muy persistentes, corrimientos en la flor con su posterior falta de fecundación.

Cada año hay una media de 2.221,84 horas de sol, con una media mensual de 185,15 horas de sol. En julio hay 280,7 horas, en agosto 275,03 y en junio 237,95 horas de sol, convirtiéndose en los meses más soleados, Este índice es suficientemente elevado como para influir favorablemente en la fotosíntesis y por lo tanto en el crecimiento vegetativo, inducción floral y en el tamaño y color de los frutos una vez formados.

Las características físico-químicas y organolépticas de cualquier pera, se definen en su fase de maduración. Las reacciones bioquímicas que tiene lugar en los frutos durante la misma, son idénticas independientemente de cual sea la zona de producción, pero los resultados obtenidos, indiscutiblemente, son diferentes.

Tras el reposo invernal, la presencia de una temperatura media suave (13,63 °C), sin contrastes marcados nocturnos, la ausencia de heladas primaverales y la elevada insolación, favorecen la acumulación de hidratos de carbono y en consecuencia, el crecimiento rápido de los frutos.

Posteriormente, el incremento progresivo de las temperaturas medias, bastante altas (15.65 °C en mayo, 19.46 en junio y 22.71 en julio y 22,60 °C en agosto), favorecen un proceso lento de maduración que da como resultado la evolución completa de las características específicas de las “Peras de Rincón de Soto”. Esta lenta evolución de los compuestos volátiles, principalmente etileno y otras sustancias aromatizantes que contribuyen en su aroma propio, así como la transformación de almidón en azúcares, primero en sacarosa y luego en glucosa y fructosa, y el aumento progresivo de los carotenos y xantofilas, dotan al fruto de un aroma y sabor equilibrado, de un color característico y de un contenido en sólidos solubles (13-19° Brix) mayor que en zonas limítrofes. El contenido en azúcar es la principal medida de calidad interna, ya que junto a la acidez condiciona el sabor, conservando al mismo tiempo la dureza del fruto que favorece su posterior manipulación y conservación.

Se puede comprobar, como las temperaturas más altas del año se localizan al final del proceso de formación del fruto (maduración), cuando verdaderamente se necesitan para que éste defina sus características específicas, siendo más suaves en el resto del ciclo vegetativo. Pero estas temperaturas nunca son tan altas como para producir paradas vegetativas estivales que provocarían la caída de los frutos por la formación precoz de la capa de abscisión y afectarían a su coloración.

Por otro lado, el contraste entre las altas temperaturas diurnas (29.88 °C de media máxima) y las frescas temperaturas nocturnas (11.15 °C de mínima absoluta) en el periodo cercano a la recolección (finales de Julio-principios de Agosto), también determina la dureza, dulzura y textura tan características en la “Peras de Rincón de Soto”.

La cercanía del río Ebro y sus afluentes provoca la presencia de nieblas matinales. Esta humedad suele provocar la aparición de russeting o roña superficial muy característica en la zona e inexistente de forma natural en la pera de conferencia de otras zonas productoras.

De este modo, se pone de manifiesto como el color, aroma, calibre, acidez, consistencia de la pulpa y alto contenido en sólidos solubles de las peras que pretenden acogerse a esta Denominación, están ligados directamente al medio geográfico, mediante las condiciones climatológicas específicas y comunes en la zona geográfica.

F.2.4.- HIDROGRAFÍA

La disponibilidad de agua es un elemento clave, al influir más de lo que se piensa en el desarrollo final alcanzado por el fruto, estando íntimamente ligado a las condiciones nutricionales. El desarrollo de la pera está condicionada por este factor, al ser el vehículo de suministro de elementos minerales y de traslocación de las sustancias hidrocarbonadas.

La zona geográfica protegida pertenece hidrográficamente a la cuenca del Ebro. Este es el eje fluvial de la Provincia y sirve extensamente de límite norte, desde la entrada en la misma por las Conchas de Haro hasta que la abandona en Alfaro, regando con sus aguas las principales ciudades de La Rioja (Haro, Cenicero, Logroño, Calahorra, Alfaro). Cuando penetra en La Rioja ofrece un débil aforo de poco más de 63 m³/sg., pero poco después de abandonarla, ya casi cuadruplica su caudal.

El agua de riego se toma fundamentalmente: del río Ebro, concretamente del canal de Lodosa, el cual lleva un caudal medio de 22 m³/sg, el río Cidacos el cual dispone de una aportación media anual de 85 Hm³ y del río Alhama cuya aportación media anual es de 134 Hm³

F.3.- CONDICIONES DE CULTIVO Y/O PRODUCCIÓN.

Las prácticas de cultivo y/o producción tradicionales realizadas desde hace muchos años en la zona delimitada son:

El **sistema de mantenimiento mediante técnicas mixtas** es el más empleado en la zona geográfica protegida. Consiste en mantener de forma simultánea, los ruidos de los árboles (en las plantaciones de forma libre) o las líneas (en el caso de las formas con espaldera), libres de malas hierbas mediante herbicidas, y el resto del suelo, completamente cubierto de vegetación. La inevitable competencia que en estas condiciones se produce entre los árboles y la cubierta, se elimina por aportaciones de agua y nutrientes en la cantidad necesaria para que ambos puedan vegetar sin competir.

Los agricultores de la zona consideran éste como el mejor sistema de mantenimiento, al desaparecer todos los inconvenientes del suelo desnudo, mejorándose las características físicas del suelo, su estructura, permeabilidad y aireación. La actividad radicular de la cubierta y la aportación continua de materia orgánica que suponen las siegas, favorece la actividad biológica en el suelo y eleva el nivel de humus; mejorando la estructura superficial, reduciendo la compactación, disminuyendo la escorrentía, protegiendo el suelo contra la erosión.

De este modo, el sistema radicular de los árboles, se desarrolla fácilmente y asimila muy bien los nutrientes en unos horizontes aireados, húmedos y fértiles. Aunque al principio, la competencia puede ser intensa, con el tiempo, el alto nivel de humus aportado por las siegas, repone y estabiliza el nitrógeno del suelo y consigue un muy buen aprovechamiento de los nutrientes minerales que la cubierta asimila y trasloca en profundidad.

Los agricultores se preocupan de conseguir que la relación frutos/madera en sus árboles sea la adecuada, ya que son conscientes de que valores altos, indicarán la presencia de un mayor número de frutos, pero de menor calidad. Para conseguirlo, los agricultores desde antaño realizan, cuando consideran necesario, **aclareos**. Estos aclareos siempre se han realizado de forma manual, sin emplear productos químicos, consiguiendo de este modo aumentar el calibre y dulzura de los frutos sin deteriorar la estructura y equilibrio del árbol.

También ha sido siempre una preocupación de los agricultores desde antaño, conseguir que sus árboles sean equilibrados, con un esqueleto bien formado, asegurando de este modo una correcta penetración del aire y de la luz, favoreciendo la fotosíntesis y la respiración, la regular producción obteniendo la mayor calidad durante el mayor tiempo posible y eliminar las ramas secas y enfermas. Para conseguir todo esto, la **poda** realizada en la zona siempre ha sido y será manual.

Por otra parte, para conseguir una correcta producción y evitar asurados en verano, dado al clima mediterráneo de la zona delimitada, es necesario que los agricultores realicen **aportaciones de agua en forma de riego**. La experiencia de los agricultores, basada en las características climáticas específicas de la zona, establece que los riegos más frecuentes se localicen desde la brotación al cuajado del fruto y desde el envero a lo largo de todo el verano, evitando que en los momentos en los que el cultivo presenta las mayores necesidades hídricas que coincide con el momento de menores precipitaciones, se eviten faltas de agua que provocarían una disminución en el tamaño de los frutos y que estos sufran pérdidas organolépticas, arrugamientos o caídas masivas. Salvo en condiciones climáticas adversas, no se aporta riego en los momentos previos a la cosecha ya que daría lugar a una menor concentración de sólidos solubles, depreciando su valor y dificultando su posterior conservación. ya que daría lugar a una disminución en el contenido de sólidos solubles, depreciando el valor del fruto y dificultando su posterior conservación.

Los agricultores también por experiencia saben que es necesario **añadir nitrógeno** para aumentar el porcentaje de frutos cuajados, el mayor desarrollo de los mismos y su resistencia al desprendimiento y **potasio** para influir en la calidad del fruto.

La **forma de recolección** empleada también es particular y genuina de zona geográfica. Se realiza cogiendo el fruto de la base y tirando de él hacia el cielo. De esta forma, el pedúnculo queda entero, redondeado y sin dañar, evitando a su vez que dañe al resto de frutos durante la manipulación y el almacenamiento de los mismos. Si se girara la pera o se tirara de ella hacia abajo, el pedúnculo resultaría defectuoso y esa pera tendría que ser desechada.

G).- ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Dirección General de Agricultura y Ganadería.

Dirección: Avda. de La Paz, 8-10, 26071 Logroño (LA RIOJA)

Teléfono: 941 29 16 72

Fax: 941 29 12 08

La Dirección General de Agricultura y Ganadería, como órgano competente en materia de denominaciones de calidad de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja, asume las funciones de control y/o certificación.

H).- ETIQUETADO

Cualquier tipo de envase en que se expidan las peras, irá provisto del logotipo de la Denominación de Origen Protegida "Peras de Rincón de Soto", que será colocado en el propio almacén o Central Hortofrutícola acondicionadora inscrita y siempre de la forma que no permita una nueva utilización de la misma.

No se autorizarán las etiquetas 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.



I).- REQUISITOS LEGISLATIVOS

Las disposiciones nacionales en materia de denominaciones de origen a las que se atiende este pliego de condiciones son:

- Ley Orgánica 3/1982, de 9 de Junio, Estatuto de Autonomía de La Rioja (Modificada por Leyes Orgánicas 3/1994, de 24 de Marzo y 2/1999, de 7 de Enero).
- Ley 5/2005, de 1 de junio, de los Sistemas de Protección de la Calidad Agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de La Rioja.
- Ley 3/1995, de 8 de marzo, de Régimen Jurídico del Gobierno y la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de La Rioja.
- Ley 30/1992, de 26 noviembre. Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimenticios.
- Decreto 24/2008, de 28 de marzo, por el que se reglamenta la estructura y el funcionamiento de los órganos de gestión de las figuras de calidad agroalimentaria en La Rioja.
- Decreto 64/2008, de 12 de diciembre, por la que se establece el procedimiento de elección de los vocales de los Órganos de Gestión Públicos de las Figuras de Calidad Agroalimentaria de La Rioja.
- Reglamento (CE) Nº 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 628/2008 de la Comisión de 2 de julio de 2008 que modifica el Reglamento (CE) nº 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«PERAS DE RINCÓN DE SOTO»

Nº CE: ES-PDO-0105-0251-05.10.2010

IGP () DOP (X)

1. DENOMINACIÓN

«Peras de Rincón de Soto»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6; Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Frutos de la especie *Pyrus Communis L.*, procedentes de las variedades Blanquilla y Conferencia, de las categorías “Extra” y “I”, destinados a ser consumidos en fresco.

Las peras deben reunir en el momento de su expedición los siguientes parámetros:

Dureza: valor máximo de 6,12 Kg./cm²

Sólidos solubles: contenido en sólidos solubles será como mínimo de 13° Brix.

Calibre mínimo: El calibre determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, será de 58 mm para Blanquilla y de 60 mm para Conferencia. Por exigencias de mercado se podrán reducir en 5 mm estos calibres mínimos.

Russetting natural, sin el empleo de productos químicos abrasivos.

Pedúnculo, visible.

3.2.1.- Características organolépticas:

La pera Blanquilla producida en esta zona, se caracteriza por su elevado sabor, intenso y equilibrado en cuanto a acidez y dulzor. La Conferencia, de consistencia leñosa posee un excelente sabor en cuanto a acidez y dulzor; elevado, intenso y equilibrado. Ambas presentan alta jugosidad, y un alto contenido en azúcares, componente que condiciona enormemente la calidad gustativa del fruto

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

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

La zona de producción coincide con la de conservación y selección final.

La pera amparada por la Denominación de Origen Protegida Pera de Rincón de Soto no sólo debe llegar a los consumidores en perfecto estado sino que además debe asegurar en todo momento el cumplimiento de todos sus parámetros específicos.

De este modo, además de una adecuada conservación la Pera de Rincón de Soto debe ser sometida a una exhaustiva selección final del producto antes de su expedición en la que no solo elimine las peras defectuosas o mal conservadas sino todas aquellas que no cumplan con los parámetros de calidad que les hacen ser diferentes.

Dado que esta selección final sólo puede justo antes de la salida del producto de la central hortofrutícola, momento en el cual se sacan las peras de los palots donde se recolectan y conservan, está fase se considera como parte del proceso productivo y en consecuencia debe realizarse en la zona geográfica protegida.

Si la producción, conservación y selección final se realizan en la zona geográfica protegida, se garantiza no sólo el origen del producto en cuestión, sino también el control óptimo del mismo, preservando su cualidad física y organoléptica.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Dado que en el proceso de selección final del producto amparado por la D.O.P. “Peras de Rincón de Soto”, se realiza también su acondicionamiento al traspasar las peras que cumplen con las características especificadas en el pliego de los palots a las cajas de expedición, es necesario que dicho acondicionamiento se realice también dentro de la zona geográfica delimitada.

Esta forma de acondicionamiento del fruto desde central debe ser en cajas de una sola capa o manto con un acomodo que asegure la inmovilización del fruto, evitando de este modo, posibles daños en su transporte y distribución.

No obstante dicho acondicionamiento no se considera como envasado ya que no tiene porque ser la presentación final al consumidor.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En las etiquetas figurará obligatoriamente la mención, Denominación de Origen Protegida “Peras de Rincón de Soto”. No se autorizarán las etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Los municipios de Albelda, Alberite, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Agoncillo, Arrubal, Ausejo, Azofra, Calahorra, Cenicero, Entrena, Fuenmayor, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Lardero, Logroño, Murillo, Nalda, Nájera, Navarrete, Pradejón, Rincón de Soto, San Asensio, Torremonalbo, Uruñuela y Villamediana de Iregua, repartidos por todo el valle del Ebro.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

FACTORES NATURALES:

La Rioja está tan influenciada por la topografía del terreno, que las montañas del sur sirven de separación natural clara entre el valle del Ebro y el resto, originando un fuerte gradiente pluviométrico y térmico.

La zona geográfica, al situarse íntegramente en el valle del Ebro y alejada de la zona serrana, posee una edafología y un clima característico y común que la convierten en una zona especialmente favorable para la producción de peras con características organolépticas y cualitativas específicas y muy apreciadas, que junto con el fuerte arraigo de la tradición agrícola de este cultivo, delimitan un conjunto único e indivisible.

Orografía: El emplazamiento de la zona geográfica protegida, dado su proximidad al valle del Ebro, en función de las heladas, irradiaciones, y evaporaciones, es el adecuado para el correcto desarrollo de peras de calidad excepcional, al ser zonas llanas, despejadas, sin obstáculos, bien ventiladas y húmedas, favoreciendo de este modo, por un lado, un elevado índice de irradiación y evitando por otro, las heladas por evaporación.

Edafología: El cultivo del peral, dada su exigencia, se concentra dentro de la zona geográfica protegida en las grandes llanuras cercanas a los ríos, bien aireadas, con tierras limosas o silíceo arcillosas, sanas, homogéneas, profundas, sin presencia de cal activa, ya que su exceso predispondría a la clorosis, y permeables ya que el peral se cultiva en regadío y es muy sensible a la humedad estancada en el terreno.

Clima: La zona geográfica delimitada al situarse en el valle del Ebro y alejada de la zona serrana, posee un clima Mediterráneo templado con cierto grado de continentalidad, caracterizado por inviernos suaves, largos veranos y escasas fluctuaciones de temperatura entre el día y la noche (salvo en los meses de verano), convirtiéndose en el clima ideal para el correcto desarrollo del peral.

En cuanto al régimen de humedad, duración, intensidad y situación estacional del periodo seco se califica como Mediterráneo Seco.

FACTORES HUMANOS:

Condiciones de cultivo y/o producción: Los agricultores se preocupan de conseguir que la relación frutos/madera en sus árboles sea la adecuada, realizando para ello y en momento preciso, aclareos manuales.

También ha sido siempre una preocupación de los agricultores desde antaño, conseguir que sus árboles sean equilibrados, con un esqueleto bien formado, asegurándose una correcta penetración del aire y la luz, que favorezca la fotosíntesis, respiración y la regular producción, a través de podas manuales.

Por otra parte, para conseguir una correcta producción y evitar asurados en verano, dado al clima mediterráneo de la zona delimitada, es necesario que los agricultores realicen aportaciones de agua en forma de riego. La experiencia de los agricultores, basada en las características climáticas específicas de la zona, establece que los riegos más frecuentes se localicen desde la brotación al cuajado del fruto y desde el envero a lo largo de todo el verano, ya que los momentos en los que el cultivo presenta las mayores necesidades hídricas coinciden con el momento de menores precipitaciones.

Todos los agricultores tienen presente que la recolección es uno de los puntos más importantes para la obtención de frutos de calidad, por ello siempre se realiza de forma cuidadosa y en el momento adecuado de madurez. El fenómeno de la maduración es básico para la obtención no sólo de fruta de calidad sino también para una larga y perfecta conservación. El arranque del fruto se realiza justo en la intersección del pedúnculo con la rama, consiguiendo de este modo conservarlo. Con la pera Blanquilla hay que prestar especial cuidado ya que es más difícil de recolectar, siendo su piel mucho más delicada que la de la pera conferencia y su pedúnculo, mucho más frágil.

5.2. **Carácter específico del producto**

La Pera producida en la Zona Geográfica Protegida es más grande, de forma más alargada, más dulce, algo más dura y con piel más verdosa que otras producidas en zonas limítrofes, adquiriendo mayor valor en el mercado. Además, la altitud de la zona y la cercanía de los ríos colindantes hacen posible la aparición de Russetting de forma natural sin necesidad de emplear productos químicos.

5.3. **Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)**

Reputación: Como datos históricos que acreditan la importancia de la producción y comercialización de fruta en la zona, encontramos la fecha de 1.747 como la primera referencia a la pera blanquilla como “fruta exquisita” que ya se comía en la Corte Real de Felipe V y unos manuscritos del 1.752 en los que se pone de manifiesto que ya entonces se cultivaban y recolectaban peras en el Municipio Rincón de Soto. En el Siglo XIX, con la Desamortización de Mendizábal se empieza en la zona geográfica, a liberalizar la actividad agraria, iniciándose en este momento la comercialización de frutas frescas. Alfaro (cabeza judicial y compartidor con Calahorra de la historia y tradición de Rincón de Soto que no adquiere entidad municipal hasta el Siglo XIX) extiende por toda la nación y en países del extranjero sus inmejorables frutas y sus excepcionales peras blanquillas, empezando ya a tomar importancia las de Conferencia. De este modo, en la zona se convierte la agricultura en la única riqueza, destacando con un brillo especial “La Pera”, ya muy apreciada en aquel entonces.

Factores naturales: Orografía: La altitud del valle y la cercanía de ríos, hacen posible que por la mañana se genere una niebla que termina desapareciendo repentinamente en unas pocas horas, dejando al descubierto un sol radiante. La evaporación de la humedad depositada por la niebla en la superficie de la Pera Conferencia, por la persistente presencia del sol, hacen posible la aparición de Russetting de forma natural, sin necesidad de emplear productos químicos que quemen la superficie de la piel artificialmente. Esta aparición natural del Russetting, es un parámetro muy valorado en esta zona al diferenciar su producto del de otras zonas cercanas.

Clima: Es la climatología de la zona geográfica protegida, la que influye claramente en que las “Peras de Rincón de Soto”, posean el color, aroma, el calibre, la acidez, consistencia de la pulpa y alto contenido en sólidos solubles exclusivos de la zona. Las temperaturas medias altas en el mes de junio, sin contrastes marcados nocturnos y en ausencia de heladas primaverales, favorecen el crecimiento rápido de los frutos. Pero durante la maduración, el acortamiento de los días, el contraste nocturno de temperaturas, el elevado número de horas de sol y la elevada radiación solar, se convierten en la causa directa de que las “Peras de Rincón de Soto” posean un mayor contenido en sólidos solubles que en las zonas

geográficas limítrofes, siendo el contenido en azúcar, la principal medida de calidad interna, ya que junto a la acidez condiciona el sabor.

Por otro lado, el contraste entre las altas temperaturas diurnas del verano y las frescas temperaturas nocturnas en el periodo cercano a la recolección, determina la dureza y textura características, y las altas temperaturas producidas durante la maduración, provocan la emisión de sustancias volátiles; principalmente etileno y sustancias aromatizantes, contribuyendo al aroma propio de las “Peras de Rincón de Soto”.

Factores humanos: También las prácticas tradicionales y particulares de la zona constituyen un elemento del vínculo entre las características específicas de las “Peras de Rincón de Soto” y su medio humano y geográfico.

Los agricultores de la zona se preocupan de conseguir que la relación frutos/madera en sus árboles sea la adecuada, y para conseguirlo, desde antaño realizan aclareos y podas manuales. Con la relación adecuada de frutos en el árbol se aumenta su calibre y dulzura. Por otra parte y para conseguir una correcta producción y evitar asurados en verano, la experiencia de los agricultores basada en las características climáticas específicas de la zona, permite realizar las aportaciones de agua en forma de riego más adecuadas en cada momento, evitando de este modo, disminuciones en el tamaño de los frutos, pérdidas organolépticas, arrugamientos o caídas masivas. Salvo en condiciones climáticas adversas, no se aporta riego en los momentos previos a la cosecha ya que daría lugar a una menor concentración de sólidos solubles, depreciando su valor y dificultando su posterior conservación.

La capacidad adquirida de poder determinar casi con exactitud la fecha de recolección mediante seguimiento en campo de la evolución de los frutos, su color, color de las semillas, resistencia al arranque y dureza de la carne, y la realización de análisis de sólidos solubles y penetromía del fruto, permite recolectar la Peras de Rincón de Soto en el momento adecuado de madurez, ni demasiado verdes ni demasiado maduras.

Es además en la zona geográfica delimitada, donde las centrales hortofrutícolas tiene una dilatada experiencia en la manipulación, conservación y selección de pera además de que conocen en profundidad las peculiaridades específicas de la Pera de Rincón de Soto sabiendo como preservarlas hasta el momento de su expedición, detectando a simple vista los frutos no aptos o deteriorados.
