

Pliego de Condiciones. Denominación de Origen Protegida “Pera de Lleida”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

“Pera de Lleida”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B1) Definición

El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida “Pera de Lleida” es el fruto de la especie *Pyrus communis L.*, procedente de las variedades descritas en el apartado B2) de las categorías Extra y Primera, destinado a consumo en fresco.

B2) Variedades

Las variedades admitidas en esta Denominación de Origen Protegida (DOP) son “*Limonera*”, “*Blanquilla*” y “*Conference*”.

Descripción de las variedades:

La variedad de pera *Limonera* se caracteriza en la zona productora de pera de Lleida por obtener frutos de elevada dulzura y de un gusto característico, de gran calibre y con forma piriforme globosa asimétrica y de contornos irregulares. La epidermis de estos frutos es lisa y fina y de un color verde que vira a amarillento al madurar. La pulpa es semifina y de un color marfil. Su conservación en cámara es limitada, oscilante alrededor de 2 a 3 meses.

La pera *Blanquilla* que se produce en Lleida presenta un fruto de un calibre pequeño a medio, con estructura piriforme y a veces ovoidal. Su epidermis es fina, lisa, muy sensible a la manipulación y de un color verde que evoluciona a verde-grisáceo al madurar. Su pulpa es blanca, fina, muy jugosa y una pizca granulosa en su centro. Su sabor es excelente si se recolecta en su estado óptimo de maduración y también es característico de las *Blanquillas* producidas en la zona de Lleida su elevado nivel de azúcares. Puede conservarse en frío normal hasta diciembre, y en atmósfera controlada hasta el mes de junio.

La variedad *Conference* se caracteriza por tener un fruto de calibre medio a grande. La *Conference* producida en la región frutera de Lleida tiene una forma piriforme diferencial con contornos regulares y más redondeados que las peras del resto de países productores europeos. Su piel es gruesa, de un color verde a verde-amarillento y con un mayor o menor grado de russeting pero siempre inferior a las procedentes de otros países europeos, dependiendo de las condiciones climatológicas. La pulpa es muy fina, de color blanco tirando a amarillento. Se puede conservar en cámara frigorífica de frío normal hasta el mes de febrero, y en atmósfera controlada hasta el mes de junio.

Por tanto, en *Limonera* y *Blanquilla*, Lleida es una zona clave de producción reconocida en el mundo. En *Conference*, la importancia de Lleida es menor pues es una variedad más difundida y Holanda, Bélgica y Italia también en producen unos volúmenes importantes. Estos

países, no obstante, obtienen unos frutos de *Conference* con unas características muy diferentes a las de las peras *Conference* de Lleida.

B.3) Características del producto

Son amparadas por la Denominación de Origen Protegida "Pera de Lleida" las peras de las variedades descritas en el punto B.2 de la Categoría Extra y Primera definidas en la norma de comercialización vigente en esta materia, el Reglamento (CE) núm. 86/2004 de la Comisión de 15 de enero de 2004 por el que se establece la norma de comercialización de las peras y además con las características siguientes:

Aspecto general: los frutos son enteros, sanos, limpios, sin materias extrañas visibles y exentos de humedad, olor y sabor extraños, exentos de plagas y de daños causados por ellas, además, son recolectados cuidadosamente.

Las características varían en función de la variedad considerada:

- Calibre mínimo (diámetro) tanto en extra como en primera: *Limonera*, *Blanquilla* y *Conference*: 60 mm
- Dureza, firmeza de la pulpa: *Limonera* 11lb-14lb (5,0kg-6,4kg); *Blanquilla* 9lb-13lb (4,1kg-5,9kg) y *Conference* 10lb-13lb (4,5kg-5,9kg).
- Russeting: *Limonera*, exento; *Blanquilla*, exento; *Conference*, presente.
- Sólidos solubles mínimos. Azúcares (grados brix): *Limonera*, 11,0; *Blanquilla*, 12,0 y *Conference*, 12,5.
- Color epidermis: *Limonera*, verde-amarillento (al madurar); *Blanquilla*, verde-verde/gris (al madurar) y *Conference*, verde-verde/amarillento (al madurar).
- Color pulpa: *Limonera*, marfil; *Blanquilla*, blanco y *Conference*, blanco-amarillento.
- Jugo pulpa: *Limonera*, medio; *Blanquilla*, alto y *Conference*, medio.

En resumen las características diferenciales respecto otras zonas productoras de pera españolas y europeas de las peras de esta Denominación de Origen Protegida son las siguientes:

Las peras presentan un gusto característico debido a un alto nivel de azúcares, una alta jugosidad y alto flavor y aromas. En el caso de la variedad *Conference* otro aspecto diferencial es el tipo de russeting menos uniforme y más rústico y en su forma más redondeada. Todos estos aspectos diferenciales dotan a las peras de Lleida de unas cualidades organolépticas claramente diferenciales y apreciadas por el consumidor que garantizan su mayor satisfacción.

Realizando una comparativa de los requisitos establecidos para las tres variedades de pera agrupadas bajo la DOP "Pera de Lleida", respecto a los de peras de las mismas variedades producidas en otras zonas de Cataluña, podemos concluir:

- *Conference*: las peras bajo la DOP "Pera de Lleida" tienen como característica diferencial un nivel de penetromía inferior a las del resto de Cataluña y un nivel de azúcares superior.



- *Limonera*: A pesar de que la penetromia de las analíticas de peras del resto de Cataluña están dentro de los parámetros establecidos en la DOP "Pera de Lleida", existe una característica clara de diferenciación en los niveles mínimos de azúcares, siendo los de la DOP "Pera de Lleida" superiores.
- *Blanquilla*: La producción catalana de peras de la variedad blanquilla se concentra en Lleida, concretamente la superficie estimada es de 4.286,5 hectáreas. En cambio, la producción de peras de esta variedad fuera del ámbito geográfico de la Denominación de Origen Protegida "Pera de Lleida" es mínima, inferior a las 40 hectáreas, según datos del Inventario Frutícola de Cataluña. Al ser la superficie productora tan pequeña, no existen datos analíticos que nos permitan realizar ningún tipo de comparativa representativa.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de las peras de la presente Denominación de Origen Protegida comprende el municipio de Lleida y otros municipios colindantes de las comarcas leridanas de les Garrigues, la Noguera, el Pla d'Urgell, el Segrià y l'Urgell.

Los municipios que integran esta zona geográfica son los siguientes:

Les Garrigues: Arbeca, les Borges Blanques, Castellans, Juneda, Puiggròs.

La Noguera: Albesa, Algerri, Balaguer, Bellcaire d'Urgell, Bellmunt d'Urgell, Camarasa, Ivars de Noguera, Menàrguens, Montgai, Os de Balaguer, Penelles, Preixens, la Sentiu de Sió, Tèrmens, Torrelameu, Vallfogona de Balaguer.

El Pla d'Urgell: Barbens, Bell-lloc d'Urgell, Bellvís, Castellnou de Seana, Fondarella, Golmés, Ivars d'Urgell, Linyola, Miralcamp, Mollerussa, el Palau d'Anglesola, el Poal, Sidamon, Torregrossa, Vila-sana, Vilanova de Bellpuig.

El Segrià: Aitona, Albatàrrec, Alcarràs, Alcoletge, Alfarràs, Alfés, Alguaire, Almacelles, Almatret, Almenar, Alpicat, Artesa de Lleida, Benavent de Segrià, Corbins, els Alamús, Gimènells i el Pla de la Font, la Granja d'Escarp, la Portella, Maials, Massalcoreig, Montoliu de Lleida, Puigverd de Lleida, Rosselló, Sarroca de Lleida, Seròs, Soses, Sudanell, Sunyer, Torre-serona, Torrefarrera, Torres de Segre, Vilanova de la Barca, Vilanova de Segrià.

L'Urgell: Agramunt, Anglesola, Bellpuig, Castellserà, la Fuliola, Preixana, Puigverd d'Agramunt, Tàrrega, Tornabous, Vilagrassa.

Teniendo en cuenta:

- La reconocida tradición histórica de Lleida como zona productora de pera.

- La notoriedad y reputación en el ámbito europeo, de Lleida como zona productora de pera de calidad.
- La importancia productiva del municipio de Lleida, siendo el principal núcleo de toda la zona productora de pera de las comarcas de Lleida. Concretamente la superficie destinada a este cultivo en este municipio es de 2.683 hectáreas sobre un total de 15.234,7 hectáreas, representando un 17,6% de la superficie total de producción de peras de toda la zona productora de la provincia de Lleida, a gran distancia de los otros principales municipios productores, Aitona (670,32 hectáreas), Corbins (506,47 hectáreas) y Soses (418,85 hectáreas). (Fuente: *Inventario Frutícola de Catalunya, DAR 2001*)

Las consideraciones anteriores nos han conducido a tomar la decisión de que esta Denominación de Origen tome el nombre de Denominación de Origen Protegida "Pera de Lleida" en referencia directa a la principal zona de producción, es decir, el municipio de Lleida, ampliando la zona geográfica de la DOP a los municipios listados anteriormente.

A tenor de las anteriores consideraciones y basándonos en la reconocida reputación, en lo que se refiere a peras, de la zona en cuestión, se ha valorado como una opción estratégica la elección del nombre de Lleida para abanderar la marca que se pretende desarrollar.

A continuación se muestran las superficies (en hectáreas) de cada variedad amparadas en el ámbito geográfico de la DOP "Pera de Lleida", por comarcas, actualizadas en el año 2003 (Fuente DAR):

Les Garrigues: *Limonera* 24,6; *Blanquilla* 370,1; *Conference* 377,5.
La Noguera: *Limonera* 56,9; *Blanquilla* 315,9; *Conference* 537,7.
El Pla d'Urgell: *Limonera* 47,9; *Blanquilla* 536,1; *Conference* 976,0.
El Segrià: *Limonera* 1.594,1; *Blanquilla* 2.666,4; *Conference* 2.756,1.
L'Urgell: *Limonera* 18,9; *Blanquilla* 398,0; *Conference* 348,9.

Por tanto, la superficie total de pera de las variedades *Limonera*, *Blanquilla* y *Conference* de las comarcas incluidas en la DOP es de 11.025,10 hectáreas, siendo un 100% de la zona productora de estas tres variedades de pera en la provincia de Lleida y un 73% de las hectáreas totales de la zona productora de pera en Lleida. El 27% de hectáreas restantes corresponden a variedades de peras no incluidas en la DOP "Pera de Lleida"

La producción total de pera de estas comarcas durante la campaña 2003 fue de 228.458 toneladas. De éstas, 96.435 toneladas corresponden a la *Blanquilla*, 99.804 toneladas a la *Conference* y 32.219 a la *Limonera*. (Fuente: DAR, 2003).

La producción total susceptible actualmente de acogerse a la DOP "Pera de Lleida" es de 19.000 toneladas, lo que representa el 8,5% de la producción de estas variedades en la provincia de Lleida.



La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción delimitada por este pliego.

D) ELEMENTOS QUE DEMUESTRAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:

- **Controles y certificación:**

Son el elemento fundamental que avala el origen y la calidad del producto. Comprenden los siguientes procesos:

D1) Autocontrol

Las peras cuando llegan a las industrias elaboradoras inscritas en el registro correspondiente se separan en función del estado higiénico y de las variedades admitidas de acuerdo con el apartado B de este pliego de condiciones. Además se comprueba que proceden de plantaciones inscritas en el registro de plantaciones del Consejo Regulador.

Las peras se someten a análisis químicos, físicos y organolépticos de acuerdo con el apartado B de este pliego de condiciones y sólo las que superan todos los procesos de autocontrol se envasan y salen al mercado amparadas por la denominación de origen, en los envases homogéneos autorizados por el Consejo Regulador de la DOP "Pera de Lleida".

D2) Certificación

Las peras con Denominación de Origen Protegida "Pera de Lleida" están sometidas a los controles de trazabilidad que realiza la entidad de certificación que incluyen tanto el control del sistema de autocontrol de los operadores como el control del proceso de elaboración y de la calidad de las peras envasadas con Denominación de Origen Protegida, de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN

E.1) Condiciones y técnicas de cultivo

Marco de plantación: Los marcos de plantación variarán en función del sistema de formación y el vigor del árbol. La distancia entre árboles será entre 0,75 y 5 metros, y entre filas entre 3,5 y 4 metros.

Densidad de plantación: Las plantaciones tendrán densidades entre 500 y 3.900 árboles por hectárea. El rango de densidades es grande porque los sistemas de cultivo en pera son muy variados y se pueden encontrar plantaciones de más edad de *Blanquilla* en vaso con 500 árboles por hectárea y plantaciones jóvenes de *Conference* en eje central con 3.900 árboles por hectárea.

Concretamente, por variedades:

Limonera: 800-3000 árboles / hectárea

Blanquilla: 500-3500 árboles / hectárea

Conference: 800- 3900 árboles/ hectárea



Técnicas de cultivo:

La producción que se comercializará bajo la DOP "Pera de Lleida" se realiza siguiendo técnicas respetuosas con el medio ambiente, como por ejemplo técnicas de Producción Integrada o EUREP-GAP u otros sistemas que certifiquen el respeto medioambiental, así como la seguridad alimentaria de los consumidores. Producir de una manera razonada, como es en Producción Integrada, permite obtener productos de una manera sostenible y respetuosa hacia el medio ambiente.

Laboreo: Al tratarse de plantaciones en regadío, una vez establecida la plantación no se trabajará el suelo. La cubierta vegetal será de flora esporádica o sembrada que se irá segando regularmente dejando los restos de la siega en la misma parcela para incrementar el contenido de materia orgánica del suelo.

Poda y aclareo: Los sistemas de formación utilizados son el vaso, el eje central y la palmeta. El sistema de formación se escoge en función del vigor del árbol, el cual es consecuencia de la variedad y del pie utilizados. La poda se hará de tal manera que se dé la suficiente penetración de luz y de productos de defensa sanitaria dentro el árbol. Una vez formados los frutos se realiza un aclareo para eliminar aquellos que tengan defectos y para dejar la carga correcta al árbol y, por tanto, éste haga peras de calidad.

Riego:

El cultivo de las peras de las variedades autorizadas se realiza en plantaciones inscritas, y todas son plantaciones de regadío. Un manejo adecuado permite un óptimo suministro hídrico de la planta.

Hay dos tipos de sistema de riego "a manta" y localizado.

En el sistema a manta, en las plantaciones más antiguas, el agua se distribuye a granel por toda la parcela.

Los sistemas localizados de riego que mayoritariamente son los de goteo, son mucho más eficientes a nivel de gestión hídrica y permiten la administración de la cantidad necesaria de agua por árbol. Por este motivo de eficiencia hídrica son los de mayor implantación en la zona geográfica protegida.

Recolección: Los frutos en el momento de su recolección deben hallarse en un estado y fase de desarrollo que les permita continuar con su proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez adecuado según las características de la variedad para conseguir una mejor calidad y capacidad de conservación, cumpliendo las características de calibre, firmeza y azúcares establecidos en este pliego.

En las zonas de producción tempranas, la *Limonera* se comenzará a recoger aproximadamente a primeros de Julio, la *Blanquilla* a partir de la primera semana de Agosto y la *Conference* a mediados de Agosto.

E.2) Manipulación y envasado

Se realiza un primer control para determinar cuál es el estado del producto que llega a la central. A partir de estas determinaciones se decidirá cuál será el destino de la partida de

entrada: si la comercialización inmediata, o la conservación durante un tiempo en cámara de frío normal, atmósfera controlada o cámaras de ultra bajo oxígeno (U.L.O).

La clasificación y el embalaje de las peras variarán en función de la variedad. En concreto, la *Blanquilla* se manipula a mano, pues tiene una epidermis muy sensible que se ennegrece con facilidad. En cambio, la *Limonera* y, sobre todo la *Conference*, resisten mejor la manipulación y pueden trabajarse a máquina.

Si el destino de la fruta es el mercado en fresco, la primera operación que se realizará será la limpieza, que tendrá como finalidad la eliminación de las sustancias extrañas (restos de tierra, de productos vegetales, etc.) que pudiesen acompañar al fruto. Posteriormente se seleccionará y clasificará el producto para obtener partidas homogéneas y finalmente, se envasará.

Si las partidas se destinan a la larga conservación en cámara, el palet se almacenará directamente al frío después de haber pasado, si se considera necesario, por un tratamiento post-cosecha. Una vez las peras se saquen de la cámara se procederá a realizar las mismas operaciones que en el apartado anterior.

En todos los casos, las peras se podrán meter en una cámara de pre-expedición con unas condiciones de temperatura y humedad relativa adecuadas, esperando ser cargadas al camión frigorífico que las llevará a su destino.

Sólo los frutos que cumplan las características fijadas en este pliego de condiciones y sean certificados podrán ser comercializados bajo la DOP "Pera de Lleida".

E.3) Presentación

La presentación estará de acuerdo con las "Disposiciones relativas en la presentación" que fija el Reglamento (CE) núm. 86/2004 de la Comisión de 15 de enero de 2004 por el que se establece la norma de comercialización de las peras.

Entre éstas destaca la homogeneidad, o sea, que el contenido de cada envase tendrá que ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez, coloración y calibre. La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

Las formas de confección permitidas en la DOP "Pera de Lleida" deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador de la DOP "Pera de Lleida", y constarán en el Manual del sistema de Gestión de la Calidad de dicho Consejo Regulador.

La comercialización de peras amparadas por la DOP "Pera de Lleida" tan sólo se podrá realizar mediante los formatos de envases autorizados por la DOP "Pera de Lleida". Los envases serán homogéneos para todo operador, tanto por lo que hace referencia al formato como al diseño gráfico. La entrega de envases a los operadores requerirá autorización previa del Consejo Regulador, que igualmente asumirá la función de control exhaustivo de las entregas de envases efectuadas.

Todo el proceso, desde la producción hasta el etiquetado, se realiza en la zona geográfica delimitada con el objetivo de salvaguardar la calidad del producto. La epidermis de las peras es muy sensible a agresiones y magulladuras durante el transporte del campo a los almacenes frutícolas, por lo que es fundamental que todo el proceso se lleve a cabo en la misma zona geográfica.

F)VINCULO CON EL MEDIO

F.1) Histórico

La pera se conoce desde hace unos 4000 años. Su origen se sitúa en el continente asiático, exactamente en el Mar Caspio, entre Europa y Asia. Sin embargo, ciertos autores, creen que el origen de esta fruta se podría situar en Europa, debido a la climatología templada de algunas de sus zonas (www.mercasa.es).

En el contexto español, el nombre de Lleida se asocia, sin apenas querer, al de fruta dulce.

La proliferación de dicho tipo de fruta ya se vio favorecida por la cultura romana. El escritor latín Plini el Viejo afirmó que había unas 40 variedades de pera. La gastronomía romana acostumbraba a acompañar sus ágapes con esta fruta. El cocinero leridano Josep Lladonosa nombra en su libro "El gran libro de la fruta dulce" diferentes recetas de origen medieval donde se incluye la pera como condimento, por ejemplo:

*"Janet de gallina "con peras o membrillos
"Cordero" con peras y membrillos*

Arnau de Vilanova (1238-1311), eminente médico leridano, teólogo, astrólogo y alquimista, cita entre una lista de frutas, las peras, las cuales recordaba haber recolectado de pequeño (Lladonosa, 2002).

Un recetario importante donde también se incluye esta fruta dulce es el "*Libro del arte de cocina*" (s.XVI) de Diego Granado, oficial de cocina al Establo de Felipe II, editado en Madrid el 1599 y donde se encuentran recetas con pera procedente de las tierras de Lleida.

El año 1889, Don Juan Carlos Nadal-Ballesterero en su *Dictamen* hace referencia a la ley establecida por aquel entonces y sus obstáculos, proponiendo soluciones para fomentar la riqueza y con ella, el crédito agrícola de la región frutera leridana. Indica la necesidad del campesino de vivir al campo, cerca de la cosecha para evitar robos en las parcelas, ahorrar en transporte y dedicar constancia al trabajo. En el texto también se habla de la vivencia de un agricultor y de los cultivos de perales dedicados a la exportación hacia las comarcas de Barcelona. Cita también: "*El peral y el manzano son dos frutales que muchos años han producido pingües ganancias a nuestros labradores, particularmente el primero*".

Otros documentos que constatan la existencia de la pera de Lleida son los carteles de la Fiesta Mayor de esta ciudad. Tanto en el cartel del año 1900 como en el del año 1941 aparece el dibujo de una pera.



En la misma línea, también podemos encontrar referencias a la pera de Lleida en los carteles de la Feria Agrícola y Frutera de San Miguel, que anualmente se celebra en Lleida. Remontándonos a las primeras ediciones, en los 53 años de celebración de la Feria San Miguel la imagen de la pera aparece en más de la mitad de los carteles, lo que pone de manifiesto la importancia de esta fruta en Lleida y la importante promoción que de esta se realiza en el ámbito nacional e internacional mediante este certamen.

Francesc Cambó (1876-1947) dio alrededor del año 1920 una conferencia en el Casino Mercantil de Lleida en la cual se destacó el papel que las tierras leridanas podían tener en el cultivo de árboles frutales. Dedicada a la venta de fruta en estas comarcas, nació en l'Urgell la primera plantación de árboles frutales al 1922, donde el ingeniero Ramon Sala i Roqueta desarrolló una explotación frutera, la producción de la cual iba destinada al mercado barcelonés (Sabartés,1994). Es pues, a partir del año 1920, después de la Primera Guerra Mundial, cuando se inició una etapa ascendente en el cultivo de esta fruta dulce. En la provincia de Lleida surgieron tres núcleos principales de cultivo: la de Lleida capital, especializada en el cultivo de las variedades Limonera y Blanquilla; la de Balaguer y la Zona del Bajo Segre (Lluch & Seró,1970). Los primeros plantadores de perales, plantaban sin saber gran cosa de las variedades, muchas veces aconsejados por los viveristas de la época. Hasta pasados unos años por ejemplo, no se supo que el nombre verdadero de la pera *Limonera* era el de Dr. Jules Guyot. Durante el año 1945 ya se cultivaban en Lleida muchas variedades a pequeña escala, como *la Williams, Conference, Comice, Manteca Carglean, Pasa Crassana, Colorada de Julio, Canella, Castells*, entre otros. Eran pero, la *Limonera* y la *Blanquilla* las que tenían una mayor consideración. Ya más tarde, hacia el 1950, se incorporó la variedad *Ercolini*, y al 1960 la *Barlet* y la *Devoe*. La mayoría de variedades que llegaban en las comarcas leridanas procedían de Francia. La *Blanquilla* (entonces llamada Blanca de Aranjuez) y pocas más se consideraban españolas. (Entrevista Sr. Gabandé, 2004)

El señor Gabandé, recuerda también un par de anécdotas vividas en la época de la introducción de las primeras variedades de pera en Lleida (años 40) :

“En cierta ocasión, un agricultor que más adelante fue personalidad en este menester y que había estado durante la posguerra varios años en Francia, introdujo infinidad de variedades y conocimientos en fruticultura, tanto manzanas, peras y sobre todo uno de los primeros introductoras de los portainjertos clonales de manzano. Tenía en su campo varias variedades de perales, y me dijo: para mí la variedad actual que más me interesa es la Limonera. ¡Que me digan lo que quieran, es la mejor!

Pocos años más tarde tenía un vecino que era mecánico. Había plantado varias variedades de Perales entre ellos una Blanquilla. Faltada en aquellos tiempos de diferentes productos reguladores, le tardaba mucho en producir . Decidió arrancarlo. Mí padre le convenció hasta tres veces para que lo dejara. Al final, cuando empezó a producir, era la gloria de su huerto.”

En el libro de recetas de Josep Lladonosa aparece la fotografía de una plantación de pera *Limonera* a la huerta leridana con fecha de 1950.

Pasado el 1950, la pera *Limonera* ya tenía su centro en Lleida, sobre todo hacia los municipios del noreste (Segrià). Más tarde, se extendió progresivamente hacia las zonas de Torresserona, Torrefarrera, Rosselló, etc. Es a partir de este momento cuando se comienzan



a fundar las primeras cooperativas en las comarcas de Lleida. La Cooperativa de Albatàrrec es una de las más antiguas, fundada el año 1953. A continuación le siguen Serós Frutos SCCL (año 1954) y la Coop. Agropecuaria de Soses (año 1958). En Lleida, la Cooperativa La Práctica, que en principio era de consumo, fue una de las primeras en incorporar una sección frutícola. La importancia de la huerta leridana era ya un hecho reconocido. Sabartés (1994) en su libro "El espacio Frutero de Lleida" remarca el uso del concepto *región frutera de Lleida* adquirido anteriormente por Lluch y Seró, refiriéndose a un espacio productivo en expansión. Posteriormente se fueron fundando las cooperativas a los municipios con mayor necesidad de conservación de la fruta, como a la población de Torres de Segre (Agraria Virgen de Carrasumada, año 1962), en Torrefarrera (Frutos Segriá Urgell SAT, año 1965), en Lleida (Fruilar SAT, año 1967), a Montoliu de Lleida (Cooperativa del Campo de Montoliu, año 1969), en Sudanell (Cooperativa del Campo "Santo Pere" de Sudanell, año 1971), y otros más actuales como en Juneda (Agropecuaria de Juneda S.C.C.L, año 1972), en Soses (El Clamor, año 1974), en Alpicat (San Bartolomé d'Alpicat, año 1976); en Lleida (ACTEL ,año 1980; Amafruta-Unfesa ,año 1983; Frutas la Seo, año 1975), a la Bordeta (Bordeta Frutos, año 1982), y en Aitona (Coop. Del Campo San Gaietà-Fruitona, año 1985).

La creciente y cada vez más importante exportación de pera *Limonera* a Europa de las comarcas leridanas iniciada a los alrededores del año 1956 permite obtener unos grandes beneficios para la economía leridana. Se calcula que entre los años 1957 y 1960 hay un ritmo anual de exportación alrededor de las 2500 toneladas de pera *Limonera*. En el periodo comprendido entre el 1965-1986 la *Limonera* ocupaba una superficie de un 44% de la huerta leridana, mientras que la *Blanquilla* un 19%.

Otro hecho que vinculaba el nombre de Lleida con la fruta dulce en 1965 es el documento "Lérida: revolución frutera" de la serie Información Comercial Española. Unos años más tarde, en 1970 los autores Lluch y Seró publicaban el libro "La región frutera de Lleida", haciendo principalmente énfasis a la importancia de la pera. Ignasi Sirés, leridano, corredor de fincas, hizo una experiencia paralela en el año 1920. A pesar de no estar vinculado totalmente a la agricultura, sentía una especial predilección por los temas agrícolas e intuyó la posibilidad de cultivar árboles frutales para exportar la producción a países más desarrollados. En una finca propia, situada en el término municipal de Lleida, hizo la primera plantación a base de pera francesa Jules Guyot (pera *Limonera*), que compró a los viveros Vidal; ciruela japonesa "manzana verde doncella", de la ribera del Jalón y pera "Blanquilla".

A partir de la segunda mitad del siglo XX, sobre todo de la década de los 70, la proliferación de dicho tipo de agricultura ha acontecido todo un referente para situar las comarcas de Poniente. Ya en el 1972 la pera se sitúa como segunda fuente de producción frutícola en Lleida. En el año 1987 Vilagut Macià cita en su libro a Lleida como una "zona productora por excelencia". A partir de 1985 el peral comienza un ascenso ganando superficie y se sitúa al frente de la zona frutera de Lleida, ocupando en 1993 un 40% de hectáreas seguido de la manzana con un 37%. En este año, la superficie de cultivo de las variedades de pera en la zona frutera leridana se sitúan con un 33% la *Blanquilla*, seguida de la *Limonera* con un 17% y la *Conference* con un 13% (Dalmau & Iglesias, 1999) .



Según la Sección de Estadística e Información Agraria del DAR, en el año 1984 Lleida se sitúa al frente de hectáreas de cultivo de perales con 12.362 ha (un 88.5% respecto Cataluña). En el mismo año, la primera variedad de pera en Cataluña es la *Limonera*, con un 44.4%, situándose casi la totalidad de la producción en las comarcas leridanas (Vilagut,1987).

Cabe destacar el incremento espectacular que experimentó la superficie de peras en el periodo 1969-1993, llegando a triplicar las superficies, pasando de 6100 ha. a 16175 ha. de cultivo (Sabartés,1994).

En el año 1985 la Generalitat de Catalunya edita un tríptico caracterizando la zona frutícola leridana, con datos de superficies, variedades, edades de las plantaciones, comarcas con mayor producción, etc.

Contrariamente con lo que sucede con la manzana, muchas de las variedades introducidas en Lleida antes del 1950 continúan cultivándose hoy en día, como es el caso de la *Limonera* y la *Blanquilla*. El peral es actualmente la especie más importante en las comarcas de Lleida, ocupando las variedades de *Limonera* y *Blanquilla* la mitad de superficie. En el Segrià se sitúa el 80% de éstas dos variedades. Un hecho importante es el fuerte incremento de la *Conference* entre los años 1993 y 2003, donde se pasa de 1.471 a 5.000 hectáreas de superficie de cultivo (DAR, 2003).

Por último, destacar que la Pera *Limonera* fue símbolo patronal el año de ascenso de la Unió Esportiva Lleida a Primera Divisió (1992-93). Bajo el nombre de *La Pera Limonera*, Óscar Nebreda (el creador del famoso Jordi Culé) diseñó el logotipo para animar los partidos de liga retransmitidos por televisión. La Pera *Limonera* aparecía en las pantallas cada vez que la Unió Esportiva Lleida hacía una jugada victoriosa o ganaba un partido.

La tradición histórica de Lleida como zona productora así como comercializadora y exportadora de las distintas variedades de peras, ha convertido la zona de la DOP en una de las zonas de referencia a nivel europeo, tanto en cuanto a la cantidad de la producción como de la calidad contrastada de la misma.

En el transcurso de los años, las tierras de Lleida han mostrado una clara orientación hacia una importante especialización agraria de producción de pera. Ésta ha llevado a la provincia de Lleida a ser, hoy por hoy, la pionera de la agricultura catalana, tanto por la extensión de la superficie cultivada, como por el volumen de las producciones obtenidas (Breton et al.,1993).

De la misma forma se han desarrollado alrededor de esta actividad frutera toda una serie de actividades económicas directamente vinculadas con la producción de peras, como son: fabricación de envases, servicios de transporte, fabricación de maquinaria agrícola y productos agronómicos, centros de investigación frutícola.

Todos estos elementos contribuyen a garantizar la producción, la innovación, la modernización e investigación en el sector frutícola, garantizando la calidad tanto de la producción de nuestras peras como de todos los servicios relacionados, que a fin de cuentas tienen una influencia decisiva en el grado de satisfacción de los consumidores.

Fruto de esta vinculación de Lleida con la producción de peras y la importancia económica de esta actividad, recientemente se han iniciado campañas de promoción turística, económica y comercial de Lleida partiendo del concepto de Lleida como zona productora de fruta. Ejemplos de esta realidad son la campaña iniciada por el Ayuntamiento de Lleida para promocionar la oferta turística i gastronómica mediante la campaña "Fruinar" (Disfrutar de la cocina de la fruta de Lleida). De forma paralela, la Diputación de Lleida está realizando una campaña de promoción de Lleida como región productora de frutas mediante la marca "Ara fruits de Lleida".

F.2) NATURAL

Orografía

Las comarcas leridanas se encuentran situadas en el centro de una de las zonas más productivas de Europa. La ciudad de Lleida, ubicada cerca del río Segre, es vigilada desde las colinas de la Seu Vella y de Gardeny, rodeada de huerta, a medio camino entre el mar y la montaña. Hay una simetría de relieve en relación a las planas atravesadas por el río Segre, el curso del que forma recodos y meandros entre colinas, paralelos, de poca hondura que siguen la ribera aguas abajo.

Perfectamente comunicada, la zona leridana, es el lugar de paso obligado entre las vías que conectan el Estado español con el resto de Europa y del Mediterráneo. Esta zona se caracteriza por dos variedades orográficas diferentes; la zona norte, correspondiente a los relieves montañosos (Pirineo catalán) y la zona de Poniente, donde se encuentra la producción frutícola principal.

Tipo de suelo

Los suelos de esta región frutícola pertenecen a las eras del Cuaternario, Neogénico y Paleogénico. Las comarcas frutícolas se encuentran en el centro de la Depresión Central Catalana, formada por una serie de tierras planas y de baja costa, normalmente por debajo de los 300-400 metros de altitud.

Los suelos de la DOP "Pera de Lleida" son suelos con riego desarrollados sobre materiales carbonatos que les dan unas propiedades características como por ejemplo pH básicos, con contenidos medios de materia orgánica, texturas medias o moderadamente finas y, en general, con un buen drenaje y libres de salinidad.

El desarrollo de los perales se ve favorecido si se trata de suelos con contenidos medios de materia orgánica, sueltos y bien drenados, suelos que favorecen el desarrollo de árboles equilibrados a nivel vegetativo hecho que mejora la exposición de los frutos a la insolación y el consecuente mayor nivel de azúcares y de calidad. El equilibrio vegetativo también propicia el mejor control de las plagas y la mejor inducción floral de los frutos.

Tipo de clima

El clima de las tierras leridanas delimitadas por la zona de la DOP "Pera de Lleida" es continental, templado con influencia mediterránea, y con un régimen pluviométrico muy



inferior al resto de Cataluña. Se trata de un clima bastante contrastado, o sea, con oscilaciones térmicas importantes (inviernos fríos y veranos calurosos). Las características nieblas de invierno se inician a mediados de noviembre y perduran hasta el fin de enero dándose, aproximadamente, unos 51-52 días de niebla/año.

En términos de precipitación total, no se alcanzan los 400 mm/año (300-375mm). La temperatura media anual se sitúa alrededor de los 13-16 °C. Las temperaturas estivales medias se mantienen por encima de los 20°C durante tres o cuatro meses al año; en invierno no bajan por debajo de los 5°C más que a lo largo de dos a cuatro semanas. La temperatura media de las máximas en el mes más cálido es de 27 a 32°C, y el promedio de las mínimas en el mes más frío se sitúa entre los 2-6°C.

Las bajas temperaturas del invierno hacen que las horas de frío (HF) se acumulen correctamente y que las necesidades de frío de los cultivos se cubran. Concretamente, en Lleida se acumulan unas 1.300-1.700 HF durante el invierno.

El número de horas de Sol que se dan en Lleida es también un hecho diferenciador de otras zonas de producción. En concreto, se dan entre unas 2.600-2.800 horas de insolación al año.

En conclusión y como resumen podemos decir que las particularidades del entorno natural de la zona repercuten en las características de las peras de la siguiente manera:

La zona productora de pera de la DOP "Pera de Lleida" tiene un clima característico que es muy favorable para el cultivo de la pera. En concreto las bajas temperaturas del invierno y las nieblas hacen que los árboles tengan un reposo invernal óptimo y arranquen en primavera con fuerza dando frutos de mucha calidad. Las elevadas temperaturas y la alta insolación del verano y la baja pluviometría anual también contribuyen a que las peras tengan más dulzura y un gusto característico tal y como se ha especificado en el apartado B de "Descripción del producto" del presente pliego. Además, suelos con contenido medio en materia orgánica, sueltos y bien drenados favorecen el equilibrio vegetativo con un mejor control de las plagas y mejor inducción floral de los frutos.

G) VERIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Nombre: Applus Norcontrol, SLU
Dirección: Parque Empresarial Las Mercedes
Campezo 1, edificio 3-
28022 Madrid (España)
Tel. (34) 91 208 08 00
Fax (34) 91 208 08 03
certiagroalimentario@appluscorp.com

La entidad Applus Norcontrol como entidad de certificación que cumple con la normativa EN 45011, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Catalunya, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN 45011.

La entidad de certificación Applus Norcontrol realizará como mínimo las siguientes actuaciones:

- a) Realizar las auditorias iniciales y de certificación a los operadores inscritos en el registro de productores/elaboradores/envasadores, como mínimo anualmente, y de acuerdo con el plan de control previsto, para poder comprobar el cumplimiento del Pliego de Condiciones y el Manual del sistema de gestión de la calidad en lo referente a procesos, controles y productos.
- b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y el Manual del sistema de gestión de la calidad

H) ETIQUETADO

Las peras amparadas bajo la DOP serán comercializadas mediante los envases autorizados por el Consejo Regulador, llevando un detallado control del suministro de envases y que serán entregados a los operadores mediante autorización expresa del Consejo Regulador. Los envases autorizados serán homogéneos, en formato y diseño gráfico.

Figurará impreso de manera obligatoria y destacada, el nombre de Denominación de Origen Protegida "Pera de Lleida", el logotipo propio y el logotipo comunitario, además de los datos que, con carácter general, determine la legislación vigente. Así pues, el etiquetado del producto deberá cumplir el Reglamento (CE) núm. 86/2004 de la Comisión de 15 de enero de 2004 por el que se establece la norma de comercialización de las peras, en lo que se refiere a las disposiciones referentes al marcado:

A. Identificación

Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o código expedido o reconocido oficialmente. En caso de utilizarse un código, se harán figurar junto a él las palabras envasador y/o expedidor (o abreviaturas correspondientes).

B. Naturaleza del producto

- a. Peras, si el contenido no es visible desde el exterior*
- b. Nombre de la variedad*

C. Origen del producto

- a. País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local*

D. Características comerciales

- a. Categoría*

b. Calibre o, en el caso de los frutos que se presenten en capas ordenadas, número de piezas

Cuando la identificación del producto se haga por el calibre, se indicarán:

- En el caso de los frutos sujetos a los requisitos de homogeneidad, los diámetros mínimo y máximo*
- En el caso de los frutos no sujetos a esos requisitos, el diámetro de la pieza menor del envase seguido de "o más" o de una denominación equivalente o, en su caso, el diámetro de la pieza mayor.*

Por lo que se refiere al apartado C del Reglamento (CE) núm. 86/2004 de la Comisión de 15 de enero de 2004 por el que se establece la norma de comercialización de las peras, en lo que se refiere a las disposiciones referentes al marcado, en el caso particular de la "pera de lleida", figurará con carácter obligatorio el distintivo de la DOP "Pera de Lleida", así como la zona de producción.

Además del envase homogeneizado, en el caso de cestas se podrá optar entre la correspondiente "etiqueta corbata" con el logotipo Denominación de Origen Protegida "Pera de Lleida" o la identificación individual de los frutos.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el cual se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.