



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "MANZANA DE GIRONA" O "POMA DE GIRONA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO: "MANZANA DE GIRONA" O "POMA DE GIRONA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Fruto de la variedad (cultivar) obtenida de *Malus domestica L.* cultivada en los terrenos ubicados en los términos municipales de las comarcas de la Selva, el Baix Empordà, l'Alt Empordà, el Gironès y el Pla de l'Estany, de la provincia de Girona, de la Comunidad Autónoma de Catalunya.

Las variedades de los grupos admitidas en esta Indicación Geográfica Protegida son: "Golden", "Red Delicious", "Gala" y "Granny Smith".

Descripción por variedades:

1.-VARIEDAD DEL GRUPO GOLDEN

Esta variedad de color verde-amarillo, tiene la piel lisa y forma ligeramente troncocónica, maduración aproximada a primeros de septiembre, empezando la recolección cuando alcanza los 12º Brix de azúcar (refractometría), una penetromía de entre 5 y 7 kilos y un nivel de almidón entre 5 y 7 en la escala del CTIFL-INRA (Centro Técnico Interprofesional de las Frutas y las Legumbres-Instituto Nacional de Investigación Agroalimentaria) (se adjunta fotocopia).

El color de la pulpa es blanquecino, consistente, jugosa, crujiente, de sabor dulce y muy aromática, en general de muy buena calidad gustativa y calibre grande, excelentes características para la conservación en cámara de atmósfera controlada.

El árbol es de porte semierguido, de rápida entrada en producción sobre pie enanizante tipo E.M. 9, la flor es de color blanco rosada, grande y muy resistente a heladas. Variedad muy productiva, con altos rendimientos y no susceptible a vejería.

Representa un 60% de la producción de manzanas protegidas de la zona.

2.-VARIEDAD DEL GRUPO RED DELICIOUS

El fruto es de color rojo en la mayor parte de la superficie, dependiendo de las condiciones climáticas, aunque por las condiciones ambientales excelentes de que goza la zona, la coloración generalmente es de un rojo intenso en la mayor parte de su superficie.

La forma del fruto es troncocónica, de maduración a primeros de setiembre, cuando



alcanza los 11° Brix de azúcar, una penetromía de entre 5 y 7 Kg. y un nivel de almidón entre 5 y 7 en la escala del CTIFL-INRA de maduración.

El color de la pulpa es blanco, consistente y jugosa, azucarada con poco contenido en ácidos, de buena calidad gustativa y calibre grande, presentando buenas características de conservación en Atmósfera controlada hasta finales de abril.

El árbol es de porte débil, de rápida entrada en producción, lo que requiere su cultivo en terrenos fértiles y patrones algo más vigorosos que el E.M. 9; la flor es de color blanco-rosado, ligeramente sensible a heladas, en general muy productiva y con rendimientos elevados, mostrando algunos años una ligera vecería.

Representa un 20% de la producción de manzanas protegidas de la zona.

3.- VARIEDAD DEL GRUPO GALA

El fruto es bicolor, es decir que presenta una parte de su superficie de color rojizo y otra parte verde-amarillento. La piel tiene estrías marcadas en su parte coloreada. Su forma es ligeramente troncocónica y de calibre mediano.

El color de la pulpa es blanca, consistente, jugosa, fina y muy crujiente, sabor dulce con un buen equilibrio entre azúcares y ácidos, muy aromática, en general de muy buena calidad gustativa y excelentes características para la conservación en cámara de atmósfera controlada.

La maduración es aproximadamente a mitad de Agosto, empezando la recolección cuando alcanza los 13ª Brix de azúcar (refractometría), la penetromía de entre 6 y 8 kilos y un nivel de almidón entre 5 y 7 en la escala CTIFL-INRA.

El árbol es de porte erguido, vigoroso, de rápida entrada en producción sobre pie enanizante tipo E. M.9. La flor es de color blanco rosada, grande y resistente a heladas. variedad muy productiva, con altos rendimientos, ligeramente susceptible a la vecería.

Representa un 5% de la producción de manzanas protegidas de la zona

4.-VARIEDAD DEL GRUPO GRANNY SMITH

El fruto es de coloración verde intenso en toda su superficie, característico de la variedad. La forma del fruto es ligeramente troncocónica y de calibre grande, regular y uniforme. La pulpa es blanquecina, compacta, consistente y jugosa y un sabor ligeramente ácido. Buen equilibrio azúcares-acidez. Buenas características de conservación en atmósfera controlada.



La maduración es a mediados de octubre, cuando alcanza los 12° Brix (refractometría), una penetración de entre 5 y 7 kilos y un nivel de almidón entre 5 y 7 en la escala CTIFL-INRA de maduración.

El árbol es de porte vigoroso, con un aspecto desmayado característico, de rápida entrada en producción, lo que requiere su cultivo sobre patrones enanizantes del tipo E.M 9. La flor es de color blanco, resistente a heladas, en general muy productiva y con rendimientos elevados.

Representa un 15% de la producción de manzanas protegidas de la zona.

Debido a las características medioambientales de la zona, las manzanas presentan una dureza de 1,5 a 2 Kg., superior a la de los frutos de otras zonas y de estas mismas variedades.

Normas de calidad

Las manzanas tienen que reunir las características de la categoría Extra y I, definidas en la norma de calidad vigente en esta materia.

A. Características mínimas:

- Enteras
- Sanas; se excluyen en todo caso los productos afectados de podredumbre o por alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Prácticamente exentas de plagas,
- Prácticamente exentas de daños debidos a plagas,
- Exentos de humedad exterior anormal,
- Exentos de olores y/o sabores extraños

Deberán haberse recolectado cuidadosamente.

B. Calibre determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial siguiente:

- Categoría extra: 70 mm, las variedades de frutas grandes
60 mm, las restantes variedades.
- Categoría Primera: 65 mm, las variedades de frutos grandes
55 mm, las restantes variedades



C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción se encuentra en los terrenos situados en el extremo nororiental de la Comunidad Autónoma de Catalunya. Comprende todos los términos municipales de las comarcas catalanas de la Selva, el Baix Empordà, l'Alt Empordà, el Gironès y el Pla de l'Estany de la provincia de Girona que el Consejo considere aptos para la producción de manzanas según los criterios que quedarán reflejados por escrito en el Manual de Calidad.

Los municipios que integran por lo tanto esta zona geográfica son los siguientes:

LA SELVA	BAIX EMPORDÀ	ALT EMPORDÀ	GIRONÈS	PLA DE L'ESTANY
Amer, Anglès, Arbúcies, Blanes, Breda, Brunyola, Caldes de Malavella, Celler de Ter, Fogars de Tordera, Hostalric, Lloret de Mar, Maçanet de la Selva, Massanes, Osor, Riells i Viabrea, Riudarenes, Riudellots de la Selva, Sant Feliu de Buixalleu, Sant Hilari Sacalm, Sant Julià del Bonmatí, Coloma de	Albons, Begur, Bellcaire d'Empordà, La Bisbal d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Colomers, Corçà, Cruilles, Monells i Sant Sadurní d'Heura, Foixa, Fontanilles, Forallac, Garrigoles, Gualta, Jafre, Mont-Ras, Palafrugell, Palamós, Palau-Sator, Pals, Parlavà, La Pera, Regencos, Rupia, Sant Feliu de	Agullana, Albanyà, L'Armentera, Avinyonet de Puigventós, Bascara, Biure, Boadella d'Empordà, Borrassa, Cabanelles, Cabanes, Cadaquès, Cantallops, Capmany, Castelló d'Empúries, Cistella, Colera, Darnius, L'Escala, Espollà, El Far d'Empordà, Figueres, Fortia, Garrigàs, Garriguella, La Jonquera, Lladó, Llançà, Llers, Maçanet de Cabrenys, Masarac, Mollet de Peralada, Navata, Ordís, Palau	Aiguaviva, Bescanó, Bordils, Campllong, Canet d'Adri, Cassà de la Selva, Celrà, Cervià de Ter, Flaçà, Fornells de la Selva, Juia, Llagostera, Llambilles, Madremanya, Quart, Salt, Sant Andreu de Salou, Sant Gregori, Sant Joan de Mollet, Sant Jordi	Banyoles, Camós, Cornellà de Terri, Crespia, Esponellà, Fontcoberta, Palol de Revardit, Porqueres, Sant Miquel de Campmajor, Serinyà, Vilademuis



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

Controles y Certificación:

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

Las manzanas proceden de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, son las autorizadas por el Consejo Regulador.

Las manzanas se manipulan en industrias inscritas y bajo el control del órgano encargado del control.

Las manzanas se almacenan en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente han sido inscritas.

Las manzanas se someten a los análisis necesarios que garanticen su calidad.

Solo se envasan y salen al mercado con la garantía de su origen, avalada con la etiqueta numerada del Consejo Regulador, las manzanas que superan todos los controles a lo largo del proceso.

El número de etiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora está en función del producto entregado por el agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto se comercializa.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

Las manzanas de las variedades autorizadas se cultivan en plantaciones inscritas.

La recolección se realiza cuando el estado de madurez del fruto es el adecuado, con el mayor cuidado y rapidez posible, para conseguir una mejor conservación y calidad.

Una vez recolectadas las manzanas son transportadas a las industrias de acondicionamiento y envasado en las que se someten a los siguientes procesos:

- Clasificación: Para tener partidas homogéneas que en cada época del año respondan a las demandas del mercado.
 - Conservación: Según la época de comercialización y las exigencias de cada destino, la conservación se hace de diferente manera:
 - Cámaras de Atmósfera normal: Para las manzanas que se consumirán antes de Navidad.
- Se suelen guardar las manzanas maduras y las de plantaciones jóvenes que no permiten



una larga conservación, pues el mercado pide para esta época del año una fruta madura.

- Cámaras de Atmósfera controlada: Para las manzanas que se consumirán en invierno.
- Cámaras de ultra bajo volumen (ULO): Para manzanas que se consumirán en primavera.

En esta época el consumidor quiere una fruta más verde.

- Envasado: colocación de la fruta por capas en envases autorizados.
- Control de calidad extrínseca: Operación encaminada a garantizar que los envases estén correctos en cuanto a peso, materias extrañas, manzanas con defectos y que cumplen con las tolerancias señaladas en la normativa correspondiente.
- Etiquetado: colocación de etiquetas en el envase

El Consejo Regulador certifica las manzanas envasadas y entrega las contraetiquetas numeradas, una vez que han superado todos los controles a lo largo del procedimiento de producción y acondicionamiento.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO:

a) Histórico:

Las manzanas, junto con otras frutas y hortalizas, fueron cultivos tradicionales en las comarcas de Girona desde tiempos inmemoriales, si bien en sus inicios estaban destinadas al autoconsumo. No había campo o prado sin manzanos.

Seguramente, el primer documento que nos demuestra la existencia del manzano lo tenemos en la comarca de Selva y se trata de un escudo de la familia Massaneda del 1300, donde un manzano ocupa la parte central. El nombre de Massaneda puede ser una transformación del primitivo "*Manzaneda*" (manzano).

A finales del siglo XVIII, Francisco de Zamora, hijo de Castilla la Nueva, que ejerció en Barcelona el cargo de "*Alcalde del crimen de la Audiencia Real*", escribió su "*Diario de los viajes hechos en Cataluña*", donde cuenta detalladamente todo lo que vio en su caminar por las tierras catalanas. De la lectura detallada del libro podemos constatar la existencia de manzanos en varios pueblos de las comarcas gerundenses. Así, en su paso por la Plana de Bas, situada a pocos kilómetros de Olot, escribe que "*en esta Plana empiezan ya a haber plantíos de manzanos*".

De Sant Hilari Sacalm, un pueblo de la comarca de la Selva, escribe Zamora: "*Es un pueblo con más de 2000 almas, que viven principalmente de cortar la madera de todos*



estos montes. Nacen 90 criaturas cada año. Es país muy fecundo y el vicario nos dijo que se atribuía al uso de las manzanas (...) Las mujeres hilan. Hay dos fábricas de hacer cossiois, que venden en Barcelona. Cogen manzanas y ciruelas y riegan con las muchas fuentes que hay en el término municipal. Hacen orejones de las manzanas”.

Sin movernos de la comarca de la Selva, el ilustre viajante nos habla de la casa de un labrador conocido por Benet y Soler de Montsolís, un pequeño pueblo muy cercano a Arbúcies: *“Los manzanos abundan en esta heredad de calidades exquisitas y variadas, siendo las más famosas las que se llaman del ciri. Los plantan bordes en medio de los prados y otras tierras incultas, injiriéndolos después de buenas cualidades, siendo tan excelentes sin cultivo alguno”.* Y añade: *“Antes de salir del Soler vimos esta gran casa, y como más singular notamos las especies de manzanas que vimos en su cámara, distintas absolutamente entre sí, como se conocían en los mismos montones que estaba el uno al lado del otro, a saber: camuesas de cinco especies, pomas, marnellot, reinetas, gabachas, cunías, de niu de garza, ripollas, gayetanas, puniques, paredisas, besarullas, muscatel fort, muscatel tendre, de Sant Jaume, de San Llebres, glasadas, del siri gabach, de la serra, bermellas, prosas, camues, bermell pirolas, bordempell, Deu nidona”.*

Hablando del mercado de Santa Coloma de Farners, la capital de la comarca de la Selva, que tenía lugar cada lunes, dice: *“Se vende mucho piñón y manzanas para Mahón, Valencia, Cartagena, Cádiz y otras partes”.*

Podemos hablar, sin duda, de una auténtica cultura de la manzana, ya que esta fruta tenía una importancia enorme en la economía del manso y en la dieta de sus habitantes y animales. La diversidad de especies de manzana (ácidas, dulces, tempranas, tardías) junto con las variadas técnicas de conservación (confituras, compotas, esparcidas en el suelo, secadas al horno...) permitía una oferta sostenida y variada. Había grandes extensiones de campos de manzanos en los valles de Arbúcies, Riells y Sant Feliu de Buixalleu, así como en el valle del río la Tordera.

Tal era la importancia de las manzanas en la vida común de los habitantes de las comarcas de Girona que nos han dejado tradiciones y anécdotas que han llegado hasta nuestros días. En Santa Cristina d’Aro, en el Baix Empordà y en otros lugares, los jóvenes tenían que comer en la noche de San Juan, solsticio de verano, una manzana de cada árbol que encontraban, ya que existía la creencia que la manzana fue el primer alimento de nuestros primeros padres y que los manzanos del Paraíso que Adán y Eva tocaron y probaron permanecieron sagrados y sus esquejes se esparcieron por todo el mundo; por



este motivo, quien en aquella noche come sus frutos tiene salud y dicha asegurada durante toda la vida. Asimismo, las manzanas se han utilizado para otros fines como el de rechazar a las brujas. Así, en la Cerdanya, otra de las comarcas gerundenses, había la costumbre de colgar en la puerta de las casas pomos de cinco manzanas, convencidos sus habitantes que atraían las brujas y que las hacían desaparecer. Cuando caía una manzana por efecto del viento o por lo que fuera, suponían que era la señal de que había muerto una bruja atraída por la manzana. Inmediatamente quemaban la fruta para que nadie la comiera, ya que la persona que probara esta fruta podía quedar embrujada.

La importancia de las manzanas en nuestra cultura gerundense puede asimismo demostrarse a través de las muchas canciones populares que tienen esta fruta en sus textos.

A finales del siglo pasado, el historiador José Pella y Forgas, en su *"Historia del Ampurdán"* habla del pueblo vecino de Torroella de Montgrí, Ullà (donde precisamente hay actualmente la Cooperativa Costa Brava) y dice: *"Allí en Oliano (Ullà) huertas numerosas y campos cubiertos de manzanos (Pomíferos)"*.

En el libro de la Fiesta Mayor de Torroella de Montgrí, en la comarca del Baix Empordà, del año 1934, Josep Viladevall escribe un artículo sobre *"Torroella agrícola"*, donde se describe en forma algo poética la cosecha de varias variedades de frutas. Después de hacer referencia a los albaricoques, ciruelas, fresas y melocotones, habla de las manzanas: *"Hacia el otoño salen las manzanas de varias variedades, entre las cuales sobresale la del "ciri". Estas manzanas, fuera de la provincia de Girona, son poco conocidas, pero que por su presencia y buen gusto hace que sean de condiciones inmejorables"*.

Sin movernos de Torroella de Montgrí, a finales de 1935 y a comienzos de 1936 se dieron unas conferencias sobre agricultura, organizadas por la Caixa de Pensions per a la Vellesa i d'Estalvis y que en 1936 fueron publicadas bajo el título de *"Set lliçons d'agricultura"* (Siete lecciones de agricultura) por la Obra Agrícola de la misma Caixa. En ellas se explican las condiciones de los terrenos y las plantaciones más adecuadas en cada lugar. Ramon Sala i Roqueta, uno de los conferenciantes, habla de la situación de la producción frutera y sobre los manzanos dice: *"De la especie manzano, las variedades son: "Camosa, Manyaga y del Ciri. Además de estas variedades que están ya establecidas para toda Catalunya, se ensayan con intensidad las siguientes de producción extranjera: Reineta daurada canadà, Calvilla blanca, Rome Beauty, Delicious, Stayman's Winesap, Jonathan y otras, las cuales, todas, dan resultados esperanzadores"*.



A finales de los años 30, en esta comarca del Baix Empordà, y concretamente en Torroella de Montgrí, comenzó la producción industrial de manzanas, básicamente a través de un agricultor con visión de futuro, Juan Mercader Marca. En una entrevista en el diario "Los Sitios de Gerona", con motivo de la concesión a este prohombre torroellense de la "Poma d'Or" (manzana de oro) y Placa del Ayuntamiento de Girona, él mismo contaba: *"Me inicié en la fruticultura en el año 1936. En 1943 presenté la primera manzana en una exposición que se celebró en la Rambla de Girona. Una sola manzana, pero que dio mucho que hablar, como si fuera la del Paraíso"*. Y más adelante añade: *"Con un carro íbamos a Palafrugell a vender manzanas y sacábamos por ellas 50 pesetas. En aquellos tiempos calculé que si con unos árboles solitarios se podía ganar esta cantidad, organizándolo se multiplicaría enormemente"*. Y así, el señor Mercader producía ya a principios de los años 40 unos quinientos mil kilos de manzanas al año.

La Caixa de Pensions concedía el "Premio Moragas 1948" a Juan Mercader Marca y a su finca "La Resclosa" por el siguiente motivo, entre otros: *"Que rompiendo los moldes tradicionales de la escasa fruticultura que existía en la comarca, supo plantear en la forma debida la producción frutal en el Bajo Ampurdán. Fue el primero en abandonar el tipo de cultivo a pequeña escala, que todavía subsiste, realizado pensando en un pequeño número de frutales de todas las clases y especies que permiten al propio fruticultor vender directamente en el mercado fruta variada durante la mayor parte del año, y tal como se les había aconsejado con motivo del Cursillo organizado por la Obra Social Agrícola en 1936, enfocó la producción frutal de un modo racional basándose en plantaciones regulares de pocas especies y variedades, las más adaptadas, con objeto de poder concentrar mejor en ellas el esmero y el cuidado. Por sus primitivos cauces la producción de fruta del Bajo Ampurdán jamás hubiera llegado a constituir un elemento importante dentro de la economía agrícola de la comarca y en cambio, gracias a las excelentes condiciones naturales de la comarca, el nuevo camino emprendido puede llevarle a una fuente insospechada de riqueza"*.

También recibieron el "Premio Moragas 1948" las fincas "Camp de Vilosa", de Vicente García, y "El Masnou", de Isidro Pujadas, ambos residentes en Torroella de Mongrí. El primero, según el fallo del jurado, *"se trata de una plantación de manzanos situada en el término de Ullà, que junto con otras parcelas cercanas, en período de plantación, representa una extensión total aproximada de poco más de 2 hectáreas de frutales"*, mientras que "El Masnou" *"se trata de una plantación de frutales de análoga extensión a la anterior"*.



A partir de los años 60 las plantaciones intensivas de manzanos crecieron vertiginosamente en las comarcas del Empordà y La Selva, utilizando métodos franceses. Las variedades predominantes en aquel momento fueron la Golden Delicious, la Starking, la Red Delicious y la Royal Red, entre otras.

Miquel Massaneda, descendiente de los "Manzaneda" de antaño, residente en Santa Coloma de Farners, comarca de la Selva, cuenta el crecimiento productivo de manzanas, que iban destinadas a los mercados del Born, de Barcelona, y a los de Vic y Girona. Hasta los años 50 los árboles eran altísimos y algunos llegaron a alcanzar los 100 años de edad. Para recoger las manzanas hacían falta grandes escaleras y aún así muchas veces había que recurrir a unas pértigas para llegar a lo más alto. Ya en esta época, un gran propietario podía obtener una producción de 100 a 150 toneladas y en toda la comarca, según cuenta Emili Garolera, de Arbúcies, se llegó a recoger entre 5.000 y 6.000 toneladas. En los años 40 y 50 se utilizaban los caballos para el transporte de la mercancía del campo a la casa de payés.

El prolífico escritor ampurdanés Josep Pla habló también en su momento de la importancia que tenía el cultivo del manzano en la comarca con estas palabras: *"En el último tramo del Ter, en el Empordà Petit -que aún se inunda fatídicamente-, se han plantado muchos árboles frutales. Sobre todo manzanos. Los manzanos han dado buenos frutos (...) Así hemos llegado a la situación presente, que se caracteriza, en invierno, por una fabulosa cantidad de fruta: de manzanas (generalmente del país) y de naranjas...".* Comentando precisamente estos textos de Josep Pla, el gastrónomo gerundense Jaume Fàbrega escribía en el programa de la "Garoinada" (Jornadas Gastronómicas de Palafrugell) de 1997: *"Pla pudo ser un espectador privilegiado del inicio de estos cultivos, ahora tan importantes en el Empordà. Unos cultivos que dan ya variedades espléndidas, aptas para comer en crudo, para cocer o hacer postres variados (...) Cabe recordar, precisamente, que en la cocina tradicional de esta zona, la fruta más apreciada para los postres ha sido la manzana en su presentación tradicional -y que hemos podido documentar, como mínimo, desde el siglo XVIII- como son las "pomes cuites" (manzanas cocidas), las "pomes farcides" (manzanas rellenas) -un plato especial de Fiesta Mayor-, las "pomes amb tap" (manzanas con tapón), las "pomes al caliu" (manzanas al rescoldo) o la deliciosa "botifarra dolça amb poma" (butifarra dulce con manzana)".*

En un estudio realizado el año 1990 por las especialistas Dolors Roset y Roser Vidal sobre la evolución de la agricultura en el Baix Ter desde 1971 a 1989, llegaron a la



conclusión de que la fruta con mayor implantación era la manzana, seguida del melocotón y de la pera. Los municipios con más hectáreas dedicadas a los manzanos son Torroella de Montgrí, La Tallada y L'Escala.

Fue en el año 1962 cuando se creó la Cooperativa Frutícola Costa Brava, en el Baix Empordà, en 1965 otra cooperativa, Girona Fruits, abrió sus puertas en Bordils, comarca del Gironès, al mismo tiempo que lo hacía Friselva, una sociedad anónima ubicada en la comarca de la Selva, y en 1972 entraba en funcionamiento la Central Frutícola Empordà, en Sant Pere Pescador, comarca del Alt Empordà, destinadas básicamente a la comercialización de las manzanas al tiempo que ofrecían a los socios la dirección técnica. Las cooperativas han estado siempre en la vanguardia del sector y han representado un estímulo indispensable para los productores de manzanas.

En la prestigiosa *"Revista de Girona"*, número 145, del mes de marzo de 1991, se habla del *"Pomarium"* en la región Montseny-Guillerics, un esfuerzo patrocinado por el Ayuntamiento de Arbúcies para conservar las muchísimas variedades de manzanos que existían en la región y que, por motivos de rentabilidad, han ido desapareciendo para dar paso a otras variedades procedentes de países de Europa y de más allá. Una prueba más de la importancia que esta fruta ha tenido en nuestros lares a través de los siglos.

En el año 1996 las cooperativas Costa Brava, de Ullà, y Girona Fruits, de Bordils, iniciaron la comercialización de manzanas de producción integrada, una fruta cultivada siguiendo un proceso que reduce al mínimo el uso de elementos externos, especialmente pesticidas y abonos químicos. Esta *"Manzana de Girona"* o *"Poma de Girona"* se introdujo en el mercado con el añadido de *"Manzana de producción integrada"*. Las dos cooperativas gerundenses produjeron durante este año más de cinco millones de kilos de manzanas, de los que el 25% se comercializó bajo esta denominación en la cooperativa Costa Brava y el 40% en la cooperativa Girona Fruits. El 78% de la producción integrada de fruta catalana se recogió en 1996 en las comarcas de Girona. Los controles de calidad que se realizan a los productos que llevan este distintivo proceden, por una parte, de la propia denominación, que dispone de distintas técnicas en cada una de las entidades productoras y, por otra parte, y dado el elevado índice de producción integrada que se da en las comarcas frutícolas de Girona, el Consejo Regulador de la Producción Integrada, a través de la Administración, realiza también sus inspecciones en esta fruta.

En el imparable crecimiento que la *"Poma de Girona"* ha experimentado, tanto en cantidad como en calidad, en los últimos años, ha jugado sin duda un papel importantísimo



la Fundación Mas Badia, situada en la comarca del Baix Empordà, que ha llevado a cabo interesantes estudios para mejorar la producción de manzanas.

En el año 1996 las comarcas gerundenses producían 70.000 toneladas de manzanas, 12.000 de las cuales eran transformadas en zumo natural.

En 1997, según datos publicadas por Mercabarna, entre un 15% y un 17% de las manzanas que se vendían en este mercado procedían de Girona. En este mismo año, la "Poma de Girona" se comercializaba mayoritariamente en Catalunya, en las Illes Balears, en el resto del Estado Español, sobre todo en la cordillera cantábrica, y en algunos países del norte y el centro y este de Europa.

Los documentos aportados creemos que son muy significativos, teniendo en cuenta que resulta difícil en épocas anteriores al siglo XX encontrar escrito aquello que se transmitía de padres a hijos. Lo cierto es que, según sabemos por tradición oral, no existía manzo en las comarcas de Girona que no tuviera sus manzanos cultivados en medio de los prados o en los alrededores de los campos de labranza.

Bibliografía

Diario de los viajes hechos en Cataluña, de FRANCISCO DE ZAMORA. Editorial Curial, documentos de cultura.

Historia del Ampurdán, Estudio de la civilización en las comarcas del noreste de Cataluña, de JOSÉ PELLA Y FORGAS.

Obres completes, de JOSEP PLA. Editorial Destino.

Set lliçons d'Agricultura, publicación editada por la Obra Agrícola de la Caixa de Pensions per a la Vellesa i l'Estalvi.

Gran Enciclopedia Catalana, editada por la Fundació Gran Enciclopèdia Catalana. *Geografia General de Catalunya*, editada por la Fundació Gran Enciclopèdia Catalana.

Llibre de la Festa Major, editado una vez al año por el Ayuntamiento de Torroella de Montgrí.

Evolució de l'agricultura al Baix Ter. Fruticultura. Evolució i situació actual, de DOLORS ROSET y ROSER VIDAL. Trabajo premiado por el Consorci de la Costa Brava en la edición de 1990 de los Premis Recerca.

Guies de El Punt, de JOSEP COLLELLDEMONT.

Diario El Punt.

Diari de Girona.



Archivo del Museu Etnològic del Montseny, Arbúcies.

Archivo municipal de Torroella de Montgrí.

b) Natural:

- Orografía:

En las comarcas de Girona hay una gran variedad de relieve. Desde los Pirineos más Orientales de Cataluña hasta adentrarse en el mar Mediterráneo, con sus diferentes sierras, entre las que destacan la Cordillera Transversal (al Oeste), la Cordillera Prelitoral (al Sur-Oeste), y más al Sur, cercana a la costa, la Cordillera Litoral Catalana, hay una unidad de relieve continua.

Por otra parte, en el interior, encontramos la Depresión Central Catalana, mientras que la Depresión Prelitoral ocupa buena parte del territorio de las comarcas del Gironès y de la Selva.

La llanura del Empordà es una unidad de relieve clara de las comarcas de Girona y se encuentra en la parte litoral del Alt Empordà y del Baix Empordà. En dicha llanura, los materiales neogénicos suelen dejar al descubierto la base eocénica, característica por los afloramientos de calcáreas, numulíticas, recubiertas en buena parte por materiales pliocénicos y cuaternarios.

Más al sur encontramos la Depresión de la Selva, donde las terrazas fluviales, cuaternarias, recubren los depósitos pliocénicos dejados por aguas superficiales, de carácter lacustre.

En las comarcas del Norte los materiales que más abundan son margas, areniscas y pudingas.

- Suelo:

Los suelos de la zona de producción son suelos desarrollados sobre materiales aportados por los ríos, dando lugar a una topografía plana con baja erosión. Son suelos profundos, de textura mediana o moderadamente gruesa, bien drenados, con un contenido en carbonatos del 10-25%, pH entre 8.1-8.5; de reacción básica, si bien en el sur de la zona, puede encontrarse suelos sin carbonatos y de reacción neutra.

El contenido de materia orgánica en el horizonte superficial del suelo es aproximadamente del 2-2,5% y el hecho de cultivar con hierba aumenta la transitabilidad de los campos, al tiempo que disminuye la degradación de la estructura del suelo y facilita la infiltración del agua. La mayoría de los suelos están libres de sales.



- **Clima:**

El clima es mediterráneo con temperaturas suaves y frescas y con contrastes muy marcados entre el día y la noche que acompañados de una humedad relativa y una insolación elevada durante el final del verano permiten que la fruta coja una buena coloración y alto contenido en azúcares.

Se pueden concretar dos zonas diferenciadas: zona costera y zona interior. La primera zona, cercana al mar, con vientos fuertes del norte (tramontana), es una zona ligeramente más primeriza en la producción debido a que los inviernos son menos fríos y son pocos los días de heladas. La segunda zona (Gironès, Selva, Pla de l'estany), situada mas en el interior está sometida a un clima mas frío en invierno y no son extrañas las temperaturas por debajo los cero grados durante muchos días además de una elevada humedad.

La pluviometría media de Gerona, cercana a los 700 mm/año, y sobre todo su reparto en máximas muy notables en abril-mayo y octubre-noviembre no permiten un cultivo en secano por lo que el cultivo se hace en zona de regadío.

Este conjunto de factores proporciona a las manzanas de Girona unas características de sabor y dureza muy marcadas, apreciadas y reconocidas por el consumidor.

c) Condiciones de cultivo:

- Marcos de Plantación:

Marco de plantación: Los marcos de plantación vienen definidos de modo que la competencia entre árboles vecinos permita reducir el vigor y obtener árboles de pequeño tamaño (altura inferior a 2,5 m) y al mismo tiempo que no sean necesarias podas excesivas para mantener el volumen.

Distancia entre árboles: En función del sistema de formación adoptado, el vigor de la variedad y el pie, los árboles se distancian entre 1 y 1,80 m, distancia que asegura que cada árbol dispone de suficiente espacio durante toda su vida productiva.

Distancia entre filas: de 3,5 a 4 m según la variedad para permitir el paso de la diferente maquinaria utilizada y una buena iluminación de las partes bajas de los árboles de las hileras contiguas.

Orientación de las filas: se orientan de norte a sur para lograr que la iluminación de las



hojas y los frutos sea homogénea y conseguir así manzanas de maduración y coloración uniforme.

Densidad de plantación: plantaciones intensivas de alta densidad (2000-3000 plantas por Ha) que favorezcan una rápida entrada en producción.

- **Laboreo, Poda y Recolección:**

Laboreo: Al tratarse de plantaciones de regadío, una vez establecida la plantación no se realiza laboreo del suelo. En las calles de las plantaciones se mantienen cubiertas vegetales de flora espontánea o sembrada que se siegan regularmente dejando los restos de las mismas hileras para incrementar la materia orgánica. En las zonas de goteo de los árboles se aplican herbicidas de contacto.

Poda: El sistema de formación comúnmente utilizado es el de eje central. Este sistema se consigue mediante plafones ramificados en vivero que presenten el eje principal bien desarrollado y ramas horizontales abundantes. En los años consecutivos en función del hábito de fructificación de la variedad se realizan ligeras intervenciones de poda que aseguren un buen equilibrio entre el vigor del árbol y su carga productiva. La poda de producción se realiza dejando los órganos de fructificación de mejor calidad como son las lamburdas y las brindillas coronadas y eliminando los órganos mas viejos que disminuyen la calidad del producto. La conducción y poda de los árboles se realiza de manera que se permite la suficiente penetración de luz y de los productos de defensa sanitaria.

Se realiza un sistema de aclareo selectivo de esta fruta y dejar así el número de frutos óptimo en cada árbol (100-200 frutos por árbol) y eliminar los de peor calidad.

Recolección: se sitúa desde mediados de Agosto para las variedades de tipo Gala; durante el mes de Septiembre para las variedades Golden y Red Delicious; y mediados/finales de Octubre para la variedad Granny Smith. De todas formas la recogida se determina siempre según los parámetros de recogida establecidos: Penetromía, Índice Refractométrico (°Brix) e índice de regresión del almidón que pueden variar las fechas de recogida de un año para otro.



Parámetros de maduración para la recolección por variedades:

VARIEDAD	GOLDEN	RED DELICIOUS	GALA	GRANNY SMITH
PARÁMETROS				
°Brix de azúcar	Min 12	Min 11	Min 13	Min 12
Penetromía(Kg.)	Entre 5 y 7	Entre 5 y 7	Entre 6 y 8	Entre 5 y 7
Almidón (*)	Entre 5 y 7	Entre 5 y 7	Entre 5 y 7	Entre 5 y 7
Recolección	primeros setiembre	primeros setiembre	mitad agosto	mitad octubre

(*) Se adjunta al final del expediente escala publicada por CTIFL, usada en el sector como referencia para el análisis del almidón.

- Tipo de Cultivo:

El cultivo se practica de acuerdo con las normas de la producción integrada para manzanas.

Estas normas regulan entre otros los siguientes aspectos:

1. Material vegetal:

-1.1 elección: se escogen las variedades y portainjertos mas adecuados a la zona de cultivo para conseguir una fruta de calidad con las mínimas intervenciones posibles

-1.2 certificación: En las nuevas plantaciones deberá utilizarse material vegetal certificado por la Sección de Semillas y Planteles del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca o de otros organismos oficiales reconocidos.

2. Establecimiento y manejo de la plantación:

2.1 Suelos y sistema de plantación: una vez examinado el perfil del suelo se procederá a la plantación de tal forma que se minimice la erosión.

2.2 Conducción del árbol: el árbol debe ser conducido y podado de forma que se consiga una plantación uniforme. No se admitirán fitoreguladores de síntesis para regular el crecimiento del árbol. 2.3 Manejo del fruto: Para obtener un fruto de calidad hay que realizar aclareo. Sólo están permitidos unos fitoreguladores de aclareo especificados en una norma interna. No se permiten los productos de síntesis mejoradores del color o agentes de maduración.

2.4 Fertilización: Se realiza un plan de abonado, que siempre será de las aportaciones mínimas necesarias, según los resultados de análisis de los suelos, análisis foliares, análisis del agua de riego, rendimientos, edad de la plantación, calidad del fruto, examen visual y manejo de la plantación. El máximo de aportaciones nitrogenadas de 80UF/ha y año.



- 2.5 Manejo de la cobertura vegetal del suelo: Las entrehileras deberán estar cubiertas de hierba, bien sea de flora espontánea o bien sembrada.
- 2.6 Riego: El agua para el riego se utilizará con criterios de máxima eficiencia
- 2.7 Control de enfermedades y plagas: Los métodos de lucha natural, cultural, biológica, genética y biotecnológica serán prioritarios en la lucha química. En el caso que sean necesarios los productos de defensa sanitaria se podrán utilizar solamente los especificados en una normativa interna.
- 2.8 Conservación del entorno de la plantación.

3. Cosecha: La cosecha se realizará en el momento adecuado para cada variedad de acuerdo con los índices de penetrometría y refractometría especificados en una normativa interna.

4. Postcosecha: No están permitidos los tratamientos postcosecha para la fruta que se comercializará antes del mes de enero. Para la fruta destinada a una conservación más larga se permitirá el uso de productos especificados en la norma técnica para la Denominación Genérica Producción Integrada de fruta de pepita.

5. Todas las explotaciones tendrán un registro de las operaciones que se realizan en cada parcela: cuaderno de explotación y todas las operaciones que se realicen en el proceso de conservación se registrarán en el cuaderno de conservación.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL:

Nombre: CALITAX

Dirección: Tuset, 10. 08006 - Barcelona

Teléfono: 93 217.27.03

La empresa CALITAX cumple con la norma EN 45011 para manzanas.

H) ETIQUETADO:

Las etiquetas serán numeradas y expedidas por el Consejo Regulador y se colocarán en la industria inscrita, siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas. Adjuntamos los modelos y etiquetas numeradas.

Figurará obligatoriamente en estas: Indicación Geográfica Protegida "Manzana de Girona" o "Poma de Girona" numeradas, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.



I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970
- 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 los productos agroalimentarios
- Real Decreto 1643/99 de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de origen y de las Indicaciones geográficas protegidas



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD Y
RELACIONES INTERPROFESIONALES Y
CONTRACTUALES

**ETIQUETAS NUMERADAS Y LOGOTIPO
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "MANZANA DE GIRONA" o "POMA DE
GIRONA"**

