

Manzana Reineta del BIERZO

Por: Víctor Marcelo Gabella*, Pablo Pastrana Santamarta*, Jesús Pérez Espín ** y M^a Francisca Sánchez Hernández***

Desde los primeros trabajos iniciados en el año 1993 encaminados a mejorar y proteger una calidad que ya se reconocía como elevada, hasta la actualidad, en que se está en el plazo de alegaciones previo a su publicación definitiva en el diario oficial de las comunidades europeas para completar todos los tramites e obtención y puesta en funcionamiento de la denominación de origen protegida "Manzana Reineta del Bierzo", se ha realizado un largo camino. siempre con un objetivo claro y una apuesta fuerte por la calidad del producto.

INTRODUCCION

En el mundo en que nos encontramos cada día es más frecuente encontrar en nuestros mercados productos de países a veces muy lejanos pero no por eso menos competitivos. Con la llamada economía globalizada cada vez es más habitual toparnos con que los productos que hasta hace unos años eran españoles o europeos ahora sean de los lugares más insospechados del planeta. Son productos totalmente estandarizados, que cumplen todos los requisitos que pide el mercado y que compiten con nuestros propios productos, saliendo casi siempre perjudicadas nuestras producciones por las limitaciones que nos imponen las propias estructuras productivas (minifundio, exceso de población, falta de profesionalidad,...)

Como en todas las contiendas en que cada uno echa mano de los medios de defensa que tiene a mano, una de las herramientas que se está mostrando muy acertada para competir con éxito, es la diferenciación de los productos por su calidad ligada a su zona de proce-

dencia. De esta forma es como han surgido las denominaciones de origen de los distintos productos en España.

LA COMARCA DEL BIERZO

En el noroeste de la provincia de León se encuentra la comarca del Bierzo, con una extensión de 2.903 Km² que representa el 18,7 % de la superficie provincial. La comarca está constituida por una fosa tectónica enmarcada por un cinturón montañoso, contando con un 45 % de su extensión situada por debajo de los 750 m de altitud.

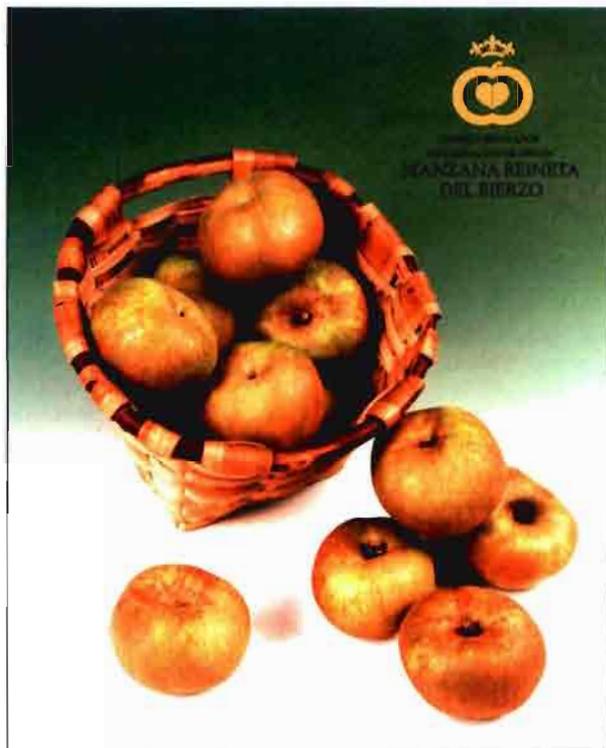
El cultivo de los frutales se inició en El Bierzo de forma intensiva en los años 60 coincidiendo con la creación del sistema de regadíos del Bierzo Bajo formados por el embalse de Bárcena y los respectivos canales de distribución. La creación de regadíos supuso la transformación de terrenos dedicados hasta la fecha a cultivos de cereal y viñedo e incluso de zonas de monte bajo en plantaciones frutales llevando consigo modificaciones estructurales y poblacionales importantes, llegándose a crear-se determinados pueblos de coloniza-

ción junto a las plantaciones frutícolas.

La combinación de los factores geomorfológicos (latitud, altitud, orografía) y climáticos (temperatura, pluviometría, humedad y radiación solar) da como resultado que la producción frutícola de la zona sea de una gran calidad, reconocida desde siempre y ratificada con la obtención de la medalla de oro en 1.974 en la feria de Lérida, que es la feria más importante de España en lo referido a frutas de pepita.

LA MANZANA REINETA

De la fruta producida en la comarca destaca entre todas la manzana Reineta y en concreto las variedades Reineta Blanca y Reineta Gris o parda. Las características peculiares de la comarca hacen que las manzanas Reinetas producidas en esta comarca posean una gran dureza muy superior a cualquier



(*) Ingenieros Agrónomos. Universidad de León.
(**) Director Técnico Consejo Regulador de la Manzana reineta del Bierzo
(***) Becaria. Universidad de León.

variedad del tipo reineta producida en otras zonas españolas y un equilibrio entre acidez y dulzor muy característico. Estas características son percibidas fácilmente cuando las manzanas son consumidas en fresco, siendo también muy apreciadas cuando se consumen asadas o se utilizan como ingrediente en repostería.

Las categorías amparadas por la denominación de Origen son las clasificadas como "Extra" y "I", según lo establecido en el Reglamento CE 920/89, relativo a la calidad de las manzanas destinadas a consumo en fresco.

A fecha de hoy se hallan inscritas en la Denominación 240 ha, que corresponde a un número de 210 productores y de 8 centrales frutícolas. La producción de la manzana reineta en la Comarca Berciana en el año 1.999 alcanzó los 8,5 millones de kilos siendo sus destinos principales los mercados del País Vasco, Galicia, Asturias, Santander, Madrid y Castilla y León.

Las características organolépticas diferenciales que presentan las variedades de reineta blanca y reineta par-da se resumen en el cuadro 1:

Cuadro 1.- Características organolépticas diferenciales de la manzana reineta del Bierzo.

LA DENOMINACION DE ORIGEN

El incremento lineal en el número de plantaciones existente desde los años 60 hasta mediados de los 90 fue sufriendo una ralentización, provocado por una parte por la terribles heladas sufridas en los años 94 y 95 y por otra por el cambio sufrido por los mercados de frutas y hortalizas unido al descenso de los hábitos de consumo de fruta fresca por parte de los consumidores.

Desde el sector frutícola Berciano, teniendo en cuenta la evolución del sector y viendo la necesidad de adaptarse a los nuevos tiempos, a la vista de las especiales condiciones de la variedad Reineta, se comenzó a promover la idea de abrir vías de futuro a través de producciones de calidad diferenciadas. Buscando por un lado mejorar la calidad del producto y por otro preservar dicha calidad y el origen de la fruta del Bierzo frente a la de otras zonas.

En el año 1.993 se llevaron a cabo los primeros contactos con las administraciones públicas, desembocando en la creación en enero de 1.996 de la Asociación Promotora Pro Denominación de Origen de la Manzana Reineta del

Bierzo con el objetivo de obtener un reconocimiento de la calidad para la Manzana Reineta del Bierzo y a la vez de impulsar el sector en cuanto a medidas estructurales de producción, comercialización, promoción y defensa de la calidad.

A comienzos del año 1.997 se elaboró un plan a tres años con el objetivo de obtener la Denominación de Origen. Dicho Plan se inició con la presentación de la solicitud en La Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León por parte de la Asociación Promotora incluyendo un estudio socioeconómico y técnico de la Manzana Reineta y del Bierzo

Siguiendo las pautas del Reglamento CE 2081/92, en el mes de junio de 1.998 se constituyó el Consejo Regulador Provisional cuyo objetivo era el de elaborar la propuesta de Reglamento y Manual de Calidad de la Denominación de Origen. Dicho Reglamento fue publicado en el Boletín Oficial de Castilla y León en diciembre de 1.999 y ratificado por el M.A.P.A. en el B.O.E. en enero de 2.001.

En el presente año se ha obtenido el reconocimiento por parte de la Comisión Europea y ha sido publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea con fecha 16 de marzo de 2.001, encontrándose en la actualidad, en el periodo de alegaciones previo a su publicación definitiva en el D.O.C.E. y ser inscrito en el Registro de Marcas de Garantía re-

lativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las Denominaciones de Origen y de los productos agrícolas y alimenticios.

CONCLUSIONES

Según lo expuesto la comarca del Bierzo en general y los fruticultores Bercianos en particular, desde hace varios años han realizado una apuesta fuerte por mantener, mejorar y dar a conocer la calidad de su producto estrella que es la manzana Reineta. El órgano encargado de certificar y controlar el origen de las manzanas es el Consejo Regulador, para que en todo momento se cumplan los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones de la Denominación de Origen. Este Consejo se encarga de entregar a las empresas comercializadoras etiquetas numeradas que se acompañaran a los envases con el único objetivo de que sólo se envasen y salgan al mercado las manzanas que superen todos los controles de calidad.

De igual forma, con el afán de superación y de satisfacer las nuevas tendencias de los mercados actuales hacia productos elaborados, mejorar la calidad y de buscar nuevas salidas a la fruta se han firmado convenios de investigación con la Universidad de León en los que actualmente se está trabajando, entre los que destaca la producción de manzana Reineta asada.

Cuadro 1.- Características organolépticas diferenciales de la manzana reineta del Bierzo.

Olor y aromas	Intensidad media, mezcla de olores y aromas nasales y retronasales a ácido, hierba, manzana madura y vainilla característicos.
Crocancia	Son manzanas crocantes o muy crocantes
Jugosidad	Alta
Harinosidad	Baja
Dulzor	Son manzanas dulces o muy dulces
Acidez	Son manzanas ácidas o muy ácidas
Sabor global	Elevado, intenso y equilibrado en cuanto acidez y dulzor
Roña o herrumbre superficial	Típica (russeting) en la mayor parte de la superficie del fruto
Color de fondo: - Reineta Blanca - Reineta gris	Verde oscuro Verde grisáceo