



C/2026/403

21.1.2026

**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15,
paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2026/403)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Pera del Bierzo»

PDO-ES-03369 — 11.11.2024

1. Nome del prodotto

«Pera del Bierzo»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Spagna

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0808 – Mele, pere e cotogne, fresche

0808 30 – Pere

0808 30 90 – Altre

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

Il prodotto protetto è il frutto della specie *Pyrus communis* L., derivante dalla varietà Conference, destinato ad essere consumato fresco.

I frutti di questa varietà presentano le seguenti caratteristiche:

— Aspetto generale: i frutti sono interi, presentano un aspetto piriforme allungato, sono muniti di peduncolo e sono puliti, privi di sostanze estranee visibili ed esenti da umidità, odore o sapore estranei; sono inoltre privi di parassiti e di danni provocati da parassiti.

— Colore: verde chiaro intenso, con riflessi bruni e giallastri e rugginosità abbondante.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Calibro: grande, minimo 60 mm
- Durezza: compresa tra 11 e 15,5 libbre misurate con un pistone di 8 mm.
- Solidi solubili: tenore di zuccheri pari o superiore a 12,5 °Brix o a 115 g/l.
- Caratteristiche organolettiche: odore primario del frutto intero alla base più delicata, a forma di coppa, elevato grado di succulenza al taglio, buccia dura, polpa bianco-giallastra, morbida e leggermente granulosa, molto succosa al palato, dolce e con astringenza molto bassa.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La «Pera del Bierzo» deve essere coltivata e raccolta esclusivamente nella zona geografica indicata.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionamento nella zona geografica è necessario per i seguenti motivi:

- la fragilità dei frutti e la loro sensibilità all'impatto, che richiede una particolare vigilanza da parte delle stazioni di confezionamento e il minor numero possibile di manipolazioni per i frutti;
- le competenze dei proprietari dei magazzini in materia di gestione dei frutti immagazzinati al fine di preservarne nel tempo le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche;
- il requisito di tracciabilità dei frutti: essi non sono commercializzati sfusi e il sistema di identificazione della «Pera del Bierzo» prevede l'apposizione sui frutti di etichette individuali che ne indichino l'origine geografica.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Le confezioni nelle quali le pere sono distribuite al consumo devono recare una controetichetta numerata in cui figurino il simbolo DOP dell'UE e la denominazione «Pera del Bierzo», unitamente al logo della DOP.

Le controetichette devono essere apposte dall'operatore negli impianti di deposito e di distribuzione registrati in modo da non poter essere riutilizzate.

Le imprese registrate saranno inoltre autorizzate ad apporre la controetichetta numerata sull'etichetta della confezione.

Al momento dell'immissione sul mercato, le pere protette devono recare un'etichetta adesiva riportante il logo della DOP su almeno l'80 % dei pezzi contenuti nella confezione, se quest'ultima presenta un imballaggio di protezione. Nel caso di confezioni a doppio strato, la percentuale di cui sopra può essere ridotta al 40 %, purché lo strato superiore della confezione contenga il 95 % di adesivi sui pezzi presenti in tale strato.

Il logo della DOP «Pera del Bierzo» è:



5. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione è situata nel nord-ovest della provincia di León ed è costituita dai terreni situati nei seguenti comuni della comarca del Bierzo: Arganza, Balboa, Barjas, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Valle de Ancares, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igüeña, Molinaseca, Noceda del Bierzo, Oencia, Palacios del Sil, Páramo del Sil, Peranzanes, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toral de los Vados, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Vega de Valcarce e Villafranca del Bierzo.

6. Legame con la zona geografica

La qualità della «Pera del Bierzo» è dovuta esclusivamente ai fattori naturali e umani correlati alla zona geografica delimitata.

6.1. Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona di produzione della «Pera del Bierzo» corrisponde alla comarca del Bierzo, che si distingue chiaramente per la sua particolare configurazione geomorfologica. Si tratta di una depressione centrale o «a forma di bacino», in cui si estende la principale zona di produzione agricola, circondata da una fascia montuosa.

Il Bierzo occupa una posizione di transizione tra il clima oceanico e quello mediterraneo e presenta sfumature continentali. La temperatura media annua è di 12 °C e le medie mensili oscillano tra i 3 °C e i 5 °C a gennaio e tra i 18 °C e i 23 °C a luglio. Il periodo caratterizzato dall'assenza di gelate dura oltre 200 giorni da maggio a ottobre in quasi tutta la zona di produzione del Bierzo, in netto contrasto con le comarche limitrofe.

Le prime gelate autunnali si verificano abbastanza tardi nella zona di produzione senza minacciare pertanto il raccolto. Le precipitazioni medie annue sono comprese tra i 700 mm e i 1 000 mm e l'indice di aridità è superiore a 1. Il Bierzo è quindi una zona ideale per la produzione di frutta di qualità grazie alle sue particolari condizioni climatiche.

I suoli della zona di produzione del Bierzo sono fertili, neutri, equilibrati e di consistenza adatta alla coltivazione del pero e di altri alberi da frutto. Lo sviluppo di questi suoli nel bacino del Bierzo è dovuto in gran parte alla loro particolare configurazione a fosse tettoniche, con suoli limosi e sabbiosi, ricchi di materia organica, con un tenore medio-elevato di fosforo e potassio e con valori di pH prossimi ai livelli neutri o leggermente acidi. Questi suoli sono una peculiarità del Bierzo, in quanto contrastano con quelli delle zone limitrofe a causa del relativo isolamento della comarca.

Fattori umani

Nella coltivazione della «Pera del Bierzo», oltre ad adattare la varietà alle condizioni della comarca, le conoscenze degli agricoltori hanno un'influenza decisiva sulla qualità delle pere.

Le pratiche colturali di produzione si basano su tecniche moderne, senza però sconfinare nell'agricoltura industrializzata. Tali tecniche comprendono la potatura completamente manuale, i controlli sull'irrigazione, per evitare l'irrigazione durante la fioritura e nei sette giorni precedenti la fioritura, e la raccolta, che inizia quando i frutti hanno raggiunto il calibro, la durezza e il tenore di zucchero adeguati.

La struttura di base è quella delle aziende agricole a conduzione familiare, dato che la maggior parte delle parcelle è relativamente piccola.

6.2. Specificità del prodotto

La «Pera del Bierzo» si distingue per la sua durezza (11-15,5 libbre misurate con un pistone di 8 mm) e l'elevata succosità al palato, con una maggiore sensazione di consistenza e croccantezza al morso rispetto alle pere provenienti da altre zone.

La dolcezza è un altro parametro molto caratteristico dovuto all'elevato tenore di zucchero (almeno 12,5 °Brix). Un altro aspetto distintivo è la presenza di rugginosità naturale abbondante e uniforme, particolarmente apprezzata dai consumatori.

Tutte queste caratteristiche sono dovute a fattori naturali specifici della zona geografica e alle abilità umane.

6.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La comarca del Bierzo è caratterizzata da un clima favorevole e dalla presenza di suoli fertili adatti alla coltivazione delle pere. Alcune di queste caratteristiche sono infatti strettamente legate alle caratteristiche specifiche che rendono la «Pera del Bierzo» un prodotto apprezzato.

Gli aspetti più importanti che caratterizzano la «Pera del Bierzo», quali la dolcezza, la durezza e la consistenza della polpa, la succulenza e la rugginosità naturale, sono legati alle condizioni pedoclimatiche della comarca del Bierzo: suoli fertili, estati miti, contrasto tra le temperature diurne e notturne, umidità sufficiente ma non eccessiva, nebbie persistenti in periodi critici e assenza di venti forti, dovuta dell'indebolimento dei venti quando raggiungono il bacino del Bierzo. Ciò evita danni significativi alle foglie del frutto e contribuisce a proteggere il fogliame che costituisce la superficie dell'albero e che svolge un ruolo fondamentale nell'accumulo di zuccheri e acidi organici nel frutto.

Come indicato in precedenza, il Bierzo è caratterizzato da temperature relativamente favorevoli e da una bassa esposizione al gelo; tuttavia ciò non impedisce l'esistenza di una buona escursione termica giornaliera durante i mesi estivi, che costituisce un fattore favorevole per la produzione di frutti di qualità, in quanto conferisce alle pere la loro consistenza e la loro struttura caratteristiche. Analogamente, anche i periodi di temperature eccessivamente elevate durante l'estate possono portare alla «bruciatura» delle foglie, con lo stesso impatto sull'accumulo di zuccheri e acidi organici. Tuttavia nel Bierzo le temperature estive estreme sono attenuate rispetto ad altre zone di produzione e pertanto questa caratteristica distintiva (ossia un clima con temperature relativamente moderate) è considerata estremamente significativa per il prodotto da proteggere.

Sebbene nel Bierzo la coltivazione del pero avvenga generalmente in terreni irrigui, la produzione non è compromessa dalla mancanza di acqua, in quanto vi è un'adeguata distribuzione delle precipitazioni. Un'insufficiente disponibilità di acqua può essere associata a un tenore inferiore di saccarosio; analogamente, in climi eccessivamente piovosi ne risentirebbe anche l'accumulo di altri zuccheri. Le precipitazioni medie annue sono pari a circa 700 mm nel bacino del Bierzo, che offre condizioni molto adatte per tale coltura.

La formazione di rugginosità naturale è strettamente legata a nebbie persistenti e a un'elevata umidità in alcuni periodi critici in cui i frutti crescono. Nel bacino del Bierzo le nebbie sono frequenti e persistenti a causa della sua configurazione geomorfologica e della presenza di corpi idrici superficiali.

I suoli della zona geografica sono fertili, con valori di pH neutri o leggermente acidi e tessitura franco-sabbiosa che consente un buon drenaggio. Tali condizioni favoriscono lo sviluppo di alberi equilibrati in termini di stato vegetativo, e ciò migliora l'esposizione solare dei frutti, che permette loro di avere un livello più elevato di zuccheri e che consente un migliore controllo dei parassiti. È stato inoltre osservato che i suoli ricchi di potassio, come quelli della comarca del Bierzo, hanno un impatto favorevole sull'accumulo di zuccheri e acidi organici, essenziali per apprezzare la qualità del prodotto finale dal punto di vista gustativo.

Per quanto riguarda i fattori umani, le conoscenze e l'esperienza degli agricoltori locali contribuiscono alle caratteristiche della «Pera del Bierzo», in particolare attraverso le seguenti pratiche:

la potatura è effettuata manualmente in modo da ottenere alberi equilibrati, con una struttura ben formata, che garantisca un'adeguata penetrazione dell'aria e della luce, e una forma più aperta e meno densa, che consenta una migliore esposizione al sole del frutto. Ciò favorisce la fotosintesi e la respirazione, aumentando quindi il calibro e la dolcezza delle pere.

L'esperienza degli agricoltori, basata sulle caratteristiche climatiche precipue della zona, è fondamentale per decidere il momento migliore per l'irrigazione, che spesso avviene nel periodo che va dalla fioritura all'allegagione e dall'invaiaitura fino alla fine dell'estate, evitando la carenza di acqua nei periodi in cui la coltura presenta un maggiore fabbisogno idrico, il che comporterebbe la diminuzione delle dimensioni dei frutti, perdite organolettiche, formazione di rugosità o cadute dagli alberi. Tranne in condizioni meteorologiche avverse, durante la fioritura non vi è irrigazione che potrebbe causare la caduta dei fiori né vi è irrigazione per almeno sette giorni prima della raccolta, in quanto ciò comporterebbe una minore concentrazione di solidi solubili, riducendo in tal modo la qualità organolettica.

Anche la raccolta è effettuata in modo particolare, ossia manualmente mediante un'attenta raccolta del frutto esattamente all'intersezione tra il peduncolo e il ramo, prendendo il frutto alla base e tirandolo verso l'alto. In questo modo il peduncolo rimane integro e senza danni, evitando il deterioramento dei frutti e danni al resto del prodotto durante il magazzinaggio. Inoltre la lunga esperienza degli agricoltori determina il momento migliore per iniziare la raccolta, che deve avvenire nel momento esatto in cui i frutti sono cresciuti fino a raggiungere il calibro, la durezza della polpa e il tenore di zuccheri adeguati, in modo da ottenere un frutto omogeneo e di alta qualità, evitando nel contempo frutti acerbi.

In sintesi, le condizioni pedoclimatiche della comarca del Bierzo, associate alle conoscenze e alle pratiche produttive degli agricoltori della zona, conferiscono alla «Pera del Bierzo» la sua qualità elevata.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

<https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+Pera+del+Bierzo.pdf/4b4cd46b-4604-1bd7-f9e7-0c790bf321ba?t=1750760953416>