

BANCO DE ESPAÑA

18855

RESOLUCIÓN de 29 de octubre de 2007, del Banco de España, por la que se hacen públicos los cambios del euro correspondientes al día 29 de octubre de 2007, publicados por el Banco Central Europeo, que tendrán la consideración de cambios oficiales, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 36 de la Ley 46/1998, de 17 de diciembre, sobre la Introducción del Euro.

CAMBIOS

1 euro =	1,4391	dólares USA.
1 euro =	165,17	yenes japoneses.
1 euro =	1,9558	levs búlgaros.
1 euro =	0,5842	libras chipriotas.
1 euro =	26,922	coronas checas.
1 euro =	7,4546	coronas danesas.
1 euro =	15,6466	coronas estonas.
1 euro =	0,69895	libras esterlinas.
1 euro =	250,65	forints húngaros.
1 euro =	3,4528	litas lituanas.
1 euro =	0,7022	lats letones.
1 euro =	0,4293	liras maltesas.
1 euro =	3,6246	zlotys polacos.
1 euro =	3,3406	nuevos leus rumanos.
1 euro =	9,1920	coronas suecas.
1 euro =	33,278	coronas eslovacas.
1 euro =	1,6776	francos suizos.
1 euro =	86,77	coronas islandesas.
1 euro =	7,7220	coronas noruegas.
1 euro =	7,3505	kunas croatas.
1 euro =	35,5740	rublos rusos.
1 euro =	1,7132	nuevas liras turcas.
1 euro =	1,5652	dólares australianos.
1 euro =	1,3822	dólares canadienses.
1 euro =	10,7566	yuanes renminbi chinos.
1 euro =	11,1544	dólares de Hong-Kong.
1 euro =	13.088,61	rupias indonesias.
1 euro =	1.305,41	wons surcoreanos.
1 euro =	4,8044	ringgits malasios.
1 euro =	1,8720	dólares neozelandeses.
1 euro =	63,069	pesos filipinos.
1 euro =	2,0887	dólares de Singapur.
1 euro =	45,591	bahts tailandeses.
1 euro =	9,4050	rands sudafricanos.

Madrid, 29 de octubre de 2007.—El Director general, Javier Alonso Ruiz-Ojeda.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CATALUÑA

18856

RESOLUCIÓN CMC/2818/2007, de 27 de julio, por la que se incoa expediente para la delimitación de un entorno de protección de la Torre Figueres Bellesguard, en Barcelona.

Por el Decreto de 24 de julio de 1969 (BOE de 2-8-1969) se declaró monumento histórico-artístico a La Torre Figueres Bellesguard, en Barcelona.

El 29 de junio de 2007 el director general del Patrimonio Cultural emitió informe favorable a la incoación del expediente para la delimitación del entorno de protección de este monumento;

Considerando lo que disponen los artículos 8 y 9 de la Ley 9/1993, de 30 de septiembre, del patrimonio cultural catalán, resuelvo:

1. Incoar expediente de delimitación de un entorno de protección de la Torre Figueres Bellesguard, en Barcelona (Barcelonès). Este entorno consta grafiado en el plano que figura en el expediente.

2. Notificar esta Resolución a los interesados, dar traslado de la misma al Ayuntamiento de Barcelona, y hacerle saber que, de acuerdo con lo que establece el artículo 9.3 de la Ley 9/1993, de 30 de septiembre,

del patrimonio cultural catalán, esta incoación comporta la suspensión de la tramitación de las licencias de parcelación, edificación o derribo en la zona afectada, y también la suspensión de los efectos de las licencias ya concedidas. No obstante, el Departamento de Cultura y Medios de Comunicación puede autorizar la realización de las obras que sea manifiesto que no perjudican a los valores culturales del bien. Esta autorización debe ser previa a la concesión de la licencia municipal, salvo que se trate de licencias concedidas antes de la publicación de esta Resolución.

3. Abrir un período de información pública, de acuerdo con lo que prevé el artículo 8.2 de la Ley 9/1993, de 30 de septiembre, del patrimonio cultural catalán.

Durante el plazo de un mes a contar desde la publicación de esta Resolución en el DOGC, el expediente estará a disposición de quienes quieran examinarlo en la sede de los Servicios Territoriales del Departamento de Cultura y Medios de Comunicación en Barcelona, calle Muntaner, 221, 08036. Durante este plazo se podrá alegar lo que se considere conveniente sobre el mencionado expediente.

4. Comunicar esta Resolución al Registro de bienes culturales de interés nacional para su anotación preventiva y dar traslado de la misma al Registro general de bienes de interés cultural de la Administración del Estado.

Barcelona, 27 de julio de 2007.—El Consejero de Cultura y Medios de Comunicación, Joan Manuel Tresserras i Gaju.

18857

RESOLUCIÓN CMC/2817/2007, de 29 de agosto, por la que se incoa expediente para la delimitación del entorno de protección del Santuario del Miracle, en Riner (Solsonès).

Considerando que por Resolución de 27 de mayo de 1980 (Boletín Oficial del Estado de 27-6-1980) se incoó expediente de declaración de monumento histórico-artístico a favor del Santuario del Miracle, en Riner (Solsonès);

Visto el informe de la Dirección General del Patrimonio Cultural, de 18 de junio de 2007, favorable a la incoación del expediente de delimitación de un entorno de protección del Santuario del Miracle, en Riner, y de acumulación del expediente al anterior de declaración del Santuario;

Considerando los artículos 8 y 9 de la Ley 9/1993, de 30 de septiembre, del patrimonio cultural catalán, resuelvo:

1. Incoar expediente de delimitación del entorno de protección del Santuario del Miracle, en Riner. Este entorno consta grafiado en el plano que figura en el expediente administrativo.

2. Acumular este expediente al anterior de declaración de monumento histórico-artístico a favor del Santuario del Miracle, en Riner.

3. Notificar esta Resolución a los interesados, dar traslado de la misma al Ayuntamiento de Riner, y hacerle saber que, de acuerdo con lo que establece el artículo 9.3 de la Ley 9/1993, de 30 de septiembre, del patrimonio cultural catalán, esta incoación comporta la suspensión de la tramitación de las licencias de parcelación, edificación o derribo en la zona afectada, y también la suspensión de los efectos de las licencias ya concedidas. No obstante, el Departamento de Cultura y Medios de Comunicación puede autorizar la realización de las obras que sea manifiesto que no perjudican a los valores culturales del bien. Esta autorización ha de ser previa a la concesión de la licencia municipal, salvo que se trate de licencias concedidas antes de la publicación de la presente Resolución.

4. Abrir un período de información pública, de acuerdo con lo que prevé el artículo 8.2 de la Ley 9/1993, de 30 de septiembre, del patrimonio cultural catalán.

Durante el plazo de un mes contado a partir de la publicación de esta Resolución en el Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya, el expediente estará a disposición de quienes quieran examinarlo en la sede de los Servicios Territoriales del Departamento de Cultura y Medios de Comunicación en Lleida, Rambla de Aragó, 8, 25002 Lleida. Durante este plazo se podrá alegar lo que se considere conveniente sobre el mencionado expediente.

5. Comunicar esta Resolución al Registro de bienes culturales de interés nacional para su anotación preventiva y dar traslado de la misma al Registro general de bienes de interés cultural de la Administración del Estado.

Barcelona, 29 de agosto de 2007.—El Consejero de Cultura y Medios de Comunicación, Joan Manuel Tresserras i Gaju.

18858

RESOLUCIÓN de 8 de octubre de 2007, del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, por la que se adopta decisión favorable a la solicitud de inscripción de la denominación de origen protegida Pera de Lleida.

En fecha 9 de mayo de 2005, la entidad Catalonia Qualitat, Associació Catalana d'Organitzacions de Productors de Fruita, presentó delante del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural una solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Pera de Lleida en el registro comunitario, que establece el Reglamento CEE 2081/1992, del

Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios, sustituido posteriormente por el Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo.

En fechas 8 de junio de 2007 y 18 de junio de 2007 se han publicado en el DOGC núm. 4.900 y en el BOE núm. 145, respectivamente, un anuncio por el que se da publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Pera de Lleida, y a su documento único, de acuerdo con el artículo 6 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

Finalizado el trámite de oposición, no se ha presentado ningún escrito relacionado con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Pera de Lleida.

Una vez finalizados los trámites anteriores, y visto que la Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias, del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, considera que la solicitud de registro de esta Denominación cumple las condiciones que establece el Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo, procede dictar resolución favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Pera de Lleida, de acuerdo con lo que establece el artículo 6.2 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

En consecuencia, y en uso de las atribuciones que me han sido conferidas, resuelvo:

Artículo 1.

Adoptar decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Pera de Lleida en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas que prevé el Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo, a efectos de lo que establece el artículo 6.2 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

Artículo 2.

Dar publicidad al pliego de condiciones de la denominación, que se anexa a esta Resolución.

Artículo 3.

Enviar esta Resolución al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a efectos de su envío a la Comisión Europea, junto con la documentación que requiere el artículo 5 del Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo.

Esta Resolución pone fin a la vía administrativa. Los interesados pueden interponer recurso contencioso administrativo en el plazo de dos meses contado desde la fecha de su publicación o cualquier otro recurso admisible en derecho.

Barcelona, 8 de octubre de 2007.—El Consejero de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, Joaquim Llena i Cortina.

ANEXO

Pliego de condiciones de la 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 DOP Pera de Lleida es el fruto de la especie *Pyrus communis* L., que procede 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 cuando madura. La pulpa es semifina y de un color marfil. Su conservación en cámara es limitada, y oscila alrededor de dos a tres meses.

La pera blanquilla que se produce en Lleida presenta un fruto de un calibre pequeño a medio, con estructura piriforme y a veces ovoide. Su

epidermis es fina, lisa, muy sensible a la manipulación y de un color verde que evoluciona a verde-grisáceo cuando madura. Su pulpa es blanca, fina, muy jugosa y un poco granulosa en su centro. Su sabor es excelente si se recoge en su estado óptimo de maduración y también es característico de las blanquillas producidas en la zona de Lleida el 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 frutal 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 grado mayor o menor de russeting, pero siempre inferior a las que proceden de otros países europeos, según 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 lo tanto, en limonera y en blanquilla, Lleida es una zona clave de producción reconocida en el mundo. En conference, la importancia de Lleida es menor, ya que es una variedad más difundida y Holanda, Bélgica e Italia también producen volúmenes importantes. Estos países, no obstante, obtienen unos frutos de conference con unas características muy diferentes de las peras conference de Lleida.

B.3) Características del producto: Son amparadas por la DOP Pera de Lleida las peras de las variedades descritas en el punto B.2 de categoría extra y primera definidas en la norma de comercialización vigente en esta materia, en el Reglamento CE 86/2004, de la Comisión, de 15 de enero, por el que se establece la norma de comercialización de las peras, y además con las características siguientes:

Aspecto general: los frutos están enteros, sanos, limpios, sin materias extrañas visibles y exentos de humedad, olor y sabor extraños, exentos de plagas y de daños causados por ellas, y además se recogen 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 11 lb-14 lb (5,0 kg-6,4 kg); blanquilla 9 lb-13 lb (4,1 kg-5,9 kg) y conference 10 lb-13 lb (4,5 kg-5,9 kg).

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 (cuándo madura); blanquilla, verde-verde/gris (cuándo madura), y conference, verde-verde/amarillento (cuándo madura).

Color pulpa: limonera, marfil; blanquilla, blanco, y conference, blanco-amarillento.

Zumo pulpa: limonera, medio; blanquilla, alto, y conference, medio.

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

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

Realizada una comparativa de los requisitos establecidos para las tres variedades de pera agrupadas bajo la DOP Pera de Lleida, respecto de las 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 la del resto de Cataluña y un nivel de azúcares superior.

Limonera: la penetromía de las analíticas de peras del resto de Cataluña está dentro de los parámetros establecidos en la DOP Pera de Lleida, pero hay una característica clara de diferenciación en los niveles mínimos de azúcares y es que los de la DOP Pera de Lleida son 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 DOP Pera de Lleida es mínima, inferior a las 40 hectáreas, según datos del Inventario fructícola de Cataluña. Como la superficie productora es tan pequeña, no existen datos analíticos que nos permitan realizar ningún tipo de comparativa representativa.

c) Zona geográfica

Debe tenerse 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, y la importancia productiva del municipio de Lleida, ya que es 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, lo que representa 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: Inventari Fructícola de Catalunya, DAR 2001).

Las consideraciones anteriores 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.

De acuerdo con las anteriores consideraciones y basándonos en la reconocida reputación, en lo referente a peras de la zona en cuestión, se ha valorado como una opción estratégica la elección del nombre de Lleida para ir delante de la marca que se pretende desarrollar.

La zona de producción de las peras de esta Denominación de Origen Protegida comprende el municipio de Lleida y otros municipios limítrofes de las comarcas de Lleida 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, Belcaire 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, Bellví, 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, Alguair, Almacelles, Almatret, Almenar, Alpicat, Artesa de Lleida, Benavent de Segrià, Corbins, Els Alamús, Gimènells y 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, Sudanel, 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, Tàrraga, Tornabous, Vilagrassa.

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 2006. (Fuente: DAR):

Les Garrigues: limonera 23,4; blanquilla 338,7; conference 370,6.

La Noguera: limonera 84,0; blanquilla 271,7; conference 552,6.

El Pla d'Urgell: limonera 55,6; blanquilla 468,0; conference 1010,8.

El Segrià: limonera 1.492,6; blanquilla 2.292,2; conference 2.720,5.

L'Urgell: limonera 17,0; blanquilla 386,7; conference 342,5.

Por lo tanto, la superficie total de pera de las variedades limonera, blanquilla y conference de las comarcas incluidas en la DOP es de 10.434 hectáreas, un 100% de la zona productora de estas tres variedades de pera está en la provincia de Lleida y un 71,8% de las hectáreas totales de la zona productora de pera está en Lleida. El 28,2% 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 2006 fue de 214.828 toneladas. De éstas, 83.789 toneladas corresponden a la blanquilla, 100.823 toneladas a la conference y 30.216 a la limonera. (Fuente: DAR, 2007).

La producción total susceptible actualmente de acogerse a la DOP Pera de Lleida es de 18.300 toneladas, 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 los elementos fundamentales que avalan el origen y la calidad del producto. Comprenden los procesos siguientes:

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.

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 que establece 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 de los árboles será entre 0,75 y 5 metros, y de las 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 de pera son muy variados y se pueden encontrar plantaciones de más edad de blanquilla vaso con 500 árboles por hectárea y plantaciones jóvenes de conference en eje central con 3.900 árboles por hectárea.

Concretamente, por variedades:

Limonera: 800-3.000 árboles/hectárea.

Blanquilla: 500-3.500 árboles/hectárea.

Conference: 800-3.900 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 el caso de la producción integrada, permite obtener productos de una manera sostenible y respetuosa hacia el medio ambiente.

Cultivo: como se trata de plantaciones en regadío, una vez establecida la plantación no se trabajará el suelo. La cubierta vegetal será de flora esporádica o siembra en la que, segada regularmente, se irá dejando los restos de la siega en la misma parcela para incrementar el contenido de materia orgánica del suelo.

Poda y clareo: 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 que es consecuencia de la variedad y del pie utilizados. La poda se hará de manera tal que se dé la suficiente penetración de luz y de productos de defensa sanitaria dentro del árbol. Una vez formados los frutos se realiza un clareo para eliminar los que tengan defectos y para dejar la carga correcta en el árbol y, por lo tanto, 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 chorro 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.

Cosecha: en el momento de su cosecha, los frutos deben encontrarse en un estado y una 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, con el fin de conseguir una mejor calidad y capacidad de conservación, que cumpla las características de calibre, firmeza y azúcares establecidos en este pliego.

En las zonas de producción tempranas, la limonera se empezará 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 cual es el estado del producto que llega a la central. A partir de estas determinaciones, se decidirá cual 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 (ULO).

La clasificación y el embalaje de las peras variarán en función de la variedad. En concreto, la blanquilla se manipula a mano, ya que 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 del suelo, de productos vegetales, etc.) que pudieran 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 palé se almacenará directamente en frío después de haber pasado, si se considera necesario, por un tratamiento postcosecha. 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 podrán guardarse en una cámara de pre-expedición con unas condiciones de temperatura y humedad relativa adecuadas, a la espera de ser cargadas en el 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 se hará de acuerdo con las Disposiciones relativas a la presentación que fija el Reglamento CE 86/2004, de la Comisión, de 15 de enero, por el que se establece la norma de comercialización de las peras.

Entre éstas destaca la homogeneidad, es decir, que el contenido de cada envase deberá ser homogéneo, con inclusión únicamente de peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez, coloración y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativo del conjunto.

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 y por eso es fundamental que todo el proceso se lleve a cabo en la misma zona geográfica.

F) Vínculo con el medio.

F.1) Histórico: La pera se conoce desde hace unos 4.000 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 podría situarse en Europa, a causa de la climatología templada de algunas de sus zonas.

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

La proliferación del mencionado tipo de fruta ya se vio favorecida por la cultura romana. El escritor latino Plinio el Viejo afirmó que existían unas cuarenta variedades de pera. La gastronomía romana acostumbraba a acompañar sus ágapes con esta fruta. El cocinero de Lleida 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, que recordaba haber recogido de pequeño (Lladonosa, 2002).

Un recetario importante donde también se incluye esta fruta dulce es el «Libre de l'art de coquina» (s. XVI), de Diego Granado, oficial de cocina en el Establo de Felipe II, editado en Madrid en 1599, y donde se encuentran recetas con pera procedente de las tierras de Lleida.

En el año 1889, el señor Juan Carlos Nadal-Ballester, en sus Dictámenes hace referencia a la ley establecida en aquel tiempo y sus obstáculos, y propone soluciones para fomentar la riqueza y, con ella, el crédito agrícola de la región frutal de Lleida. Indica la necesidad del campesino de vivir en el 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 fruteros que muchos años han producido pingües ganancias en 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 Fira Agrícola i Fruitera de Sant Miquel, que anualmente se celebra en Lleida. En los 53 años de celebración de la Feria de Sant Miquel la imagen de la pera aparece en más de la mitad de los carteles, cosa que pone de manifiesto la importancia de esta fruta en Lleida y la importante promoción que se realiza en el ámbito nacional e internacional mediante este certamen.

Francesc Cambó (1876-1947) dio en torno al año 1920 una conferencia en el Casino Mercantil de Lleida, en la que se destacó el papel que las tierras leridanas podían tener en el cultivo de árboles frutales. Dedicada a venta de fruta, en estas comarcas nació en L'Urgell la primera plantación de árboles frutales en 1922, donde el ingeniero Ramón Sala i Roqueta desarrolló una explotación frutal, cuya producción iba destinada al mer-

cado 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: el de Lleida capital, especializado en el cultivo de las variedades limonera y blanquilla; el de Balaguer, y la zona de El Baix 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, roja de julio, canella, castells, entre otras. Eran, sin embargo, la limonera y la blanquilla las que tenían una mayor consideración. Más tarde, hacia 1950, se incorporó la variedad ercolini, y en 1960 la barlet y la devoe. La mayoría de variedades que llegaban a 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 introductores 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 ellas una blanquilla. Faltada en aquellos tiempos de diferentes productos reguladores, le tardaba mucho a producir. Decidió arrancarlo. Mi padre lo 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 en la huerta leridana con fecha de 1950.

Pasado 1950, la pera limonera ya tenía su centro en Lleida, sobre todo hacia los municipios del nordeste (Segrià). Más tarde, se extendió progresivamente hacia las zonas de Torre-serona, Torrefarrera, Rosselló, etc. Es a partir de este momento cuando se empiezan a fundar las primeras cooperativas en las comarcas de Lleida. La Cooperativa de Albatàrec es una de las más antiguas, fundada en el año 1953. A continuación, le siguen Serós Fruits, 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 a incorporar una sección frutícola. La importancia de la huerta leridana era ya uno hecho reconocido. Sabartés (1994), en su libro El espacio Frutal de Lleida, remarca el uso del concepto región frutal de Lleida adquirido anteriormente por Lluch i Seró, refiriéndose a un espacio productivo en expansión. Posteriormente, se fueron fundando las cooperativas en los municipios con mayor necesidad de conservación de la fruta, como en la población de Torres de Segre (Agrària Verge de Carrasumada, año 1962), en Torrefarrera (Fruits Segrià Urgell, SAT, año 1965), en Lleida (Fruilar, SAT, año 1967), en Montoliú de Lleida (Cooperativa del Camp de Montoliú, año 1969), en Sudanel (Cooperativa del Camp Sant Pere de Sudanel, año 1971), y otras más actuales como en Juneda (Agropecuaria de Juneda, SCCL, año 1972), en Soses (El Clamor, año 1974), en Alpicat (Sant Bartomeu d'Alpicat, año 1976); en Lleida (ACTEL, año 1980; Amafruta-Unfesa, año 1983; Fruites Seo, año 1975), en la Bordeta (Bordeta Frutos, año 1982), y en Aitona (Coop. del Camp Sant Gaietà-Fruitiona, año 1985).

La creciente y cada vez más importante exportación de pera limonera en Europa de las comarcas leridanas iniciada en 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 en torno a las 2.500 toneladas de pera limonera. En el período 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 Lleida: revolución frutal, de la serie Información Comercial Española. Unos años más tarde, en 1970 los autores Lluch y Seró publicaban el libro La región frutal de Lleida, que hacía principalmente énfasis en la importancia de la pera. Iganisi Sirés, leridano, realizó 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 en 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 del mencionado tipo de agricultura se ha convertido en todo un referente para situar las comarcas de Ponent. Ya en 1972 la pera se sitúa como segunda fuente de producción frutícola en Lleida. En el año 1987 Vilagut Macià cita en su libro Lleida como una zona productora por excelencia. A partir de 1985 el peral empieza un ascenso, gana superficie y se sitúa al frente de la zona frutal de Lleida, con la ocupación en 1993, de un 40% de hectáreas seguido de la manzana con un 37%. Este año, la superficie de cultivo de las variedades de pera en la zona frutal leridana se sitúan con un 33% la blanquilla, seguida de la limonera con un 17% y la conferencia 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 de Cataluña). En el mismo año, la primera variedad de pera en Cataluña es la limonera, con un 44,4%, y se sitúa casi la totalidad de la producción en las comarcas leridanas (Vilagut, 1987).

Se puede destacar el incremento espectacular que experimentó la superficie de peras en el período 1969-1993, que llegó a triplicar las superficies, pasando de 6.100 ha en 1969 a 16.175 ha de cultivo (Sabartés, 1994).

En el año 1985 la Generalidad de Cataluña edita un tríptico en que caracteriza 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 de 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, y las variedades de limonera y blanquilla ocupan el 38% de superficie. En el Segrià se sitúa el 70% de estas dos variedades. Un hecho importante es el fuerte incremento de la conferencia entre los años 1993 y 2006, ya que se pasa de 1.471 a 5.000 hectáreas de superficie de cultivo (DAR, 2007).

Finalmente, destacar que la pera limonera fue símbolo patronal en el año de ascenso de la Unión Deportiva Lleida a primera división (1992-93). Bajo el nombre de La Pera Llimonera, Óscar Nebreda (el creador del famoso Jordi Culé) diseñó el logotipo para animar los partidos de liga retransmitidos por televisión. La Pera Llimonera aparecía en las pantallas cada vez que la Unión Deportiva Lleida hacía una jugada victoriosa o ganaba un partido.

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

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 manera se han desarrollado en torno a esta actividad frutal 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 agrónomos, centros de investigación frutícola.

Todos estos elementos contribuyen a garantizar la producción, la innovación, la modernización y la investigación en el sector frutícola, y garantizan la calidad tanto de la producción de nuestras peras como de todos los servicios relacionados, que al fin y al cabo 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 que parten 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 y gastronómica mediante la campaña Fruinar (disfrutar de la cocina de la fruta de Lleida). Paralelamente, 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 Sede Vieja y de Gardeny, rodeada de huerta, a medio camino entre el mar y la montaña. Hay una simetría de relevo en relación con las planas atravesadas por el río Segre, cuyo curso forma recodos y meandros entre colinas, paralelas, de poca profundidad 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, que corresponde a los relevos montañosos

(Pirineo catalán) y la zona de Ponent, donde se encuentra la producción frutícola principal.

Tipo de suelos: los suelos de esta región frutícola pertenecen a las eras del cuaternario, el neogénico y el paleogénico. Las comarcas frutícolas se encuentran en el centro de la depresión central catalana, formada por una serie de tierras planas y de costa baja, 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 carbonados 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 tierras con contenidos medios de materia orgánica, sueltos y bien drenados, tierras 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, es decir, con oscilaciones térmicas importantes (inviernos fríos y veranos calurosos). Las características nieblas de invierno se inician a mediados de noviembre y perduran hasta el final de enero, y se dan, aproximadamente, unos 51-52 días de niebla/año.

En términos de precipitación total, no se alcanzan los 400 mm/año (300-375 mm). La temperatura media anual se sitúa en torno a 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 la media 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 manera siguiente:

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, lo que da frutos de mucha calidad. Las elevadas temperaturas, la alta insolación del verano y la baja pluviometría anual también contribuyen al hecho de que las peras tengan más dulzura y un gusto característico, tal como se ha especificado en el apartado B, descripción del producto, de este 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: LGAI Technological Center, S. A.

Dirección: Campus de la Universidad Autónoma de Bellaterra. Apartado de correos, 18, 08193 Bellaterra (Barcelona) (España).

Teléfono: (34) 93 567 20 00.

Fax: (34) 93 567 20 00.

Dirección electrónica: ctc@appluscorp.com.

La entidad LGAI Technological Center, SA, como entidad de certificación que cumple la normativa EN 45011, y que está autorizada por Cataluña, 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 LGAI Technological Center, SA, realizará como mínimo las actuaciones siguientes:

a) Realizar las auditorías 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.

b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

H) Etiquetado.

Las peras amparadas bajo esta DOP se comercializarán mediante los envases que autorice el Consejo Regulador, llevarán un control detallado del suministro de envases y se entregarán a los operadores mediante autorización expresa del Consejo Regulador. Los envases autorizados serán homogéneos, en formato y diseño gráfico.

Figurarán impresos, 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 86/2004, de la Comisión, de 15 de enero, por el que se establece la norma de comercialización de las peras, en lo referente a las disposiciones sobre marcaje:

A) Identificación.-Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o código expedido o reconocido oficialmente. En caso de utilizarse un código, a su lado figurarán 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 caso de frutos sujetos a los requisitos de homogeneidad, los diámetros mínimo y máximo.

En caso de frutos no sujetos a estos requisitos, el diámetro de la pieza menor del envase seguido de «o más» o de una denominación equivalente o, si procede, el diámetro de la pieza mayor.

Con respecto al apartado C del Reglamento CE 86/2004, de la Comisión, de 15 de enero, por el que se establece la norma de comercialización de las peras, en lo referente a las disposiciones sobre marcaje, 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 que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.