

# I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

## 1. DISPOSICIONES GENERALES

### Consejería de Agricultura y Agua

**11438 Orden de 30 de julio de 2004, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Pera de Jumilla» y se constituye su Consejo Regulador.**

#### Preámbulo

La Agrupación Pro D.O. Pera de Jumilla, formada por las Organizaciones Profesionales Agrarias, y Empresas siguientes: SAT N.º 8392 El Puntal de los Alamos, Coag-Ir, Adea-Asaja, Upa, Cooperativa Hortofrutícola Campos de Jumilla S.C.L, Explotaciones Agrarias Mare-Nostrum S.L., Fruthoralt S.C.L. Opfh N.º 691 y Frutas del Altiplano, S.C.L., Cooperativa Agrícola la Cibeles, han presentado ante esta Consejería solicitud de inscripción de la denominación de origen «Pera de Jumilla» en el Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas a que se refiere el apartado 3 del artículo 6 del Reglamento (CEE) 2081/1992, junto con el Pliego de Condiciones.

El Reglamento (CEE) 535/97 del Consejo, de 17 de marzo de 1997, por el se modifica el Reglamento (CEE) 2081/92, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios permite que, en tanto no se produzca una decisión comunitaria sobre la inscripción de una denominación de origen, los Estados miembros puedan, a partir de la fecha de la transmisión a la Comisión Europea de la solicitud de inscripción, otorgar una protección nacional transitoria.

Simultáneamente, se hace preciso constituir un Consejo Regulador que asuma las funciones correspondientes a la gestión, promoción y defensa, así como a la preservación de la calidad de los productos protegidos por las Denominaciones de Origen

Por todo ello, y de acuerdo con el artículo 10.3 del Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia.

#### Resuelvo

#### Artículo 1. Protección transitoria.

Conceder, de acuerdo con el informe favorable del Director General de Industrias y Asociacionismo Agrario, la protección, prevista en el art. 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92 a la Denominación de Origen «Pera de Jumilla», cuyo Pliego de Condiciones se reproduce en el Anexo I, con carácter transitorio, así como solicitar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la ratificación de dicha protección a los efectos de su defensa y promoción en todo el ámbito nacional.

#### Artículo 2. Consejo Regulador y Reglamento

1. Se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Pera de Jumilla» como una corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y con plena capacidad de obrar para el ejercicio de sus funciones.

2. Se aprueba el texto del Reglamento de la Denominación de Origen y su Consejo Regulador, que figura como Anexo II de la presente Orden.

#### Disposiciones transitorias

**Primera.** Se autoriza a las empresas ubicadas fuera del ámbito de la Denominación de Origen «Pera de Jumilla», que a la entrada en vigor de esta normativa venían envasando y comercializando «Pera de Jumilla», a inscribirse en el Registro de almacenes e instalaciones de elaboración, acondicionamiento, envasado y etiquetado de la Denominación de Origen, por un plazo máximo de cinco años, siempre que en dicho plazo no dejen de comercializar, ningún año, dicho producto

**Segunda.** En el plazo de un año, el Consejo Regulador deberá tener aprobado por la Consejería de Agricultura y Agua, su Manual de Calidad y Procedimientos. Hasta ese momento, la Dirección General de Industrias y Asociacionismo Agrario ejercerá las funciones de control y certificación que le están encomendadas al Consejo Regulador.

#### Disposición Final.

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

Murcia, 30 de julio de 2004.—El Consejero de Agricultura y Agua, **Antonio Cerdá Cerdá**.

#### Anexo I

#### PLIEGO DE CONDICIONES

#### «Pera de Jumilla»

#### A) Nombre del producto.

«Pera de Jumilla».

#### B) Descripción del producto.

El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida «Pera de Jumilla» es el fruto de la especie *Pyrus communis* L., procedente de la variedad Ercolini, de las categorías Extra y I, destinado a consumo en fresco.

#### Variedad Ercolini.

La variedad Ercolini se caracteriza por la obtención de un tipo de pera muy dulce, de tamaño medio, de forma piriforme y regular, con pedúnculo carnoso de una longitud media.

Su epidermis es fina, de color verde claro que pasa a amarilla, con chapa de color carmín en su cara soleada.

Su pulpa es blanca y jugosa, de sabor muy dulce y azucarado y ligeramente perfumada con un excelente sabor.

Su maduración se produce de forma muy rápida no admite demorar la recolección, la cual se realiza en su punto óptimo para obtener sus mejores características organolépticas.

Se trata de una variedad que admite conservación en cámara por tiempo limitado de unos dos a tres meses.

El árbol es de vigor medio, porte semiabierto y entrada en producción algo lenta, con producciones medias y cierta tendencia a la vecería.

La época de floración es en el mes de marzo, y la recolección se produce en los meses de junio y julio

#### **Características del producto.**

La pera Ercolini producida en Jumilla se distingue tanto por las características del producto, provocadas por el microclima especial de la zona, como por las características propias de la producción aplicadas por los agricultores y las centrales hortofrutícolas.

El producto presenta características diferenciales con respecto a otras regiones: chapa rojiza en su cara soleada debida a la gran insolación que recibe; un grado de azúcar superior; así como mayor precocidad, dureza y calibre.

Son amparadas por la Denominación de Origen «Pera de Jumilla» las peras procedentes de la variedad Ercolini de las categorías Extra y I que cumplen con lo establecido en el Reglamento (CEE) nº 920/89 por el que se establecen las normas de calidad de las zanahorias, los cítricos y las manzanas y peras de mesa, que ha sido modificado por el Reglamento (CE) Nº 1619/2001 de la Comisión, de 6 de agosto de 2001, o en cualquier otra legislación aplicable, y además con las características siguientes:

#### **Características fisicoquímicas y organolépticas de la «Pera de Jumilla»**

**Aspecto general.** Los frutos son enteros, sanos y limpios, sin materias extrañas visibles y exentos de humedad, olor y sabor extraños. Además, son recolectados cuidadosamente, con su pedúnculo intacto, en sus dos categorías.

**Color.** Amarillo sobre fondo verde y con la característica chapa rojiza.

**Calibre.** Se considera la categoría EXTRA con diámetro superior a 58 mm, la categoría I con diámetro superior a 52 mm.

**Dureza.** Se mide la dureza de la pulpa con penetrómetro con puntal de 8 mm, situándose por encima de  $11 \text{ lb/cm}^2 = 5 \text{ kg/cm}^2$ .

**Sólidos solubles.** Este valor es superior a 10,5º Brix para garantizar un sabor dulce y azucarado.

**Acidez.** La medida de la acidez valorable es mayor de 1,5 g/l de ácido málico en fruto.

**Tolerancia.** La correlación de los anteriores parámetros, con tolerancia que no sobrepase el 5% en número o peso de frutos que no correspondan a las características de las categorías, tanto en categoría Extra como I.

#### **Delimitación de la zona geográfica.**

La zona de producción, acondicionamiento y envasado de las peras amparadas por la Denominación de Origen «Pera de Jumilla», está constituida por los terrenos ubicados en el término municipal de Jumilla de la provincia de Murcia, situado en el Sureste de España.

La zona de producción coincide con la de elaboración/acondicionamiento y envasado

El cultivo del peral ocupa en la actualidad una extensión de 932 Ha., cultivándose íntegramente en regadío, representando el 13,55% del total de la superficie regable de la zona.

#### **ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.**

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

Las características del producto.

La pera de esta zona presenta unas características específicas reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, apartado B), de este pliego de condiciones, que la relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de manipulación.

Estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían esta pera y la relacionarían con su origen, por lo que la trazabilidad debe ser asegurada mediante los sistemas de control y certificación que a continuación se detallan:

Controles y certificación.

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

Los frutos avalados por la Denominación de Origen Protegida «Pera de Jumilla» sólo proceden de las explotaciones e industrias inscritas en los registros de la Estructura de Control, y son de la variedad autorizada.

La Estructura de Control se encarga de tener los Registros permanentemente actualizados con las variaciones que se vayan produciendo para poder tener accesibilidad inmediata a los datos para cualquier comprobación.

Las prácticas de cultivo que se realizan en las plantaciones inscritas son las recogidas en el Pliego de Condiciones y las autorizadas por la Estructura de Control. Se anotan en los cuadernos de explotación según los formularios y especificaciones establecidos, siendo inspeccionados y revisados por personal de la Estructura de Control.

La expedición de peras sin confeccionar que tenga lugar entre firmas inscritas, va acompañada de

un volante de circulación a solicitud de los inscritos en la Denominación de Origen. Dicho volante de circulación está numerado y expedido por la Estructura de Control en la forma que por la misma se determina en el Manual de Calidad

Las peras se manipulan, envasan y conservan en las explotaciones o en industrias inscritas que cumplen con las condiciones establecidas por la Estructura de Control. Las industrias llevan los libros de registro en los que se especifican, al menos, las anotaciones de entradas, salidas y existencias; así como número de lote, y categoría.

El producto se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos determinados en el Manual de Calidad de modo que se garantice su calidad.

Sólo se envasan y salen al mercado con la garantía de origen, avalada con la contraetiqueta numerada, las peras que superan todos los controles a lo largo del proceso.

Por su parte, la Estructura de Control facilita a las empresas envasadoras contraetiquetas numeradas con el logotipo propio de la Denominación de Origen Protegida, en función del producto entregado por los agricultores a dichas empresas y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

La Estructura de Control realiza el proceso de certificación de acuerdo con la norma EN-45011 reflejado en su Manual de Calidad y Procedimientos

#### **Obtención del producto.**

La obtención del producto se realiza siguiendo técnicas respetuosas con el medio ambiente. El material vegetal lleva Pasaporte Fitosanitario y está adaptado a las condiciones locales.

Las prácticas de cultivo a realizar consistirán en:

**Mantenimiento del suelo:** El mantenimiento del suelo se realiza mediante laboreo o mediante siegas de vegetación de adventicias en las filas y bajo los árboles con empleo de herbicidas sistémicos o de contacto.

**Riego:** Se dan dos tipos de riego, a manta por el cual el agua se distribuye mediante unos caballones por toda la parcela, o bien en sistemas de riego localizado por goteo, que se esta imponiendo en estos últimos años por la escasez del agua, la funcionalidad del sistema y la mejor calidad conseguida en los frutos al distribuir mas uniformemente el agua. En este último sistema se aportan al año unos 6.000 m<sup>3</sup>/Ha.

**Fertilización:** Las aportaciones máximas por hectárea que se realizan en la zona no sobrepasan: 50-90 UF de N, 30-50 UF de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> y 110-150 UF de K<sub>2</sub>O. Se realizan aplicaciones de materia orgánica cada preplantación y luego bianualmente.

**Poda:** Tanto la poda como el aclareo se realizan de forma manual. Se emplean sistemas de formación tendentes a conseguir un buen equilibrio entre vegetación y producción y con una óptima penetración de la luz solar para obtener una buena calidad del fruto.

**Recolección:** La época de recolección es otro factor diferenciador del cultivo de la pera Ercolini en Jumilla, por su precocidad, pudiendo comenzar a recolectarse, según parajes a partir del 24 de junio. Se recolectan con el punto de madurez adecuado y cuando la Estructura de Control determina. Parámetros como el calibre, color de la piel, color de las semillas, análisis de la dureza y nivel de azúcar son evaluados por los técnicos y determinan la fecha de la recolección, que se realiza de forma manual, como mínimo, en dos pasadas, evitando las horas de mayor insolación. El fruto se arranca con delicadeza del árbol presionando justo en la intersección de éstos y tirando hacia arriba para evitar dañar el pedúnculo. En caso de manipulación en almacén se transportan hasta él, o bien en cajas de madera de 20 kilos o en palots de 250 kilos, previamente limpios y desinfectados. Este transporte desde el campo al almacén hortofrutícola se hace en un máximo de 8-10 horas y la fruta permanece protegida de los rayos solares.

**Acondicionamiento y envasado:** Las peras pueden ser acondicionadas y envasadas en las explotaciones o en almacenes inscritos en la zona geográfica delimitada para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad o el control. La expedición de peras sin confeccionar que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada de un volante de circulación numerado y expedido por el Consejo Regulador. Una vez que la pera llega al almacén, se procede a identificar la partida. La partida queda identificada en todo momento hasta que se envasa mediante anotación en libro de registro de la parcela de que procede, nombre del productor y fecha de entrada. Se pesan los camiones y se toman muestras de la mercancía para proceder al control de calidad de los frutos.

La conservación puede ser en cámaras de frío convencional o de atmósfera controlada, y nunca se realizan tratamientos de postrecolección con productos químicos de síntesis directamente a las peras.

Las peras se envasan en cajas, de madera o de cartón indistintamente, en alvéolos o a granel. Todas las peras del mismo envase son homogéneas en cuanto calibre, coloración y madurez. Los pesos más habituales de los envases son de 5 o 10 kilos pero también se envasan en cestas de diversa capacidad.

**Plagas:** Psila (*Cacopsylla pyri* L.), Piojo de San José (*Quadraspidiotus perniciosus* St.), Agusanado de los frutos o Carpocapsa (*Cydia pomonella* L.), Hoplocampa (*Hoplocampa brevis* Klug.), etc.

Las enfermedades más comunes son : Chancros, Rosellinia, Armillaria, Phytophthora, Pseudomonas, Septoria, etc.

#### **Factores que acreditan el vínculo con el medio geográfico. Influencia del medio en el producto.**

##### **a) Histórico.**

Del cultivo de Frutales en Jumilla nos da sobradas referencias Emiliano Hernández Carrión, Director del

Museo Municipal «Jerónimo Molina» de Jumilla, en su informe «Datos históricos sobre el cultivo de la pera en la comarca de Jumilla». Referencias que se remontan desde el reinado de Felipe II, en el siglo XVI, y concretamente del cultivo de perales, dando lugar a denominaciones de casas y parcelas, como es el caso de la Casa del Peral en el paraje de «Las puntillas»

Alfredo Morales Gil, en su obra «El Altiplano de Jumilla-Yecla» de 1972,

también nos da referencias del cultivo del peral en Jumilla, que en un principio se trataba de plantaciones de perales con escasa extensión, o en las orillas de los bancales y caminos. Estas pequeñas producciones se destinaban al autoconsumo, al intercambio por otras mercancías y a ventas en los mercados locales o en las puertas de las casas (tradición que hoy en día está presente y muy extendido en el municipio).

El mismo autor destaca la importancia que tuvo en la zona, así en la misma obra escribe «Resulta por ahora bastante rentable su cultivo, ya que las peras alcanzan en el mercado precios superiores a las manzanas, al tiempo que la producción del árbol es muy elevada»

Pero es en las últimas décadas cuando el cultivo del peral se arraiga fuerte en las tierras de Jumilla, y fundamentalmente con la variedad Ercolini, pasando de unas 120 Has. en 1970 a más de 1200 Has. en la actualidad. Este crecimiento no se da en ninguna otra zona, y esto se refleja en la realidad de las producciones actuales.

Así Jumilla con una producción media de unas 20.000 Tm. en pera, representa un 40% de la producción nacional, y entre un 18 y un 20 % de la producción comunitaria.

No es por casualidad la expansión que a tenido este cultivo en la zona, sino a la buena aceptación del fruto en el mercado, ya en 1963 tenemos referencias de las cotizaciones superiores que tenía ante otros frutos, en documentos que se conservan el precio de la pera es de 800 pts./100 kg., superior al melocotonero que es de 500 pts/ 100 kg. y al manzano de 300 pts./100 kg. Esta rentabilidad se sigue confirmando en los últimos años, así en 1995 y 1998 se sobrepasaron las 100 pts./kg., precio muy superior a otras especies frutales.

Todo es debido a la buena aclimatación de la variedad a las características de la zona, el clima, el suelo y el saber hacer de los agricultores que han ido seleccionando los árboles de la variedad Ercolini con mejores frutos en cuanto a tamaño, grosor del pedúnculo, forma piriforme redondeada, productividad y sabor, consiguiendo una selección clonal propia que marca las diferencias varietales sobre otras zonas, dando como resultado una pera Ercolini que se diferencia de la producida en otras regiones, con una recolección precoz (última decena de junio), un calibre superior al típico de la variedad, un color amarillo con chapa rojiza, que lo hace especialmente atractivo, y

una textura y sabor realmente deliciosos. Esto unido a una muy buena conservación son las razones por las que la pera Ercolini de Jumilla tiene una gran aceptación en el mercado.

El agricultor consciente de las posibilidades que tiene, a la vez que ha incrementado de forma considerable sus plantaciones, realizando importantes inversiones en las últimas técnicas, tanto en sistemas de riego, como de mantenimiento de suelo, de manejo de plagas más racional, con una formación continuada, se organizan para poder solventar los nuevos retos que demanda el mercado.

#### **b) Natural.**

##### **Clima.**

La climatología de la zona geográfica protegida influye notablemente en la calidad de las «Peras de Jumilla» confiriéndole mayor precocidad, calibre y consistencia de la pulpa; así como su característica chapa rojiza.

En el clima de Jumilla tiene especial influencia la situación próxima al Mediterráneo, con un clima cálido pero con suficiente altitud para que las temperaturas invernales bajas puedan aportar las necesidades de frío necesarias para el cultivo del peral. Es un clima con ausencia de heladas primaverales y con escasas lluvias en esta época que podían perjudicar la floración y el cuajado de las peras

Los vientos dominantes son del Noroeste, secos y cálidos al atardecer, que facilita el control de enfermedades

Las plantaciones de peras en la zona geográfica delimitada se realiza en valles con orientación al mediodía, consiguiendo una gran luminosidad debido a la incidencia de los rayos solares.

Las temperaturas medias altas (15,7°C media anual), sin contrastes marcados nocturnos y en ausencia de heladas primaverales, favorecen el crecimiento rápido de los frutos. Pero durante la maduración, el elevado número de horas de sol y la elevada radiación solar, se convierten en la causa directa de que las «Peras de Jumilla» posean un alto contenido en sólidos solubles, siendo el contenido en azúcar, la principal medida de calidad interna

También las prácticas tradicionales de la zona constituyen un elemento del vínculo entre las características específicas de las «Peras de Jumilla» y su medio geográfico. Así los aclareos y podas manuales, aseguran que la relación de frutos en el árbol sea la adecuada, aumentando su calibre y dulzura sin deteriorar la estructura y el equilibrio.

##### **Orografía.**

El término municipal de Jumilla, perteneciente a la provincia de Murcia, se encuentra situado en la comarca del Altiplano, enclavado entre las provincias de Albacete y Alicante, zona de transición entre las llanuras

de la Vega Alta del Segura y la meseta manchega.

Las coordenadas geográficas que delimitan el término municipal de Jumilla son las latitudes 38°19'N y 38°41'N, y las longitudes 1°07'W y 1°30'W, referidas al Ecuador y al meridiano de Greenwich respectivamente.

El término municipal de Jumilla es una zona accidentada y de transición donde se pasa desde cotas de 400 m al Sur del término hasta cotas de 800 m en el Norte y Noroeste, alcanzando incluso los 900 m, 1.000 m y 1.300 m en las cimas de la Sierra Larga, Sierra del Buey y Sierra del Carche, respectivamente. Estas formaciones montañosas están orientadas de Noroeste a Suroeste, con lo que los valles y cañadas comprendidas entre ellas quedan orientadas al mediodía.

#### Suelos.

Por lo que respecta a la roca madre, son abundantes los terrenos mesozoicos, en particular jurásicos, liásicos y cretácicos de la zona subbética; los materiales de las alineaciones montañosas son duros, predominantemente calizos; las depresiones están rellenas de materiales sueltos del terciario y cuaternario. Se trata pues de una zona de valles con suelos calizos y costros, situados entre montañas calizas.

Los suelos que encontramos en estos valles son los «pardo-calizos y de costra caliza» y los aluviales.

#### CARACTERÍSTICAS DE LOS SUELOS PARDO-CALIZOS Y DE COSTRA CALIZA.

Los «suelos pardo-calizos y de costra caliza» se caracterizan por tener un elevado porcentaje de carbonato cálcico (entre el 35 y el 65%), un PH alto (rondando el valor 8) y un bajísimo nivel de materia orgánica que se sitúa entre el 1 y el 2% en los horizontes superficiales, descendiendo bruscamente al profundizar. El nitrógeno total es bajo.

Son suelos originados a partir de sedimentos de Plioceno o Pleistoceno, generalmente bastante profundos y no muy coherentes. Las costras, originadas por procesos de desecación, en algunas zonas están recubiertas por nuevos sedimentos aluviales, mientras que en otras afloran, constituyendo la superficie del terreno.

#### CARACTERÍSTICAS DE LOS SUELOS ALUVIALES.

Son suelos originados sobre terrenos alóctonos sedimentados durante el Holoceno, a partir de los materiales transportados por la red de ramblas de la región en los valles que éstas atraviesan.

Las texturas de estos suelos son variables, desde arenosas hasta arcillosas, dominando las limo-arcillosas o areno-limosas. La estructura es débil en general, de tipo granular o en bloque subangulares.

El perfil del suelo está poco desarrollado en general, constituido por capas de diferentes depósitos de aluviones, los estratos superiores están transformados por la acción antrópica. En general, se trata de suelos profundos.

La capacidad de retención de agua presenta valores que rondan el 25%, siendo la permeabilidad elevada.

En cuanto a la textura, se da una dominancia clara del carácter franco-arenoso. Se trata de tierras ligeras con buena aireación y drenaje, favorecida por la topografía, permeables en exceso, faltas de cohesión, aunque fáciles de trabajar en todo momento.

#### Hidrografía.

Los principales acuíferos que afectan a la zona del término municipal de Jumilla son Ascoy-Sopalmo, Carche-Salinas, Jumilla-Villena, Sinclinal de Calasparra y otros de menor importancia situados en la zona Norte.

#### Flora natural y cultivos.

La economía de la Región de Murcia se caracteriza por su importante vocación agraria y agroalimentaria, que depende en gran medida de la disponibilidad de agua para uso agrícola.

La superficie ocupada por cultivos en 1.996, supera ligeramente el 50% del total; el resto corresponde en su mayoría a matorrales y pastizales con casi un 30%, seguida de formaciones boscosas (sobre todo pinares) en torno al 15%.

Los regadíos presentan una superficie de casi 200.000 has., aunque muchos dependen de la disponibilidad del agua; entre ellos destacan los terrenos de huerta con casi la mitad de extensión del total, seguido de frutales de hueso (melocotonero, albaricoquero, etc.), cítricos (limonero, naranjo) y en menor medida olivos, parrales, cultivos forzados, etc.

Los cultivos de secano ocupan más de 400.000 has., aunque una parte importante de ellos se presentan en estado de abandono. La parte más importante está ocupada por terrenos cerealistas con exiguas producciones, sobre todo cebada, que suelen estar asociados a la explotación ganadera. Entre los cultivos leñosos destacan el almendro y vid y en menor medida olivo, algarrobo, etc.

En Jumilla con una superficie cultivada de 62.528 has. de las que 55.767 corresponden a secano con cultivo de vid, olivos y almendros en mayoría, seguida de herbáceos en el resto. Los cultivos en regadío se distribuyen en su mayoría en cultivos leñosos y dentro de estos el peral y el melocotonero son los más importantes con diferencia.

#### c) Condiciones de cultivo.

El peral es un cultivo que le favorecen los climas cálidos, pero con suficiente altitud para que las temperaturas invernales bajas puedan aportar las necesidades de frío, que se cifran en al menos 650 horas-frío.

Las bajas temperaturas primaverales pueden causar importantes daños por helada en la época de floración que suele producirse entre la segunda y tercera semana de marzo. El clima frío y excesivamente lluvioso en primavera es la causa de deficiente fecundación de los frutos, así como de la aparición de enfermedades.

El peral es exigente en luminosidad durante el ciclo vegetativo, pero especialmente en la época de crecimiento para una buena actividad fotosintética, que pueda garantizar un desarrollo óptimo de la planta y que el fruto consiga las mejores cualidades organolépticas. La diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas, como los escarchas también mejoran las condiciones de los frutos.

#### ESTRUCTURA DE CONTROL.

Los controles y la certificación van a ser ejercidos provisionalmente por la Autoridad competente: Dirección General de Agricultura e Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, hasta que se constituya su Consejo Regulador formado por representantes del sector productor y elaborador y cumpla la Norma EN 45011.

#### ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por la Estructura de Control.

Figurará en ellas obligatoriamente:

La mención: Denominación de Origen «Pera de Jumilla».

o D.O.P. «Pera de Jumilla»

Variedad: Ercolini

La categoría comercial: EXTRA ó I.

Además, todo envase de pera destinado al consumo llevará una contraetiqueta numerada, expedida por la Estructura de Control, que será colocada en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.

#### REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y/O NACIONALES.

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, en el caso que se constituya un Consejo Regulador para ejercer como Estructura de Control.

Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970

Orden 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.

## Anexo II

### Reglamento de la Denominación de Origen Protegida

#### «Pera de Jumilla»

#### y de su Consejo Regulador

#### Capítulo I

#### Disposiciones generales

##### Artículo 1. Normativa aplicable

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes» y su Reglamento, aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, así como en el Real Decreto 2767/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Región de Murcia en materia de agricultura y en el Real Decreto 728/1988 de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que han de ajustarse las Denominaciones de Origen, Específicas y Genéricas de productos agroalimentarios no vínicos; en el Reglamento (CEE) 2.081/1992, del Consejo de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas, y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios; en la Orden de 25 de enero de 1994, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y la comunitaria; así como en la ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino y en la Ley Regional 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores, quedan protegidos por la Denominación Origen «Pera de Jumilla», las peras que reúnan las características descritas por este Reglamento y que cumplan con los requisitos establecidos por éste y por la legislación vigente.

##### Artículo 2. Definición del producto

1. El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida «Pera de Jumilla» es el fruto de la especie *Pyrus communis* L., procedente de la variedad Ercolini, de las categorías Extra y I, destinado al consumo en fresco, tal como queda reflejado en el apartado B) del Pliego de Condiciones, que se incluye como anexo.

2. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen «Pera de Jumilla».

3. Queda prohibido que otras peras utilicen nombres, marcas, términos, razones sociales, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con el nombre protegido por este Reglamento, puedan inducir a confusión. Esta prohibición se extiende aun en el caso de que vayan precedidos de los términos: «tipo», «estilo», «variedad», «envasado en» u otros análogos.

##### Artículo 3. Organismos competentes

1. La defensa y promoción de la Denominación de Origen Protegida «Pera de Jumilla», la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de las peras amparadas, quedan encomendadas al Consejo Regulador de

la Denominación de Origen «Pera de Jumilla» y a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. La Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia aprobará el Manual de Calidad y Procedimientos elaborado por el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su aprobación, siempre que no estén contenidos o derivados del texto del presente Reglamento.

#### **Artículo 4. Comité de Calificación**

Se podrá crear un Comité de Calificación que decidirá sobre la calidad de las peras que vayan a ser amparadas por esta Denominación de Origen, que sean destinadas al mercado tanto nacional como internacional, pudiendo contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

### **Capítulo II**

#### **De la producción**

##### **Artículo 5. Ámbito geográfico**

La zona de producción de las peras amparadas por la Denominación de Origen «Pera de Jumilla», es la recogida en el apartado C) del Pliego de Condiciones, que se incluye como anexo.

##### **Artículo 6. Calificación y registro de parcelas**

1. La calificación de las parcelas a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo Regulador de acuerdo con los criterios que estarán reflejados por escrito en el Manual de Calidad y Procedimientos, debiendo quedar delimitadas en la documentación cartográfica correspondiente que obre en poder del mismo.

2. Todo productor que quiera acogerse a la Denominación de Origen deberá inscribir obligatoriamente en el Registro de Plantaciones, todas las parcelas de perales de la variedad Ercolini que le pertenezcan.

3. En el caso de que el titular de la explotación esté en desacuerdo con la resolución del Consejo sobre la calificación de la parcela, podrá presentar Recurso de alzada ante la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia, la cual resolverá previos los informes técnicos que se consideren necesarios.

##### **Artículo 7. Prácticas de producción**

1. Las prácticas de cultivo serán las recogidas en el apartado E) del Pliego de Condiciones, o las que en su caso determine el Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador también podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas de cultivo, tratamientos o

trabajos que se comprueben que afectan favorablemente a la calidad de las peras

3. El Consejo Regulador podrá dictar normas de campaña.

#### **Artículo 8. Variedades aptas**

1. Las peras protegidas por la Denominación de Origen «Pera de Jumilla» serán de la especie *Pyrus communis* L., variedad Ercolini, indicada en el apartado B) del Pliego de Condiciones.

2. El Consejo Regulador podrá proponer al órgano competente de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia, la autorización de nuevas especies y /o variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen frutos de calidad adecuada para la Denominación de Origen.

### **Capítulo III**

#### **Del almacenamiento, acondicionamiento y envasado**

##### **Artículo 9. Zona de acondicionamiento y envasado.**

1. La zona de acondicionamiento y envasado de la Denominación de Origen «Pera de Jumilla» comprende el término municipal de Jumilla indicado en el apartado C) del Pliego de Condiciones.

2. Las peras amparadas por esta Denominación de Origen se cultivarán en plantaciones inscritas.

3. Las operaciones de acondicionamiento y envasado serán las recogidas en el apartado E) del Pliego de Condiciones.

### **Capítulo IV**

#### **De las características del producto**

##### **Artículo 10. Peras amparadas**

Las peras protegidas por la Denominación de Origen «Pera de Jumilla», deberán presentar las características especificadas en el apartado B) del Pliego de Condiciones

##### **Artículo 11. Peras no amparadas**

Las peras que a juicio del Consejo Regulador, no cumplan con las condiciones establecidas en el Manual de Calidad y Procedimientos de la Denominación de Origen «Pera de Jumilla» no podrán ser amparadas.

### **Capítulo V**

#### **Registros**

##### **Artículo 12. Registros**

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Pera de Jumilla», establecerá los siguientes registros de acuerdo con el Manual de Calidad y Procedimientos:

a) Registro de plantaciones.

b) Registro de almacenes e instalaciones de acondicionamiento, envasado y etiquetado.

### Artículo 13. Inscripciones

1. El Consejo Regulador facilitará la información necesaria para la tramitación de las inscripciones en los correspondientes Registros, de acuerdo con el Manual de Calidad y Procedimientos.

2. Las peticiones de inscripción en los Registros señalados en el artículo 12, se dirigirán al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

3. La inscripción y la baja en los Registros serán voluntarias, estando la inscripción sometida a la aprobación del Consejo Regulador. Una vez causada baja voluntaria en los registros no se podrá solicitar la readmisión hasta transcurrido un periodo de 12 meses, salvo cambio de titularidad, quedando automáticamente descalificados todos los productos afectados por la baja.

4. El Consejo Regulador expedirá el certificado que acredite la inscripción en los Registros correspondientes.

5. Las inscripciones en los registros serán renovadas en el plazo y forma que determine el Consejo Regulador.

### Artículo 14. Vigencia y comprobación de las inscripciones

1. Para la vigencia de las inscripciones en cualquiera de los Registros, será requisito indispensable que se cumplan las condiciones establecidas en el presente Reglamento y demás legislación aplicable, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando ésta se produzca.

2. El Consejo Regulador efectuará inspección ordinaria una vez al año, para comprobar la veracidad de cuanto se dispone en el párrafo anterior, y cuantas inspecciones considere necesarias y pertinentes, sin previo aviso. En todos los casos, los titulares o personas en que deleguen tendrán la obligación de facilitar el acceso y acompañar a todas y cada una de las dependencias.

### Artículo 15. Registro de plantaciones

1. En el Registro de plantaciones se inscribirán todas aquellas parcelas que estén situadas dentro de la zona de producción señalada en el artículo 5, y que reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, pretendan sus titulares destinar su producción a la Denominación de Origen «Pera de Jumilla».

2. En la inscripción figurarán el nombre y dirección del propietario y, si procede, del colono, aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de la explotación. Se hará constar la especie y variedad cultivada, el nombre del paraje y término municipal en que se encuentra situada, polígono y parcela catastral, superficie productiva, y todos los datos que sean necesarios para su perfecta

identificación, y las actividades de manipulación y envasado, en su caso.

### Artículo 16. Registro de almacenes e instalaciones de acondicionamiento, envasado y etiquetado.

En el Registro de almacenes e instalaciones de acondicionamiento, envasado y etiquetado, se inscribirán todas aquellas que se dediquen al almacenamiento, acondicionamiento y envasado de las peras amparadas y que el Consejo Regulador compruebe que son aptas, haciendo constar, al menos, el nombre y domicilio del titular, propietario o arrendatario, CIF y, modelos de etiquetas a utilizar para la comercialización del producto, que deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador, además de cumplir con la legislación vigente en materia de etiquetado.

El Consejo Regulador podrá autorizar las operaciones de manipulación y envasado, para que puedan realizarse en las propias explotaciones inscritas, en las condiciones que se determinen en el Manual de Calidad y Procedimientos. Sus titulares serán considerados «Productores» a todos los efectos, excepto en el pago de las exacciones parafiscales correspondientes a dichas actividades

Los almacenes e instalaciones de elaboración, acondicionamiento, envasado y etiquetado que posean otras líneas de producción distintas del producto amparado lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción, y se someterán a las normas establecidas en el correspondiente manual de calidad para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, el origen y calidad de los protegidos por la Denominación de Origen.

### Artículo 17. Condiciones de elaboración y almacenamiento de productos no protegidos

Las industrias inscritas en el correspondiente registro, podrán admitir, para la elaboración de productos no protegidos, materia prima procedente de plantaciones no inscritas, siempre que exista una neta separación con la de las plantaciones inscritas, lo autorice el Consejo Regulador y se sometan a las normas que establezca el Manual de Calidad y Procedimientos, para controlar esa materia prima y sus derivados.

El Consejo Regulador podrá autorizar a las industrias inscritas que dispongan de almacenes, la coexistencia en estos almacenes de productos que van a ser amparados por la denominación de origen con otros tipos distintos, siempre que exista una neta separación entre los mismos y estos últimos hayan sido elaborados en la propia industria. El manual de calidad establecerá las normas a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos.

### Artículo 18. Trazabilidad

1. Todos los titulares inscritos en los Registros indicados en el artículo 12, llevarán a cabo medidas de trazabilidad del producto, siguiendo las directrices del Manual de Calidad y Procedimientos.



2. El Consejo Regulador denegará de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a los acuerdos sobre condiciones complementarias de carácter técnico y sanitario que deben reunir las plantaciones, los almacenes e instalaciones de acondicionamiento y envasado, contenidos en el Manual de Calidad y Procedimientos.

#### Capítulo VI

#### Derechos y obligaciones

##### **Artículo 19. Derecho al uso de la Denominación**

1. Sólo las personas físicas o jurídicas cuyas parcelas estén inscritas en el Registro correspondiente podrán producir peras con destino al acondicionamiento, envasado y comercialización de peras que hayan de ser protegidas por la Denominación de Origen.

2. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus almacenes, instalaciones de acondicionamiento y envasado inscritas en el Registro correspondiente, podrán almacenar, vender, acondicionar y envasar peras con derecho a ser amparadas por la Denominación de Origen «Pera de Jumilla».

3. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen «Pera de Jumilla» a las peras procedentes de las plantaciones e instalaciones inscritas, que hayan sido producidas, manipuladas y envasadas conforme a las normas exigidas por este Reglamento, y que reúnan las condiciones físico-químicas y organolépticas establecidas en el Manual de Calidad y Procedimientos.

4. El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo del Consejo Regulador y de las firmas inscritas en los Registros. El Consejo Regulador velará por el empleo adecuado de los símbolos y leyendas identificativas de la Denominación de Origen, estableciendo un manual de uso de los mismos, que deberán cumplir las presentaciones comerciales del producto amparado.

5. Las personas físicas y jurídicas, inscritas en los Registros correspondientes, quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad y Procedimientos, de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten el Consejo Regulador, la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como a satisfacer las exacciones que le correspondan.

6. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas que están inscritas en los diferentes Registros, deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones.

##### **Artículo 20. Etiquetas**

Las etiquetas que incluyan marcas utilizadas en la Denominación de Origen se diferenciarán claramente

de las etiquetas que utilicen las mismas marcas en la comercialización de peras no amparadas por la Denominación de Origen.

##### **Artículo 21. Identificación de la Denominación en el etiquetado**

1. Las peras amparadas por la Denominación de Origen con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada para su comercialización, que será expedida, suministrada y controlada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad y Procedimientos. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición de las peras y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

2. En las etiquetas propias de cada elaborador utilizadas en las peras amparadas, figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, ya sean correspondientes a las peras protegidas por la Denominación de Origen, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan en este Reglamento. Serán rechazadas aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor y podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia del interesado.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un logotipo como símbolo de la Denominación de Origen

5. Asimismo dicho Consejo podrá obligar a que en el exterior de los locales de almacenamiento, manipulación y envasado inscritos, y en lugar destacado, figure una placa o distintivo que aluda a esta condición.

##### **Artículo 22. Etiquetado, envasado, circulación y expedición de las peras amparadas**

1. El etiquetado de las peras amparadas por la Denominación de Origen «Pera de Jumilla», deberá ser realizado en las propias explotaciones o en las industrias inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo las peras, en otro caso, el derecho al uso de la Denominación correspondiente.

2. En las etiquetas figurará obligatoriamente la leyenda Denominación de Origen «Pera de Jumilla» o D.O.P. «Pera de Jumilla», en lugar visible y bien destacado, además de los datos que, con carácter general, determine la legislación vigente.

3. El Consejo Regulador llevará un control de las etiquetas para evitar imitaciones que puedan desprestigiar la Denominación de Origen.

4. Las peras amparadas por la Denominación de Origen, únicamente pueden circular y ser expedidas por las industrias inscritas, en los envases legalmente autorizados que no perjudiquen su calidad y prestigio y previamente aprobados por el Consejo Regulador.

### **Artículo 23. Control de producción, elaboración y comercialización. Volantes de circulación y libros de registro en almacenes.**

1. Con objeto de poder controlar adecuadamente la producción, elaboración y comercialización, así como los volúmenes de existencias y cuando sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de las peras amparadas por la Denominación de Origen, las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros vendrán obligadas a cumplir las siguientes formalidades:

La expedición de peras sin confeccionar que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada de un volante de circulación. Dicho volante de circulación será numerado y expedido por el Consejo Regulador en la forma que por él mismo se determina en el Manual de Calidad a solicitud de los inscritos en la Denominación de Origen.

Los almacenes de confección registrados llevarán un libro de registro en los que se especificará, al menos, las anotaciones de entradas, salidas y existencias. Se entregarán partes mensuales al Consejo Regulador según el modelo establecido por éste.

En los asientos de los libros, irán especificados al menos: número de kilos de existencias, número de lote, especie, variedad y categoría en su caso.

Todos los asientos tienen que estar avalados por una documentación acreditativa. En estos asientos se tendrán en cuenta las mermas normales por destrío.

2. Las declaraciones a que se refiere este artículo, tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

3. El Consejo Regulador establecerá las disposiciones adecuadas para asegurar la confidencialidad de las informaciones recogidas en el curso de sus actividades de certificación, en todos los niveles de su organización, mediante cláusula específica en los contratos laborales.

### **Artículo 24. Descalificación de partidas.**

1. Las partidas de peras que, por cualquier causa, presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento serán descalificadas por los propios inscritos, lo que llevará consigo la pérdida del amparo de dicho lote por la Denominación de Origen.

2. La descalificación de las peras podrá ser realizada en cualquier fase de su producción, no pudiendo ser comercializada con Denominación de Origen y se reflejará en los correspondientes libros de registro y declaraciones a que se refiere el artículo anterior. Este hecho deberá ser comunicado de inmediato al Consejo Regulador por parte del titular de los productos a los que alcanza esta autodescalificación.

### **Artículo 25. Control del Consejo Regulador**

1. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros, así como las parcelas, las instalaciones

y sus productos, estarán sometidos al control realizado por el Consejo Regulador, al objeto de verificar que las peras que ostentan la Denominación de Origen «Pera de Jumilla» cumplen los requisitos de este Reglamento.

2. Los controles se basarán en inspecciones de las parcelas e instalaciones, revisión de la documentación y análisis de peras

3. Cuando el Consejo Regulador compruebe que las peras no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento o presenten defectos o alteraciones sensibles, podrá descalificarlas, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad y Procedimientos, para que no se comercialicen bajo el amparo de la Denominación de Origen, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el Capítulo VIII de este Reglamento.

## **Capítulo VII**

### **Del Consejo Regulador**

#### **Artículo 26. Definición y ámbito de competencias**

1. El Consejo Regulador es una corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y con plena capacidad de obrar, para el ejercicio de sus funciones, de acuerdo a la Ley Regional 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores y a la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y en cuantas funciones se le encomienda en este Reglamento, de acuerdo con lo que determina la legislación vigente.

2. El ámbito de competencias del Consejo Regulador estará determinado:

a. En lo territorial: Por las respectivas zonas de producción y acondicionamiento y envasado.

b. En razón de los productos: Por los protegidos por la Denominación de Origen.

c. En razón de las personas: Por las inscritas en los diferentes Registros.

#### **Artículo 27. Funciones**

Es misión principal de Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento de la Denominación de Origen «Pera de Jumilla» y velar por su cumplimiento, para lo que ejercerá las funciones relativas a la Denominación de Origen que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatutos de la Viña, del Vino y de los Alcoholes» y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento y en particular:

- Las funciones de control y certificación de la Denominación de Origen «Pera de Jumilla» para lo cual deberá cumplir los requisitos del Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, y del Real Decreto 1397/1995, de 4 de agosto, por el que se aprueban medidas adicionales sobre el control

oficial de productos alimenticios, así como lo establecido en su Manual de Calidad y Procedimientos.

- Promocionar y defender la Denominación de Origen.

- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.

#### **Artículo 28. Composición del Consejo Regulador**

1. El Consejo Regulador estará constituido por los siguientes miembros:

a) Un Presidente, designado por la Consejería de Agricultura y Agua, a propuesta de los miembros del Consejo Regulador.

b) Un Vicepresidente, designado por el Consejo Regulador y ratificado por la Consejería de Agricultura y Agua.

c) Cuatro vocales elegidos democráticamente por y entre los titulares inscritos en el registro de plantaciones.

d) Cuatro vocales elegidos democráticamente por y entre los titulares inscritos en el registro de almacenes e instalaciones de elaboración, acondicionamiento, envasado y etiquetado.

Uno de dichos vocales ejercerá como Secretario y será elegido por votación entre los miembros del Consejo Regulador.

En el caso de que los cargos de Presidente y Vicepresidente sean elegidos entre los vocales, pertenecerán a sectores distintos y en este caso el Secretario será elegido entre el resto de vocales.

2. La Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, podrá nombrar un delegado, que asistirá a las sesiones del Consejo, con voz y sin voto.

3. Por cada uno de los vocales del Consejo Regulador se nombrará un suplente.

4. La renovación del Consejo Regulador se hará cada cuatro años y sus miembros podrán ser reelegidos.

#### **Artículo 29. Funciones del presidente**

1. Al Presidente corresponde:

a) Representar al Consejo Regulador.

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias en el ámbito de la Denominación de Origen.

c) Administrar los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes, de conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador.

d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, someter a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y, ordenar la ejecución de los acuerdos adoptados. Moderar el desarrollo de los debates y suspenderlos por causas justificadas.

e) Organizar el régimen interior del Consejo Regulador. Contratar, suspender o renovar al personal del Consejo Regulador previo acuerdo favorable del mismo.

f) Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

g) Remitir a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia, aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, acuerde el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

h) Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del Consejo Regulador y ejecutar los acuerdos adoptados.

i) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia.

2. En casos de vacante, ausencia, enfermedad y otra causa legal, el Presidente será sustituido por el Vicepresidente.

3. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido. El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia una vez aceptada su dimisión o, por incurrir en alguna de las causas generales establecidas en la legislación vigente y en este Reglamento, por la pérdida de la confianza, por decisión motivada del pleno del Consejo Regulador, manifestada en votación por la mitad más uno de sus miembros y aceptada por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia. Además, la pérdida de su condición de vocal conllevará su cese como Presidente, en su caso.

4. En el caso de cese, dimisión, abandono o fallecimiento del Presidente, el Consejo Regulador en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia, un candidato para la designación de un nuevo Presidente, cuyo mandato será sólo por el tiempo que le restara al presidente anterior.

5. Las sesiones de constitución del Consejo Regulador y las que tengan por objeto la elección de un presidente serán presididas por una Mesa de Edad, compuesta por el vocal de mayor edad y los dos más jóvenes, de forma que siempre están representados los dos sectores, productor e industrial.

#### **Artículo 30. Funciones del Vicepresidente**

1. Al Vicepresidente le corresponde sustituir al Presidente en ausencia del mismo y, asumir las funciones que le delegue el Presidente, así como los que específicamente acuerde el Consejo Regulador.

2. La duración del mandato del Vicepresidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido. El Vicepresidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia una vez aceptada su dimisión o, por decisión de la Consejería de Agricultura y Agua y previa incoación y resolución del correspondiente expediente.

3. En el caso de cese, dimisión, abandono o fallecimiento, el Consejo Regulador en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Agricultura y Agua de la

Comunidad Autónoma de Murcia, un candidato para la ratificación de un nuevo Vicepresidente, cuyo mandato será sólo por el tiempo que le restara al Vicepresidente anterior.

#### **Artículo 31. Funciones del Secretario**

1) Al Secretario le corresponde:

a) Efectuar la convocatoria de las sesiones del Consejo Regulador por orden de su Presidente, así como las citaciones a los miembros del mismo.

b) Recibir los actos de comunicación de los miembros con el Consejo Regulador y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

c) Preparar el despacho de los asuntos, levantar y redactar las actas y las certificaciones de los acuerdos de las reuniones del Consejo Regulador, en los libros correspondientes con el visto bueno del Presidente.

d) Llevar la contabilidad, proponer los cobros y pagos y redactar los presupuestos.

e) Las demás funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo Regulador, a excepción de las relacionadas con la certificación de los productos amparados.

f) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

2. El Secretario cesará al término de su condición de vocal; a petición propia; a petición del presidente, previo acuerdo del Consejo Regulador; por acuerdo del Pleno del Consejo Regulador o por infracción grave del Reglamento

3. Si por cualquier causa se produjese vacante del Secretario, se procederá a nueva elección por el Consejo Regulador, en el plazo de 15 días, si bien el nuevo Secretario solo durará hasta que se celebre la próxima renovación del Consejo Regulador.

#### **Artículo 32. Funciones de los vocales**

1. A los vocales corresponde.

a. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador.

b. Decidir de los asuntos señalados en el orden del día, expedientes, contrataciones y de todos aquellos otros de su competencia según este Reglamento.

c. Aquellas funciones que el Consejo Regulador acuerde conferirles.

2. Causará baja el vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave en alguna de las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca o represente. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o seis alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

#### **Artículo 33. Remuneración del Consejo**

Los cargos del Consejo Regulador no tendrán remuneración, sin perjuicio del derecho al cobro de los gastos que el ejercicio de los mismos pueda comportar.

#### **Artículo 34. Convocatorias, acuerdos y Comisión Permanente**

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque su Presidente, bien por propia iniciativa, o bien a petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar una sesión ordinaria, al menos cada dos meses.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán, al menos, con cuatro días de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día de la reunión. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure en el orden del día, salvo que estando todos presentes declaren la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría simple.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a juicio del Presidente, se citará a los vocales por medios adecuados, con constancia de su recepción y veinticuatro horas de antelación como mínimo. Esta citación no será precisa cuando, estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y den su conformidad.

3. Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, no incorporado por el Presidente, será necesario que lo soliciten al menos la mitad de los vocales, con 24 horas de antelación a la fecha de la reunión.

4. Cuando un miembro del Consejo Regulador no pueda asistir a una sesión, lo notificará al Consejo Regulador, exponiendo el motivo de su ausencia y delegará su representación en su suplente. No se considerará ausencia de un vocal cuando asista su suplente.

5. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por consenso, y cuando no sea posible por mayoría simple de los miembros presentes, y para que aquellos sean válidos será necesario que concurren la mitad más uno de sus miembros con derecho a voto. En caso de empate decidirá el voto del Presidente.

6. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario por el pleno, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente, Vicepresidente y dos vocales, uno de cada sector designados por el pleno del Consejo Regulador.

En la Sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se aprobará también, las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá.

Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo Regulador en la primera reunión que éste celebre.

### Artículo 35. Comité de Certificación

1. El Consejo Regulador tendrá un Comité de Certificación, encargado de garantizar el proceso de Certificación de las peras amparadas, a efectos del cumplimiento de este Reglamento.

2. Dicho Comité de Certificación estará formado por:

a) El Presidente del Consejo Regulador o persona en quién delegue.

b) Dos vocales del Consejo Regulador, cada uno de ellos en representación de los sectores productor e industrial.

c) Un representante de los consumidores.

d) El Delegado de la Consejería de Agricultura y Agua.

3. El Director Técnico asistirá a la reuniones con voz y sin voto.

4. El Comité de Certificación nombrará un Secretario, pudiendo ser uno de los vocales y podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

5. El Consejo Regulador dictará las normas para la organización y el funcionamiento de este Comité de Certificación. Elaborará el Manual de Calidad y Procedimientos y el Sistema de Calificación.

### Artículo 36. Certificación

1. Para el desempeño de las actividades de certificación que tiene encomendadas, el Consejo Regulador contará con personal técnico cualificado, que actuará a las órdenes del Director Técnico, responsable de su ejecución ante el Comité de Certificación del que forma parte. Dicho personal técnico deberá ser habilitado por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia, para el ejercicio de funciones inspectoras sobre las instalaciones y producto amparado por la Denominación de Origen.

2. Cuando se subcontraten los trabajos de inspección deberá asegurarse que las Entidades de Inspección que realizan el trabajo subcontratado cumplen los requisitos establecidos en la norma EN 45004.

3. A todo personal del Consejo Regulador, tanto de carácter fijo como eventual, le será de aplicación la legislación laboral.

### Artículo 37. Auditorías internas

El Consejo Regulador llevará a cabo auditorías internas y revisiones periódicas, al menos una vez al año, para comprobar la aplicación de su Manual de Calidad y Procedimientos. Estas revisiones serán registradas y estarán a disposición de las personas que tenga derecho de acceso a tal información.

### Artículo 38. Personal

Para el cumplimiento de sus finalidades el Consejo Regulador contará con el personal necesario, que figurará en el presupuesto del propio Consejo Regulador.

### Artículo 39. Financiación

1. La financiación necesaria para cumplir las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

1.1. Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970, a las que se aplicarán los tipos siguientes:

a) Para las exacciones anuales sobre las plantaciones inscritas: Hasta un 1 por 100 de la base, que es el producto del número de hectáreas de peras inscritas a nombre de cada interesado, por el valor medio percibido por el agricultor en euros de la producción de una hectárea en la zona y campaña precedente.

b) Para las exacciones anuales sobre los productos amparados se fija un tipo de hasta un 1,5 por 100 del valor medio en euros, percibido por el agricultor en la campaña anterior, de peras manipulados con destino a ser protegidos.

c) La exacción por derecho de expedición de cada certificado que corresponda a la tasa establecida con carácter general por la Comunidad Autónoma y hasta el doble del precio del coste de las contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son:

- De la a), los titulares de las explotaciones inscritas.

- De la b), los titulares de los almacenes, subastas e instalaciones de acondicionamiento y envasado inscritos.

- De la c), los solicitantes de certificados y/o adquirentes de contraetiquetas.

1.2. Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

1.3. Las cantidades que puedan percibir en concepto de indemnización por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representa.

1.4. Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y venta del mismo

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán ser variados, a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo exijan y, siempre dentro de los límites establecidos en el artículo 90 de la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias.

3. La aprobación de los presupuestos de Consejo Regulador y de su contabilidad, se realizará por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia, de acuerdo con las normas establecidas por este centro, y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en la materia.

4. El Consejo Regulador deberá elaborar anualmente una memoria de las actividades desarrolladas y de la gestión económica de su patrimonio, practicar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior durante el mes de enero del año siguiente y elaborar el presupuesto corriente de ingresos y gastos antes de finalizar el mes de agosto del año anterior. Los

mencionados documentos habrán de ser aprobados por el pleno y remitidos a la Consejería de Agricultura y Agua, en el término máximo de 30 días contados a partir de su aprobación.

#### **Artículo 40. Acuerdos y resoluciones. Recursos**

1 Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción, acondicionamiento y envasado y agrupación de la «Pera de Jumilla», se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador. El Consejo Regulador podrá remitir estas circulares a los productores e industrias, a los Ayuntamientos de la zona de producción y elaboración y a las entidades y organizaciones del sector legalmente constituidas.

2 Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador, cabrá recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia, dentro del plazo de un mes, tal como prevén los artículos 14 y concordantes de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

### **Capítulo VIII**

#### **De las Infracciones, Sanciones y Procedimientos**

#### **Artículo 41. Régimen sancionador.**

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento, a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, al Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del Procedimiento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora y de cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

## **3. OTRAS DISPOSICIONES**

### **Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio**

#### **11361 Resolución de la Dirección General de Calidad Ambiental sobre el procedimiento de Evaluación de Impacto Ambiental para un proyecto de instalación de un camping y sistema de depuración de aguas residuales, en el Paraje Olmos de Roda (Santa Rosalía), en el término municipal de Torre Pacheco.**

1. Visto el expediente de Evaluación de Impacto Ambiental n.º 334/04, seguido a instancia de Inversiones La Granja, S.L., para un proyecto de instalación de

un camping y sistema de depuración de aguas residuales, en el paraje Olmos de Roda (Santa Rosalía), en el término municipal de Torre Pacheco, con objeto de que este organismo se pronuncie sobre la necesidad de realizar el Procedimiento de Evaluación de Impacto Ambiental, resulta:

2. Considerando que este asunto se encuentra incluido en el supuesto previsto en el Anexo II, grupo 9, letra h) de la Ley 6/2001, de 8 de mayo, de modificación del Real Decreto Legislativo 1302/1986, de 28 de junio, de Evaluación de Impacto Ambiental, se somete a acuerdo de la Comisión Técnica de Evaluación de Impacto Ambiental.

3. Considerando que esta Comisión, reunida en convocatoria ordinaria el día 28/06/04, incluye en el orden del día este asunto, y acuerda lo siguiente: «El proyecto referenciado, así como el sistema de depuración necesario para su correcto funcionamiento, en base a las motivaciones previstas en el Anexo III de la Ley 6/2001 de Evaluación de Impacto Ambiental, se considerarán no sustanciales en cuanto a los probables efectos que se producirán en el Medio Ambiente, por tratarse de proyectos que ocupan una escasa superficie, que no afectan a áreas de especial interés ecológico, así como no se prevé la generación de elementos contaminantes. En consecuencia, no deberán realizar el procedimiento de Evaluación de Impacto Ambiental».

4. Esta Unidad Administrativa ha seguido todos los trámites legales y reglamentarios establecidos en el Decreto 125/2002, de 11 de octubre por el que se modifica el Decreto 21/2001, de 9 de marzo, y de conformidad con lo establecido en la Ley 6/2001, de 8 de mayo, de modificación del Real Decreto Legislativo 1302/1986, de 28 de junio, de Evaluación de Impacto Ambiental.

5. La Dirección General de Calidad Ambiental que es el órgano administrativo competente en relación al procedimiento de Evaluación de Impacto Ambiental, de conformidad con lo establecido en el Decreto n.º 65/2004, de 2 de julio, por el que se establecen los Órganos Directivos de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio («Boletín Oficial de la Región de Murcia» n.º 153, de 5 de julio de 2004), que modifica el Decreto n.º 21/2001, de 9 de marzo, por el que se establece la Estructura Orgánica de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, ha tenido a bien:

#### **Resolver**

**Primero.** El proyecto de instalación de un camping y sistema de depuración de aguas residuales, en el paraje Olmos de Roda (Santa Rosalía), en el término municipal de Torre Pacheco, a solicitud de Inversiones La Granja, S.L., por su escasa entidad, no se considera sustancial según lo previsto en los apartados 1, 2 y 3 del Anexo III de la Ley 6/2001, de 8 de mayo, por lo que no es necesario se realice el Procedimiento de Evaluación de Impacto Ambiental.