MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE
SISTEMAS DE CALIDAD
DIFERENCIADA

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTICULO 5

DOP (**x**) IGP ( )

Número nacional del expediente: 117

1.- Servicio competente del Estado Miembro:

1.1.- Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada.- Dirección General de Alimentación.- Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

1.2.- Dirección: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

1.3. Teléfono: 34 - 91 3 47 53 94

1.4.- Fax: 34 - 91 3 47 54 10

2.1.- Nombre: Agrupación formada por las Organizaciones Profesionales Agrarias, y Empresas siguientes: COAG-IR, ADEA-ASAJA, UPA, COOPERATIVA HORTOFRUTICOLA CAMPOS DE JUMILLA S.C.L, EXPLOTACIONES AGRARIAS MARE- NOSTRUM S.L., FRUTORALT S.C.L. OPFH Nº 691 y SAT Nº 8392 EL PUNTAL DE LOS ALAMOS

2.2.- Representante: Diego García Martínez

2.3.- Dirección: Los Rosales, nº 6, 30520 JUMILLA (Murcia)

2.4.- Composición: Productores/transformadores (**x**) otros( )

3.- Tipo de producto: Clase 1.6.- (Frutas).

4.- Descripción del pliego de condiciones:
(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1.- Nombre: PERA DE JUMILLA

4.2.- Descripción: 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.
CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS Y FISICOQUIMICAS:

Las peras amparadas por la Denominación de Origen tienen una pulpa blanca y jugosa, de sabor muy dulce y azucarado, ligeramente perfumadas y con un excelente sabor. Son de color amarillo sobre fondo verde, con chapa rojiza en la cara soleada.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 913475394
FAX: 913475410

El producto presenta características diferenciales con respecto al de 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.

En lo referente a calibres, las de la categoría Extra tienen un diámetro superior a 58 mm., y las de categoría I tienen un diámetro mayor de 52 mm.

La dureza se sitúa por encima de 11 lb/cm ^{2} medida con penetrómetro con puntal de 8 mm.

La medida de la acidez valorable es superior a 1,5 gr/l de ácido málico en fruto.

El valor de los sólidos solubles es mayor de 10,5º Brix.

Se admiten tolerancias en cada uno de los parámetros citados anteriormente siempre que no sobrepasen el 5% en número o peso de frutos que no correspondan a las características de las categorías, tanto en Extra como en I.

4.3.- Zona geográfica: La zona geográfica de producción, acondicionamiento y envasado está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de Murcia correspondientes al término municipal de Jumilla.

El cultivo del peral ocupa en la actualidad una extensión de 932 Ha.

4.4.- Prueba de origen: Las peras proceden de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y son de la variedad autorizada. Se manipulan, envasan y conservan en las propias explotaciones o en las industrias inscritas situadas en el mismo ámbito. La expedición de peras sin confeccionar que tenga lugar entre firmas inscritas, va acompañada de un volante de circulación numerado, que es facilitado 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. Sólo se envasan y comercializan con la garantía de origen, avalada con la contraetiqueta numerada, las peras que superan todos los controles a lo largo del proceso.

4.5.- Método de obtención:

Se establecen dos fases:

CULTIVO:

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.

Tanto el aclareo como la recolección son manuales, realizándose esta ultima en dos pasadas, evitando las horas de mayor insolación. Las peras se recolectan con el punto de madurez adecuado y cuando lo determina la estructura de control. Para evaluar el punto de madurez se analizan parámetros como: calibre, color de la piel, color de las semillas, análisis de la dureza y nivel de azúcar.

En la recolección el fruto se arranca con delicadeza del árbol presionando justo en la intersección de éstos y tirando hacia arriba para evitar dañar el pedúnculo.

Desde la recolección hasta la entrega en las industrias de manipulación no deben de transcurrir más de 8-10 horas.

MANIPULACIÓN:

En la recepción se identifica la partida, 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. Posteriormente se pasan los frutos a cámaras de enfriamiento.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 913475394
FAX: 913475410

No se realizan tratamientos postrecolección con productos químicos de síntesis directamente a las peras.

Se etiquetarán los envases colocando tanto las etiquetas de marca como las contraetiquetas numeradas expedidas por la Estructura de Control.

4.6.- Vínculo:

a) Histórico: Las primeras noticias que se tienen sobre el cultivo de la pera en el ámbito de la Denominación de Origen, se sitúan en el siglo XVI, durante el reinado de Felipe II.

En la zona existen parajes tales como la Casa del Peral en clara alusión a la existencia de este cultivo.

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 sobre fondo verde, con chapa rojiza, que lo hace especialmente atractivo, y una textura y sabor muy dulce y azucarado. Esto unido a una muy buena conservación son las razones por los que comerciantes vienen a comprar pera Ercolini a Jumilla, la pagan más que en otras zonas porque también la venden mejor y a precios más altos.

b) Natural: 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 realizan en valles con orientación al mediodía, consiguiendo una gran luminosidad debido a la incidencia de los rayos solares.

Las temperaturas medias altas (15,7ºC 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.

4.7.- Estructura del control:

4.7.1.- Nombre: Dirección General de Agricultura e Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 913475394
FAX: 913475410

La mencionada Dirección General, ejercerá provisionalmente las funciones de control y certificación hasta que se constituya un Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Pera de Jumilla" y cumpla la norma EN 45011.
4.7.2.- Dirección: Plaza Juan XXIII s/n. 30071 MURCIA.

4.8.- Etiquetado: Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Organismo de Certificación. En ellas figurará obligatoriamente:

La mención: **Denominación de Origen "Pera de Jumilla"**
o **D.O.P. "Pera de Jumilla"**

Variedad: **Ercolini**

La categoría comercial: **Extra ó I.**

4.9.- Requisitos 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 8 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.

Nº CEE:

Fecha de recepción del expediente completo:

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 913475394
FAX: 913475410

PLIEGO DE CONDICIONES

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) "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 lb/cm^2 = 5 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 en categoría I.

C) 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.

D) 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:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

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

6. 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.

7. 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.

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

E) 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 está 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^3/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_2O_5 y 110-150 UF de K_2O. 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.

F) 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 1.972, 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 mas 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. de 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 tenia 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 realizan en valles con orientación al mediodía, consiguiendo una gran luminosidad debido a la incidencia de los rayos solares.

Las temperaturas medias altas (15,7ºC 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 38º19'N y 38º41'N, y las longitudes 1º07'W y 1º30'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 costras, 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 causarle 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 optimo 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.

G) 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, Agua y Medio Ambiente 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.

H) 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.

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

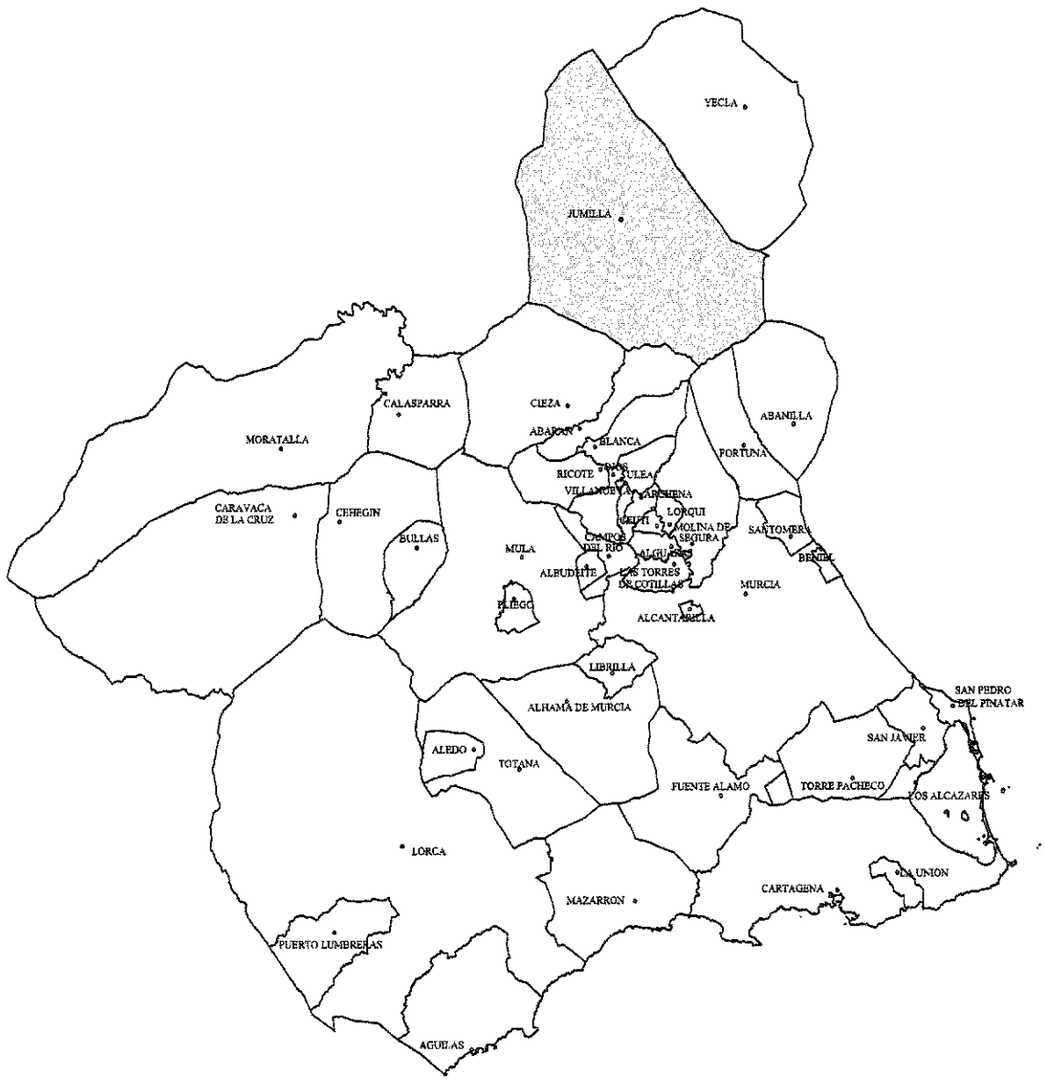
- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, en el caso que se constituya un Consejo Regulador para ejercer como Estructura de Control.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970
- Orden 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia 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.

DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA
"PERA DE JUMILLA"



REGION DE MURCIA
CONSEJERIA DE AGRICULTURA AGUA Y MEDIO AMBIENTE

DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA
"PERA DE JUMILLA"



AMBITO:
T. M. DE JUMILLA

REGION DE MURCIA
CONSEJERIA DE AGRICULTURA AGUA Y MEDIO AMBIENTE