

## III. OTRAS DISPOSICIONES

### MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**6155** *Resolución de 20 de marzo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Uvas de España».*

Mediante Orden de 16 de junio de 2008, de la Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, publicada en el Boletín Oficial de la Región de Murcia de 23 de junio de 2008, se adoptó decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Uvas de España» en el registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, publicándose el pliego de condiciones de la citada denominación, todo ello de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción del pliego de condiciones de la citada DOP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 21 de agosto de 2008, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la denominación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente de la Región de Murcia ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Uvas de España» en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Uvas de España», publicado en el Boletín Oficial de la Región de Murcia de 23 de junio de 2008, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 20 de marzo de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

## ANEXO

**Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Uvas de Espuña»**

A) Nombre del producto: Denominación de Origen Protegida (DOP) «Uvas de Espuña».

B) Descripción del producto. El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida «Uvas de Espuña» es el fruto de la especie *Vitis vinifera* L., procedente de la variedad Dominga, de las categorías Extra y Primera o I, destinada al consumo en fresco y cultivada, acondicionada y envasada en los términos municipales de Aledo, Alhama de Murcia y Totana, de dónde es autóctona, y que reúna las características que a continuación se indican.

Variedad Dominga. La variedad Dominga, también conocida como Gloria, Murciana Blanca y Uva Verde de Alhama, cultivada en la Vega del río Guadalentín y Aledo, se caracteriza por ser una uva blanca, con semillas y de estación tardía.

El racimo suele nacer en las tres primeras yemas. Es de tamaño grande a muy grande (de 0.5 a 3 Kg., aproximadamente, llegando en muchos casos a 5 Kg), semiesparcidos o compactos, cilíndricos-cónicos, asimétricos y en muchas ocasiones alargados. Las bayas son muy gruesas (de 6 a 8 gr.), iguales, ovoides o elipsoidales, y con dos tonos de color (uno amarillo verdoso y otro amarillo-rojizo). La pulpa, es de consistencia media, crujiente, de sabor fresco y medianamente azucarado. En su madurez los grados Brix oscilan entre los 13 y 17. Acidez total 5,47 (gr/l en tartárico). Contiene de 2 a 3 semillas, y en algunos casos 4 siendo estas muy duras.

La uva conserva sus cualidades tanto físicas como organolépticas hasta el mes de enero colgadas en la parra. Tras su recolección y acondicionamiento las bayas deben quedar limpias, maduras y no desprovistas de su pruina natural por un exceso de manipulación, por lo que se hace necesario operar antes de su conservación frigorífica. Una vez acondicionadas tiene muy buena resistencia al transporte y a dicha conservación.

Características del producto. La uva Dominga producida en la zona protegida, se distingue tanto por las características del producto, provocadas por el microclima especial, como por las prácticas de cultivo aplicadas por los agricultores de la zona.

El producto presenta características diferenciales con respecto a otras variedades, destacando sobre otras el gran porte de los racimos, el tamaño de las bayas y su durabilidad en la parra, que puede alcanzar hasta primeros de enero.

Son amparadas por la Denominación de Origen Protegida «Uvas de Espuña» las uvas de las categorías Extra y Primera o I que cumplen con lo establecido en el Reglamento CE 2.789/99 de la Comisión de 22 de diciembre por el que se establecen las normas de comercialización aplicables a las uvas de mesa y sus modificaciones, además con las características siguientes:

Racimos	Bayas	Azúcar
Peso mínimo de racimo para la calidad extra es de 300 g y para la categoría Primera o I es de 250 g.	El diámetro medio de la baya será superior a los 23 mm para la extra y de 20 mm para la categoría Primera o I.	14º Brix

C) Delimitación de la zona geográfica. La zona de producción, acondicionamiento y envasado de las uvas amparadas por la Denominación de Origen Protegida «Uvas de Espuña», está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Aledo, Alhama de Murcia y Totana de la provincia de Murcia, situados en el Sureste de España.

La zona de producción coincide con la de manipulación/acondicionamiento y envasado.

El ámbito de actuación de la DOP (Aledo, Totana y Alhama de Murcia) está localizado en la Comarca del Bajo Guadalentín, dónde se obtiene íntegramente el total de la producción de uva Dominga.

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:

Características del producto. Las uvas de esta zona presentan unas características específicas, reseñadas en el apartado B de este pliego de condiciones, que lo relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y manipulación.

Estas características específicas de la variedad, hasta el momento no se han obtenido en ninguna otra zona de producción de uva de mesa y en la actualidad, según nos consta, es cultivada exclusivamente en la zona circunscrita por la DOP, extendiéndose esta exclusividad a nivel mundial. No obstante, para garantizar su origen, se realizará la trazabilidad mediante los controles y certificaciones que a continuación se detallan.

Controles y certificación. Son las actuaciones fundamentales que avalan el origen del producto y están constituidos por los siguientes elementos:

1. Los frutos avalados por la Denominación de Origen Protegida «Uvas de España» solo proceden de explotaciones 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 tener inmediata accesibilidad a los datos ante cualquier comprobación.

2. Las prácticas de cultivo que se realizan en las plantaciones inscritas son las recogidas en este Pliego de Condiciones y 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 uvas sin confeccionar que tenga lugar entre las industrias de manipulado, va acompañada de un volante de circulación, a solicitud de los inscritos en la Denominación de Origen Protegida, numerado y expedido por la Estructura de Control. Una vez que las uvas llegan al almacén, se procede a identificar la partida. Ésta queda identificada en todo momento hasta que se envasa mediante anotación en libro 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.

4. Las uvas se manipulan, envasan y conservan en las explotaciones o en industrias de manipulado inscritas, que cumplen con las condiciones establecidas en este Pliego de Condiciones. 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 siguientes:

En cuanto a análisis físicos se comprueba que la recolección y envasado de la uva se ajusta a lo establecido en este Pliego de Condiciones de forma visual.

Así mismo, a la llegada del producto a la industria de manipulado se efectúa una comprobación de la calidad del mismo mediante escandallo, con los siguientes criterios:

- a) El escandallo se realizará, como mínimo, sobre un 2% de muestra de la partida.
- b) La uva deberá ir limpia de grano ciego o podrido, así como provista de su polvillo natural, aspectos que se miden de forma visual.
- c) La industria de manipulado no admite, para ninguna de las categorías extra y primera o I, uva de color distinto al descrito en este pliego de condiciones, como característico de esta variedad. Este atributo también se mide de forma visual.
- d) La madurez de la uva se determina mediante un refractómetro, dejando constancia del dato obtenido mediante el registro correspondiente.
- e) El peso mínimo del racimo se realiza mediante balanza, mientras el diámetro mínimo del grano o baya se constatará con un pie de rey, procediéndose a registrar ambos controles.

Una vez envasada, se comprueba que la uva contenida en el envase es uniforme en el fondo y la superficie de la caja.

Como análisis químicos se comprueba el resultado negativo del análisis de residuos en cada parcela.

6. Por su parte, la estructura de control expide o asigna las contraetiquetas numeradas y con el logotipo propio de la Denominación de Origen Protegida a las industrias de manipulado para los envases de las uvas protegidas, en función del producto entregado por los agricultores a dichas industrias y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

7. Sólo se envasan y salen al mercado con la garantía de origen, avalada con la contraetiqueta numerada, las uvas que superan todos los controles a lo largo del proceso, procedentes de los productores e industrias de manipulado inscritas en los registros establecidos al efecto.

8. La Estructura de Control realiza el proceso de certificación de acuerdo con 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 son las siguientes:

Cultivo.

Mantenimiento del suelo. Se realiza mediante laboreo o mediante siegas de vegetación de adventicias así como con empleo de herbicidas sistémicos o de contacto.

Fertilización. El abonado se hace en función de la extracción de nutrientes a lo largo del ciclo de cultivo.

Sin embargo, la experiencia de los agricultores, determina que los aportes de nutrientes se disminuyan en el mes de julio, en particular de nitrógeno, por ser este un mes de alta insolación y de influjo de los vientos del oeste causantes del asurado de las bayas.

Riegos. El consumo por hectárea y año es de unos 5.500 a 6.000 metros cúbicos anuales, concentrándose el mayor consumo de agua en verano.

No obstante, también en el mes de julio es fundamental vigilar los aportes de agua para evitar los efectos del asurado. Para ello, el agricultor reduce los riegos en la primera quincena, cubriendo exclusivamente las necesidades mínimas necesarias para el correcto desarrollo de la fruta, controlando los aportes casi día a día, vigilando los bulbos húmedos del suelo y los racimos, con el fin de no llegar nunca al estrés hídrico de la planta.

Solo cuando el agricultor considera que el peligro de asurado ha terminado, lo que suele suceder en la última semana del mes, se produce un importante incremento de aporte de agua, más acorde con las necesidades de la planta en ese momento de crecimiento del fruto.

En el caso de riego por inundación se suspenden los mismos durante el mes de julio para restaurarlos en el mes de agosto, según tipo de suelo.

Poda. La poda se realiza entre los meses de febrero y marzo, con poda corta de 3, 4 o hasta 5 yemas, lo cual asegura una buena cosecha

Medidas de protección. Entre el 15 de agosto y el 30 de septiembre se procede a cubrir la plantación con plásticos de grosor entre doscientas a trescientas galgas, protegiendo la cosecha sobre todo de las lluvias de otoño, dado que esta variedad es muy sensible a la Botrytis y podredumbres ocasionadas por humedad ocasionada por la lluvia, escarcha o rocío, inclemencias tan típicas de las fechas de recolección.

Otras labores. Como más característico, en los últimos años se ha implantado de forma casi total la presencia de mallas antigranizo, las cuales aparte de realizar la labor para las que están pensadas, aumentan el sombraje y participan positivamente en evitar el asurado.

Los racimos de uva dejan de recibir cuidados durante el mes de julio, con lo que se evita eliminar el cerumen natural de las bayas, que las protege de los rayos de sol en el momento crítico del asurado; además se evita modificar la posición inicial del racimo, que provocaría la exposición a una elevada insolación en partes del racimo que anteriormente no estaban expuestas.

En el mes de agosto se retoman los cuidados culturales de los racimos, proporcionándoles una orientación adecuada en la parra, para asegurar su correcto desarrollo, crecimiento y su aireación, a efectos de evitar la proliferación de problemas fúngicos.

Recolección. La variedad Dominga es de estación tardía, siendo por lo tanto la época y el periodo de recolección un factor diferenciador del cultivo en la zona. El periodo de recolección se extiende desde mediados de agosto, en la zona más temprana, hasta primeros del mes de enero en las más tardías. La toma de datos sobre parámetros como calibre, color de las bayas y nivel de azúcar se realizan de forma manual. La recolección se realiza evitando las horas centrales del día, sobre todo en los meses de agosto y octubre, protegiendo del sol al producto; las uvas, cuando no se acondicionan directamente en el campo, se transportan a los centros de manipulado en el mismo día en envases de 20 kilogramos como máximo.

Acondicionamiento y envasado. Las uvas son acondicionadas y envasadas generalmente en campo, para obtener un producto de la máxima frescura y calidad, que permite, además, salvaguardar esa calidad, garantizar la trazabilidad y asegurar el control. A dichos efectos, la manipulación de este producto debe realizarse en la zona de producción para preservar la pruina natural característica de esta uva, ya que su traslado fuera de la zona productiva haría preciso el uso de transporte refrigerado antes de su manipulación, lo que provocaría cambios de temperatura, y sobre todo, de humedad en la piel de las bayas, y por tanto mermas en la calidad final del producto.

Estas uvas se envasan en cajas, de madera o cartón de 5 o 10 kilos y, ante la demanda comercial del producto, en cestas pequeñas de plástico de diversa capacidad. Todas las uvas del mismo envase son homogéneas en cuanto calibre, coloración y madurez. También se pueden contemplar otros formatos, siempre que no se comprometa la calidad del producto y los admita la estructura de control.

La conservación del producto se realiza en cámaras de frío convencional o de atmósfera controlada, y nunca se realizan tratamientos de postrecolección con productos químicos de síntesis.

F) Factores que acreditan el vínculo con el medio geográfico. Influencia del medio en el producto:

1. Histórico. En la hoja divulgadora del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación «Cultivo de la uva de mesa variedad Dominga» (publicación 12/82 HD deposito legal, M.33.281-1982), dónde Juan Fernández Rubio y Vicente Martínez Ortuño, afirman que la uva Dominga apareció hacia el año 1910 en una parra que Domingo de María Molina tenía en la puerta de su casa en el paraje de la Fontanilla, del término municipal de Aledo (Murcia).

Dicha parra procedía de una cepa de uva blanca de vino, que al parecer, había degenerado. Sin embargo su aspecto una vez injertada en parra alta se consideró interesante. Por ello se hizo una pequeña plantación de 30-40 pies y se injertó con material procedente de esta parra.

Por el año 1920, visto el comportamiento de esas parras y las características de sus uvas, se injertó en el paraje de Las Viñas el primer parral importante, de unas 300 ó 400 parras.

Otras informaciones sitúan su aparición en el término municipal de Totana y en una reciente publicación llamada Cuadernos de La Santa (2004), se ubica concretamente en el paraje de La Huerta, dónde según Domingo Espinosa Cayuela, su abuelo D. Domingo Espinosa Rosa, tenía una pequeña finca a unos 250 metros mas abajo de la ermita de la Virgen de La Huerta, cultivada de naranjos y en donde existía una parra cerca de la casa, y a la que le aplicó severas podas y riego abundante.

Las buenas cualidades que esta uva de mesa presentó como consecuencia del microclima que se da en el ecosistema de la zona de producción y la aplicación de un cultivo adecuado, favoreció su expansión en los parajes de Carivete, Las Viñas y la Huerta del municipio de Totana y, sobre todo, en el paraje de los Albares de Aledo. Posteriormente se empezó a extender el cultivo rápidamente por otros parajes del mismo municipio de Totana y por el término municipal de Alhama de Murcia.

El agricultor, consciente de las posibilidades que tiene este cultivo en la última década, ha incrementado de forma considerable sus plantaciones, realizando importantes inversiones con la introducción de las últimas técnicas, tanto en sistemas de riego, como mantenimiento de suelo, manejo de plagas más racional y formación continuada de la mano de obra.

Por todo cuanto antecede, entendemos que queda demostrada la vinculación exclusiva de la variedad de uva de mesa Dominga en la zona de influencia de la Sierra de Espuña, tanto por su origen como por las condiciones que reúne su entorno y que son absolutamente necesarias para que pueda darse este cultivo con la pureza de su variedad y sin mutaciones que la desfiguren o desvirtúen.

2. Natural: Orografía. La superficie de los municipios es mayoritariamente de relieves abruptos originados principalmente por las estribaciones montañosas de Sierra Espuña, que localiza sus cotas más altas en el término municipal de Totana, con el pico del Morrón de 1563 metros. Estas estribaciones montañosas alternan con zonas llanas de altitudes entre 200 y 600 metros, recorridas por el río Guadalentín.

La uva de la variedad Dominga encuentra, en las faldas del sistema montañoso de Sierra Espuña, el amparo de los vientos de poniente, que tan perjudiciales le resultan sobre todo en el mes de julio, por la sensibilidad de la variedad en ese momento a los golpes de calor.

Clima. La climatología de la zona geográfica protegida influye de forma determinante en la calidad de las «uvas de Espuña» confiriéndole las características anteriormente comentadas en el apartado B, cuyo grado superlativo se alcanza en altitudes superiores a los 500 metros, coincidentes con suelos más sueltos y pedregosos de las zonas de cultivo nombradas en apartados anteriores.

El clima en estas altitudes es sensiblemente diferente a las condiciones del valle, donde las temperaturas máximas y mínimas, según datos de los centros meteorológicos de la zona, se corresponden con parámetros característicos de un clima mediterráneo árido, con una temperatura media anual de unos 14°C, con intervalos máximos de 25-35°C y mínimos de 3-6°C, dónde la posibilidad de producirse heladas es bastante escasa, por la altitud a la que nos encontramos, aunque si que se podrían dar en los extremos. Precisamente son estas diferencias, causadas sobre todo en las máximas (3,2°C), lo que influye de manera importante en evitar el asurado.

Por otro lado el entorno de Sierra Espuña, influye de manera positiva, incrementando el aporte de agua a la vegetación en horas nocturnas con humedad relativas elevadas, y a primeras horas de la mañana en forma de rocío.

El predominio de los vientos, señala la dirección «N.W.» en invierno y de componente «E» en verano, manifestándose aquí, Sierra Espuña, como un macizo montañoso, regulador de los vientos, cuya mayor influencia se da en sus estribaciones de piedemonte, donde la uva Dominga, se encuentra al amparo de los vientos de poniente, escasos pero que tan desfavorables se presentan en el momento del envero de la uva.

Suelo. La variedad Dominga, adquiere sus mejores atributos en las estribaciones de la Sierra, dónde los suelos son menos compactos y de composición baja en arcilla. En estos suelos los racimos suelen ser más sueltos, con mejor coloración y de tamaño más comercial.

En el valle, los suelos mas arcillosos, densos y fértiles, confieren racimos mucho mas grandes (4-5 kg) y compactos con una coloración verdosa menos comercial.

G) Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones y sus funciones específicas:

Los controles y la certificación van a ser ejercidos provisionalmente por la Autoridad competente: Dirección General de Industrias y Asociacionismo Agrario de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, sita en Plaza Juan XXIII, s/n, 30.008 Murcia, que ofrece las oportunas garantías de objetividad e imparcialidad y dispone del personal cualificado y los recursos necesarios para desempeñar su función.

Estos controles consistirán en inspecciones, toma de muestras, evaluación de conformidad de auditorías, etc., con el fin de garantizar el origen y calidad de los productos y de sus procesos de producción y manipulación, envasado y etiquetado.

H) Elementos del etiquetado vinculados a la DOP. Las etiquetas comerciales, propias de cada industria de manipulado, son aprobadas por la Estructura de Control:

En ellas figura obligatoriamente:

La mención: Denominación de Origen Protegida «Uvas de España» o DOP «Uvas de España»

Variedad: Dominga.

La categoría comercial: extra y primera o I.

Además, todo envase de uvas destinado al consumo lleva la etiqueta de la industria de manipulado y una contraetiqueta numerada expedida o asignada, y en todo caso, controlada por la Estructura de Control, y que es colocada en la industria de manipulado inscrita siempre de forma que no permita su reutilización.

I) Disposiciones:

Disposiciones 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.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Real Decreto 1069/07, de 27 de julio, 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, y la oposición a ellas.

Disposiciones autonómicas:

Ley 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores.