

D) Requisitos legislativos.—La Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», cumple con los requisitos dispuestos en:

Ley 25/1970 de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes.

Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la ley 25/1970.

Orden de 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 productos agrícolas y alimentarios.

Ley 24/2003, de 10 de Julio, de la viña y del Vino.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

7410

RESOLUCIÓN de 11 de abril de 2008, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se concede la protección nacional transitoria a la indicación geográfica protegida «Melón de Torre Pacheco».

Mediante Orden de 10 de mayo de 2007, de la Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, publicada en el Boletín Oficial de la Región de Murcia de 8 de junio de 2007, se emitió decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Melón de Torre Pacheco» en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, 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 IGP, 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 31 de julio de 2007, 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 indicación 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 Agricultura, Pesca y Alimentación la pertinente petición de publicación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Melón de Torre Pacheco» 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 Indicación Geográfica Protegida «Melón de Torre Pacheco», publicado mediante Orden de 10 de mayo de 2007, de la Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, en el Boletín Oficial de la Región de Murcia de 8 de junio de 2007, 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, y a los afectos 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 la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, 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.

Madrid, 11 de abril de 2008.—La Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Almudena Rodríguez Sánchez Beato.

ANEXO

Pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Melón de Torre Pacheco»

A) Nombre del producto agrícola o alimenticio, con la indicación geográfica protegida. Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) «Melón de Torre Pacheco».

B) Descripción del producto agrícola, incluidas las principales características físico-químicas y organolépticas.

El melón es un vegetal perteneciente a la familia Cucurbitaceae siendo su nombre botánico *Cucumis melo* L.

Los melones protegidos pertenecen a la variedad *Saccharinus* Naud en los tipos «Piel de Sapo» y «Amarillo» y a la variedad *Cantalupensis* Naud en los tipos «Galia» y «Cantaloup».

Los frutos a proteger tienen un grado suficiente de desarrollo y madurez, y están intactos, sanos, limpios, frescos, totalmente libres de ataques de plagas o enfermedades y exentos de olor, sabor extraño y humedad exterior anormal. Reúnen las características físico-químicas que se detallan posteriormente y proceden de la zona de producción que se delimita en el apartado C) Zona geográfica de este pliego de condiciones.

Características físico-químicas y organolépticas.

Las características que presentan estos melones son mayor peso y calibre, así como mayor dulzor, jugosidad y sabor, con una pulpa más dura que permite que una vez son cosechados, logren mantener estas cualidades durante un periodo mayor de tiempo. Estas características son debidas a la influencia del medio geográfico de la IGP, junto a la necesidad de emplear aguas subterráneas con altos contenidos salinos en combinación con las aguas más dulces procedentes del trasvase Tajo-Segura, y también a las prácticas de cultivo y manipulación que tradicionalmente han realizado los agricultores de la zona.

El melón amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Melón de Torre Pacheco» cumple lo indicado en el Reglamento (CE) 1615/2001 de la Comisión, por el que se fijan las Normas de Comercialización de los melones, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1093/97, o en cualquier otra legislación aplicable, y además las características que a continuación se exponen:

Tipo de melón	Peso mínimo (g)	Diámetro mínimo (cm)	° Brix mínimo
Cantaloup	325	8	10,5
Galia	325	8	9
Piel sapo	1.000	8,5	10
Amarillo	600	8,5	9

El melón de la «IGP Melón de Torre pacheco» corresponde a la categoría comercial Primera (también I).

C) Zona geográfica.

Zona de producción. La zona de producción de los melones amparados por la Indicación Geográfica, «Melón de Torre Pacheco» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales siguientes de la provincia de Murcia, situados en el sureste de España:

Cartagena.
Fuente Álamo.
La Unión.
Los Alcázares.
San Javier.
San Pedro del Pinatar.
Torre Pacheco.
Murcia, en las pedanías colindantes de:
Aviletes.
Baños y Mendigo.
Corvera.
Gea y Truyols.
Lobosillo.
Los Martínez del Puerto.
Valladolises.
Sucina.

Zona de acondicionamiento y envasado. La zona de acondicionamiento y envasado coincide con la zona de producción y comprende los mismos términos municipales y las pedanías que integran el ámbito de la IGP.

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. El melón de esta zona presenta unas características específicas reseñadas en el apartado de este pliego de condiciones correspondiente a la descripción del producto, que le relacionan con el medio natural donde se producen así como 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 este melón y lo 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 los elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

1. Los melones avalados por la Indicación Geográfica Protegida «Melón de Torre Pacheco» solo proceden de plantaciones e industrias inscritas en los registros de la Estructura de Control, situadas en la zona de producción y son de las variedades y tipos autorizados.

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, en las plantaciones inscritas, son las recogidas en este 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 melones sin confeccionar que tenga lugar entre firmas inscritas, va acompañada de un volante de circulación a solicitud de los inscritos en la Indicación Geográfica Protegida. Dicho volante de circulación está numerado y expedido por la Estructura de Control, en la forma que se determine en el Manual de Calidad y Procedimientos.

4. Los melones se manipulan, envasan y conservan en las industrias de manipulación inscritas que cumplan con las condiciones establecidas por la Estructura de Control. Las industrias de manipulación llevan los libros de registro en los que se especifican, al menos, las anotaciones de entradas, salidas y existencias; así como número de lote, tipo y categoría.

5. El producto se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos que en su momento determine la Estructura de Control, de modo que se garantiza su calidad.

6. Sólo se envasan y comercializan con la garantía de origen, avalada con la etiqueta y/o contraetiqueta numerada, los melones que superan todos los controles a lo largo del proceso.

7. Por su parte, la Estructura de Control expide o asigna a las industrias de manipulación para los envases de melones protegidos, etiquetas y/o contraetiquetas numeradas con el logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida, 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.

8. La Estructura de Control realiza el proceso de certificación de acuerdo con su Manual de Calidad y Procedimientos.

E) Obtención del producto.

Cultivo. El cultivo del melón en la Región de Murcia es uno de los más importantes dentro del abanico de las producciones hortícolas de verano obtenidas al aire libre. Tradicionalmente se ha caracterizado por sus trasplantes a final de invierno comienzos de primavera con el fin de recolectar sus primeros frutos coincidiendo con la subida de temperaturas. Para ello, y en sus primeras fases de cultivo, se hace necesario colocarlos con y bajo pequeñas protecciones adicionales que potencien las condiciones medioambientales. Estas protecciones las constituyen principalmente los túneles bajos de semiforzado y mantas térmicas bien en exclusiva o combinados con el acolchado, plantándose una cantidad muy pequeña en invernaderos para los tipos de melón Galia y Cantaloup.

La obtención del producto se realiza siguiendo técnicas respetuosas con el medio ambiente.

Las prácticas de cultivo empleadas son las siguientes:

E.1) Producción de plantas en semillero.—La siembra se hace en semillero normalmente entre 45-50 días antes del trasplante.

Todas las plántulas de melón cultivadas y amparadas son de las variedades y tipos descritos en el apartado y proceden de semilleros oficialmente autorizados y situados dentro de este ámbito, posibilitando a este material vegetal desde la germinación su adaptación a las condiciones locales de esta IGP.

Para asegurar la Trazabilidad, el productor estará obligado a mantener las facturas de compra de las plántulas por un periodo de 5 años, en las que se indique la variedad y tipo de estos melones autorizados.

E.2) Preparación del suelo.—Las plantas del cultivo anterior se arrancan de raíz al menos seis semanas antes de la plantación.

Se realiza un fuerte desfonde a efectos de airear el suelo con una profundidad de entre 70 cm a 1 m de esta forma favorecemos el drenaje y reducimos la humedad del suelo. Se incorpora el abonado de fondo y/o gallinaza realizando un pase con fresadora dejando el suelo mullido.

Posteriormente se corta el terreno en función del tipo de melón a implantar, siendo la tendencia a cortar sobre los 2 m. para aprovechar los sistemas de riego y maquinaria.

E.3) Trasplante.—La fecha de los trasplantes depende del tipo de protección y del tipo de melón que se vaya a cultivar. Los trasplantes en invernadero se realizan, para los tipos galia y cantaloup en los meses de enero y febrero (siendo este tipo de protección muy escaso, representando solo de un 2 a un 3%), pudiendo llegar a mediados de marzo para los tipos amarillo y piel sapo al aire libre. En este mes de marzo la mayor parte del melón se transplanta bajo la modalidad túnel + acolchado repre-

sentando una superficie de un 18% aproximadamente. Desde esta fecha hasta mediados de abril la mayoría de las plantaciones se realizan bajo la asociación manta térmica + acolchado, comprendiendo este tipo el 30% de la superficie total. A partir de mediados de abril lo normal es emplear solo el acolchado, representando esta modalidad un 50% aproximadamente.

E.4) Densidad de plantación.—Depende fundamentalmente del tipo de melón, así para los tipos Galia y Cantaloup la densidad de plantación es de 10.000 plantas/ha con un marco de plantación que de 2 x 0,5 m.

El melón Amarillo requiere unas 8.500-9.000 plantas/ha, siendo el marco de plantación de 2 x 0,6 m o similar.

En las plantaciones de Piel de Sapo se emplean densidades entre 4.500-6.500 plantas /Ha y su marco de plantación es de 2 x 1 m. ó 2 x 0,8 m.

E.5) Técnicas de semiforzado y protección climática ligera.—En el cultivo del melón está muy desarrollado el empleo de acolchados plásticos, así como el uso de túneles bajos de semiforzado.

En plantaciones tempranas, una vez realizado el trasplante, se procede a la colocación de túneles de plástico, que una vez transcurridas las primeras fases de desarrollo son retirados, para que la planta aproveche las condiciones climáticas de la zona.

También se pueden realizar plantaciones en las que se utiliza la denominada cubierta flotante, que consiste en extender normalmente una manta térmica sobre el cultivo.

E.6) Abonado.—El abonado se hace en función de la extracción de nutrientes a lo largo del ciclo de cultivo.

Este abonado cumple los requisitos, en cuanto a dosis de nitrógeno (kg/ha) establecidos en el Código de Buenas Prácticas Agrarias de la Región de Murcia, aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de 3 de diciembre de 2003, así como lo establecido en la Orden de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de 12 de diciembre de 2003, por la que se establece el Programa de Actuación de la Zona Vulnerable correspondiente a los Acuíferos Cuaternario y Plioceno en el área definida por Zona Regable Oriental del Trasvase Tajo-Segura y el Sector Litoral del Mar Menor.

E.7) Riego.—El manejo del riego es muy importante para el desarrollo final del cultivo, si bien es una planta bastante exigente en agua, le es perjudicial que se produzcan encharcamientos. La cantidad de agua aportada depende de cada una de las fases en que se encuentre el cultivo; así tenemos:

Enraizamiento: se da un fuerte riego posterior al trasplante con el fin de profundizar la humedad, conseguir un buen enraizamiento y hacer que las raíces busquen la humedad, por lo que se deja un tiempo sin regar, hasta que la planta manifieste los primeros síntomas de falta de agua.

Floración: en esta fase se provoca un estrés hídrico para favorecer la floración.

Engorde del fruto: una vez cuajados los frutos y comienzo del engorde se registran las mayores necesidades hídricas del cultivo, la falta de agua provoca pérdidas notables de producción, es por ello que no debe faltar humedad en el suelo, dándose riegos más frecuentes.

Maduración: las necesidades de agua son menores, por lo que se reducen la cantidad y frecuencia del agua aportada.

E.8) Poda.—Se realiza con la finalidad de favorecer la precocidad y el cuajado de las flores, controlar el número y tamaño de los frutos, acelerar la madurez y facilitar la ventilación y la aplicación de tratamientos fitosanitarios.

Se comienza cuando las plantas tienen 4-5 hojas verdaderas despuntado el tallo principal por encima de la segunda o tercera hoja. De cada una de las axilas de las hojas restantes, surgen los tallos laterales que son podados, cuando tienen 5-6 hojas, por encima de la tercera. De las axilas de las hojas restantes nacen nuevas ramas que son fructíferas, siendo opcional la poda de éstas por encima de la segunda hoja sobre el fruto cuando haya comenzado a desarrollarse.

E.9) Aporcado.—Se realiza acumulando tierra alrededor del tallo para favorecer el arraigo de las plántulas y el desarrollo del sistema radicular.

E.10) Polinización.—Se realiza con la colocación de colmenas de abejas en las plantaciones, se instalan al menos 2 colmenas por cada ha. La introducción se realiza cuando se empieza a observar la floración del cultivo.

E.11) Recolección.—La recolección se realiza de forma manual recolectando fruto a fruto, mediante el empleo de tijeras, siempre con las debidas precauciones para no provocar desgarramientos en los tejidos del pedúnculo o del propio fruto, y procediendo a realizar más de un pase por la parcela de cultivo. El melón cortado es colocado en cajas y/o palots.

La determinación del momento de la recolección es una práctica fundamental del proceso productivo, debiendo ser antes de su maduración fisiológica, pues una vez recolectado el fruto no aumenta el contenido de azúcares. Dicho momento se determina individualmente para cada melón en función de diferentes síntomas externos, que nos permiten averiguar el estado de madurez, no siendo ninguno de ellos definitivo, éstos son:

Aparición de una grieta circular en la base del pedúnculo.

Marchitamiento de la primera hoja situada sobre el fruto.

Cambios de coloración en la corteza, en general de tonos más vivos a tonos mates.

Las hojas de las ramas fructíferas tienden a unirse unas con otras.

Incremento notable de aroma perfumado sobre el pedúnculo.

Estos síntomas se completan tomando muestras periódicas y determinando los test denominados «índices de madurez», donde se miden el color, (mediante los parámetros L, a y, la firmeza de la pulpa y los sólidos solubles (Índice refractométrico).

La Estructura de Control determinará la periodicidad de la toma de muestras por parte de las industrias manipuladoras, así como el momento de recolección de los frutos en función del punto de madurez adecuado, atendiendo a los requisitos de este Pliego de Condiciones.

E. 12) Transporte.—El producto una vez recolectado es llevado desde el campo hasta la industria de manipulación, bien en palots o en cajas, acompañado de un volante de circulación especificado previamente por la Estructura de Control. El tipo de transporte depende de la distancia a recorrer, si la temperatura no es muy elevada y la distancia no es excesiva el transporte se realiza en camión ventilado u otro medio no refrigerado. Sin embargo puede ocurrir que la distancia sea excesiva, con lo cual se aplica frío inmediatamente después de la recolección, realizándose el transporte en camión frigorífico. Este transporte refrigerado se realiza con más frío para los melones Cantaloup (Sobre 3 °C) que para los Piel de Sapo (Cerca de 10 °C).

Industrias de manipulación.

E.13) Recepción, acondicionamiento, envasado y expedición de los frutos.—A su llegada a la industria de manipulación, se identifica la partida, 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, para ello se requieren conocimientos técnicos especializados que sólo existen en la zona geográfica.

Todos los melones son confeccionados en las 24 horas siguientes a la recolección, de no ser así, son sometidos a un enfriamiento en cámara con temperaturas que oscilen entre 5-11 °C y una humedad relativa entre 85-95%.

Los procesos que siguen los frutos para su confección después de recolectados, son los siguientes:

Volcado de los envases de campo en la línea de confección.

Limpieza y cepillado de los melones antes del envasado.

Clasificación de los frutos según categorías y calibres.

Envasado en cajas con alvéolos o al desnudo, teniendo presente que no se rocen ni golpeen en el transporte. Esta operación debe realizarse en la zona de producción para no perjudicar la calidad del producto y menoscabar las garantías de autenticidad del mismo. La calidad del producto final que llega a los consumidores requiere que las operaciones correspondientes, sucedan a una selección del mismo en su presentación inicial conforme a los criterios detallados y precisos establecidos en el Pliego de Condiciones.

Tras esta operación se procede a etiquetar los envases colocando tanto la etiqueta y/o contraetiqueta numerada para su comercialización, que será expedida o asignada y en todo caso controlada por la Estructura de Control. Las etiquetas deben cumplir las especificaciones del apartado H) de este Pliego de Condiciones, siendo colocada en la industria manipuladora inscrita y siempre de forma que no se permita su reutilización.

Pesado de las cajas, cumpliendo los parámetros establecidos.

Las cajas se colocan en los palets mediante una máquina paletizadora. Tras esta operación se procede al flejado, es decir, la colocación de las cajas en una posición adecuada para el transporte, poner esquinas para proteger los bordes y se colocan las cintas que rodean el palet para sujetar con firmeza la carga. Por último se realiza el fijado, envolviéndolo en una lámina plástica.

Preenfriado para alargar la vida de los melones (T.^a 5-11.°C, HR 85-95%). Es necesario para que el transporte frigorífico se realice con garantías, sin que aparezcan problemas de pudriciones y excesos de madurez.

Tras esta operación y previo a su expedición, se procede a la conservación en una cámara frigorífica a una temperatura de 5-6.°C (excepto el melón piel de sapo que no se enfría).

Se mantiene en cada proceso la trazabilidad de las partidas.

Los envases son nuevos, limpios, confeccionados con materiales que no puedan modificar sus características, transmitir sabores u olores, ni ocasionar alteraciones al producto y deben estar autorizados por la Estructura de Control.

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

a) Histórico.

El melón es una planta originaria del Asia meridional, y que a través de las rutas caravaneras entró en España hace más de 2.000 años, precisamente por Carthago (Cartagena), ya que en aquella época era el único puerto del Mediterráneo occidental que comercializaba con Oriente.

El cultivo del melón en Torre Pacheco data de comienzos del siglo XX (año 1905), época en la que se comienzan a realizar las primeras plantaciones, siendo estas de escasa superficie y destinándose su producción principalmente para el autoconsumo. En el año 1978 ya se cultivaban, solamente en el municipio de Torre Pacheco 1.350 ha. de melón de un total regional de 4.913 ha., correspondiendo para ese mismo año, al ámbito de la Indicación Geográfica Protegida «Melón de Torre Pacheco» 3.007 ha. que representaban un 61.20% del total de la Región de Murcia.

Responde a la definición de IGP. por la gran reputación de estos melones en el mercado, obteniendo precios superiores frente al total español (año 1984-86).

En el año 1974 ya existía en Torre Pacheco cinco almacenes de comercialización que vendían los melones producidos en la zona, tanto en el mercado nacional como a otros países, siendo los principales mercados exteriores Inglaterra, Alemania y Estados Unidos. Asimismo la prensa alemana en el año 1.973 y en concreto el periodista Von Anton Dieterich, publicó que los melones de Torre Pacheco eran «los mejores que jamás había comido», «que no solamente resultaban dulces y jugosos, también resultaban sabrosos», «que algo igual no se encuentra ni en los melones de Valencia ni con los de Castilla la Nueva (actualmente Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha)», «aunque si bien resisten la crítica más rigurosa, les falta el toque especial de los melones de Torre Pacheco».

Dicha reputación se debe a la influencia del medio geográfico que confiere a estos tipos de melones, cualidades organolépticas de mayor dulzor, jugosidad y sabor, con mayor peso y calibre, características debidas fundamentalmente, a la necesidad de emplear en esta zona, aguas subterráneas con altos contenidos salinos y también, a las prácticas de cultivo que tradicionalmente han realizado los agricultores que les permite mantener un producto de alta calidad y conservación.

También se demuestra la repercusión local y regional con la celebración de las fiestas del melón desde el año 1971.

El melón es resistente a la salinidad, es por ello que antes de la llegada del agua del trasvase entre cuencas de los ríos Tajo-Segura, ya se cultivaban en Torre Pacheco melones regados con aguas subterráneas de alta salinidad, procedentes de la explotación de los acuíferos de la zona. En el año 1976 el cultivo del melón era el más representativo dentro de los cultivos en regadío.

La expansión del cultivo, aunque ha sido por todo el Levante y zonas del interior murcianas, donde realmente destaca su presencia es en la Comarca del Campo de Cartagena y pedanías colindantes del municipio de Murcia incluida en el ámbito geográfico, en las que ya a comienzos de los años ochenta, era una de las hortalizas más importante al aire libre.

b) Natural.

El clima de la zona geográfica influye notablemente en la calidad de los melones de Torre Pacheco confiriéndole mayor dulzor, precocidad, calibre y consistencia de la pulpa, y reúne las condiciones necesarias para cubrir las necesidades de la planta que requiere calor para su cultivo y una humedad no excesiva, pues de lo contrario su desarrollo sería irregular y los frutos no llegarían a completar su madurez. Su cero vegetativo se sitúa en 12.°C. Las heladas por tenues que sean, destruyen totalmente su vegetación. La temperatura mínima para que se produzca su germinación puede cifrarse en 15-16.°C. La temperatura óptima del crecimiento vegetativo del melón, aunque es variable según los tipos, puede situarse entre 18 y 24.°C. Para que haya una buena polinización se requiere que la temperatura no descienda de 18.°C, alcanzando unos valores óptimos entre 20-21.°C. La maduración requiere un óptimo térmico de 25-30.°C. Las temperaturas excesivamente altas (por encima de 35-40.°C) pueden producir quemaduras sobre los frutos, así como afectar negativamente a la producción de la calidad, llegándose en determinados casos a descomponer la carne del melón. En el primer desarrollo de la planta, la humedad relativa debe ser del 65-75%, en la floración del 60-70.° y en la fructificación del 55-65%. Es muy exigente en iluminación, favoreciendo esta su desarrollo en todos los sentidos y especialmente a la hora de la maduración. Este clima suave, influenciado por su proximidad al mar, exento de heladas en la época de cultivo, permite plantar los melones tempranos y conseguir así un ciclo de cultivo largo, por lo que se obtienen melones que se han ido desarrollando muy poco a poco, y se consiguen frutos de carne más dura, que una vez cosechados tienen mayor duración. Por otro lado la maduración del melón coincide con un periodo de máxima iluminación y con un salto térmico alto entre el día y la noche que favorece que los frutos escriban más y alcancen mayor calidad.

La zona de cultivo incluida en el ámbito de la Indicación Geográfica Protegida, presenta un clima benigno para la maduración del melón con escasas precipitaciones, pues sabido es, que en este periodo el melón necesita una escasa cantidad de agua para obtener frutos de calidad.

Las condiciones de la zona son las siguientes:

Orografía.

La zona del ámbito de la Indicación Geográfica Protegida es un área de sedimentación postorogénica, que confiere al relieve llano el carácter de

dominante en la personalidad fisiográfica. Además, podemos destacar a modo de características que inciden en la extensión de las prácticas agrícolas y especialmente en la configuración del paisaje rural, las siguientes.

La escasa o inapreciable variedad del relieve; cuya monotonía se traduce en una vasta llanura litoral, únicamente interrumpida por el Cabezo Gordo (308 m de altitud), pequeña mole triásica, de flancos abruptos, siendo con ello el único afloramiento visible en toda la comarca.

La altitud relativamente baja de las tierras; de los 1.220 Km² que comprende la zona de cultivo solamente 393 Km² sobrepasan la isohipsa de los 200m.

La pendiente; en la zona las pendientes no oponen serios obstáculos a las prácticas agrícolas, ya que, salvo el Cabezo Gordo el resto de las tierras presentan una topografía plana, suavemente inclinada hacia el mar, con una pendiente media situada en torno al 0,74 por ciento. La pendiente lateral es prácticamente nula.

Desde el punto de vista geológico, las cordilleras se encuentran dentro del ámbito de las montañas béticas, que suelen estar rodeadas por depresiones con materiales neógenos y cuaternarios. Las montañas van generalmente en dirección suroeste-noreste.

Suelos.

Litológicamente podemos decir que el soporte de estos suelos se basa en rocas de naturaleza sedimentaria constituyendo la totalidad de la zona. La antigüedad de sus componentes se remonta desde la época geológica actual hasta las pizarras micáceas y micácitas metamórficas del Triásico Inferior.

Según la Soil Taxonomy, la mayoría de los suelos de esta zona pueden clasificarse como pertenecientes al orden Aridisoles, y dentro de estos a los subórdenes Orthids y Argids. Dentro del suborden Orthids destacan de manera importante los Calciorthids, aunque también pueden encontrarse los Paleorthids.

Los depósitos cuaternarios están presentes en grandes zonas de la llanura formando glaciares espectaculares en algunas ocasiones. Proceden de los relieves erosionados que circundan las tierras del Campo de Cartagena, especialmente de las sierras de Los Villares, Columbares y Altaona, así como del Cabezo Gordo que se eleva en su interior. Así, los materiales provenientes, en su mayoría de los relieves calizos, constituyen formaciones cuaternarias de color pardo o pardo-rojizo, que se caracterizan por tener un elevado porcentaje de carbonato cálcico (entre el 35 y el 65%), un pH alto (alrededor de 8) y un bajo nivel de materia orgánica (entre el 1 y el 2%). A las fases de transporte rápido en la que los suelos fueron erosionados o depositados y durante la que se configuró el espesor del suelo, sucede la fase actual de transporte lento y de edafogénesis, en la que los arrastres superficiales aparecen provocados excepcionalmente por el arroyamiento esporádico de las aguas y la deflacción del viento.

Los suelos del ámbito de la Indicación Geográfica Protegida empleados para el cultivo del melón, se pueden clasificar atendiendo a su salinidad, como ligeramente salinos en un 15'8%, y en un 42'4% como salinos o muy salinos. La salinidad dominante en estos últimos es debida a cloruros, mientras que en el caso de los ligeramente salinos es originada por sulfato de cálcico. Esta diferenciación, así como las calidades del agua empleada para el riego, nos hacen creer que el origen de la salinidad en los suelos de menores contenidos de sales es estructural, (propio de la constitución del suelo), mientras que en los otros casos podría deberse a los aportes de cloruros producidos con los riegos. Anteriormente (antes de la llegada del Trasvase Tajo-Segura) se venían empleando aguas subterráneas de calidad deficiente que perjudicaban notablemente la fertilidad del suelo, en la actualidad el empleo de agua procedente del trasvase disminuye la concentración de sales mejorando así la fertilidad del suelo.

Clima.

En general, el clima se enmarca como Mediterráneo Subtropical, con características de Marítimo (humedad relativa más elevada), con una temperatura media anual de 17-18. °C, con un verano de temperaturas elevadas pero sin rasgos nítidos de continentalidad debido a su proximidad al mar y la ausencia de barreras orográficas en el litoral. Con altos niveles de evapotranspiración potencial media, que en los meses de Julio y Agosto llega a alcanzar valores de 170 mm. en las localidades de la comarca. Una reducida oscilación térmica anual cifrada en unos 15. °C. Esto unido a la escasísima pluviometría media, inferior a los 350 mm., caracterizan la ecología de la zona e inciden sobre las características del suelo.

El estudio climático de la zona se basa en los datos termopluviométricos tomados en las estaciones meteorológicas siguientes:

San Javier; N.º de nominación 7-031.

Pozo Estrecho; N.º de nominación 7-031.

Fuente Álamo; N.º de nominación 7-023.

Torre Pacheco ECA; N.º de nominación 7-026n.

Torre Blanca; N.º de nominación 7-028i.

Sus características son:

a) Características térmicas:

El periodo con temperaturas medias iguales o menores de 0.° C es inexistente, así como también lo es el de las temperaturas inferiores a los 3.° C. Quiere esto decir que el riesgo de heladas continuas –primer caso–o frecuentes –segundo caso–es nulo.

Los intervalos con temperaturas mínimas medias de 3 a 7.°C es de 83 días al año en San Javier y de 88 en Pozo Estrecho. Durante estos intervalos es posible la presencia de heladas ocasionales. Se dispone pues de un periodo libre de heladas de más de 280 días al año.

El periodo con temperaturas medias superiores a los 15.°C, temperatura considerada como umbral inferior para cultivos de verano exigentes, se sitúa entorno a los 214 días.

La oscilación media anual de la temperatura comprende valores que van desde los 14.°C a los 17.° C.

El periodo con temperaturas iguales o superiores a 35.°C, que pudieran resultar perjudiciales a los cultivos, es nulo.

b) Características pluviométricas:

Los rasgos más notables de la pluviometría los constituyen su extrema variabilidad interanual y su bajo valor medio anual que está entre 327.3 mm de San Javier y los 299,4 mm de Torre Blanca.

El análisis de las precipitaciones máximas en 24 horas arroja un carácter torrencial, con valores medios de 48,5 –60,9 mm.

Las precipitaciones son de carácter localizado y se producen principalmente al inicio de la primavera o en otoño.

Hidrografía.

La disposición del relieve configura una red hidrográfica superficial poco compleja, direccionada en un solo sentido (NW-SE), sin excesiva jerarquización, lo que contribuye a que exista en la zona un cierto endorreísmo.

En la zona de cultivo se pueden encontrar principalmente dos cuencas:

La cuenca de las ramblas del Campo Oriental de Cartagena, que abarca en su totalidad 325 Km² y que está dividida a su vez en dos subcuencas, que son la cuenca de la rambla de La Maraña y la cuenca de las ramblas de Campoy, Benipila, La Señora y Las Morericas.

La cuenca de la rambla del Albuñón que desemboca directamente en el Mar Menor y que es la más extensa de todas las cuencas de la zona. De esta cuenca forman parte, aguas arriba, las ramblas de La Murta, de Fuente Álamo y de La Azohía.

Al tratarse de redes autogenéticas los cursos de agua son cortos y sus caudales inexistentes salvo en situaciones excepcionales de lluvia.

Acuíferos.

La comarca del Campo de Cartagena está situada sobre el acuífero que lleva su nombre el cual ocupa una superficie de 1330 Km² diferenciándose dos formaciones.

La formación del acuífero Plioceno Inferior que se extiende sobre una superficie de 630 Km² y que impregna unas calizas del tipo bioclástico cuyo espesor oscila entre 70 y 150 m. La estructura general de la formación acuífera es la de un sinclinorio amplio y suave, constituyendo un verdadero embalse natural subterráneo.

La formación del acuífero Plioceno Superior que se extiende en unos 700 Km² y que aparece constituida por unas molasas cuyo espesor suele variar entre los 20 y los 60 m.

La presencia del acuífero plioceno inferior a menos de 120 metros por debajo de las molasas, así como sus mayores espesores y mejores características hidrodinámicas, hacen que predomine ampliamente la explotación del más inferior de los dos acuíferos o que sean captados simultáneamente. Actualmente este acuífero se encuentra intensamente sobreexplotado. La calidad de sus aguas es en general de regular a mala, que comprende las aguas calificadas C4-S1 y C5-S1, siendo por tanto aguas con un contenido salino muy alto y con un contenido en sodio bajo.

En la actualidad la mayor parte de las aguas utilizadas en regadío proceden del trasvase Tajo-Segura. Hay que señalar que este trasvase únicamente puede regar las tierras que están situadas por debajo de la «cota 120», es decir aquellas situadas a una cota topográfica inferior a los 120 metros.

Actualmente predominan los sistemas de riego localizado (aproximadamente un 90 % de la superficie) y la tendencia es a incrementar su implantación.

Cultivos.

La estadística agraria de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia (año 2003), puede resumirse para el ámbito de la Indicación Geográfica Protegida en las siguientes cifras:

La orientación esencial son los cultivos herbáceos que ocupan 23.130 ha., y los leñosos suponen 16.894 ha.

Con respecto a los herbáceos destacan las hortalizas con 17.846 ha., principalmente lechugas (4.632 ha.), melón (3.345 ha.), alcachofa (2.855 ha.), brócoli (2.066 ha.) y pimiento (1.633 ha.).

Los cultivos leñosos más significativos son: cítricos (8.397 ha.), almendros (6.801 ha.), y olivos (693 ha.).

c) Condiciones del cultivo.

Una práctica de cultivo habitual en la zona es que a partir de la floración se rieguen los melones con agua un poco más salina, esto es, que a las aguas procedentes del Trasvase Tajo-Segura de baja conductividad eléctrica se le mezclen aguas subterráneas procedentes de los pozos de la zona, de mayor conductividad eléctrica, con esto se consiguen frutos de más sabor y con un contenido en azúcar superior, pudiendo llegar en el caso de los tipos Piel de Sapo y Galia a los 12-14. °Brix y en el caso de los Cantaloup incluso a los 14-16. °Brix. El agricultor de esta zona es un experto en estas técnicas, consiguiendo mayor calidad en el fruto pero sin llegar a salinizar el terreno.

G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

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 Región de Murcia, estos 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.

H) Elementos del etiquetado vinculados a la indicación geográfica protegida.

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

Figuran en ellas obligatoriamente:

La mención: Indicación Geográfica Protegida ó I.G.P. «Melón de Torre Pacheco».

Tipo: Piel de Sapo, Amarillo, Galia, Cantaloup.

La categoría comercial: Primera (también I).

Calibre: Expresado en peso mínimo y máximo o en diámetro mínimo y máximo.

Además, todo envase de melones lleva una etiqueta y/o contraetiqueta numerada que es expedida o asignada y en todo caso controlada por la Estructura de Control, y es colocada en la industria manipuladora inscrita y siempre de forma que no se permita su reutilización.

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.

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

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 1414/2005, de 25 de noviembre, 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 y de las Indicaciones Geográficas Protegidas y la oposición a ellas.

Ley 6/2003, de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, de 12 de noviembre de 2003, de los Consejos Reguladores.

7411

ORDEN APA/1160/2008, de 9 de abril, por la que se prorroga la homologación del contrato-tipo de compraventa de forrajes con destino a su transformación, campaña 2008/2009.

Vista la solicitud de prórroga de homologación del contrato-tipo de compraventa de forrajes con destino a su transformación, formulada por la Comisión Nacional de Seguimiento del contrato tipo de compraventa de forraje con destino a su transformación, acogiéndose a los requisitos previstos en la Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios y el Real Decreto 686/2000, de 12 de mayo,

por el que se aprueba el Reglamento de dicha Ley, y de conformidad con la propuesta elevada por la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, a fin de que los solicitantes puedan disponer de un documento acreditativo de la contratación de materia prima ante el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En su virtud, dispongo:

Primero.—Se prorroga la homologación, según el régimen establecido en la Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios y el Real Decreto 686/2000, de 12 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de dicha Ley, del contrato-tipo de compraventa de forrajes con destino a su transformación que regirá durante la campaña 2008/2009, cuyo texto figura en el anexo de esta Orden.

Segundo.—El período de vigencia de la homologación del presente contrato-tipo será el de un año a partir de la publicación de la presente Orden.

Madrid, 9 de abril de 2008.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

CONTRATO TIPO DE COMPRAVENTA DE FORRAJES CON DESTINO A SU TRANSFORMACIÓN PARA LA CAMPAÑA 2008/2009

CONTRATO N.º

En a de de 200

De una parte como vendedor D., con D.N.I n.º, actuando (1) en nombre propio o como....., de la Entidad denominada, con CIF n.º, y domiciliada en, calle, número

Y de otra parte, como comprador D., con C.I.F n.º, con domicilio en, provincia de, representada en este acto por D, con DNI n.º

Reconociéndose ambas partes capacidad necesaria para contratar, y declarando su sometimiento a la normativa legal que se pudiera establecer durante la campaña, conciertan el presente contrato.

OBJETO

La compraventa de la producción de..... con el fin de destinarla a su transformación, sea mediante deshidratación artificial o secado de otra forma, procedente de las parcelas que a continuación se relacionan:

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARCELAS recogidas en el documento «PAC» n.º..... (En el caso que se haya realizado) (2-6)

N.º orden	Superficie sembrada		Provincia	Término municipal	Régimen explotación (5)	Polígono n.º	Parcela n.º (6)	Recinto n.º	Superficie (Has. A)	Año vegetativo
	Total (Ha) (4)	En la parcela catastral								

(1) Táchese lo que no proceda y rellénesse lo que corresponda al resto.

(2) En el caso que las parcelas estén recogidas en el documento «DUN», el vendedor se compromete a aportar copia de la parte de dicho documento donde se refleja la superficie afectada por este contrato.

(3) En caso de no existir, hacer en hoja aparte, una descripción que permita identificar de forma inequívoca la parcela interesada.

(4) Especificar si se trata de regadío (r) o de secano (s).

(5) Propiedad, arrendamiento, aparcería, etc.

(6) En caso de no existir subparcela poner 000.