

PLIEGO DE CONDICIONES INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “MELOCOTÓN DE CIEZA”

A. NOMBRE

“Melocotón de Cieza”

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El melocotón de Cieza objeto de la IGP es de las variedades “Baby Gold 6” , “Romea” , “Levante 45” , “Grocivag” y “Manolito” , procedentes de la planta “prunus pérsica” ,

Características organolépticas

- Sabor dulce intenso, como resultado de un buen equilibrio de azúcares y acidez total. Textura consistente y jugosa. Aroma agradable característico del melocotón.
- Color: Piel con un fondo amarillo claro a anaranjado. En el caso de la variedad Romea eventualmente con ligera chapa anaranjada a rojiza en la parte soleada.
- Firmeza mínima en recolección: 20 N.
- Forma: Redondeada. En el caso de la variedad Baby Gold 6, eventualmente el fruto puede presentar un apéndice ligeramente pronunciado y característico en la zona apical.
- Calibre: Mínimo A.
- Categoría: Extra

Características fisicoquímicas

- GRADO BRIX: Mínimo 10 °Brix.
- Acidez total: 3,3 a 6 g ácido málico/L.

C. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los melocotones amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Melocotón de Cieza” , comprende parte de los términos municipales de Cieza, Abarán, Calasparra y Jumilla y está delimitada:

- Por el Oeste: Por el paraje de las Cañadas y Agua Amarga,
- Por el Sur: En el término municipal de Calasparra, con los parajes de Rotas y El Macabeo
- Por el Este: En el término municipal de Abarán con el paraje de Corona y en el término municipal de Blanca con la estación del tren.
- Por el Norte: En el término municipal de Jumilla en el paraje de El Boquerón.

En la zona de producción descrita se adaptan mejor las variedades objeto de esta IGP y tiene características similares de suelo y clima.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Los elementos que prueban que la Indicación Geográfica Protegida “Melocotón de Cieza” es originaria de la zona, son los controles y la certificación. Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto como tal:

- Las variedades que se recogen dentro de la Indicación Geográfica Protegida melocotón de Cieza son las denominadas “Baby Gold 6” , “Romea”, “Levante 45”, “Grocivag” y “Manolito”.
- Los melocotones procederán de fincas inscritas en los registros de la Indicación Geográfica, y se envasarán en industrias inscritas, llevando como sello de identificación el logotipo expedido por el Órgano Gestor de la IGP, que se colocará de manera que el fruto sea inequívocamente identificado por el consumidor final.
- La producción, manipulación y etiquetado estarán controlados por el Órgano Gestor de la IGP. Los controles se inician en las explotaciones frutícolas y en las industrias tras la solicitud de registro, comprobando si éstas cumplen las exigencias establecidas.
Tras el registro, el Órgano Gestor realizará inspecciones periódicas en las parcelas frutícolas y en las industrias de acondicionamiento y envasado para comprobar si todo el proceso y los productos se ajustan al Pliego.
- Los productores inscritos en los registros del Órgano Gestor que suministren frutos amparados por la IGP “Melocotón de Cieza” establecerán un sistema de autocontrol para garantizar por un lado que los productos no tienen desviaciones con respecto a lo establecido, y por otro, el origen del producto para las empresas comercializadoras.
- Los melocotones se manipularán en las empresas y cooperativas comercializadoras que cumplan con las condiciones establecidas por el órgano de control. Todas ellas llevarán los libros de registro en los que se especificarán, al menos, las anotaciones de entradas, salidas y existencias, así como número de lote.
- Mantenimiento de toda la cadena de valor desde el productor hasta el consumidor. El Órgano Gestor mantendrá actualizado los datos de producción y trazabilidad facilitados por los productores y empresas comercializadoras.

Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto saldrá al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta numerada del Órgano Gestor.

Tanto los operadores que tengan la intención de plantar como aquellos que tengan intención de comercializar los productos amparados, lo comunicarán previamente al Órgano Gestor con el fin de que mantenga actualizados los registros correspondientes.

E. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Todas las fases para la obtención del producto se llevan a cabo en la zona geográfica delimitada.

1. Plantación

Las variedades de melocotonero se injertan sobre diferentes patrones capaces de adaptarse a las condiciones edafoclimáticas de nuestra comarca. Las operaciones de plantación se realizan mayoritariamente de forma mecánica con equipos específicos para esta operación.

2. Riego

El consumo anual de agua de un melocotonero de estas variedades depende de las condiciones climáticas y de la producción esperada. Para producciones medias en torno a las 40-50 t/ha las necesidades de agua de riego son de 4500 a 5500 m³/ha.

3. Abonado

Se realiza por fertirrigación y el fraccionamiento abarca desde marzo a octubre. Las dosis medias anuales son: 80-120 U.F. de nitrógeno, 50-60 U.F. de fósforo y 100-140 U.F. de potasio.

Estas unidades fertilizantes pueden variar en función del estado vegetativo, cosecha producida y fertilidad general del suelo.

4. Poda

La técnica de formación para la poda para las variedades objeto de la IGP es la técnica de la formación en vaso, palmeta o espaldera.

La poda del melocotonero en estas variedades se utiliza para promover una mayor producción el año siguiente. En primavera se pinza a la mitad todo el crecimiento nuevo, se quitan las ramas cortas y se pinzan una tercera parte las ramas largas, promoviendo siempre la entrada de luz en el árbol.

A finales de temporada se suele realizar una poda de dormancia o reposo, lo que además ayuda a identificar y podar las ramas y yemas dañadas por las heladas invernales.

En el tercer periodo de reposo se le termina de dar la forma al frutal, eliminando todas las ramas con inserción en ángulo cerrado en el tronco, las que desarrollan verticalmente, así como las que invaden la zona central del árbol.

5. Aclareo

Mediante la descarga del árbol de un excesivo número de flores y/o frutos que han cuajado, se obtiene un producto final de mayor tamaño, consiguiendo en el caso del melocotón amarillo de Cieza, y particularmente en su variedad Baby Gold 6 un calibre grueso muy apreciado en los mercados, y algo más limitado para la variedad Romea, ya que fructifica en ramos mixtos del año anterior, preferiblemente gruesos precisamente para mejorar el calibre.

- **Aclareo en flor**

En Cieza, el 90% del aclareo en flor del melocotón amarillo se realiza de forma manual aunque en los últimos años se han ido desarrollando diversas técnicas para el aclareo de flores con dispositivos mecánicos, que reducen de forma importante el tiempo empleado en esta técnica con respecto al aclareo manual.

- **Aclareo en fruto**

El proceso de aclareo en fruto libera las ramas de la mayor parte de los frutos tirándolos al suelo, eliminando el exceso de frutos que han cuajado cuando se encuentran en un estado madurativo muy temprano, o bien aquellos que presentan algún tipo de defecto. Una vez terminada esta labor, los melocotones se quedan en cada rama a una distancia de aproximadamente 20 centímetros y distribuidos lo más regularmente posible en todo el árbol.

6. Recolección

La recolección es una fase fundamental para la conservación del melocotón amarillo de estas variedades, dadas sus especiales características organolépticas y otros parámetros físico-químicos y productivos, y que se trata de un producto que principalmente se consume en fresco y en un periodo corto de tiempo. Sólo los frutos recolectados en el momento adecuado, tienen buenas condiciones organolépticas y de conservación.

En la mayor parte de las plantaciones de estas variedades de la comarca de Cieza, la fecha de recolección se determina por cambios en el color de fondo de la piel, de verde a amarillo. Para determinar la madurez de cada plantación se utiliza un guía de colores.

No obstante en las plantaciones en los que el color de fondo de la piel se encuentra enmascarado por el desarrollo completo de un color rojo antes de la maduración se mide la firmeza de fruta.

La madurez máxima corresponde a una firmeza de pulpa en la que la fruta se puede manejar sin daños por magullamiento, se mide con un penetrómetro que tenga una punta de 8 mm de diámetro. La susceptibilidad al magullamiento varía entre plantaciones.

El modo de recolección es totalmente manual, pieza a pieza, cuidando que el producto no se dañe, para lo que suelen utilizarse capazas de esparto, goma blanda o palots que amortigua posibles golpes en su manipulación.

Tras depositarse en cajas o palots son transportadas al centro de manipulación y envasado, dentro del área geográfica definida, donde se clasifica por tamaños para su comercialización.

7. Envasado y Conservación

El proceso continúa con el envasado del producto, que se lleva a cabo en industrias manipuladoras ubicadas en la zona geográfica definida, de manera que quede salvaguardada la calidad, se garantice el origen y puedan llevarse a cabo los controles necesarios.

Para ello, todas las empresas manipuladoras llevarán los libros de registro en los que se especificarán, al menos, las anotaciones de entradas, salidas y existencias, así como número de lote, manteniendo toda la cadena de valor desde el productor hasta el consumidor.

En este proceso y en tanto no se realiza la clasificación, son almacenados en cámaras frigoríficas entre 8° a 12° grados, hasta que están preparados para su selección, clasificación y manipulación.

Una vez el producto es clasificado se procede al envasado. Dicho envasado se hace en diferentes formatos según las especificaciones del cliente; desde bandejas de 250 g destinadas a la venta directa en establecimientos comerciales, hasta bandejas de entre 8 y 10 kg, generalmente de cartón, dispuestos en alveolos para proteger cada unidad en su transporte, destinados a los comercios para su venta al peso.

Cuando el producto queda perfectamente envasado, el melocotón es almacenado en cámaras frigoríficas, con una temperatura de conservación de entre 0 y 2 grados, un máximo de 3 días, hasta que el transporte lo retira.

F. FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

El valor diferencial otorgado al melocotón de Cieza radica en sus características específicas debidas en gran medida a los factores climáticos, edafológicos y humanos propios de la zona de influencia de la IGP.

a. Vínculo histórico

Dando un repaso a la historia de los moradores de la comarca de Cieza en época antigua, todas las culturas han estado vinculadas de una u otra manera con la actividad agrícola en la que el melocotón ha jugado un papel determinante, algo que queda patente a lo largo del libro “El Melocotón en la Historia de Cieza”, editado por la Asociación Cultural La Floración en 2017.

En esta obra se recogen estudios sobre los orígenes de la agricultura, los regadíos, el cultivo de los frutales de hueso y las variedades más representativas, plantadas desde antiguo en la comarca.

Así, tal y como se describe en el mencionado libro, es posible documentar el fruto del melocotón en Cieza en el siglo III d. C. en los abrigos de la Cueva de La Serreta, y ya más tarde, en el despoblado musulmán de Siyâsa aparecen restos de melocotón que datan del siglo XIII.

b. Vínculo natural

- **Relieve, geología e hidrografía**

Cieza se encuentra en la confluencia de dos grandes valles fluviales, el del río Segura que entra por el oeste desde el Cañón de Almadenes y el de la Rambla del Judío, desde el noreste, lo que determina la disposición de los valles de su término con forma de Y.

Existe una clara diferenciación de 3 áreas, la vega del río Segura, las zonas de expansión agrícola en las llanuras adyacentes al valle del Segura y las abruptas sierras. De estas últimas y ejerciendo de frontera natural se encuentran al norte las sierras del Puerto, Cabeza de Asno y del Picarcho, al sur el macizo dolomítico del Almorchón, las sierras del Oro, del Morrón y el monte de la Atalaya, y al este la Sierra de Ascoy.

Las amplias llanuras adyacentes a la vega del Segura, de terrenos margosos y suaves pendientes, tras la llegada del trasvase Tajo-Segura han sufrido una transformación importante con una expansión sin precedentes del regadío de frutales de hueso, donde precisamente los melocotoneros de las variedades que se recogen dentro de la Indicación Geográfica Protegida han encontrado unas condiciones idóneas para desarrollarse con las características diferenciadoras de las que pueden adquirir en otras zonas.

En este sentido ha jugado un papel fundamental la Comunidad de Regantes del Trasvase Tajo-Segura Calasparra- Cieza se ubica en la Vega Alta del Segura. Presenta una superficie regable de 3.983 ha, con 350 comuneros. Se extiende por los municipios

de Cieza (65%) y Calasparra (35%). Se trata de nuevos regadíos creados con la llegada de las aguas procedentes del Trasvase Tajo-Segura. El área regada durante el periodo 2002-2011 ha variado entre 3.131 y 2.865 ha, siendo los cultivos principales los frutales de hueso melocotonero, ciruelo y albaricoquero. En la actualidad, el 100% de las parcelas de la zona regable disponen de riego localizado.

- **El Río Segura y otros recursos hídricos**

El agua para riego de las variedades de melocotón de Cieza procede del río Segura a cuya dotación se suma la procedente de varios recursos como los pozos y acuíferos, y las procedentes del trasvase Tajo Segura, que mediante su mezcla, da lugar a un agua apropiada para el riego del melocotonero.

Las características especiales del agua del Río Segura que baña los campos ciezanos, son claves a la hora de posibilitar estas propiedades únicas para las variedades que se recogen dentro de la Indicación Geográfica Protegida.

El paso por Cieza del Río Segura marca la historia actual y pasada del municipio, principalmente por la riqueza que sus aguas han aportado al municipio, transformando la realidad del Cieza hasta convertirlo en el municipio que más fruta de hueso produce de Europa.

- **Clima**

Las horas de frío en las noches de invierno (con temperaturas que oscilan entre los -2º y los 5º) y el calor extremo puntual en los meses de Mayo (33 °C), Junio (37 °C) y Julio (41 °C) otorgan a estas variedades de melocotón un dulzor, un calibre y un color muy diferentes y característicos.

Las cualidades propias del melocotón de Cieza son consecuencia de las características naturales únicas de la zona, en la que se da un clima mediterráneo extremado, caracterizado por una acusada sequía estival, con precipitaciones medias anuales que apenas alcanzan los 300 mm de media y de carácter equinoccial, resultando octubre el mes más lluvioso.

Además, la relativa proximidad al Mar Mediterráneo y la escasa elevación de sus tierras hacen que la temperatura media anual sea la más alta de la Región de Murcia. Todo ello conjuntamente, propicia que las características propias de estas variedades se diferencien de cualquier otro melocotón de las mismas variedades producidos en otras zonas. Además las características especiales del agua del Río Segura, que baña los campos ciezanos, son claves a la hora de posibilitar estas propiedades únicas.

- **Cultivos**

En Cieza existe una superficie cultivada en regadío de 8.448 Ha (datos del CREM en 2016), de las cuales 5.861 Ha (un 70%) están dedicadas a melocotoneros. Estos datos convierten a Cieza en **el municipio mayor productor de melocotón de Europa** con más de ciento ochenta millones de kilos de producción anual.

c. Vínculo social

El melocotón de Cieza tiene una vinculación decisiva con el entorno social del municipio ya que más de una tercera parte del mismo se sustenta básicamente de actividades relacionadas con este fruto.

La repercusión local, regional y nacional de todo lo relacionado con el melocotón de Cieza es reflejo del arraigo cultural asociado a la reputación de este producto, y se concreta en la celebración de diversos eventos relacionados con este producto como el “Congreso del Melocotón de Cieza”, también anteriormente (desde los años 80), la “Fiesta del Melocotón”, o el “Congreso Nacional de Fruta de Hueso”; también la “Floración de Cieza” es un acontecimiento turístico de repercusión internacional que es aprovechado para promocionar la fruta de hueso de Cieza, fundamentalmente el melocotón.

El cultivo y recolección del melocotón de Cieza es una tradición que se transmite de padres a hijos, y que también se inculca en los colegios y asociaciones culturales del municipio. Un ejemplo es el juego que con el nombre de “Melocotón Respondón” anima a todos los niños a conocer las costumbres y tradiciones de nuestro municipio y de la Región de Murcia, sirviendo de esta forma el melocotón de Cieza como nexo de unión de sus habitantes.

La entrega anual del “Melocotón de Oro” a personas o instituciones que han destacado por su trabajo en favor del desarrollo agrícola de Cieza, es el reconocimiento de la importancia que se le da al melocotón como motor de la economía ciezana.

La gastronomía no ha sido ajena a las bondades del melocotón de Cieza, y su presencia en ferias internacionales así lo acredita, como en Fitur 2018 donde fue presentado un postre sobre la base de melocotón de Cieza, Manjar de Cieza; en la feria gastronómica SaborArte, o en Murcia Gastronómica donde fue presentado el postre navideño denominado “Murciatone”, uno de cuyos ingredientes principales es el melocotón de Cieza.

Otros productos gastronómicos elaborados con melocotón de Cieza que han sido promocionados son el Granizado de Melocotón y la Trenza de Melocotón de Cieza. También dulces como el pastel de melocotón de Cieza.

Clubs gastronómicos como Punto G-astronómico, formado íntegramente por mujeres murcianas mencionaron el melocotón de Cieza como uno de los ingredientes de la cocina que hay que promocionar tanto dentro de nuestra región como fuera de ella, y al que auguraban mucho recorrido en nuestra gastronomía.

d. Vínculo económico

Actualmente, más de 10.000 personas dependen directa o indirectamente del melocotón de Cieza, del que se producen más de 180 millones de kilos anualmente. Estas personas se reparten para atender las diferentes actividades que se derivan de la producción, la recolección, la manipulación y envasado de los melocotones. Además de toda la parte administrativa, de ventas y transporte.

Junto con lo anteriormente mencionado, hay que apuntar el fuerte sector auxiliar que se desarrolla en torno a la producción del melocotón de Cieza: Abonos, fertilizantes,

bioestimulantes, ferreterías, empresas de control de plagas y sanidad vegetal, técnicos e ingenieros, etc. Son algunos ejemplos de cómo el melocotón de Cieza es el motor principal que genera riqueza y empleo para toda la zona.

Cieza también cuenta con multitud de empresas de transformación del melocotón, como confituras, mermeladas, envasado en almíbar y otros derivados. Además con el melocotón que no cumple los estándares del mercado, se utiliza para hacer zumos.

Históricamente, la interacción entre el sector agrario y el industrial fue crucial para el desarrollo industrial de Cieza, y así a principios del siglo XX se radicaron importantes empresas conserveras de melocotón, que en esta época comenzaba a tener la hegemonía de los frutales en la Vega de Cieza y Archena.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento de lo especificado en este documento corresponde a la Asociación IGP Melocotón de Cieza como Órgano Gestor cuya composición y funcionamiento será regulado por su propio Reglamento.

H. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO

Los melocotones calificados con la IGP llevarán una etiqueta identificativa numerada, en la que deberá figurar el símbolo de la UE y el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida, con mención expresa y obligatoria de IGP “Melocotón de Cieza”, y el logotipo que identifique al organismo de control autorizado que haya intervenido como organismo de certificación de producto. Esta etiqueta, de series y números correlativos, será expedida o asignada y en todo caso controlada por el Órgano de Control, y será colocada en la industria manipuladora y siempre de forma que no se permita su reutilización.

a. Logotipo de la Indicación Geográfica Protegida



b. Tipografía

- Montserrat (Bold)
- Montserrat (ExtraLight)

c. Colores

COLOR CMYK Melocotón	COLOR HEXADECIM AL Melocotón	COLOR RGB Melocotón	COLOR PANTONE Melocotón
C: 0% M: 32% Y: 100% K: 0%	#ffb600	R: 255 G: 182 B: 0	7549C

COLOR CMYK Hoja	COLOR HEXADECIM AL Hoja	COLOR RGB Hoja	COLOR PANTONE Hoja
C: 96% M: 4% Y: 100% K: 0%	#00953b	R: 0 G: 149 B: 59	355C

I. REQUISITOS LEGISLATIVOS

- Reglamento (CE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios. (DOCE L 343 de 14.12.2012)
- Corrección de errores del Reglamento (UE) nº1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de

calidad de los productos agrícolas y alimenticios (Diario Oficial de la Unión Europea L 55/27 de 27.2.2013)

- Corrección de errores del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (Diario Oficial de la Unión Europea L 191/10 de 17.7.2015)
- Reglamento Delegado (UE) Nº 664/2014 de la Comisión de 18 de diciembre de 2013 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al establecimiento de los símbolos de la Unión para las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas y en lo que atañe a determinadas normas sobre la procedencia, ciertas normas de procedimiento y determinadas disposiciones transitorias adicionales.
- Reglamento de Ejecución (UE) Nº 668/2014 de la Comisión de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Corrección de errores del Reglamento de Ejecución (UE) nº668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico (BOE Núm. 114 Miércoles 13 de mayo de 2015)

I. REFERENCIAS FINALES

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

Enlace al pliego de condiciones

<https://igpmelocotondecieza.org/pliego-de-condiciones-igp-melocoton-de-cieza.pdf>

La parte científica del documento se sustenta en el estudio realizado por la Universidad Politécnica de Cartagena sobre las variedades objeto de la IGP. Se puede acceder a éste en la dirección

https://igpmelocotondecieza.org/wp-content/uploads/2023/05/igp_compressed.pdf

Libro sobre la historia del melocotón de Cieza en el siguiente enlace
<https://iqpmelocotondecieza.org/wp-content/uploads/2023/05/libro-melocoton-historia-cieza.pdf>

Manual de identidad Indicación Geográfica Protegida
<https://iqpmelocotondecieza.org/wp-content/uploads/2023/07/Manual-identidad-corporativa-IGP-Melocoton-de-Cieza-2023.pdf>