

DOCUMENTO ÚNICO “MELOCOTÓN DE CIEZA VARIEDADES ROMEA Y BABY GOLD 6”

Nº UE:

DOP IGP

1. NOMBRE

“Melocotón de Cieza”

2. ESTADO MIEMBRO

ESPAÑA

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Melocotón de Cieza de las variedades “Baby Gold 6” y “Romea”

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6 Frutas, hortalizas y cereales fresco o transformados

3.2. Descripción del producto

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

Características fisicoquímicas

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

3.3. Piensos y materias primas

No procede.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

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

a. 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.

b. Riego

El consumo anual de agua de un melocotonero para las variedades Baby Gold 6 y Romea 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.

c. 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.

d. Poda

La técnica de formación para la poda para las variedades objeto de la IGP es la técnica de la formación en vaso.

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.

e. 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.

f. Recolección

La recolección es una fase fundamental para la conservación del melocotón amarillo de las variedades Romea y Baby Gold 6, 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 variedades Romea y Baby Gold 6 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

daño, para lo que suelen utilizarse capazas de esparto o goma blanda que amortigua posibles golpes en su manipulación.

Tras depositarse en cajas de una capacidad aproximada de 20 kg, son transportadas al centro de manipulación y envasado, dentro del área geográfica definida, donde se clasifica por tamaños para su comercialización.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado etc. del producto

El proceso concluye 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.

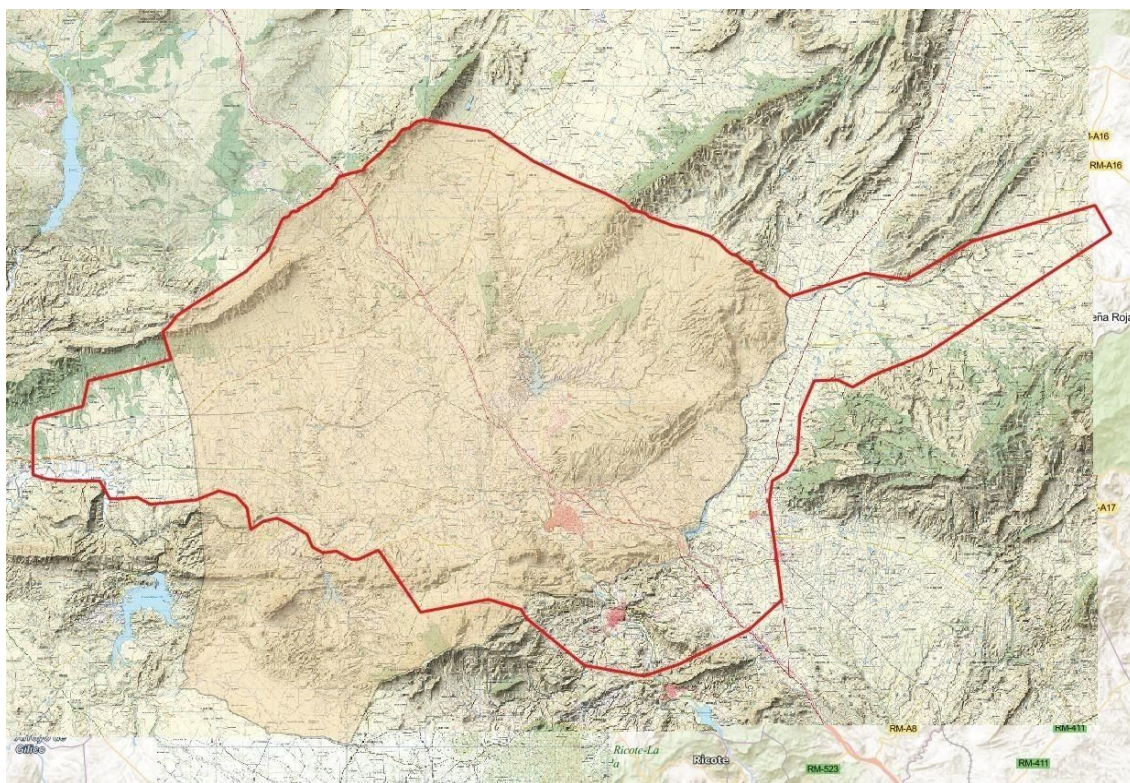
Tras su disposición en envases apropiados para su comercialización (entre 10-12 kg) dispuestos en alveolos que protegen cada unidad en su transporte, son almacenados en cámaras frigoríficas entre 0 y 2 grados centígrados, un máximo de 3 días, tiempo suficiente para que la fruta adquiera consistencia y llegue al consumidor final en estado óptimo.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

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.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los melocotones amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Melocotón de Cieza”, está enmarcada en los términos municipales de Cieza, Abarán, Calasparra y Jumilla.



5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

El vínculo del Melocotón de Cieza y la zona delimitada obedece a **razones climáticas y edafológicas por un lado, e históricas y de tradición por otro**, que le han dado una reputación ampliamente reconocida.

El perímetro delimitado para la IGP melocotón de Cieza, se encuentra acotado de la siguiente manera:

- Por el Oeste: linda con el paraje de las cañada y agua amarga.
- En el Sur: linda en el término municipal de calasparra con los parajes de Rotas y El Macabeo.
- En el Este: linda en el término municipal de Abarán con el paraje de Corona y en Blanca con la estación del tren.
- Al Norte: linda con el término municipal de jumilla en el paraje de El Boquerón.

El establecer este perímetro atiende a criterios de suelo, clima y zonas donde se adaptan mejor las variedades objeto de esta IGP, dado que 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.

El clima es un elemento clave que hace que el melocotón de Cieza para sus variedades Baby Gold 6 y Romea sea único. Las horas de frío en las noches de invierno (con temperaturas que oscilan entre los -2° y los 5°) 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 en sus variedades Romea y Baby Gold 6 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. En estas tierras se daría el clima más árido de la cuenca del Segura. 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.

Todas estas características propias del melocotón de la zona de Cieza en sus variedades Romea y Baby Gold 6 vienen avaladas por el “Estudio comparativo postcosecha de las variedades Romea y Baby Gold 6 para la obtención de la Indicación Geográfica Protegida del melocotón de Cieza”, realizado en julio de 2018 por la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la Universidad Politécnica de Cartagena.

En cuanto a aspectos históricos, 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. 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.

Ya en la época moderna, el desarrollo industrial de la comarca está vinculado a la importancia de la producción del melocotón, siendo el sector conservero uno de los ejes principales que propició el aumento y expansión del cultivo del melocotón de toda la comarca de Cieza.

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.

El melocotón de Cieza tiene una vinculación decisiva con el entorno social del municipio ya que más de 10.000 personas viven básicamente de actividades relacionadas con este fruto.

En este sentido, la repercusión local, regional y nacional de todo lo relacionado con el melocotón de Cieza es reflejo del arraigo cultural asociado a esa reputación del producto, y se concreta en la celebración de diversos eventos relacionados con el melocotón de Cieza 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.

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.

A todo ello hay que añadir otros elementos que muestran el arraigo cultural asociado a la reputación de este producto y de su repercusión local, regional e incluso internacional. Entre ellos se distinguen la multitud de recetas gastronómicas basadas en el melocotón de Cieza, tales como el postre “Manjar de Cieza”, o navideño denominado “Murciatone” y otros elaborados como el Granizado de Melocotón y la Trenza de Melocotón de Cieza, y dulces como el pastel de melocotón de Cieza.

También juegos populares como el “Melocotón Respondón”, o referencias literarias como el libro editado en 2017 con el título “El Melocotón en la Historia de Cieza”, donde 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.

REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

(Artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) no 1151/2012)

I. REFERENCIAS FINALES

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 <http://melocotondecieza.com/igp.pdf>

Libro sobre la historia del melocotón de cieza en el siguiente enlace <http://melocotondecieza.com/libro-melocoton-historia-cieza.pdf>