C/2026/125

9.1.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/125)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Melocotón de Cieza“

EU.-Nr.: PGI-ES-02644-AM01 — 10.10.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Melocotón de Cieza“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Dirección General de Agricultura, Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sich die genehmigten Änderungen nicht auf den geschützten Namen des Erzeugnisses oder den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet auswirken und zu keiner Zunahme der Beschränkungen des Handels mit dem Erzeugnis führen.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Hinzufügung anderer Sorten gelber Pfirsiche

Beschreibung

Bisher wurden für die g.g.A. „Melocotón de Cieza“ zwei Sorten zugelassen: „Romea“ und „Baby Gold 6“. Das rasche Voranschreiten des Klimawandels hat Auswirkungen auf die derzeit zugelassenen Sorten. Daher wurde für die g.g.A. „Melocotón de Cieza“ die Aufnahme von drei gelben Pfirsichsorten beantragt: „Levante 45“, „Grocivag“ und „Manolito“.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

In Abschnitt B (Beschreibung des Erzeugnisses) wurden die zugelassenen Sorten von „Baby Gold 6“ und „Romea“ (in der vorherigen Produktspezifikation) in „Baby Gold 6“, „Romea“, „Levante 45“, „Grocivag“ und „Manolito“ geändert.

Die Aufnahme weiterer Sorten gelber Pfirsiche in die Beschreibung des Erzeugnisses ist auf die Auswirkungen des Klimawandels auf die Produktivität und die Qualität der Früchte der derzeit zugelassenen Sorten zurückzuführen. Im Jahresvergleich geht die Erzeugung dieser Sorten in unserer Region allmählich zurück. Diese Sorten benötigen ausreichend Kälte. Aufgrund der durch den Klimawandel bedingten geringeren Kälte kommt es zu einer langen und unregelmäßigen Blüte, einer schlechten Fruchtansatzbildung und unregelmäßig großen Früchten, mit einer erheblichen Anzahl kleiner Früchte. Diese Faktoren verursachen ernsthafte Probleme bei der Bewirtschaftung der Kulturen und führen zu kleineren und unregelmäßigen Ernten.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme einer neuen Schnitttechnik

Beschreibung

In Abschnitt 4 „Schnitt“ der vorherigen Produktspezifikation ist für die unter die g.g.A. fallenden Sorten als Schnitttechnik der Gobeletschnitt angegeben. Es wird die Aufnahme des Spalierschnitts als Erziehungsschnitttechnik beantragt. Diese Änderung ergibt sich aus der Notwendigkeit, in einigen Hainen eine geeignetere Form des Schnittes und der Formgebung anzuwenden.

Der Schnitt von Steinobstbäumen dient folgenden Zwecken:

— Regulierung der Größe und des Gleichgewichts, je nach Bedarf der Pflanzen;

— Anpassung der Haine an das Erziehungsschnittsystem;

— Verbesserung der Durchlüftung und des Lichteinfalls bei den Obstbäumen;

— Entfernung schadhafter, unerwünschter oder kranker Teile;

— Förderung der Blüte und Fruchtbildung;

— Erzeugung hochwertiger Früchte, Erhöhung des Ertrags pro Pflanze;

— Erhöhung des Gesamtertrags des Hains.

Studien haben gezeigt, dass der Winterschnitt von Pfirsichbäumen die Proportionen der Bäume verändert und zu größeren Blättern und Früchten führt. Er ist eine wichtige Maßnahme zur Förderung der Durchlüftung der Parzellen und trägt dazu bei, die Ausbreitung bestimmter Schädlinge zu minimieren.

Je nach Form und Dimensionen der Struktur, die die fruchttragenden Teile des Baumes stützt, werden bei Steinobstbäumen drei Schnitttechniken angewendet: Gobeletschnitt (dreidimensional), Fächer- oder Spalierschnitt (zweidimensional) und Schnitt um die Mittelachse, Y-förmiger Schnitt, Tunnelschnitt usw. (eindimensional).

Der Fächer- oder Spalierschnitt ermöglicht einen hervorragenden Lichteinfall in die gesamte Baumstruktur, was für die Erzeugung hochwertiger Früchte förderlich ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderungen in Bezug auf die Verpackung, Aufnahme der Möglichkeit des Transports in Kisten

Beschreibung

Die Kapazitätsbeschränkungen für die zur Sammlung und zum Transport zum Lager verwendeten Boxen sowie für die üblicherweise verwendeten Verpackungsarten (Körbe aus Esparto oder Weichkautschuk usw.) werden aufgehoben.

In Nummer 6 „Ernte“ werden die für die Ernte geeigneten Verpackungsarten geändert. Neben Körben aus Esparto oder Weichkautschuk (in der vorherigen Produktspezifikation) werden auch Kisten zum Sammeln der Früchte aufgenommen, da diese nachweislich nicht die Qualität der Früchte beeinträchtigen. Im selben Abschnitt werden die Verpackungsarten für den Transport der Früchte zum Verarbeitungs- und Verpackungszentrum – in der bisherigen Produktspezifikation: Boxen mit einem Fassungsvermögen von 20 kg – dahin gehend geändert, dass auch Kisten und gleichermaßen geeignete Verpackungsarten für den Transport aufgenommen werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme neuer Verpackungsformen

Beschreibung

Es wird die Aufnahme neuer Verpackungsformen mit geringerem Fassungsvermögen beantragt, damit Verpackungen von 250 g verwendet werden können.

In Nummer 7 „Verpackung und Haltbarkeit“ wurden die Verpackungsgrößen von 1 kg (in der bisherigen Produktspezifikation) auf 250 g geändert, um den neuen Formen des Inverkehrbringens des Erzeugnisses Rechnung zu tragen und den Anforderungen der meisten europäischen und spanischen Haushalte gerecht zu werden. Die Haushalte sind kleiner und es herrscht eine größere Nachfrage nach individualisierten Erzeugnissen, die eine bessere Konservierung und somit eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln mit sich bringen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Melocotón de Cieza“

EU.-Nr.: PGI-ES-02644-AM01 - 10.10.2025

1. **Name(n)**

„Melocotón de Cieza“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0809 30 80 – andere

4.2. *Beschreibung des Agrarerzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Pfirsiche der Sorten:

1. Baby Gold 6
2. Romea
3. Levante 45
4. Grocivag
5. Manolito

Sorte Baby Gold 6

Farbe

Bei Pfirsichen der Sorte Baby Gold 6, die im Geltungsbereich der g.g.A. angebaut werden, hat die Farbe der Schale einen größeren Farbtonwinkelwert (79,23 ± 0,62) als in vergleichbaren Gebieten (72,02 ± 3,71). Ebenso hat das Fruchtfleisch eine höhere Farbsättigung (46,10 ± 0,27) als bei Pfirsichen aus anderen Gebieten (42,34 ± 0,52). Diese Unterschiede führen zu einem intensiveren gelben Fruchtfleisch mit einem satteren Gelbton.

Festigkeit

Zum Zeitpunkt der Ernte weist die Sorte Baby Gold 6 Festigkeitswerte von (21,08* ± 0,68) auf, die rund 7 % über den Werten im Vergleichsgebiet (19,72 ± 1,23) liegen. Dadurch vergrößert sich die Differenz gegenüber vergleichbaren Gebieten beim Inverkehrbringen der Früchte erheblich, wobei die Werte mit 19,01 ± 0,64 etwa 16,34 % über dem Wert im Vergleichsgebiet (16,34 ± 0,89) liegen.

Größe: Mindestgröße: A (Durchmesser: 67 bis < 73 mm) Maximale Größe: AAAA (Durchmesser: > 90 mm)

Sorte Romea

Farbe

Bei Pfirsichen der Sorte Romea, die im Geltungsbereich der g.g.A. angebaut werden, sind die auffallend hohen Farbtonwerte der Schale (78,21 ± 0,47) um 10 % höher als in anderen Gebieten (70,98 ± 0,26). Auch die Farbsättigung (56,13 ± 0,34) ist um 26,6 % höher als in anderen vergleichbaren Gebieten (44,34 ± 1,02). Diese Werte bewirken eine gelblichere Epidermis.

Festigkeit

Die Sorte Romea hat hohe Festigkeitswerte, wenn sie 14 Tage nach der Ernte auf den Markt kommt. Mit (16,55 ± 0,88) sind die Festigkeitswerte um 30 % höher als in anderen vergleichbaren Gebieten (12,51 ± 0,69).

Diese Festigkeit bedeutet, dass Pfirsiche aus dem Geltungsbereich der g.g.A. aufgrund des Klimas und der physikalischen und chemischen Eigenschaften des Bodens in diesem Gebiet länger haltbar sind als Pfirsiche aus einem vergleichbaren Gebiet. Diese Eigenschaften sind im Abschnitt über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beschrieben.

Größe: Mindestgröße: A (Durchmesser: 67 bis < 73 mm) Maximale Größe: AAAA (Durchmesser: > 90 mm)

Sorte Levante 45

Festigkeit

In Bezug auf die durchschnittliche Gesamtfestigkeit weist diese Sorte einen Wert von 31 N (± 1,0) auf.

Größe: Mindestgröße: A (Durchmesser: 67 bis < 73 mm) Maximale Größe: AAAA (Durchmesser: > 90 mm)

Sorte Grocivag

Festigkeit

In Bezug auf die durchschnittliche Gesamtfestigkeit weist diese Sorte einen Wert von 37,7 N (± 0,8) auf.

Größe: Mindestgröße: A (Durchmesser: 67 bis < 73 mm) Maximale Größe: AAAA (Durchmesser: > 90 mm)

Sorte Manolito

Festigkeit

In Bezug auf die durchschnittliche Gesamtfestigkeit weist diese Sorte einen Wert von 39,5 N (± 1,1) auf.

Größe: Mindestgröße: A (Durchmesser: 67 bis < 73 mm) Maximale Größe: AAAA (Durchmesser: > 90 mm)

Organoleptische Eigenschaften der Sorten:

1. Süßer, intensiver Geschmack, der aus einem guten Gleichgewicht zwischen Zucker und Gesamtsäure resultiert. Feste und saftige Textur. Angenehmes Aroma, pfirsichtypisch.
2. Farbe: Die Schale variiert von Hellgelb bis Orange und kann an den Stellen, an denen die Schale sonnenbeschienen ist, eine leicht orangefarbene oder rötliche Färbung aufweisen.
3. Minimale Festigkeit bei der Ernte: 20 N.
4. Form: gerundet. Die Früchte der Sorten Baby Gold 6, Gocivag und Levante 45 können an der Spitze eine charakteristische leichte Wölbung aufweisen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

-

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

1. Pflanzung
2. Bewässerung
3. Düngung
4. Schnitt
5. Ausdünnung: Ausdünnen der Blüten und Ausdünnen der Früchte
6. Ernten

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Agrarerzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Pfirsiche mit der g.g.A. müssen ein nummeriertes Etikett mit dem Logo der g.g.A. tragen. Die besondere Angabe „Melocotón de Cieza“ ist obligatorisch. Auf dem Etikett muss auch die bevollmächtigte Kontrollstelle angegeben sein, die als Zertifizierungsstelle für das Erzeugnis fungiert. Die Kontrollstelle vergibt die Etiketten in Serien mit den entsprechenden Nummern und überprüft sie stets. Die Etiketten müssen an der Verpackungsstelle so angebracht werden, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet der g.g.A. „Melocotón de Cieza“ umfasst Teile der Gemeinden Cieza, Calasparra, Jumilla und Abarán und ist wie folgt abgegrenzt:

— Im Westen: angrenzend an die Standorte Las Cañadas und Agua Amarga in der Gemeinde Cieza;

— Im Süden: angrenzend an die Standorte Rotas und El Macabeo in der Gemeinde Calasparra;

— Im Osten: angrenzend an den Standort Corona in der Gemeinde Abarán und den Bahnhof von Blanca;

— Im Norden: angrenzend an die Gemeinde Jumilla am Standort El Boquerón.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Ansehen

☑ einer bestimmten Qualität

☐ anderen Eigenschaften.

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Antrag auf Eintragung der g.g.A. „Melocotón de Cieza“ stützt sich auf die Eigenschaften und das Ansehen des Erzeugnisses.

Eine wissenschaftliche Studie belegt die besonderen Eigenschaften der Pfirsiche, die im Geltungsbereich der g.g.A. „Melocotón de Cieza“ angebaut werden, und damit den Zusammenhang zwischen den Eigenschaften und der Qualität des Erzeugnisses mit seinem Ursprung. Die Studie wurde von der Arbeitsgruppe „Post-harvest and Refrigeration“ des Department for Food Technology and Agricultural Equipment der Advanced Technical School for Agronomy an der Polytechnischen Universität Cartagena durchgeführt. Der Titel lautete: „Comparative post-harvest study of the Romea and Baby Gold 6 varieties for the purpose of gaining the Protected Geographical Indication ‚Melocotón de Cieza‘“ (Vergleichsstudie zu den Eigenschaften der Sorten Romea und Baby Gold 6 nach der Ernte zum Zweck der Eintragung als geschützte geografische Angabe mit dem Namen „Melocotón de Cieza“), Cartagena, Juli 2018 (https://melocotondecieza.com/estudio-upct/).

Diese Grenze wurde nach bodenkundlichen und klimatischen Kriterien sowie nach den Gebieten festgelegt, an die die unter diese g.g.A. fallenden Sorten besser angepasst sind. Der Mehrwert von „Melocotón de Cieza“ beruht auf seinen besonderen Merkmalen, die größtenteils auf die klimatischen, bodenkundlichen und menschlichen Faktoren im Gebiet der g.g.A. zurückzuführen sind.

Natürliche Faktoren

Das Klima im abgegrenzten geografischen Erzeugungsgebiet ist ein Faktor, der „Melocotón de Cieza“ zu einem unverwechselbaren Erzeugnis macht. Im Winter liegen die nächtlichen Temperaturen zwischen -2 °C und 5 °C, während die heißesten Temperaturen im Mai (33 °C), Juni (37 °C) und Juli (41 °C) auftreten. Die Temperaturdifferenzen verleihen diesen Pfirsichsorten ihre unverwechselbare und charakteristische Größe und Farbe.

Die besonderen Eigenschaften von „Melocotón de Cieza“ sind durch ein extremes Mittelmeerklima beeinflusst, das durch große Trockenheit im Sommer gekennzeichnet ist, wobei die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge kaum 300 mm erreicht. Die Niederschlagsmenge ist äquinoktial, wobei der Oktober der regenreichste Monat ist. Die relative Nähe zum Mittelmeer und die tiefe Lage des Gebiets führen dazu, dass hier die höchste durchschnittliche Jahrestemperatur in der Region Murcia erreicht wird. In diesen Gebieten herrscht das trockenste Klima im Einzugsgebiet des Río Segura. Alle diese Faktoren zusammengenommen führen dazu, dass sich diese Sorten durch ihre besonderen Merkmale von allen anderen Pfirsichen derselben Sorten unterscheiden, die in anderen Gebieten erzeugt werden. Darüber hinaus sind die besonderen Merkmale des Río Segura, der die Felder von Cieza bewässert, der Schlüssel zu diesen unverwechselbaren Eigenschaften. Was die organoleptischen Eigenschaften der beiden Sorten betrifft, so steht ihr Gehalt an löslicher Trockensubstanz für mehr Süße und Festigkeit.

In dem Bericht der Behörde für das Einzugsgebiet des Río Segura (Confederación Hidrográfica del Segura) (N/REF: IAMB-0015/2021) über die Wasserqualität in dem Abschnitt des Río Segura, der durch die Gemeinde Cieza fließt, heißt es: „Auf seinem Lauf durch die Gemeinde Cieza ist der Río Segura vom Zusammenfluss mit dem Río Quipar bis zum Staudamm Azud de Ojós als Wasserkörper ‚ESES0701010111 Río Segura‘ ausgewiesen.“ Im endgültigen Bewertungs- und Wasserbewirtschaftungsplan für den Río Segura (Plan Hidrológico del Segura, PHDS) wird der Gesamtzustand dieses Wasserkörpers als „gut“ eingestuft. Der ökologische Zustand wird in fünf Kategorien eingestuft, von der besten bis zur schlechtesten: sehr gut, gut, durchschnittlich, schlecht und sehr schlecht. Der Status ist hier „gut“. Es gibt zwei Kategorien des chemischen Status: „gut“ und „gut nicht erreicht“. Der Status ist hier „gut“.

Boden

Die Böden in diesem Erzeugungsgebiet sind aufgrund einer Reihe gemeinsamer Faktoren ideal für den Anbau dieser Steinfrucht. Die wichtigsten Merkmale, die den Boden in Verbindung mit dem Klima einzigartig machen, sind: die Struktur aus Lehm und tonigem Lehm, der Tongehalt über 30 %, der pH-Wert von > 8,3, Aktivkalk > 20 % und ein Gehalt an organischen Stoffen zwischen 1 und 2 %. Diese physikalischen und chemischen Eigenschaften prägen zusammen mit vielen anderen Eigenschaften die Qualität, die Festigkeit, die Haltbarkeit und den Geschmack, kurz, die unverwechselbaren Merkmale eines Pfirsichs mit geografischer DNA.

Es gibt nicht die eine physikalische, chemische oder bodenbezogene Eigenschaft, die die besonderen Merkmale von „Melocotón de Cieza“ ausmacht. Diese Frucht ist das Ergebnis eines harmonischen Zusammenspiels einer Vielzahl von Faktoren. Denjenigen, die den Boden betreffen, kommt allerdings besondere Bedeutung zu.

Produktionsfaktor

Eine Besonderheit des Gebiets von Cieza, die es von anderen Gebieten unterscheidet, ist die Tatsache, dass die Ausdünnung sowohl der Blüten als auch der Früchte ausschließlich per Hand erfolgt, Blüte für Blüte. Dies ist ein Unterschied gegenüber anderen Regionen Spaniens, in denen Landarbeiter Ausdünnungsmaschinen einsetzen, um überschüssige Blüten von jedem Zweig zu entfernen.

Die traditionelle Methode führt zu einer besseren Blütenauswahl und damit zu einer besseren Qualität der Früchte.

Historische Faktoren und gesellschaftliches Ansehen

Historisch zeigen Funde aus den Felsunterkünften von La Serreta, dass es schon im dritten Jahrhundert n. Chr. in Cieza Pfirsiche gab. Aus späterer Zeit stammen Funde in einigen Sickergruben der Häuser von Siyâsa, der befestigten andalusischen Siedlung an den Hängen des Monte del Castillo, die im dreizehnten Jahrhundert verlassen wurde. Es wurden auch Reste von Pfirsichsamen gefunden, die Aufschluss über die landwirtschaftlichen Praktiken in den Obstgärten von Cieza zu jener Zeit geben.

Ein Blick in die Geschichte der Bewohner von Cieza in der Antike zeigt, dass alle Kulturen in irgendeiner Weise mit der Landwirtschaft verbunden waren, wobei der Pfirsich eine wichtige Rolle spielte.

In der Neuzeit ist die industrielle Entwicklung des Gebiets auch mit der bedeutenden Pfirsicherzeugung verbunden. Die Konservenindustrie war eine der wichtigsten Triebfedern für die Zunahme und Ausweitung des Pfirsichanbaus im gesamten Gebiet von Cieza.

In Cieza gibt es 8 448 Hektar bewässerte Anbaufläche. Davon sind 5 861 Hektar, d. h. etwa 70 %, mit Pfirsichbäumen bepflanzt (Daten für 2016 des Regionalen Zentrums für Statistik von Murcia (CREM)). Diese Zahlen belegen, das Cieza mit über 180 Millionen Kilogramm jährlich die Gemeinde mit der größten Pfirsicherzeugung in Europa ist.

Das Erzeugnis „Melocotón de Cieza“ ist von entscheidender Bedeutung für das soziale Umfeld der Gemeinde, da mehr als 10 000 Personen ihren Lebensunterhalt mit Tätigkeiten verdienen, die im Wesentlichen mit dieser Frucht zusammenhängen. Das bedeutet, dass alles, was mit „Melocotón de Cieza“ zu tun hat, auf lokaler, regionaler und nationaler Ebene Ausdruck des in der lokalen Kultur verwurzelten Ansehens des Erzeugnisses ist. Dies zeigt sich auch an den verschiedenen Festen im Zusammenhang mit „Melocotón de Cieza“ wie z. B. der Konferenz „Melocotón de Cieza“ und dem Pfirsichfest „Fiesta del Melocotón“, das bis in die 1980er-Jahre zurückreicht. Eine weitere Veranstaltung ist unter anderem die nationale Steinobstkonferenz. Darüber hinaus ist auch die „Floración de Cieza“ (Blütezeit) ein touristisches Ereignis von internationalem Ruf, das direkt mit „Melocotón de Cieza“ zusammenhängt. Die Auszeichnung „Melocotón de Oro“ (Goldener Pfirsich) wird alljährlich an Einzelpersonen und Einrichtungen für besondere Leistungen zur Förderung der landwirtschaftlichen Entwicklung in Cieza verliehen. Auch diese Auszeichnung ist Ausdruck der Bedeutung von Pfirsichen für die Wirtschaft von Cieza.

Daneben gibt es noch weitere Hinweise auf das Ansehen dieses in der Kultur verwurzelten Erzeugnisses und seine lokale, regionale und darüber hinaus auch internationale Bedeutung. Zu den bekanntesten gastronomischen Erzeugnissen auf der Grundlage von „Melocotón de Cieza“ zählen „Manjar de Cieza“ (Cieza-Keks) und die Weihnachtsspezialität „Murciatone“, aber auch andere Rezepte wie die Pfirsich-Granita und die „Trenza de Melocotón de Cieza“ („Melocotón de Cieza“-Gebäck) sowie Süßwaren wie der Kuchen „Melocotón de Cieza“.

Es gibt auch traditionelle Spiele wie „Melocotón Respondón“ (Frecher Pfirsich) und Referenzliteratur wie das 2017 veröffentlichte Buch mit dem Titel „*El melocotón en la historia de Cieza*“ (Der Pfirsich in der Geschichte von Cieza). Dieses Buch ist eine Sammlung von Studien über die Ursprünge der Landwirtschaft, bewässerte Flächen, den Anbau von Steinobstbäumen und die am häufigsten verwendeten Sorten, die seit der Antike in diesem Gebiet angebaut wurden.

Darüber hinaus ist „Melocotón de Cieza“ auf den weltweit wichtigsten Landwirtschaftsmessen wie der Fruit Attraction und der Fruit Logistica in Berlin vertreten. Er wurde von der Zeitung La Verdad mit dem Produktpreis 2021 ausgezeichnet.

Literatur

El melocotón en la historia de Cieza (Der Pfirsich in der Geschichte von Cieza). Herausgegeben von der Asociación Cultural La Floración de Cieza. Dieses Buch zeichnet die traditionelle Beziehung zwischen den Menschen in Cieza und dem Pfirsich nach. Die Tatsache, dass ein eigenes Buch zum Thema „Melocotón de Cieza“ veröffentlicht wurde, ist ein deutlicher Hinweis auf seine Bedeutung.

Das Werk vereint Studien über die Ursprünge der Landwirtschaft, die bewässerten Gebiete, den Anbau und die wichtigsten Pfirsichsorten, die in diesem Gebiet seit der Antike angebaut wurden.

Darüber hinaus werden alle Aktivitäten und Gewerbe behandelt, die sich rund um den Pfirsichanbau entwickelt haben und die einen großen sozioökonomischen Einfluss auf Cieza hatten. Hierbei geht es unter anderem um die Konservenindustrie, den Export, die Literatur, die Malerei und die Kochkunst.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://cutt.ly/AT5SvJA