Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/125

9.1.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/125)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Melocotón de Cieza»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-ES-02644-AM01 — 10.10.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Melocotón de Cieza»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Γενική Διεύθυνση Γεωργίας, Βιομηχανίας Τροφίμων και Αγροτικών Συνεταιρισμών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση χαρακτηρίζεται ως συνήθης, διότι οι αλλαγές που επήλθαν δεν επηρεάζουν την προστατευόμενη ονομασία, δεν απειλούν τον δεσμό με το περιβάλλον και δεν συνεπάγονται αύξηση των περιορισμών που επιβάλλονται στο εμπόριο του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Προσθήκη άλλων ποικιλιών κίτρινου ροδάκινου

Περιγραφή

Μέχρι στιγμής έχουν γίνει δεκτές δύο ποικιλίες για την ΠΓΕ «Melocotón de Cieza»: «Romea» και «Baby Gold 6». Η ταχεία εξέλιξη της κλιματικής αλλαγής έχει επηρεάσει τις ποικιλίες που είναι επί του παρόντος αποδεκτές. Ως εκ τούτου, ζητείται η προσθήκη τριών ποικιλιών κίτρινου ροδάκινου για την ΠΓΕ «Melocotón de Cieza»: «Levante 45», «Grocivag» και «Manolito».

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Στην ενότητα Β (Περιγραφή του προϊόντος), οι αποδεκτές ποικιλίες αλλάζουν από «Baby Gold 6» και «Romea» (στις προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος) σε «Baby Gold 6», «Romea», «Levante 45», «Grocivag» και «Manolito».

Η συμπερίληψη περαιτέρω ποικιλιών κίτρινου ροδάκινου στην περιγραφή προϊόντος οφείλεται στις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στην παραγωγικότητα και την ποιότητα του καρπού των ποικιλιών που περιλαμβάνονται επί του παρόντος. Η παραγωγή των εν λόγω ποικιλιών μειώνεται σταδιακά στην περιφέρειά μας με την πάροδο των ετών. Οι ποικιλίες αυτές χρειάζονται αυξημένα επίπεδα ψύχους. Ως συνέπεια της μειωμένης ποσότητας ψύχους λόγω της κλιματικής αλλαγής, πλήττονται από μακρά και ακανόνιστη ανθοφορία, ανεπαρκή καρπόδεση και ακανόνιστα μεγέθη καρπών, με σημαντικό αριθμό μικρών φρούτων. Οι παράγοντες αυτοί προκαλούν σοβαρά προβλήματα στη διαχείριση των καλλιεργειών και έχουν ως αποτέλεσμα μικρότερες και ακανόνιστες συγκομιδές.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη νέας τεχνικής κλαδέματος

Περιγραφή

Στις προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος, στην ενότητα 4. «Κλάδεμα», η τεχνική κλαδέματος για τις ποικιλίες που καλύπτονται από την ΠΓΕ είναι το κυπελλοειδές σχήμα. Ζητείται να συμπεριληφθεί η υποστήριξη με πασσάλους ως τεχνική μόρφωσης. Η τροποποίηση αυτή απορρέει από την ανάγκη χρήσης μιας πιο κατάλληλης μορφής κλαδέματος και διαμόρφωσης σε ορισμένους οπωρώνες.

Το κλάδεμα πραγματοποιείται σε δένδρα που φέρουν πυρηνόκαρπα για τους ακόλουθους σκοπούς:

— Ρύθμιση του μεγέθους και της ισορροπίας, ανάλογα με τις ανάγκες των καλλιεργειών.

— Προσαρμογή του οπωρώνα στο σύστημα μόρφωσης των καλλιεργειών.

— Βελτίωση της ροής του αέρα και της διείσδυσης του φωτός γύρω από τα οπωροφόρα δένδρα.

— Αφαίρεση ελαττωματικών, ανεπιθύμητων ή νοσούντων μερών.

— Βελτίωση της ανθοφορίας και της καρποφορίας.

— Παραγωγή καρπών ποιότητας, αύξηση της καλλιέργειας.

— Αύξηση της απόδοσης του οπωρώνα.

Μελέτες έχουν δείξει ότι το χειμερινό κλάδεμα των ροδακινιών μεταβάλλει τις αναλογίες των δένδρων και αυξάνει το μέγεθος των φύλλων και των καρπών. Πρόκειται για ζωτικής σημασίας εργασία που ευνοεί τον αερισμό των αγροτεμαχίων, ο οποίος συμβάλλει στην ελαχιστοποίηση της εξάπλωσης ορισμένων επιβλαβών οργανισμών.

Για τη διαμόρφωση των δένδρων που φέρουν πυρηνόκαρπο χρησιμοποιούνται τρία συστήματα, ανάλογα με το σχήμα και τις διαστάσεις της δομής που υποστηρίζει τα παραγωγικά μέρη του δένδρου: κυπελλοειδές σχήμα, τρεις διαστάσεις· διαμόρφωση σε σχήμα παλμέτας ή υποστήριξη με πασσάλους, δύο διαστάσεις· και ένας κεντρικός άξονας, σε σχήμα Υ, σήραγγα κ.λπ., μία διάσταση.

Το κλάδεμα για διαμόρφωση σε σχήμα παλμέτας ή υποστήριξη με πασσάλους καθιστά δυνατή την εξαιρετική διείσδυση του φωτός σε ολόκληρη τη δομή του δένδρου, γεγονός που ευνοεί την παραγωγή καρπών υψηλής ποιότητας.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποιήσεις σχετικά με τη συσκευασία, προσθήκη της δυνατότητας μεταφοράς σε κιβώτια.

Περιγραφή

Τα όρια χωρητικότητας αφαιρούνται από τα κιβώτια που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή και τη μεταφορά έως την αποθήκευση, καθώς και από τους τύπους συσκευασίας που χρησιμοποιούνται συνήθως: καλάθια από σπάρτο ή μαλακό καουτσούκ κ.λπ.

Στην ενότητα 6 (Συγκομιδή), τροποποιούνται οι τύποι συσκευασίας που είναι κατάλληλοι για τη συγκομιδή. Μαζί με τα καλάθια από σπάρτο ή μαλακό καουτσούκ (στις προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος), συμπεριλαμβάνονται κιβώτια για τη συλλογή του καρπού, καθώς αυτό έχει αποδειχθεί ότι δεν επηρεάζει την ποιότητά του. Στην ίδια ενότητα, οι τύποι συσκευασίας που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του καρπού στο κέντρο επεξεργασίας και συσκευασίας τροποποιούνται από κουτιά των 20 kg (στις προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος) ώστε να συμπεριληφθούν τα κιβώτια και εξίσου κατάλληλες μέθοδοι συσκευασίας για τη μεταφορά.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη νέων μορφών συσκευασίας

Περιγραφή

Το συμβούλιο ζήτησε να συμπεριληφθούν νέες μορφές συσκευασίας μικρότερης χωρητικότητας, ώστε να είναι δυνατή η χρήση συσκευασίας 250 γραμμαρίων.

Στην ενότητα 7 (Συσκευασία και συντήρηση), οι μορφές συσκευασίας τροποποιούνται από 1 kg (στις προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος) σε 250 g. Αυτό αποσκοπεί στην προσαρμογή στις νέες μορφές με τις οποίες το προϊόν διατίθεται στην αγορά, ώστε να προσαρμοστεί στη ζήτηση των περισσότερων ευρωπαϊκών και ισπανικών νοικοκυριών. Τα νοικοκυριά αυτά είναι μικρότερα και απαιτούν εξατομικευμένα προϊόντα, γεγονός που συμβάλλει στη διατήρηση και παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Melocotón de Cieza»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-ES-02644-AM01 — 10.10.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Melocotón de Cieza»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0809 30 80 – Άλλα

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Ροδάκινα των εξής ποικιλιών:

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

Ποικιλία Baby Gold 6

Χρώμα

Στα ροδάκινα της ποικιλίας Baby Gold 6 που καλλιεργούνται στην περιοχή επιρροής της ΠΓΕ, το χρώμα του φλοιού έχει μεγαλύτερη τιμή γωνίας απόχρωσης (79,23 ∓ 0,62) απ' ό,τι σε συγκρίσιμες περιοχές (72,02 ∓ 3,71). Ομοίως, το χρώμα της σάρκας έχει μεγαλύτερη τιμή κορεσμού (46,10 ± 0,27) σε σύγκριση με ροδάκινα από άλλες περιοχές (42,34 ± 0,52). Αυτές οι διαφορές έχουν ως αποτέλεσμα μια πιο κίτρινη σάρκα με μια πιο κορεσμένη απόχρωση κίτρινου.

Σκληρότητα

Κατά τη συγκομιδή, η ποικιλία Baby Gold 6 έχει τιμές σκληρότητας (21,08* ∓ 0,68), περίπου 7 % υψηλότερες από τις τιμές στη συγκρίσιμη περιοχή (19,72 ± 1,23). Έτσι αυξάνεται σημαντικά η διαφορά με συγκρίσιμες περιοχές όταν ο καρπός διατίθεται στην αγορά, με τιμές (19,01 ± 0,64), περίπου 16,34 % υψηλότερες από την τιμή στη συγκρίσιμη περιοχή (16,34 ± 0,89).

Μέγεθος: Ελάχιστο μέγεθος: A (διάμετρος: 67 – < 73 mm) Μέγιστο μέγεθος: AAAA (διάμετρος: > 90 mm)

Ποικιλία Romea

Χρώμα

Στα ροδάκινα της ποικιλίας Romea που καλλιεργούνται στην περιοχή επιρροής της ΠΓΕ, οι αξιοσημείωτα υψηλές τιμές απόχρωσης του φλοιού (78,21 ∓ 0,47) είναι κατά 10 % υψηλότερες σε σύγκριση με άλλες περιοχές (70,98 ∓ 0,26). Ομοίως, η τιμή κορεσμού (56,13 ± 0,34) είναι κατά 26,6 % υψηλότερη απ' ό,τι σε άλλες συγκρίσιμες περιοχές (44,34 ± 1,02). Οι τιμές αυτές έχουν ως αποτέλεσμα έναν πιο κίτρινο φλοιό.

Σκληρότητα

Η ποικιλία Romea έχει υψηλές τιμές σκληρότητας όταν διατίθεται στην αγορά, 14 ημέρες μετά τη συγκομιδή. Με τιμές (16,55 ± 0,88), οι τιμές σκληρότητας είναι κατά 30 % υψηλότερες απ' ό,τι σε άλλες συγκρίσιμες περιοχές (12,51 ± 0,69).

Αυτή η σκληρότητα σημαίνει ότι το ροδάκινο από την περιοχή επιρροής της ΠΓΕ έχει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής απ' ό,τι τα ροδάκινα της συγκρίσιμης περιοχής, χάρη στο κλίμα και στις φυσικές και χημικές ιδιότητες του εδάφους στην περιοχή. Τα παραπάνω περιγράφονται στην ενότητα σχετικά με τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή.

Μέγεθος: Ελάχιστο μέγεθος: A (διάμετρος: 67 – < 73 mm) Μέγιστο μέγεθος: AAAA (διάμετρος: > 90 mm)

Ποικιλία Levante 45

Σκληρότητα

Όσον αφορά τη μέση συνολική σκληρότητα, η ποικιλία αυτή έχει τιμή 31 N (± 1,0).

Μέγεθος: Ελάχιστο μέγεθος: A (διάμετρος: 67 – < 73 mm) Μέγιστο μέγεθος: AAAA (διάμετρος: > 90 mm)

Ποικιλία Grocivag

Σκληρότητα

Όσον αφορά τη μέση συνολική σκληρότητα, η ποικιλία αυτή έχει τιμή 37,7 N (± 0,8).

Μέγεθος: Ελάχιστο μέγεθος: A (διάμετρος: 67 – < 73 mm) Μέγιστο μέγεθος: AAAA (διάμετρος: > 90 mm)

Ποικιλία Manolito

Σκληρότητα

Όσον αφορά τη μέση συνολική σκληρότητα, η ποικιλία αυτή έχει τιμή 39,5 N (± 1,1).

Μέγεθος: Ελάχιστο μέγεθος: A (διάμετρος: 67 – < 73 mm) Μέγιστο μέγεθος: AAAA (διάμετρος: > 90 mm)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ποικιλιών:

1. Γλυκιά έντονη γεύση που οφείλεται στη σωστή ισορροπία ανάμεσα στα σάκχαρα και τη συνολική οξύτητα. Συμπαγής και χυμώδης υφή. Ευχάριστο άρωμα, χαρακτηριστικό των ροδάκινων.
2. Χρώμα: φλοιός που κυμαίνεται από ανοικτό κίτρινο έως πορτοκαλί, μπορεί να εμφανίζει ελαφρά πορτοκαλί ή κοκκινωπή απόχρωση εκεί όπου ο φλοιός έρχεται σε επαφή με τον ήλιο.
3. Ελάχιστη σκληρότητα κατά τη συγκομιδή: 20 N.
4. Σχήμα: στρογγυλοποιημένο. Ο καρπός των ποικιλιών Baby Gold 6, Gocivag και Levante 45 ενδέχεται να έχει μια χαρακτηριστική ελαφρά διόγκωση στην κορυφή.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

-

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

1. Φύτευση
2. Άρδευση
3. Λίπανση
4. Κλάδεμα
5. Αραίωση: αραίωση κατά τα στάδια της ανθοφορίας και της καρποφορίας
6. Συγκομιδή

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

-

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα ροδάκινα που καλύπτονται από την ΠΓΕ πρέπει να φέρουν αριθμημένη αναγνωριστική ετικέτα η οποία πρέπει να περιλαμβάνει το λογότυπο της ΠΓΕ. Η συγκεκριμένη διατύπωση «Melocotón de Cieza» είναι υποχρεωτική. Η ετικέτα πρέπει επίσης να προσδιορίζει τον εξουσιοδοτημένο φορέα ελέγχου που ενεργεί ως φορέας πιστοποίησης για το προϊόν. Ο φορέας ελέγχου εκδίδει ή χορηγεί τις ετικέτες με αντίστοιχους αύξοντες αριθμούς και διενεργεί πάντοτε ελέγχους. Οι ετικέτες πρέπει να τοποθετούνται στις εγκαταστάσεις συσκευασίας και με τρόπο που αποκλείει την επαναχρησιμοποίησή τους.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη περιοχή της ΠΓΕ «Melocotón de Cieza» ορίζεται κατωτέρω και περιλαμβάνει τμήμα των δήμων Cieza, Calasparra, Jumilla και Abarán:

— Δυτικά: συνορεύει με τις περιοχές Las Cañadas και Agua Amarga στον δήμο Cieza.

— Νότια: συνορεύει με τις περιοχές Rotas και El Macabeo στον δήμο Calasparra.

— Ανατολικά: συνορεύει με την περιοχή Corona στον δήμο Abarán και τον σιδηροδρομικό σταθμό της Blanca.

— Βόρεια: συνορεύει με τον δήμο Jumilla στην περιοχή El Boquerón.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ Φήμη

☑ Συγκεκριμένη ποιότητα

☐ Άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Η αίτηση καταχώρισης της ΠΓΕ «Melocotón de Cieza» βασίζεται στα χαρακτηριστικά και τη φήμη του προϊόντος.

Επιστημονική μελέτη πιστοποιεί τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ροδάκινων που καλλιεργούνται στην περιοχή επιρροής της ΠΓΕ «Melocotón de Cieza» και, επομένως, τον δεσμό ανάμεσα στα χαρακτηριστικά και την ποιότητα του προϊόντος και στην προέλευσή του. Η μελέτη διενεργήθηκε από την ομάδα μετά τη συγκομιδή και την ψύξη (Grupo de Postrecolección y Refrigeración), στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και Αγροτικού Εξοπλισμού της Ανώτερης Τεχνικής Σχολής Αγρονομίας του Πολυτεχνείου της Καρθαγένης. Τίτλος της μελέτης ήταν ο εξής: «Συγκριτική μελέτη των ποικιλιών Romea και Baby Gold 6 μετά τη συγκομιδή, με σκοπό την απόκτηση της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης “Melocotón de Cieza”». Καρθαγένη, Ιούλιος 2018. (https://melocotondecieza.com/estudio-upct/).

Η οριοθέτηση αυτή καθορίστηκε σύμφωνα με κριτήρια που αφορούν το έδαφος, το κλίμα και τις περιοχές όπου προσαρμόζονται καλύτερα οι ποικιλίες που καλύπτονται από την ΠΓΕ. Η προστιθέμενη αξία του προϊόντος «Melocotón de Cieza» βασίζεται στα ειδικά χαρακτηριστικά του, τα οποία οφείλονται σε μεγάλο βαθμό στο κλίμα, στο έδαφος και στους ανθρώπινους παράγοντες που αφορούν ειδικά την καλυπτόμενη από την ΠΓΕ περιοχή.

Φυσικοί παράγοντες

Το κλίμα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής είναι ένας παράγοντας που καθιστά το προϊόν «Melocotón de Cieza» διακριτό προϊόν. Τον χειμώνα, οι χαμηλές νυχτερινές θερμοκρασίες κυμαίνονται από – 2 °C έως 5 °C, ενώ οι υψηλότερες θερμοκρασίες σημειώνονται τον Μάιο (33 °C), τον Ιούνιο (37 °C) και τον Ιούλιο (41 °C). Οι διαφορές θερμοκρασίας προσδίδουν στις εν λόγω ποικιλίες ροδάκινου διακριτό και χαρακτηριστικό μέγεθος και χρώμα.

Οι συγκεκριμένες ιδιότητες του προϊόντος «Melocotón de Cieza» [...] επηρεάζονται από το ακραίο μεσογειακό κλίμα της περιοχής, το οποίο χαρακτηρίζεται από έντονη θερινή ξηρασία, με το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων σπανίως να ανέρχεται σε 300 mm. Οι βροχοπτώσεις είναι ισοκατανεμημένες στη διάρκεια του έτους, ενώ ο Οκτώβριος είναι ο πιο βροχερός μήνας. Επιπλέον, λόγω της σχετικής τους εγγύτητας με τη Μεσόγειο θάλασσα και του χαμηλού υψομέτρου, οι εκτάσεις στην περιφέρεια της Μούρθιας έχουν την υψηλότερη μέση ετήσια θερμοκρασία. Το πιο ξηρό κλίμα συναντάται στη λεκάνη απορροής του ποταμού Segura. Χάρη στον συνδυασμό όλων των παραπάνω παραγόντων, αυτές οι ποικιλίες έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που τις διαφοροποιούν από όλα τα υπόλοιπα ροδάκινα των ίδιων ποικιλιών που παράγονται σε άλλες περιοχές. Εξάλλου, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ποταμού Segura, ο οποίος αρδεύει τους αγρούς του δήμου Cieza, είναι καίριας σημασίας για τη δημιουργία αυτών των διακριτών ιδιοτήτων. Ειδικότερα, όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αμφότερων των ποικιλιών, η συγκέντρωση σε διαλυτά στερεά αποτυπώνεται σε μεγαλύτερη γλυκύτητα και σκληρότητα.

Η έκθεση, η οποία έχει δημοσιευθεί από την υπηρεσία διαχείρισης της λεκάνης απορροής του ποταμού Segura (Confederación Hidrográfica del Segura) (αριθ. αναφοράς: IAMB-0015/2021) σχετικά με την ποιότητα του νερού στο τμήμα του ποταμού Segura που διαρρέει τον δήμο Cieza, αναφέρει τα εξής: «Καθώς διαρρέει τον δήμο Cieza, ο ποταμός Segura ταξινομείται ως υδατικό σύστημα “ESES0701010111 Río Segura” από το σημείο συμβολής με τον ποταμό Quipar μέχρι το φράγμα Azud de Ojós». Στο τελικό σχέδιο αξιολόγησης και διαχείρισης υδάτων για τον ποταμό Segura (Plan Hidrológico del Segura, PHDS), η συνολική κατάσταση αυτού του υδατικού συστήματος βαθμολογείται ως «καλή». Η οικολογική κατάσταση ταξινομείται σε πέντε κατηγορίες, από την καλύτερη έως τη χειρότερη: πολύ καλή, καλή, μέτρια, κακή και πολύ κακή. Στην προκειμένη περίπτωση, η κατάσταση είναι «καλή». Όσον αφορά τη χημική κατάσταση, υπάρχουν δύο κατηγορίες: «καλή» και «δεν έχει επιτευχθεί καλή κατάσταση». Στην προκειμένη περίπτωση, η κατάσταση είναι «καλή».

Έδαφος

Μια σειρά κοινών παραγόντων στο έδαφος της συγκεκριμένης περιοχής παραγωγής την καθιστούν ιδανική για την καλλιέργεια αυτών των πυρηνόκαρπων. Τα κύρια χαρακτηριστικά που καθιστούν μοναδικό το έδαφος σε συνδυασμό με το κλίμα είναι: αργιλοπηλώδης και αργιλώδης υφή, επίπεδα πηλού πάνω από 30 %, pH > 8,3, ενεργός ασβεστόλιθος > 20 % και επίπεδα οργανικής ύλης από 1 % έως 2 %. Αυτές οι φυσικές και χημικές ιδιότητες, καθώς και πολλές ακόμη ιδιότητες, καθορίζουν την ποιότητα, τη σκληρότητα, τη διάρκεια ζωής και τη γεύση, εν συντομία, τα αδιαμφισβήτητα χαρακτηριστικά ενός ροδάκινου με γεωγραφικό DNA.

Δεν υπάρχει μία μοναδική φυσική, χημική ή σχετιζόμενη με το έδαφος ιδιότητα που καθορίζει τα εγγενή χαρακτηριστικά του προϊόντος «Melocotón de Cieza». Ο καρπός αυτός προέρχεται από τον αρμονικό συνδυασμό πληθώρας παραγόντων. Όσοι συνδέονται με το έδαφος έχουν ξεχωριστή, ιδιαίτερη σημασία.

Παράγοντες παραγωγής

Ένα χαρακτηριστικό της περιοχής Cieza, το οποίο τη διαφοροποιεί από άλλες περιοχές, είναι ότι η πρακτική αραίωσης τόσο για τα άνθη όσο και για τους καρπούς είναι εξ ολοκλήρου χειρωνακτική, για κάθε άνθος χωριστά. Αυτή η διαδικασία είναι διαφορετική από άλλες περιοχές της Ισπανίας όπου οι αγρότες χρησιμοποιούν μηχανήματα αραίωσης προκειμένου να απομακρύνουν τα περίσσεια άνθη από κάθε κλαδί.

Η χρήση της παραδοσιακής μεθόδου έχει ως αποτέλεσμα την καλύτερη επιλογή ανθέων, η οποία συνεπάγεται καρπούς καλύτερης ποιότητας.

Ιστορικοί παράγοντες και κοινωνική φήμη

Όσον αφορά τις ιστορικές πτυχές, υφίστανται στοιχεία για την ύπαρξη ροδάκινων στην περιοχή Cieza που χρονολογούνται από τον τρίτο αιώνα μ.Χ. στα βραχώδη καταφύγια του La Serreta και, σε μεταγενέστερη εποχή, σε κάποια από τα ξερά πηγάδια σπιτιών στη Siyâsa, τον οχυρωμένο ανδαλουσιανό οικισμό στις πλαγιές του Monte del Castillo που εγκαταλείφθηκε κατά τον δέκατο τρίτο αιώνα. Τα υπολείμματα σπόρων ροδάκινου που έχουν βρεθεί μαρτυρούν τις αγροτικές πρακτικές που χρησιμοποιούνταν στους οπωρώνες της Cieza εκείνη την εποχή.

Αν ανατρέξουμε στην αρχαία ιστορία των κατοίκων της Cieza, βλέπουμε ότι όλοι οι πολιτισμοί συνδέονταν με κάποιο τρόπο με τη γεωργία, με τα ροδάκινα να διαδραματίζουν πρωταγωνιστικό ρόλο.

Στη σύγχρονη εποχή, η βιομηχανική ανάπτυξη της περιοχής συνδέεται με τη σημαντική παραγωγή ροδάκινων. Ο τομέας της κονσερβοποιίας ήταν μια από τις βασικές κινητήριες δυνάμεις για την αύξηση και την επέκταση της καλλιέργειας ροδάκινων σε ολόκληρη την περιοχή της Cieza.

Στη Cieza, υπάρχουν 8 448 εκτάρια αρδευόμενης καλλιεργούμενης γης. Από αυτά, στα 5 861 εκτάρια, δηλ. περίπου στο 70 %, καλλιεργούνται ροδακινιές [δεδομένα του 2016 από το Περιφερειακό Κέντρο Στατιστικής της Murcia (CREM)]. Αυτά τα αριθμητικά μεγέθη καταδεικνύουν ότι η Cieza είναι ο δήμος με τη μεγαλύτερη παραγωγή ροδάκινων στην Ευρώπη, με πάνω από 180 εκατομμύρια κιλά ετησίως.

Το προϊόν «Melocotón de Cieza» διατηρεί ζωτικό δεσμό με το κοινωνικό περιβάλλον του δήμου, καθώς περισσότερα από 10 000 άτομα βιοπορίζονται ουσιαστικά από δραστηριότητες που σχετίζονται με τον καρπό. Ως εκ τούτου, ο τοπικός, περιφερειακός και εθνικός αντίκτυπος από οτιδήποτε έχει σχέση με το «Melocotón de Cieza» αποτυπώνει τη βαθιά ριζωμένη φήμη του προϊόντος στην τοπική κουλτούρα. Τούτο γίνεται αισθητό σε διάφορες εκδηλώσεις που σχετίζονται με το προϊόν «Melocotón de Cieza», όπως το συνέδριο «Melocotón de Cieza» και, ήδη από τη δεκαετία του 1980, το φεστιβάλ ροδάκινου «Fiesta del Melocotón». Άλλες σχετικές εκδηλώσεις είναι το εθνικό συνέδριο για τα πυρηνόκαρπα. Επιπλέον, η «Floración de Cieza» είναι μια τουριστική δραστηριότητα με διεθνή φήμη που συνδέεται άμεσα με το προϊόν «Melocotón de Cieza». Το βραβείο του χρυσού ροδάκινου «Melocotón de Oro» απονέμεται ετησίως σε άτομα ή φορείς για την εξαιρετική δουλειά τους όσον αφορά την προώθηση της αγροτικής ανάπτυξης στη Cieza. Το βραβείο αναγνωρίζει τη σημασία των ροδάκινων ως κινητήριου μοχλού της οικονομίας της Cieza.

Υπάρχουν και άλλες ενδείξεις της φήμης του προϊόντος που καταδεικνύουν τις ρίζες του στον πολιτισμό και το κύρος του σε τοπικό, περιφερειακό, ακόμη και διεθνές επίπεδο. Αξιοσημείωτα παραδείγματα από τη γαστρονομία όπου χρησιμοποιείται το προϊόν «Melocotón de Cieza» είναι, μεταξύ άλλων, το επιδόρπιο «Manjar de Cieza» [επιδόρπιο της Cieza] και το χριστουγεννιάτικο γλύκισμα «Murciatone», καθώς και άλλα προϊόντα όπως γρανίτα ροδάκινο και «Trenza de "Melocotón de Cieza"» [προϊόν ζύμης με γέμιση], αλλά και προϊόντα ζαχαροπλαστικής όπως το γλύκισμα «Melocotón de Cieza».

Υπάρχουν επίσης παραδοσιακά παιχνίδια, μεταξύ άλλων το «Melocotón Respondón» [«Το αναιδές ροδάκινο»], αλλά και λογοτεχνικές αναφορές όπως το βιβλίο που εκδόθηκε το 2017 με τίτλο *El melocotón en la historia de Cieza* [«Το ροδάκινο στην ιστορία της Cieza»]. Το βιβλίο αποτελεί συλλογή μελετών σχετικά με τις απαρχές της γεωργίας, τις αρδευόμενες περιοχές, την καλλιέργεια πυρηνόκαρπων και τις ευρύτερα χρησιμοποιούμενες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή από την αρχαιότητα.

Επιπροσθέτως, το προϊόν «Melocotón de Cieza» συμμετέχει στις σημαντικότερες διεθνείς αγροτικές εκθέσεις, όπως η έκθεση Fruit Attraction και η έκθεση Fruit Logistic στο Βερολίνο. Το 2021, το προϊόν τιμήθηκε με το βραβείο προϊόντος από την εφημερίδα La Verdad.

Βιβλιογραφία

El melocotón en la historia de Cieza. Εκδόθηκε από την Asociación Cultural La Floración de Cieza. Το βιβλίο ιχνηλατεί τη σχέση ανάμεσα στον πληθυσμό της Cieza και στο ροδάκινο από αμνημονεύτων χρόνων. Το γεγονός ότι κυκλοφορεί ένα βιβλίο με θέμα το «Melocotón de Cieza» απηχεί εν γένει τη σημασία του προϊόντος.

Το έργο αποτελεί συλλογή μελετών σχετικά με τις απαρχές της γεωργίας, τις αρδευόμενες περιοχές, την καλλιέργεια και τις πιο αντιπροσωπευτικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή από την αρχαιότητα.

Επιπλέον, αναφέρεται σε όλες τις δραστηριότητες και τις βιομηχανίες που αναπτύχθηκαν γύρω από την καλλιέργεια ροδάκινων και έχουν σημαντικό κοινωνικο-οικονομικό αντίκτυπο στη Cieza. Σε αυτές περιλαμβάνονται η κονσερβοποιία, οι εξαγωγές, η λογοτεχνία, η ζωγραφική και η μαγειρική.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://cutt.ly/AT5SvJA