C/2026/125

9.1.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/125)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Melocotón de Cieza»

Número de referencia UE: PGI-ES-02644-AM01 — 10.10.2025

1. **Nombre del producto**

«Melocotón de Cieza»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Dirección General de Agricultura, Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación aprobada se califica como modificación normal porque los cambios realizados no afectan al nombre protegido, no amenazan el vínculo y no implican un aumento de las restricciones impuestas al comercio del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Inclusión de otras variedades de melocotón amarillo

Descripción

Las variedades reconocidas dentro de la IGP «Melocotón de Cieza» son dos: «Romea» y «Baby Gold 6». Como consecuencia del rápido avance de los efectos del cambio climático en estas variedades actualmente reconocidas, se solicita la inclusión de tres variedades de melocotón amarillo dentro de la IGP «Melocotón de Cieza»: «Levante 45», «Grocivag» y «Manolito»

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

En el apartado B (Descripción del producto), las variedades reconocidas han pasado de «Baby Gold 6» y «Romea» (en el pliego de condiciones anterior) a «Baby Gold 6», «Romea» «Levante 45», «Grocivag» y «Manolito».

La inclusión de otras variedades de melocotón amarillo en la descripción del producto se justifica por los efectos del cambio climático en la productividad y calidad de la fruta de las variedades actualmente amparadas las cuales van disminuyendo progresivamente su producción en nuestra región año tras año. Estas variedades poseen unas necesidades de frío elevadas y como consecuencia de la reducción de la cantidad de frío a razón del cambio climático, sufren floraciones largas e irregulares, mal cuajado y frutos de tamaño irregular y con elevada cantidad de pequeño tamaño, provocando altas dificultades en el manejo del cultivo y menores e irregulares productividades.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Inclusión de una nueva técnica de poda

Descripción

El pliego de condiciones anterior, en su apartado 4. Poda, establece que la técnica de formación para la poda para las variedades IGP es la técnica de la formación en vaso. Se solicita la inclusión de la técnica de formación en espaldera. Dicha modificación es consecuencia de la necesidad de ejecución, en algunas plantaciones, de una poda de formación más adecuada.

Con la realización de la poda en los frutales de hueso, se pretenden conseguir los siguientes objetivos:

— Regular el porte y el equilibrio, según las necesidades del cultivo.

— Adaptar la plantación al sistema de formación de cultivo.

— Mejorar la aireación e iluminación del árbol frutal

— Eliminar las partes defectuosas, innecesarias o enfermas.

— Favorecer la floración y fructificación.

— Obtener frutos de calidad, incrementando la producción.

— Aumentar el rendimiento de la plantación.

Estudios han concluido que la poda de invierno en melocotonero cambia las proporciones de los árboles y aumenta el tamaño de las hojas y los frutos, tratándose de una operación fundamental para favorecer la ventilación de las parcelas, permitiendo minimizar la incidencia de ciertas plagas.

Los sistemas de formación en los frutales de hueso se realizan en tres sistemas, según la forma espacial que en el árbol se da a la estructura de soporte de los órganos de producción: vaso, con 3 dimensiones; palmeta o espaldera con 2 dimensiones; y eje central, psilon, túnel, etc., con 1 dimensión.

La poda de formación en palmeta o espaldera proporciona una excelente iluminación en toda la estructura del árbol, que va a favorecer la obtención de frutos con mayor calidad.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Modificaciones relativas al envasado, Incluir la posibilidad de transporte en palots.

Descripción

Se suprimen los limites relativos a la capacidad de las cajas de recolección que se transportan al almacén, así como los envases que suelen utilizarse (capazas de esparto, goma blanda…).

En el apartado 6 (Recolección), los envases aptos para la recolección han pasado de ser las capazas de esparto y goma blanda (en el pliego de condiciones anterior) a incluir también Página 6 de 17 la recolección en palots, habiéndose comprobado que no afecta a la calidad de la fruta. En este mismo apartado los envases en los que se transporta la fruta al centro de manipulación y envasado han pasado de las cajas de 20 kg (en el pliego de condiciones anterior) a incluir a los palots como envases de transporte igualmente aptos.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Inclusión de nuevos formatos de envase

Descripción

El consejo solicita la inclusión de nuevos formatos de envase de menor capacidad, de forma que se puedan utilizar envases de 250 gramos.

En el apartado 7 (Envasado y Conservación), los formatos de envasado han pasado de 1 kg (en el pliego de condiciones anterior) a 250 g, todo ello para adaptarse a las nuevas formas de comercialización, de forma que se adecuen a la demanda de la mayoría de los hogares europeos y nacionales. Esto hogares son más pequeños y demandan productos individualizados, que faciliten la conservación y alarguen la vida útil de los alimentos.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Melocotón de Cieza»

Número de referencia UE: PGI-ES-02644-AM01 - 10.10.2025

1. **Nombre(s)**

«Melocotón de Cieza»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0809 30 80 - Las demás

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Melocotones de las variedades:

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

Variedad Baby Gold 6

Color

Los melocotones de la variedad Baby Gold 6 cultivados en la zona de influencia de la IGP, presenta un color de piel con un mayor valor de tono (79,23∓0,62) frente al valor en zonas comparativa (72,02∓3,71), y un color de la pulpa con mayor saturación (46,10 ± 0,27) frente a los melocotones otras zonas (42,34 ± 0,52). Estas diferencias se traducen en una pulpa más amarilla con un matiz en ese color más saturado.

Firmeza

En cuanto a la firmeza, los valores que presenta la variedad Baby Gold 6 en el momento de recolección se sitúa en (21,08*∓0,68), frente a los valores en la zona comparativa (19,72 ± 1,23), un 7 % superior, aumentando significativamente la diferencia con zonas comparativas en el momento de comercialización, situándose en valores de (19,01 ± 0,64) frente al valor de la zona comparativa (16,34 ± 0,89), un 16,34 % superior.

Calibre: Calibre mínimo: A (Diámetro: 67 – < 73 mm), Calibre máximo: AAAA (Diámetro: > 90 mm)

Variedad Romea

Color

Los melocotones de la variedad Romea cultivados en la zona de influencia de la IGP, presentan valores de piel significativamente altos de tonalidad (78,21∓0,47) frente a otras zonas (70,98 ∓0,26), un 10 % superiores, así como de saturación (56,13∓0,34), frente a (44,34 ± 1,02), un 26,6 % mayor al de otras zonas comparativas. Estos valores se traducen en una epidermis más amarilla.

Firmeza

En cuanto a la firmeza, en la variedad Romea presenta unos valores de firmeza elevados en el momento de comercialización (a los 14 días de su recolección) de (16,55 ± 0,88) siendo un 30 % superiores a los de otras zonas comparativas (12,51 ± 0,69).

Dicha firmeza se traduce en una mayor vida útil del melocotón de la zona de influencia de la IGP respecto a la zona comparativa, derivado del clima y parámetros físicos- químicos del suelo de la zona descritos en el apartado del vínculo geográfico.

Calibre: Calibre mínimo: A (Diámetro: 67 – < 73 mm), Calibre Máximo: AAAA (Diámetro: > 90 mm)

Variedad Levante 45

Firmeza

En cuanto a la firmeza media global, esta variedad presenta un valor de 31 N (+/- 1,0).

Calibre: Calibre mínimo: A (Diámetro: 67 – < 73 mm), Calibre máximo: AAAA (Diámetro: > 90 mm)

Variedad Grocivag

Firmeza

En cuanto a la firmeza media global, esta variedad presenta un valor de 37,7 N (+/- 0,8).

Calibre: Calibre mínimo: A (Diámetro: 67 – < 73 mm), Calibre máximo: AAAA (Diámetro: > 90 mm)

Variedad Manolito

Firmeza

En cuanto a la firmeza media global, esta variedad presenta un valor de 39,5 N (+/- 1,1).

Calibre: Calibre mínimo: A (Diámetro: 67 – < 73 mm), Calibre máximo: AAAA (Diámetro: > 90 mm)

Características organolépticas de las variedades:

1. Sabor dulce intenso, como resultado de un buen equilibrio de azúcares y acidez total. Textura consistente y jugosa. Aroma agradable característico del melocotón.
2. Color: Piel con un fondo amarillo claro a anaranjado, eventualmente con ligera chapa anaranjada a rojiza en la parte soleada.
3. Firmeza mínima en recolección: 20 N.
4. Forma: Redondeada. En el caso de las variedades Baby Gold 6, Grocivag y Levante 45, eventualmente sus frutos pueden presentar un apéndice ligeramente pronunciado y característico en la zona apical.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

-

4.4. *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.

1. Plantación
2. Riego
3. Abonado
4. Poda
5. Aclareo: Aclareo en flor y Aclareo en fruto
6. Recolección

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

-

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Los melocotones calificados con la IGP deberán llevar obligatoriamente una etiqueta identificativa numerada, en la que deberá figurar el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida, con mención expresa y obligatoria de IGP «Melocotón de Cieza», y la identificación del 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.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

El perímetro delimitado para la IGP «melocotón de Cieza», se encuentra acotado de la siguiente manera, comprendiendo parte de los municipios de Cieza, Calasparra, Jumilla y Abarán:

— Por el Oeste: linda con el paraje de Las Cañadas y Agua Amarga en el término municipal de Cieza.

— 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.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ Reputación

☑ Calidad dada

☐ Otras características

Resumen del vínculo

La solicitud para registrar la IGP «Melocotón de Cieza» se basa en las características y la reputación del producto.

El estudio científico que acredita las particularidades del melocotón cultivado en la zona de influencia de la IGP «Melocotón de Cieza», y por tanto el vínculo entre las características y la calidad del producto y su origen, es el realizado por el Grupo de Postrecolección y Refrigeración del Departamento de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la Universidad Politécnica de Cartagena, bajo el título: «ESTUDIO COMPARATIVO POSTCOSECHA DE LAS VARIEDADES ROMEA Y BABY GOLD 6 PARA LA OBTENCIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA DEL MELOCOTÓN DE CIEZA». Cartagena, Julio de 2018. (https://melocotondecieza.com/estudio-upct/)

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.

Factores naturales:

El clima que se da en la zona geográfica de producción definida es un elemento que hace que el «melocotón de Cieza» sea un producto diferenciado. 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 ºC), Junio (37 ºC) y Julio (41 ºC) otorgan a estas variedades de melocotón un calibre y un color diferenciado y característicos.

Las cualidades propias del «melocotón de Cieza», 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 producidas 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 diferenciadas, concretamente, en referencia a las características organolépticas en ambas variedades, su concentración en sólidos solubles consiguen un mayor dulzor y firmeza.

Según consta en el informe remitido por la Confederación Hidrográfica del Segura (N/REF: IAMB-0015/2021) sobre la calidad de las aguas del río Segura a su paso por el municipio de Cieza: «El río Segura a su paso por el municipio de Cieza está codificado como masa de agua»ESES0701010111 Río Segura desde confluencia con río Quipar a Azud de Ojós. La evaluación final y el estado global PHDS de esta masa de agua se califica de «bueno». En cuanto al estado ecológico (se clasifica en 5 categorías de mejor a peor: muy bueno, bueno, moderado, deficiente y muy malo), se califica de «bueno», y el estado químico (se clasifica en 2 categorías: bueno y no alcanza el bueno), es de «bueno».

Suelo:

El suelo de esta zona productora presenta una serie de parámetros comunes que lo hacen ideal para el cultivo de este fruto de hueso. Las principales características que lo hacen único conjuntamente con el clima son: textura franco arcillosa y arcillosa, con valores de arcilla superiores al 30 %, pH>8,3, caliza activa>20 % y niveles de materia orgánica entre 1 y 2 %. Estos parámetros físicos y químicos junto con otros muchos determinan la calidad, dureza, vida útil y sabor, en definitiva, propiedades inequívocas de un melocotón con ADN geográfico.

No existe un único parámetro físico-químico o edafoclimático que determine las características intrínsecas del «melocotón de Cieza». Este fruto es el resultado de la integración armónica de multitud de factores entre los cuales, los que se dan en el suelo adquieren un gran peso específico.

Factor de producción:

Como característica diferencial de la zona de Cieza, reside en que el aclareo tanto en flor como en fruto se hace de manera totalmente artesanal, flor a flor. Esto contrasta con otras zonas del territorio nacional donde los agricultores emplean máquinas de aclareo para retirar las flores sobrantes de cada rama.

Con la utilización del método tradicional, se consigue una selección más adecuada de cada flor, lo que se traducirá en un fruto de mayor calidad.

Elementos históricos y reputación social:

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 interior de varios de los pozos negros de las casas de Siyâsa, el poblado fortificado andalusí localizado en las laderas del Monte del Castillo abandonado a lo largo del siglo XIII, también se han hallado restos de semillas de melocotón que nos indican las prácticas agrícolas realizadas en la huerta de Cieza en esta época.

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 vinculado directamente al «melocotón de Cieza». 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.

Asimismo el «melocotón de Cieza» está presente en las más importantes ferias agrícolas del mundo como Fruit Attraction y Fruit Logistic en Berlín, habiendo sido reconocido con el premio a producto del año 2021 por el diario «La Verdad».

Referencia bibliográfica:

El melocotón en la historia de Cieza. Editado por Asociación Cultural La Floración de Cieza. Se trata de un libro que recoge la relación del pueblo de Cieza con el fruto del melocotón desde tiempos inmemoriales. El hecho de que se haya editado un libro específicamente dedicado al «melocotón de Cieza» da idea de su importancia.

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

Además, tienen cabida todas las actividades e industrias que se generaron alrededor de su cultivo y que tuvieron gran repercusión socioeconómica en Cieza, como la industria conservera, la exportación, la literatura, la pintura o la cocina.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://cutt.ly/AT5SvJA