C/2026/125

9.1.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/125)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Melocotón de Cieza»

Numéro de référence UE: PGI-ES-02644-AM01 — 10.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Melocotón de Cieza»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Dirección General de Agricultura, Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification approuvée répond à la définition d'une modification standard en ce qu'elle ne comporte pas de changement de la dénomination protégée, ne risque pas d'annihiler le lien, ni n'entraîne de restrictions supplémentaires à la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Ajout d'autres variétés de pêche jaune

Description

Les variétés reconnues pour l'IGP «Melocotón de Cieza» sont au nombre de deux: «Romea» et «Baby Gold 6». Compte tenu de l'évolution rapide des effets du changement climatique sur ces variétés actuellement reconnues, il est demandé que trois variétés de pêches jaunes soient incluses dans l'IGP «Melocotón de Cieza»: «Levante 45», «Grocivag» et «Manolito».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dans la rubrique B «Description du produit», les variétés reconnues sont passées de «Baby Gold 6» et «Romea» (cahier des charges précédent) à «Baby Gold 6», «Romea», «Levante 45», «Grocivag» et «Manolito».

L'ajout d'autres variétés de pêches jaunes dans la description du produit se justifie par les effets du changement climatique sur la productivité et la qualité des fruits des variétés actuellement protégées, dont la production diminue dans notre région au fil des ans. Ces variétés ont un grand besoin de températures basses; or, du fait du réchauffement lié au changement climatique, elles souffrent d'une floraison longue et irrégulière, d'une nouaison médiocre et d'une production de fruits irréguliers et souvent de petite taille, ce qui entraîne de grandes difficultés dans la gestion des cultures et des niveaux de productivité moindres et irréguliers.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Ajout d'une nouvelle technique de taille

Description

Dans le précédent cahier des charges, dans la rubrique 4 «Taille», il est établi que la technique de formation pour la taille des variétés IGP est la technique de formation en gobelet. L'ajout de la technique de formation sur palissage est demandé. Cette modification résulte de la nécessité de pratiquer, dans certaines plantations, une taille de formation plus appropriée.

La taille des arbres fruitiers à noyaux vise à atteindre les objectifs suivants:

— réguler le port et l'équilibre en fonction des besoins de la culture;

— adapter la plantation au système de formation des cultures;

— améliorer l'aération et la pénétration de la lumière dans l'arbre fruitier;

— enlever les parties abîmées, inutiles ou malades;

— stimuler la floraison et la fructification;

— obtenir des fruits de qualité en augmentant la production;

— améliorer le rendement de la plantation.

Des études ont conclu que la taille hivernale des pêchers modifie les proportions des arbres et augmente la taille des feuilles et des fruits, car il s'agit d'une opération essentielle pour favoriser la ventilation des parcelles et réduire ainsi au minimum l'incidence de certains organismes nuisibles.

La formation des arbres fruitiers à noyaux s'effectue selon trois systèmes, qui s'utilisent en fonction de la forme et des dimensions données à la structure porteuse des organes de production: gobelet, trois dimensions; palmette ou espalier, deux dimensions; et axe central, Y, tunnel, etc., une dimension.

La taille de formation en palmette ou espalier offre une excellente pénétration de la lumière dans toute la structure de l'arbre, ce qui favorisera la production de fruits de meilleure qualité.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modifications relatives aux contenants. Ajout de la possibilité de transport en palox.

Description

Les limites de capacité des caisses de récolte qui sont transportées vers l'entrepôt, ainsi que des contenants couramment utilisés (paniers en sparte ou en caoutchouc souple, etc.) ont été supprimées.

Dans la rubrique 6 «Récolte», les contenants adaptés à la récolte ont été modifiés. Outre les paniers en sparte ou en caoutchouc souple (dans le cahier des charges précédent), la récolte en palox est ajoutée à la page 6 (sur 17) car il a été constaté que ce contenant n'altère pas la qualité du fruit. Dans la même rubrique, les contenants dans lesquels les fruits sont transportés vers le centre de manutention et de conditionnement n'incluent plus seulement les caisses de 20 kg (dans le cahier des charges précédent) mais aussi les palox comme contenants de transport tout aussi appropriés.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Ajout de nouveaux formats de conditionnement

Description

Le «consejo» demande l'ajout de nouveaux formats de conditionnement de moindre capacité, afin de pouvoir utiliser des conditionnements de 250 grammes.

À la rubrique 7 (Conditionnement et conservation), les formats de conditionnement sont passés de 1 kg (dans le cahier des charges précédent) à 250 g, afin de s'adapter aux nouvelles formes de commercialisation et à la demande de la plupart des ménages européens et nationaux. Ces ménages sont de plus petite taille et demandent des produits individualisés, ce qui facilite la conservation et augmente la durée de conservation des denrées alimentaires.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Melocotón de Cieza»

Numéro de référence UE: PGI-ES-02644-AM01 - 10.10.2025

1. **Dénomination(s)**

«Melocotón de Cieza»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0809 30 80 — Autres

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Pêches des variétés:

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

Variété Baby Gold 6

Couleur

La peau des pêches de la variété Baby Gold 6 cultivées dans l'aire délimitée de l'IGP présente une tonalité plus élevée (79,23∓0,62) par rapport à celle obtenue dans d'autres zones (72,02∓3,71), et une couleur de chair d'une saturation supérieure (46,10 ± 0,27) à celles des pêches produites dans d'autres zones (42,34 ± 0,52). Ces différences se traduisent par une chair plus jaune dans une nuance plus saturée.

Fermeté

Les valeurs de fermeté de la variété Baby Gold 6 au moment de la récolte sont 7 % (21,08*∓ 0,68) plus élevées que les valeurs d'autres zones (19,72 ± 1,23), cette différence augmentant sensiblement au moment de la commercialisation, avec des valeurs de (19,01 ± 0,64) contre (16,34 ± 0,89) pour les autres zones, soit 16,34 % de plus.

Calibre: Calibre minimal: A (diamètre: 67 – < 73 mm), Calibre maximal: AAAA (diamètre: > 90 mm)

Variété Romea

Couleur

La peau des pêches de la variété Romea cultivées dans l'aire délimitée de l'IGP présente des valeurs de tonalité (78,21 ∓0,47) nettement élevées par rapport à celles d'autres zones (70,98∓0,26), soit 10 % de plus, et une saturation supérieure (56,13∓0,34) par rapport à celle d'autres zones (44,34 ± 1,02), soit 26,6 % de plus. Ces valeurs se traduisent par une peau plus jaune.

Fermeté

La variété Romea présente au moment de la commercialisation (14 jours après la récolte) des valeurs de fermeté élevées (16,55 ± 0,88), soit 30 % de plus que dans les autres zones (12,51 ± 0,69).

Cette fermeté entraîne une durée de conservation plus longue de l'IGP par rapport aux autres zones, en raison du climat et des paramètres physico-chimiques du sol de l'aire décrits au point consacré au lien géographique.

Calibre: Calibre minimal: A (diamètre: 67 – < 73 mm), Calibre maximal: AAAA (diamètre: > 90 mm)

Variété Levante 45

Fermeté

En ce qui concerne la fermeté moyenne globale, cette variété présente une valeur de 31 N (± 1,0).

Calibre: Calibre minimal: A (diamètre: 67 – < 73 mm), Calibre maximal: AAAA (diamètre: > 90 mm)

Variété Grocivag

Fermeté

En ce qui concerne la fermeté moyenne globale, cette variété a une valeur de 37,7 N (± 0,8).

Calibre: Calibre minimal: A (diamètre: 67 – < 73 mm), Calibre maximal: AAAA (diamètre: > 90 mm)

Variété Manolito

Fermeté

En ce qui concerne la fermeté moyenne globale, cette variété a une valeur de 39,5 N (± 1,1).

Calibre: Calibre minimal: A (diamètre: 67 – < 73 mm), Calibre maximal: AAAA (diamètre: > 90 mm)

Caractéristiques organoleptiques des variétés:

1. Saveur douce et intense, résultant d'un bon équilibre entre sucres et acidité totale. Texture consistante et juteuse. Arôme agréable, caractéristique de la pêche.
2. Couleur: Peau d'une couleur de fond jaune clair à orangé, présentant éventuellement une légère coloration orangée à rougeâtre sur la partie exposée au soleil.
3. Fermeté minimum à la cueillette: 20 N.
4. Forme: arrondie. Dans le cas des variétés Baby Gold 6, Grocivag et Levante 45, les fruits peuvent éventuellement présenter un appendice légèrement prononcé et caractéristique au niveau de la zone apicale.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

1. Plantation
2. Irrigation
3. Apport d'engrais
4. Taille
5. Éclaircissage: éclaircissage des fleurs et l'éclaircissage des fruits
6. Récolte

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

-

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les pêches protégées par l'IGP doivent obligatoirement porter une étiquette d'identification numérotée sur laquelle doivent apparaître le logo de l'indication géographique protégée mentionnant expressément et obligatoirement l'IGP «Melocotón de Cieza», ainsi que l'identification de l'organisme de contrôle agréé qui est intervenu en qualité d'organisme de certification du produit. Cette étiquette, comportant les séries et les numéros correspondants, est délivrée ou attribuée et systématiquement contrôlée par l'organisme de contrôle. Elle est apposée dans l'entreprise de conditionnement, toujours de manière à empêcher toute réutilisation.

5. **Description succincte de l'aire géographique**

Le périmètre délimité pour l'IGP «Melocotón de Cieza» suit le tracé suivant et comprend une partie des communes de Cieza, Calasparra, Jumilla et Abarán:

— À l'ouest: il est limitrophe du lieu-dit Las Cañadas y Agua Amarga sur la commune de Cieza.

— Au sud: il jouxte la commune de Calasparra, aux lieux-dits Rotas et El Macabeo.

— À l'est: il est attenant à la commune d'Abarán, avec le lieu-dit Corona et à Blanca, avec la gare.

— Au nord: il est limitrophe de la commune de Jumilla, au lieu-dit El Boquerón.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ Réputation

☑ Qualité définie

☐ Autres caractéristiques

Résumé du lien

La demande d'enregistrement de l'IGP «Melocotón de Cieza» est fondée sur les caractéristiques et la réputation du produit.

L'étude scientifique démontrant les caractéristiques spécifiques des pêches cultivées dans l'aire délimitée de l'IGP «Melocotón de Cieza», et donc le lien entre les caractéristiques et la qualité du produit et son origine, a été réalisée par le groupe «Post-récolte et réfrigération» du Département d'ingénierie des aliments et de l'équipement agricole de l'École supérieure technique d'ingénierie agronomique de l'Université polytechnique de Carthagène, et s'intitule: «ESTUDIO COMPARATIVO POSTCOSECHA DE LAS VARIEDADES ROMEA Y BABY GOLD 6 PARA LA OBTENCIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA DEL MELOCOTÓN DE CIEZA» (ÉTUDE COMPARATIVE POST-RÉCOLTE DES VARIÉTÉS ROMEA ET BABY GOLD 6 EN VUE DE L'OBTENTION DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE POUR LE «MELOCOTÓN DE CIEZA»). Carthagène, juillet 2018. (https://melocotondecieza.com/estudio-upct/)

La définition de ce périmètre correspond à des critères relatifs au sol, au climat et aux zones où les variétés visées par cette IGP s'adaptent le mieux. En effet, la valeur différentielle attribuée au «Melocotón de Cieza» lui vient de ses caractéristiques particulières dues en grande partie aux facteurs climatiques, pédologiques et humains propres à l'aire délimitée de l'IGP.

Facteurs naturels:

Le climat de l'aire géographique délimitée est un élément qui distingue le «Melocotón de Cieza». Les basses températures des nuits hivernales (oscillant entre -2° à 5°) et la chaleur extrême ponctuelle des mois de mai (33 °C), juin (37 °C) et juillet (41 °C) confèrent à ces variétés de pêches un calibre et une couleur uniques et caractéristiques.

Les qualités propres au «Melocotón de Cieza», dont la zone de culture connaît un climat méditerranéen extrême, caractérisé par une sécheresse prononcée en été et des précipitations annuelles moyennes atteignant à peine 300 mm, de nature équinoxiale et concentrées durant le mois d'octobre. En outre, la proximité relative de la mer Méditerranée et la faible altitude des terres font que la température moyenne annuelle est la plus élevée de la région de Murcie. Ces terres connaîtraient le climat le plus aride du bassin du Segura. L'ensemble de ces éléments favorise la différenciation des caractéristiques propres à ces variétés par rapport aux pêches des mêmes variétés produites ailleurs. En outre, les caractéristiques particulières de l'eau du fleuve Segura, qui baigne les champs de Cieza, jouent un rôle clé dans l'obtention de ces propriétés distinctives, notamment en ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques des deux variétés, la concentration en solides solubles conférant davantage de douceur et de fermeté.

Selon le rapport présenté par la Confédération hydrographique du Segura (N/REF: IAMB-0015/2021) sur la qualité de l'eau du fleuve Segura passant par la municipalité de Cieza: Le fleuve Segura, lorsqu'il passe par la municipalité de Cieza, est codifié comme une masse d'eau «ESES0701010111 Río Segura», de la confluence avec la rivière Quipar à Azud de Ojós. L'évaluation finale et le plan de gestion hydrologique du Segura (PHDS) qualifient de «bon» l'état général de cette masse d'eau. L'état écologique (5 catégories allant du meilleur au pire: très bon, bon, moyen, médiocre et très médiocre) est qualifié de «bon» et l'état chimique (classé en 2 catégories: bon et insuffisant) est «bon».

Sol:

Le sol de cette zone de production possède un certain nombre de paramètres communs qui le rendent idéal pour la culture de ce fruit à noyau. Les principales caractéristiques qui le distinguent, associées au climat, sont les suivantes: texture franche argileuse et argileuse, avec des teneurs en argile supérieures à 30 %, un pH > 8,3, un calcaire actif > 20 % et des teneurs en matières organiques comprises entre 1 et 2 %. Ces paramètres physiques et chimiques, ainsi que de nombreux autres, déterminent la qualité, la fermeté, la durée de conservation et le goût, qui sont autant de propriétés univoques d'une pêche dotée d'un ADN géographique.

Il n'existe pas de paramètre physico-chimique ou pédoclimatique unique qui détermine les caractéristiques intrinsèques du «Melocotón de Cieza». Ce fruit est le résultat d'une combinaison harmonieuse de nombreux facteurs, parmi lesquels ceux présents dans le sol sont particulièrement importants.

Facteur de production:

En tant que caractéristique distinctive de la région de Cieza, l'éclaircissage tant des fleurs que des fruits est effectué de manière entièrement artisanale, fleur par fleur. Cette pratique contraste avec d'autres zones du territoire national où les agriculteurs utilisent des machines d'éclaircissage pour retirer les fleurs excédentaires de chaque branche.

L'utilisation de la méthode traditionnelle permet une meilleure sélection de chaque fleur, qui se traduira par une meilleure qualité des fruits.

Éléments historiques et renommée:

En ce qui concerne les aspects historiques, des documents attestent la présence de la pêche à Cieza au III^{e} siècle après J.C. dans les refuges de la Cueva de La Serreta, et, plus tard, à l'intérieur de plusieurs puits perdus des maisons de Siyâsa, le village fortifié andalou situé sur les versants du Monte del Castillo, abandonné au cours du XIII^{e} siècle; des restes de noyaux de pêche ont également été trouvés, ce qui nous renseigne sur les cultures pratiquées dans les vergers de Cieza à cette époque.

En parcourant l'histoire des habitants de la région de Cieza à une époque lointaine, il est possible d'observer que toutes les cultures ont été liées, d'une manière ou d'une autre, à l'activité agricole, dans laquelle la pêche a joué un rôle déterminant.

À l'époque moderne déjà, le développement industriel de la région est lié à l'importance de la production de la pêche, le secteur de la conserverie étant l'un des principaux axes ayant favorisé l'augmentation et l'expansion de la culture de la pêche dans toute la région de Cieza.

À Cieza, la surface de culture irriguée est de 8 448 ha (données 2016 du centre régional de statistiques de Murcie, CREM), dont 5 861 ha (environ 70 %) sont consacrés aux pêcheraies. Ces données font de Cieza la plus grande commune d'Europe productrice de pêches, avec une production annuelle de plus de cent quatre-vingts millions de kilos.

Le «Melocotón de Cieza» entretient un lien étroit avec l'environnement social de la commune, car plus de 10 000 personnes vivent principalement d'activités liées à ce fruit. Ainsi, la répercussion locale, régionale et nationale de tout ce qui touche au «Melocotón de Cieza» est le reflet de l'enracinement culturel de ce produit réputé et se traduit par la célébration de plusieurs évènements liés au «Melocotón de Cieza», comme le congrès dénommé Congreso del «Melocotón de Cieza» et auparavant, depuis les années 80, la fête de la pêche appelée «Fiesta del Melocotón», ou bien encore le Congreso Nacional de Fruta de Hueso (Congrès national des fruits à noyaux). La ville compte également un évènement touristique intitulé la «Floración de Cieza», au retentissement international, qui est directement lié au «Melocotón de Cieza». Chaque année, la pêche d'or (Melocotón de Oro) est décernée à des personnes ou des institutions qui se sont distinguées par leur travail en faveur du développement agricole de Cieza. Ce trophée constitue une reconnaissance de l'importance accordée à la pêche, comme moteur de l'économie de Cieza.

À cela, il convient d'ajouter d'autres éléments, qui démontrent l'enracinement culturel de ce produit renommé et son impact aux niveaux local, régional, voire international. Parmi eux, une multitude de recettes gastronomiques basées sur le «Melocotón de Cieza» tels que le dessert «Manjar de Cieza» ou le «Murciatone», une pâtisserie de Noël, ainsi que le granité à la pêche dénommé Granizado de Melocotón et la tresse (trenza) de «Melocotón de Cieza», ou bien encore des douceurs telles que le gâteau de «Melocotón de Cieza».

Il existe également des jeux populaires comme le «Melocotón Respondón» ou des références littéraires, telles que le livre édité en 2017 intitulé «El Melocotón en la Historia de Cieza» (La pêche dans l'histoire de Cieza), qui regroupe des études sur les origines de l'agriculture, l'irrigation, la culture des fruitiers à noyau et les variétés les plus représentatives, plantées de longue date dans la région.

De même, le «Melocotón de Cieza» est présenté aux salons agricoles les plus importants du monde, tels que Fruit Attraction et Fruit Logistic à Berlin, et a été reconnu «Produit de l'année 2021» par le journal «La Verdad».

Référence bibliographique

«El melocotón en la historia de Cieza» édité par l'Asociación Cultural La floración de Cieza. Ce livre met en évidence le lien entre le village de Cieza et les pêches existant depuis des temps immémoriaux. Le fait qu'un livre consacré spécifiquement à la pêche de Cieza ait été publié donne une idée de son importance.

Il reprend notamment des études sur les origines de l'agriculture, de l'irrigation, de la culture des pêches et des variétés les plus représentatives plantées de longue date dans la région.

En outre, il présente toutes les activités et industries qui ont été créées autour de cette culture et qui ont eu une incidence socio-économique majeure sur Cieza, telles que l'industrie de la conserve, les entreprises d'exportation, la littérature, la peinture et la cuisine.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://cutt.ly/AT5SvJA