C/2026/125

9.1.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/125)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Melocotón de Cieza»

Numero di riferimento UE: PGI-ES-02644-AM01 — 10.10.2025

1. **Nome del prodotto**

«Melocotón de Cieza»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Direzione generale dell'Agricoltura, dell'Industria alimentare e delle Cooperative agricole

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica è da ritenersi «ordinaria» poiché non include una modifica del nome protetto, non altera il legame e non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Aggiunta di altre varietà di pesche gialle

Descrizione

Fino ad oggi erano ammesse due varietà per la IGP «Melocotón de Cieza»: «Romea» e «Baby Gold 6». La rapida evoluzione dei cambiamenti climatici ha influito sulle varietà attualmente accettate. È stata quindi richiesta l'inclusione di tre varietà di pesche gialle nella IGP «Melocotón de Cieza»: «Levante 45», «Grocivag» e «Manolito».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nella sezione B (Descrizione del prodotto) le varietà ammesse sono state modificate da «Baby Gold 6» e «Romea» (nel precedente disciplinare di produzione) a «Baby Gold 6», «Romea», «Levante 45», «Grocivag» e «Manolito».

L'inclusione di ulteriori varietà di pesche gialle nella descrizione del prodotto è dovuta agli effetti dei cambiamenti climatici sulla produttività e sulla qualità dei frutti delle varietà attualmente incluse. Nella nostra regione la produzione di queste varietà sta diminuendo gradualmente di anno in anno. Queste varietà necessitano di livelli più elevati di freddo. A causa di un innalzamento delle temperature dovuto ai cambiamenti climatici, le piante soffrono di una fioritura lunga e irregolare, di una scarsa allegagione e di frutti di dimensioni irregolari, con un numero significativo di frutti piccoli. Tali fattori causano gravi problemi nella gestione delle colture e determinano raccolti più scarsi e irregolari.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiunta di una nuova tecnica di potatura

Descrizione

Al punto 4 del disciplinare di produzione precedente. «Potatura»: la tecnica di potatura delle varietà protette dall'IGP è ad alberello. È stata richiesta l'inclusione del palizzamento come tecnica colturale. Tale modifica deriva dalla necessità di utilizzare una modalità di potatura e formazione più adeguata in alcuni frutteti.

La potatura viene effettuata sulle drupacee per i seguenti scopi:

— regolare le dimensioni e l'equilibrio, a seconda delle esigenze delle colture;

— adattare il frutteto al sistema colturale;

— migliorare il flusso d'aria e la penetrazione della luce intorno agli alberi da frutto;

— rimuovere parti difettose, indesiderate o malate;

— favorire la fioritura e la produzione di frutti;

— produrre frutta di qualità, aumentando il raccolto;

— aumentare la resa del frutteto.

Gli studi hanno dimostrato che la potatura invernale dei peschi modifica le proporzioni degli alberi e aumenta le dimensioni delle foglie e dei frutti. Si tratta di un'operazione fondamentale per favorire la ventilazione delle parcelle, in quanto contribuisce a ridurre al minimo la diffusione di alcuni parassiti.

Per la formazione delle drupacee si utilizzano tre sistemi, a seconda della forma e delle dimensioni date alla struttura che sostiene le parti produttive dell'albero: alberello, tre dimensioni; potatura a palmetta o palizzamento, due dimensioni; e un asse centrale, a forma di Y, tunnel ecc., una dimensione.

La potatura a palmetta o il palizzamento consentono un'eccellente illuminazione dell'intera struttura degli alberi, favorendo la produzione di frutti di alta qualità.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifiche relative all'imballaggio, inclusione della possibilità di trasporto in casse.

Descrizione

Sono stati eliminati i limiti di capacità dalle scatole utilizzate per la raccolta e il trasporto al deposito e dai tipi di imballaggio solitamente utilizzati: ceste in sparto o gomma morbida ecc.

Al punto 6 (Raccolta), sono stati modificati i tipi di imballaggio adatti alla raccolta. Oltre alle ceste in sparto o gomma morbida (nel precedente disciplinare di produzione), sono state incluse anche le cassette per la raccolta dei frutti, poiché è stato dimostrato che non ne compromettono la qualità. Nello stesso punto, i tipi di imballaggio utilizzati per il trasporto della frutta al centro di lavorazione e imballaggio sono stati modificati (erano cassette da 20 kg nel precedente disciplinare di produzione) per includervi casse e metodi di imballaggio altrettanto idonei al trasporto.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiunta di nuove forme di confezionamento

Descrizione

Il consiglio ha richiesto l'inserimento di nuove forme di confezionamento di capacità inferiore, in modo da poter utilizzare confezioni da 250 grammi.

Al punto 7 (Confezionamento e conservazione), i formati delle confezioni sono stati modificati portandoli da 1 kg (nel precedente disciplinare di produzione) a 250 g e ciò al fine di adeguarsi alle nuove forme di immissione del prodotto sul mercato e venire incontro alla domanda della maggior parte delle famiglie europee e spagnole. Poiché le famiglie sono più piccole, richiedono prodotti che tengano conto di questo fatto; in questo modo si contribuisce alla conservazione dei prodotti alimentari e se ne prolunga la durata.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Melocotón de Cieza»

Numero di riferimento UE: PGI-ES-02644-AM01 – 10.10.2025

1. **Nome o nomi**

«Melocotón de Cieza»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0809 30 80 - altre

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Pesche di varietà:

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

Varietà Baby Gold 6

Colore

Il colore della buccia delle pesche di varietà Baby Gold 6 coltivate nella zona delimitata dell'IGP presenta un valore dell'angolo di tinta maggiore (79,23 ∓ 0,62) di quello di zone comparabili (72,02 ∓ 3,71). Analogamente, il colore della polpa ha un valore di saturazione maggiore (46,10 ± 0,27) di quello di pesche coltivate in altre zone (42,34 ± 0,52). Queste differenze producono una polpa più gialla con una sfumatura di giallo più satura.

Durezza

Al momento della raccolta, la varietà Baby Gold 6 ha valori di durezza di (21,08* ∓ 0,68), ossia superiori di circa il 7 % a quelli della zona comparabile (19,72 ± 1,23). Questa differenza con le zone comparabili aumenta significativamente al momento dell'immissione sul mercato dei frutti, con valori di (19,01 ± 0,64), vale a dire superiori di circa il 16,34 % al valore della zona comparabile (16,34 ± 0,89).

Dimensioni: Dimensioni minime: A (diametro: 67 – < 73 mm) Dimensioni massime: AAAA (diametro: > 90 mm)

Varietà Romea

Colore

I valori di tinta particolarmente alti della buccia (78,21 ∓ 0,47) delle pesche di varietà Romea coltivate nella zona delimitata dell'IGP sono superiori del 10 % a quelli delle altre zone (70,98 ∓ 0,26). Analogamente, il valore di saturazione (56,13 ± 0,34) è del 26,6 % superiore a quello di altre zone comparabili (44,34 ± 1,02). Questi valori producono una buccia più gialla.

Durezza

La varietà Romea presenta elevati valori di durezza quando è immessa sul mercato, 14 giorni dopo la raccolta. I valori di durezza (16,55 ± 0,88) sono superiori del 30 % a quelli di altre zone comparabili (12,51 ± 0,69).

Questa durezza indica che la pesca proveniente dalla zona delimitata dell'IGP ha una durata di conservazione più lunga delle pesche provenienti dalla zona comparabile, grazie al clima e alle proprietà fisiche e chimiche del suolo nella zona. Queste caratteristiche sono descritte nella sezione sul legame geografico.

Dimensioni: Dimensioni minime: A (diametro: 67 – < 73 mm) Dimensioni massime: AAAA (diametro: > 90 mm)

Varietà Levante 45

Durezza

Per quanto riguarda la durezza media globale, questa varietà presenta un valore di 31 N (+/- 1,0).

Dimensioni: Dimensioni minime: A (diametro: 67 – < 73 mm) Dimensioni massime: AAAA (diametro: > 90 mm)

Varietà Grocivag

Durezza

Per quanto riguarda la durezza media globale, questa varietà presenta un valore di 37,7 N (+/- 0,8).

Dimensioni: Dimensioni minime: A (diametro: 67 – < 73 mm) Dimensioni massime: AAAA (diametro: > 90 mm)

Varietà Manolito

Durezza

Per quanto riguarda la durezza media globale, questa varietà presenta un valore di 39,5 N (+/- 1,1).

Dimensioni: Dimensioni minime: A (diametro: 67 – < 73 mm) Dimensioni massime: AAAA (diametro: > 90 mm)

Caratteristiche organolettiche delle varietà:

1. sapore dolce e intenso risultante da un buon equilibrio tra zuccheri e acidità complessiva. Consistenza soda e succosa. Aroma piacevole, caratteristico delle pesche.
2. Colore: il colore della buccia, che varia da giallo chiaro ad arancione, può presentare una sfumatura arancione chiaro o rossastra dove la buccia è stata esposta al sole.
3. Durezza minima al raccolto: 20 N.
4. Forma: tondeggiante. Il frutto delle varietà Baby Gold 6, Grocivag e Levante 45 può avere una caratteristica piccola protuberanza sulla punta.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutti gli stadi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

1. Piantagione
2. Irrigazione
3. Fertilizzazione
4. Potatura
5. Diradamento: diradamento durante le fasi di fioritura e di fruttificazione
6. Raccolta

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Sulle pesche protette dall'IGP deve essere apposta un'etichetta di identificazione numerata sulla quale deve figurare il logo IGP. La menzione specifica «Melocotón de Cieza» è obbligatoria. L'etichetta deve inoltre riportare l'organismo di controllo autorizzato che agisce in qualità di organismo di certificazione per il prodotto. L'organismo di controllo rilascia o assegna le etichette in serie con i numeri corrispondenti, e le controlla sempre. Le etichette devono essere apposte nello stabilimento di confezionamento con modalità tali da prevenirne il riutilizzo.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona dell'IGP «Melocotón de Cieza», che comprende parte dei comuni di Cieza, Calasparra, Jumilla e Abarán, è delimitata come segue.

— A ovest: confina con le località di Las Cañadas e Agua Amarga nel comune di Cieza.

— A sud: confina con le località di Rotas e El Macabeo nel comune di Calasparra.

— A est: confina con la località di Corona nel comune di Abarán e costeggia la stazione ferroviaria di Blanca.

— A nord: confina con il comune di Jumilla nella località di El Boquerón.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ Reputazione

☑ Qualità specifica

☐ altre caratteristiche

Sintesi del legame

La domanda di registrazione dell'IGP «Melocotón de Cieza» è basata sulle caratteristiche e la reputazione del prodotto.

Uno studio scientifico attesta le caratteristiche peculiari delle pesche coltivate nella zona di produzione dell'IGP «Melocotón de Cieza», e dunque il legame tra tali caratteristiche e la qualità del prodotto e la sua origine. Lo studio, che è stato condotto dal gruppo post-raccolta e refrigerazione del dipartimento di ingegneria alimentare e delle attrezzature agricole della Scuola superiore di agronomia del Politecnico di Cartagena, si intitola: «Estudio comparativo postcosecha de las variedades Romea y Baby Gold 6 para la obtencíon de la indicacíon geográfica protegida del Melocotón de Cieza», Cartagena, luglio 2018. (https://melocotondecieza.com/estudio-upct/)

Questa delimitazione è stata effettuata in base a criteri relativi al suolo, al clima e alle zone alle quali le varietà protette dall'IGP sono più adatte. Il valore aggiunto della «Melocotón de Cieza» è basato sulle sue caratteristiche peculiari, derivanti per gran parte dal clima, dal suolo e dai fattori antropici specifici della zona protetta dall'IGP.

I fattori naturali

Il clima della zona geografica delimitata di produzione è un fattore distintivo che rende la «Melocotón de Cieza» un prodotto caratteristico. In inverno le fredde temperature notturne sono comprese tra -2 °C e 5 °C, mentre le temperature più calde si registrano a maggio (33 °C), giugno (37 °C) e luglio (41 °C). Le forti escursioni termiche conferiscono a queste varietà di pesche dimensioni e un colore caratteristici che le rendono uniche.

Le qualità peculiari della «Melocotón de Cieza» sono influenzate dal clima mediterraneo estremo della zona, caratterizzato da gravi siccità estive con una pluviometria media annua che difficilmente raggiunge i 300 mm Le precipitazioni sono equinoziali, e ottobre è il mese più piovoso Inoltre, per la relativa vicinanza al Mar Mediterraneo e la bassa altitudine dei terreni, la temperatura media annuale è la più alta della regione di Murcia. Questi terreni hanno il clima più secco del bacino del fiume Segura. L'insieme di questi fattori determina le caratteristiche specifiche di queste varietà le distinguono da tutte le altre pesche delle stesse varietà prodotte in altre zone. Inoltre le caratteristiche peculiari del fiume Segura, che bagna i campi di Cieza, sono fondamentali per ottenere queste proprietà distintive. Per quanto riguarda in particolare le caratteristiche organolettiche di entrambe le varietà, la loro concentrazione di solidi solubili si traduce in una maggiore dolcezza e durezza.

Secondo la relazione presentata dall'autorità di bacino del fiume Segura (Confederación Hidrográfica del Segura) (N/REF: IAMB-0015/2021) sulla qualità delle acque del fiume Segura, nel tratto che attraversa il comune di Cieza il fiume Segura è classificato come corpo idrico «ESES0701010111 Río Segura» dal punto di confluenza con il fiume Quipar al bacino idrico di Azud de Ojós. Nella valutazione finale e nel piano di gestione delle acque del fiume Segura (Plan Hidrológico del Segura, PHDS), lo stato generale di questo corpo idrico è classificato come «buono». Lo stato ecologico viene classificato in cinque categorie, dalla migliore alla peggiore: molto buono, buono, medio, scarso e molto scarso. Lo stato in questo caso è «buono». Ci sono due categorie di stato chimico: «buono» e «non buono». In questo caso, lo stato è «buono».

Suolo

La serie di fattori comuni presenti nel suolo di questa zona di produzione lo rende ideale per la coltivazione di questo frutto a nocciolo. Le caratteristiche principali che, associate al clima, rendono il suolo unico sono elencate di seguito: la tessitura franco-argillosa e argillosa, livelli di argilla superiori al 30 %, pH > 8,3, calcare attivo > 20 %, e livelli di materia organica tra l'1 % e il 2 %. Tali proprietà fisico-chimiche, insieme a molte altre, determinano la qualità, la durezza, la durata di conservazione e il gusto: in sintesi, le caratteristiche inconfondibili di una pesca con un DNA geografico.

Non è la singola qualità fisico-chimica o pedologica a determinare le caratteristiche intrinseche della «Melocotón de Cieza»: questo frutto è il risultato dell'armoniosa miscela di una molteplicità di fattori, tra cui quelli pedologici hanno una particolare importanza specifica.

Fattore di produzione

Una caratteristica della zona di Cieza, che la distingue dalle altre, è il metodo interamente artigianale adottato per il diradamento di fiori e frutti, realizzato singolarmente. In questo differisce dalle altre zone della Spagna nelle quali i lavoratori agricoli usano macchine di diradamento per rimuovere da ogni ramo i fiori in eccesso.

L'uso del metodo tradizionale determina una migliore selezione dei fiori, e quindi un frutto di qualità migliore.

Fattori storici e reputazione sociale

Per quanto riguarda gli aspetti storici, esistono prove dell'esistenza delle pesche a Cieza nel terzo secolo d. C. nei ripari sotto roccia di La Serreta e, più tardi, in alcuni dei pozzi asciutti delle case a Siyâsa, l'insediamento fortificato andaluso situato sulle pendici del Monte del Castillo, abbandonato durante il tredicesimo secolo. Sono stati trovati anche resti di semi di pesca, che ci forniscono la prova delle pratiche agricole adottate nei frutteti di Cieza in quel periodo.

Ripercorrendo la storia degli abitanti di Cieza nei tempi antichi si scopre che tutte le culture erano collegate in qualche modo all'attività agricola, nella quale le pesche hanno avuto un ruolo chiave.

Nell'era moderna, lo sviluppo industriale della zona è correlato alla significativa produzione di pesche. Il settore conserviero è stato uno dei motori principali dell'aumento e dell'espansione della coltivazione della pesca in tutta la zona di Cieza.

A Cieza si contano 8 448 ettari di colture irrigue. Di questi, 5 861 ettari, pari a circa il 70 %, sono investiti a pesche (dati al 2016 del centro regionale di statistica della Murcia (CREM)). Queste cifre indicano che Cieza è il comune con la più grande produzione di pesche d'Europa, con oltre 180 milioni di chilogrammi all'anno.

Il prodotto «Melocotón de Cieza» ha un legame cruciale con l'ambiente sociale del comune poiché essenzialmente oltre 10 000 persone si guadagnano da vivere con attività legate a questo frutto. Questo significa che l'impatto locale, regionale e nazionale di tutto ciò che è collegato alla «Melocotón de Cieza» è un riflesso della reputazione del prodotto radicata nella cultura locale che si evidenzia nelle varie manifestazioni associate alla «Melocotón de Cieza», quali la conferenza «Melocotón de Cieza» e, andando indietro agli anni Ottanta, il festival della pesca «Fiesta del Melocotón». Altri eventi includono la conferenza nazionale sulla frutta a nocciolo. Esiste inoltre la «Floración de Cieza», un'attività turistica dalla reputazione internazionale direttamente collegata alla «Melocotón de Cieza». Il premio «Melocotón de Oro» è invece assegnato ogni anno a persone o istituzioni che si sono distinte nella promozione dello sviluppo agricolo a Cieza. Il premio riconosce l'importanza delle pesche come motore dell'economia di Cieza.

La reputazione di questo prodotto, radicata nella cultura, e il suo prestigio locale, regionale e anche internazionale sono testimoniati anche da altri elementi. Tra i notevoli esempi dell'uso in gastronomia della «Melocotón de Cieza» si possono citare il Manjar de Cieza (biscotto di Cieza) e la specialità natalizia Murciatone, insieme ad altre preparazioni quali la granita di pesca e la Trenza (treccia) di «Melocotón de Cieza», nonché dolci come la torta «Melocotón de Cieza».

Esistono anche giochi tradizionali, tra cui il «Melocotón Respondón» («La pesca impertinente») e riferimenti letterari quale il libro pubblicato nel 2017 con il titolo *El melocotón en la historia de Cieza* [La pesca nella storia di Cieza]. Si tratta di una raccolta di studi sulle origini dell'agricoltura, le zone irrigue, la coltivazione di drupacee e le varietà di più diffuse coltivate nella zona sin dai tempi antichi.

Inoltre la «Melocotón de Cieza» è presente nelle fiere agricole più importanti del mondo quali la Fruit Attraction e la Fruit Logistic a Berlino. Il quotidiano spagnolo La Verdad le ha assegnato nel 2021 il premio di prodotto dell'anno.

Bibliografia

El melocotón en la historia de Cieza. Pubblicato dalla *Asociación Cultural La Floración de Cieza*. Questo libro traccia il rapporto tra gli abitanti di Cieza e la pesca, fin dai tempi antichi. Il fatto che sia stato pubblicato un libro specifico sul tema della «Melocotón de Cieza» dà un'idea della sua importanza.

L'opera è una raccolta di studi sulle origini dell'agricoltura, le superfici irrigue, la coltivazione e le varietà più rappresentative di pesche coltivate nella zona sin dai tempi antichi.

Inoltre illustra tutte le attività e le industrie che si sono sviluppate attorno alla coltivazione delle pesche e che hanno avuto un importante impatto socio-economico a Cieza. Tra queste figurano l'industria conserviera, l'esportazione, la letteratura, la pittura e la cucina.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://cutt.ly/AT5SvJA