C/2026/125

9.1.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/125)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Melocotón de Cieza»

Número de referência da UE: PGI-ES-02644-AM01 — 10.10.2025

1. **Nome do produto**

«Melocotón de Cieza»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Dirección General de Agricultura, Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario (Direção-Geral da Agricultura, Indústria Alimentar e Cooperativismo Agrícola)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que as modificações introduzidas não afetam o nome protegido, não ameaçam a relação, nem implicam um aumento das restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Inclusão de outras variedades de pêssego amarelo

Descrição

A IGP «Melocotón de Cieza» abrange duas variedades reconhecidas: «Romea» e «Baby Gold 6». Consequência do avanço rápido dos efeitos das alterações climáticas nestas variedades atualmente reconhecidas, pede-se a inclusão na IGP «Melocotón de Cieza» de mais três variedades de pêssego amarelo: «Levante 45», «Grocivag» e «Manolito».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Na parte B (Descrição do produto), as variedades reconhecidas mudam de «Baby Gold 6» e «Romea» (no caderno de especificações anterior) para «Baby Gold 6», «Romea» «Levante 45», «Grocivag» e «Manolito».

A inclusão de outras variedades de pêssego amarelo na descrição do produto deve-se aos efeitos das alterações climáticas na produtividade e qualidade dos frutos das variedades atualmente protegidas, cuja produção tem vindo gradualmente a diminuir na região ano após ano. Estas variedades, que necessitam de temperaturas baixas e, devido ao menor número de dias de frio registado com as alterações climáticas, apresentam períodos de floração muito longos e variáveis, vingam mal e, além de serem de tamanho desigual, dão quantidades elevadas de frutos pequenos. A acrescer à difícil gestão das culturas, produzem menos e dão frutos irregulares.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Inclusão de uma nova técnica de poda

Descrição

No ponto 4 (Poda) do anterior caderno de especificações estabelece-se que, no caso das variedades abrangidas pela IGP, se aplica a técnica de poda de formação em taça e solicita-se a inclusão da poda de formação em espaldeira. Esta alteração resulta da necessidade de, em determinadas plantações, realizar uma poda de formação mais adequada.

A poda das árvores de fruto de caroço visa alcançar os seguintes objetivos:

— Regular o porte e o equilíbrio, em função das necessidades da cultura;

— Adaptar a plantação ao sistema de formação das culturas;

— Melhorar o arejamento e a iluminação da árvore de fruto;

— Remover partes defeituosas, desnecessárias ou doentes;

— Favorecer a floração e a frutificação;

— Obter frutos de qualidade, aumentando a produção;

— Aumentar o rendimento da plantação.

De acordo com vários estudos, no caso dos pessegueiros, a poda de inverno altera as proporções das árvores e aumenta o tamanho das folhas e dos frutos. Trata-se assim de uma operação fundamental para favorecer a ventilação das parcelas, o que permite minimizar a incidência de determinadas pragas.

Na poda das árvores de fruto de caroço aplicam-se três sistemas, consoante o formato espacial dado, na fruteira, à estrutura de suporte dos órgãos de produção: taça, com 3 dimensões; palmeta ou espaldeira, com 2 dimensões; e eixo central, ípsilon, túnel, etc., com 1 dimensão.

A poda de formação em palmeta ou espaldeira permite uma excelente iluminação de toda a estrutura da árvore, o que contribui para obter frutos de melhor qualidade.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título:

Acondicionamento — Possibilidade de transporte em palotes

Descrição

Suprimem-se os limites de capacidade das caixas para colheita da fruta e transporte para o armazém, assim como dos recipientes habitualmente utilizados (cabazes de esparto, de borracha macia, etc.).

No ponto 6 (Colheita), no que respeita aos recipientes adequados para a apanha, os cabazes de esparto e de borracha macia (que constavam do anterior caderno de especificações) são substituídos por palotes, que devem também ser incluídos na página 6 de 17, dado estar comprovado que não é afetada a qualidade dos frutos. Na mesma secção, os recipientes usados no transporte da fruta para o centro de preparação e acondicionamento — caixas de 20 kg (no anterior caderno de especificações) — são substituídos por palotes, dado tratar-se de recipientes igualmente adequados para o transporte.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Inclusão de novos tipos de acondicionamento

Descrição

O Conselho Regulador solicita a inclusão de novas formas de acondicionamento, em recipientes de menor capacidade, de modo a permitir a utilização de embalagens de 250 gramas.

Na secção 7 (Acondicionamento e conservação), as formas de acondicionamento passaram das embalagens de 1 kg (no anterior caderno de especificações) para as embalagens de 250 g, de forma a adaptar a oferta à procura de novos formatos de venda pela maioria das famílias, a nível nacional e europeu. Com famílias mais pequenas, aumenta a procura de produtos individualizados, mais fáceis de conservar e com uma vida útil mais longa.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Melocotón de Cieza»

Número de referência da UE: PGI-ES-02644-AM01 — 10.10.2025

1. **Nome(s)**

«Melocotón de Cieza»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0809 30 80 — Outros

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Pêssegos das variedades:

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

Variedade Baby Gold 6

Cor

Os pêssegos da variedade Baby Gold 6 cultivados na área de influência da IGP apresentam uma cor de pele com uma tonalidade mais viva (79,23∓0,62) comparativamente aos produzidos noutras zonas (72,02∓3,71). De igual modo, a cor da polpa apresenta um índice de saturação (46,10±0,27) superior ao dos pêssegos produzidos noutras zonas (42,34±0,52). Estas diferenças traduzem-se numa polpa mais amarela, com matizes mais vivos.

Firmeza

Quanto à firmeza, os valores apresentados pela variedade Baby Gold 6 no momento da colheita (21,08*∓0,68) são 7 % superiores aos registados noutras zonas (19,72±1,23), o que aumenta significativamente a diferença em relação a zonas comparáveis no momento da colocação no mercado, com valores cerca de 16,34 % superiores (19,01±0,64) aos registados noutras zonas (16,34±0,89).

Calibre: A como calibre mínimo (diâmetro: 67 – < 73 mm) e AAAA como calibre máximo (diâmetro: > 90 mm).

Variedade Romea

Cor

No caso dos pêssegos da variedade Romea cultivados na área de influência da IGP, os valores particularmente elevados no que respeita ao tom de pele (78,21∓0,47) são 10 % superiores aos registados noutras zonas (70,98 ∓0,26). De igual modo, o valor de saturação (56,13∓0,34) é 26,6 % superior ao registado noutras zonas (44,34 ±1,02). Estes valores traduzem-se numa epiderme mais amarela.

Firmeza

No que respeita à firmeza, a variedade Romea apresenta valores de firmeza elevados quando colocada no mercado (14 dias após a colheita), 30 % superiores (16,55 ± 0,88) aos registados noutras zonas (12,51 ± 0,69).

Os pêssegos da área de influência da IGP têm um período de conservação mais longo quando comparado com o dos pêssegos cultivados noutras zonas, devido ao clima e às características físico-químicas do solo descritos na secção relativa à relação com a área geográfica.

Calibre: A como calibre mínimo (diâmetro: 67 – < 73 mm) e AAAA como calibre máximo (diâmetro: > 90 mm).

Variedade Levante 45

Firmeza

No que respeita à firmeza média global, esta variedade apresenta um valor de 31 N (+/- 1,0).

Calibre: A como calibre mínimo (diâmetro: 67 – < 73 mm) e AAAA como calibre máximo (diâmetro: > 90 mm).

Variedade Grocivag

Firmeza

No que respeita à firmeza média global, esta variedade apresenta um valor de 37,7 N (+/- 0,8).

Calibre: A como calibre mínimo (diâmetro: 67 – < 73 mm) e AAAA como calibre máximo (diâmetro: > 90 mm).

Variedade Manolito

Firmeza

No que respeita à firmeza média global, esta variedade apresenta um valor de 39,5 N (+/- 1,1).

Calibre: A como calibre mínimo (diâmetro: 67 – < 73 mm) e AAAA como calibre máximo (diâmetro: > 90 mm).

Características organoléticas das variedades:

1. Sabor doce intenso, com um bom equilíbrio entre açúcares e acidez global. Textura consistente e sumarenta. Aroma agradável, característico dos pêssegos.
2. Cor: pele com fundo amarelo-claro a alaranjado, eventualmente com uma ligeira camada alaranjada na parte mais exposta ao sol.
3. Firmeza mínima no momento da colheita: 20 N.
4. Forma: arredondada. No caso das variedades Baby Gold 6, Grocivag e Levante 45, os frutos podem eventualmente apresentar um apêndice ligeiramente pronunciado e característico na zona apical.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção têm lugar na área geográfica delimitada.

1. Plantação
2. Irrigação
3. Adubação
4. Poda
5. Desbaste: flores e frutos
6. Colheita

4.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Os pêssegos abrangidos pela IGP devem obrigatoriamente incluir um rótulo identificativo numerado, que deve conter o logótipo da indicação geográfica protegida e a menção específica obrigatória «Melocotón de Cieza», juntamente com a identificação do organismo de controlo autorizado responsável pela certificação do produto. Os rótulos, de séries e números de série consecutivos, são emitidos ou atribuídos pelo organismo de controlo, que também é responsável pela fiscalização, devendo ser sempre apostos pela empresa preparadora de forma a não permitir a sua reutilização.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

O perímetro da IGP «Melocotón de Cieza», que inclui parte dos municípios de Cieza, Calasparra, Jumilla e Abarán, é definido do seguinte modo:

— A Oeste: confina com o lugar de Las Cañadas y Agua Amarga, no território municipal de Cieza;

— A Sul: confina com os lugares de Rotas e El Macabeo, no território municipal de Calasparra;

— A Leste: confina com o lugar de Corona Corona e com a estação ferroviária de Blanca, no território municipal de Abarán;

— A norte: confina com o lugar de El Boquerón, no território municipal de Jumilla.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade

☐ Outras características

Resumo da relação

O pedido de registo da IGP «Melocotón de Cieza» baseia-se nas características e na reputação do produto.

As particularidades dos pêssegos cultivados na área de influência da IGP «Melocotón de Cieza» e, por conseguinte, a relação entre as características e qualidade do produto e a sua origem, constam de um estudo científico realizado pelo Grupo pós-colheita e refrigeração do Departamento de Engenharia Alimentar e Equipamento Agrícola da Escola Técnica Superior de Agronomia da Universidade Politécnica de Cartagena intitulado «Estudio comparativo postcosecha de las variedades romea y baby gold 6 para la obtención de la indicación geográfica protegida del melocotón de cieza» (Estudo comparativo pós-colheita das variedades Romea e Baby Gold 6 para inscrição do «Melocotón de Cieza» no registo das indicações geográficas protegidas). Cartagena, julho de 2018 (https://melocotondecieza.com/estudio-upct/).

O estabelecimento deste perímetro responde a critérios como o solo, o clima e as zonas em que as variedades abrangidas pela IGP estão mais bem adaptadas, uma vez que o valor diferencial atribuído ao «Melocotón de Cieza» reside nas suas características específicas, que se devem em grande parte a fatores climáticos, pedológicos e humanos específicos da área de influência desta IGP.

Fatores naturais:

O clima da área geográfica delimitada de produção é um elemento que torna o «Melocotón de Cieza» um produto diferenciado. O número de horas de frio nas noites de inverno (com temperaturas que variam entre -2 ºC e 5 ºC) e o calor extremo pontual durante os meses de maio (33 ºC), junho (37 ºC) e julho (41 ºC) proporcionam a estas variedades de pêssegos um calibre e uma cor distintos e característicos.

As qualidades específicas do «Melocotón de Cieza» devem-se ao clima mediterrânico extremado da região, caracterizado por períodos de seca estival acentuada, com precipitações médias anuais de caráter equinocial, mas que não ultrapassam os 300 mm, sendo o mês de outubro o mais pluvioso. Além disso, dada a sua relativa proximidade do mar Mediterrâneo e a sua altitude reduzida, este território regista as temperaturas médias anuais mais elevadas da região da Múrcia. É nestas terras que se encontra o clima mais árido da cova do rio Segura. Este conjunto de fatores contribui para que o «Melocotón de Cieza», dadas as suas características próprias, se distinga dos pêssegos das mesmas variedades produzidos noutras zonas. Além disso, as particularidades das águas do rio Segura, que rega os campos de Cieza, são especialmente importantes, dado contribuírem para estas propriedades distintivas e, mais concretamente, para as características organoléticas destas variedades. A sua concentração em sólidos solúveis permite frutos mais doces e de polpa mais rija.

De acordo com um relatório da Confederação Hidrográfica de Segura sobre a qualidade das águas do rio Segura na sua passagem por Cieza (Ref: IAMB-0015/2021), «ao atravessar o município de Cieza, o rio Segura é classificado como massa de água «ESES0701010111 Río Segura» desde a confluência com o rio Quipar até à barragem de Ojós. Na avaliação final e no plano de gestão hídrica do rio Segura (Plan Hidrológico del Segura, PHDS), o estado global desta massa de água é classificado como «bom». No que respeita ao estado ecológico (classificação de acordo com cinco categorias, que vão da mais alta à mais baixa —«muito bom», «bom», «suficiente», «medíocre» e «muito mau» —) obtém a classificação de «bom» e quanto ao estado químico (classificação de acordo com duas categorias — «bom» e «não atinge o bom» —), obtém a nota «bom».

Solo:

O solo desta área de produção apresenta um conjunto de parâmetros comuns que o tornam ideal para o cultivo deste fruto de caroço. As principais características que tornam o solo único em conjugação com o clima são a textura franco-argilosa e argilosa, com valores de argila superiores a 30 %, pH > 8,3, de calcário ativo > 20 % e níveis de matéria orgânica entre 1 e 2 %. Estes parâmetros físicos e químicos, juntamente com muitos outros, determinam a qualidade, a dureza, o período de conservação e o sabor, ou seja, as propriedades inequívocas de um pêssego com ADN geográfico.

As características intrínsecas do «Melocotón de Cieza» não se devem a um parâmetro físico-químico ou edafoclimático único. Este fruto resulta da conjugação harmoniosa de uma multiplicidade de fatores, entre os quais, os ligados ao solo, que adquirem um grande peso específico.

Fator de produção:

Uma das características distintivas da produção deste fruto na região de Cieza é o método de desbaste, flor a flor e fruto a fruto, de forma totalmente artesanal. Este método contrasta com o utilizado noutras partes do território nacional onde os agricultores utilizam máquinas de desbaste para retirar as flores em excesso em cada ramo.

Recorrendo ao método tradicional, consegue-se uma seleção mais adequada de cada flor, o que se traduzirá num fruto de maior qualidade.

Fatores históricos e reputação social:

No que respeita aos aspetos históricos, é possível documentar a presença do pêssego de Cieza no século III d. c., nos abrigos da Cueva de La Serreta e, mais tarde, no interior de vários poços secos das casas de Siyâsa — povoamento fortificado andaluz situado nas encostas de Monte del Castillo, abandonado durante o século XIII. Além disso, os restos de sementes de pêssego aí encontrados indicam as práticas agrícolas realizadas nas hortas de Cieza nessa época.

Repassando a história dos habitantes do distrito de Cieza na época antiga, verifica-se que, de todas as atividades agrícolas, a cultura do pêssego ocupava de uma ou de outra forma um lugar predominante.

Também na época moderna, o desenvolvimento industrial do distrito está ligado à importância da produção de pêssegos, sendo o setor conserveiro um dos seus principais motores, o que permitiu aumentar e expandir a produção de pêssegos a toda a região de Cieza.

A região de Cieza apresenta uma superfície cultivada em regadio de 8 448 ha (dados do CREM de 2016), dos quais 5 861 ha (70 %) dedicados ao cultivo do pessegueiro. Estes dados mostram que Cieza é o município com a maior produção de pêssegos da Europa, com mais de 180 milhões de quilogramas por ano.

O «Melocotón de Cieza» mantém um vínculo muito estreito com o ambiente social do município — mais de 10 000 pessoas dedicadas a atividades essencialmente relacionadas com este fruto. Neste sentido, as repercussões ao nível local, regional e nacional de tudo o que se relaciona com o pêssego de Cieza é reflexo das raízes culturais associadas à reputação do produto, que se traduzem na realização de diversos eventos relacionados com o pêssego, como o Congresso do «Melocotón de Cieza» e, já antes (desde a década de 1980), a Festa do Pêssego ou o Congresso Nacional de Frutos de Caroço. A «Floración de Cieza» (Cieza em flor) é outra das atividades turísticas com repercussão internacional diretamente ligadas ao «Melocotón de Cieza». O prémio «Melocotón de Oro» (pêssego de ouro) atribuído anualmente a pessoas ou instituições que se tenham destacado pelo seu trabalho de promoção do desenvolvimento agrícola da região reconhece a importância do pêssego de Cieza enquanto motor da economia local.

A todo isto há que acrescentar outros sinais da reputação deste produto enraizada na cultura e a sua repercussão a nível local, regional e mesmo internacional. Entre estes, destacam-se as inúmeras receitas de cozinha baseadas no «Melocotón de Cieza», com destaque para a sobremesa «Manjar de Cieza» ou para a especialidade natalícia «Murciatone», assim para outras preparações como o granizado de pêssego ou a Trança de «Melocotón de Cieza», a par de outros doces como o bolo de «Melocotón de Cieza».

Destaque também para os jogos tradicionais, como o «Melocotón Respondón» (o pêssego refilão) ou para as referências literárias como o livro publicado em 2017 com o título «El Melocotón en la Historia de Cieza» (O pêssego na História de Cieza), um trabalho de recolha sobre as origens da agricultura, os regadios, o cultivo de árvores de fruto de caroço e as variedades mais representativas, plantadas no distrito desde tempos antigos.

O «Melocotón de Cieza» também está presente nas mais importantes feiras agrícolas a nível mundial, nomeadamente «Fruit Attraction» e «Fruit Logistic», em Berlim, tendo, em 2021, recebido o prémio «Produto do ano» entregue pelo diário «La Verdad».

Referências bibliográficas:

O pêssego na história de Cieza, editado pela Associação Cultural La Floración de Cieza — descreve a relação entre o povo de Cieza e o fruto do pessegueiro desde tempos imemoriais. O facto de ter sido publicado um livro especificamente dedicado ao «Melocotón de Cieza» dá uma ideia da importância deste fruto.

Esta obra consiste num trabalho de recolha sobre as origens da agricultura, os regadios, o cultivo do pêssego e as variedades mais representativas plantadas no distrito desde tempos ancestrais.

Além disso, trata de todas as atividades e indústrias criadas em torno do cultivo deste pêssego que tiveram um grande impacto socioeconómico em Cieza, como a indústria conserveira, o comércio de exportação, a literatura, a pintura ou a gastronomia.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

https://cutt.ly/AT5SvJA