



**Solicitud de registro de la Denominación
de Origen Protegida “Melocotón de
Calanda”**

Pliego de Condiciones

Ficha resumen del Pliego de Condiciones

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: 52

1. Servicio competente del estado Miembro:

Nombre : Subdirección General de Denominaciones de Calidad - Dirección General de Alimentación - Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

Dirección : Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. : (34) 913 47 53 94

Fax : (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Asociación de productores de melocotón tardío de la zona de Calanda

2.2. Dirección: Plaza de España, 1. E- 44570 Calanda (Teruel)

Tel. (34) 978 88 61 33

2.3. Composición: Productor/ Comercializador (x) Otro ()

3. Tipo de producto : Melocotón fresco . Clase 1. 6 Frutas y Hortalizas

4. Descripción del pliego de condiciones :

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *Nombre:* "Melocotón de Calanda"

4.2. *Descripción:* Melocotón fresco de la especie *Prunus persica* procedentes de la variedad población autóctona "amarillo tardío" y sus clones seleccionados Jesca, Evaia y Calante, obtenidos mediante la técnica tradicional del embolsado de los frutos en el árbol.

Sus características serán: Color, amarillo crema y amarillo paja. Calibre, > 73 mm de diámetro. Dureza en el momento de la recolección, entre 3,5 y 5 Kg/0,5 cm². PH en el momento de la recolección, entre 3,5 y 4,5. Contenido de azúcar en el momento de la recolección, mínimo 12 grados Brix.

4.3. *Zona geográfica:* La zona de producción es una comarca natural situada al este de la Comunidad Autónoma de Aragón entre las provincias de Zaragoza y Teruel, coincidiendo con la parte suroriental de la Depresión del Ebro, integrada por los siguientes municipios:

Aguaviva	Calanda	Fabara	LLedó	Samper de Calanda
Albalate	del Calaceite	Fayón	Maella	Sástago
Arzobispo				
Alcañiz	Caspe	Foz-Calanda	Más de las Matas	Seno
Alcorisa	Castelserás	Fuentspalda	Mazaleón	Torre de Compte
Alloza	Castelnou	Híjar	Mequinenza	Urrea de Gaén
Andorra	Castellote	Jatiel	Molinos	Valderrobres
Arens de Lledó	Chiprana	La Fresneda	Nonaspe	Valdeltormo
Ariño	Cretas	La Ginebrosa	Oliete	Valjunquera
Berge	Escatrón	La Puebla de Híjar	Parras de Castellote	

4.4. *Prueba del origen:* Los melocotones que llegan a las centrales hortofrutícolas son de la variedad autorizada y proceden de plantaciones inscritas en el registro del Consejo Regulador y controladas por éste.

En las centrales hortofrutícolas inscritas y situadas en la zona de producción, los frutos, tras ser sometidos a un sistema de evaluación de acuerdo a lo establecido en el Pliego de Condiciones, se acondicionan y envasan. Cuando los frutos superan la evaluación y control a lo largo del proceso, el Consejo Regulador otorga el certificado de conformidad y salen al mercado amparados por la Denominación de Origen con la etiqueta numerada entregada por el Consejo Regulador.

4.5. *Método de obtención:* Los melocotones de las explotaciones inscritas se aclaran en el árbol entre los meses de junio y julio. Los melocotones del árbol se introducen en una bolsa de papel parafinado que se sujeta a la rama donde permanecen hasta la recolección. De este modo los frutos quedan protegidos del polvo, de la lluvia, de los ataques de plagas y de la caída prematura por el viento, con lo que se consigue una completa maduración. Para determinar el momento de la recolección se analiza previamente la dureza de los frutos y el contenido de azúcares. En las instalaciones de las industrias se envasan los melocotones en bandejas de una capa, tras el proceso de selección y evaluación, previo a la comercialización.



4.6. *Vínculo :*

Las variedades autorizadas para la producción de “Melocotón de Calanda” son autóctonas de la zona de producción, obtenidas por selección natural con la intervención de los fruticultores que con el transcurrir de los tiempos han ido seleccionando los clones que mejor se adaptaban a las condiciones geográficas de la zona. A finales del siglo XIX ya era conocida la producción de melocotón en la zona y se llegaron a enviar *orejones* (melocotones troceados y deshidratados al sol) desde Calanda a la Exposición de París de 1867.

El área de cultivo se encuentra en los valles fluviales de los ríos Martín, Guadalope y Matarraña que partiendo de las estribaciones montañosas del Sistema Ibérico, drenan en el Ebro la región conocida como Bajo Aragón. La zona se caracteriza por su aridez con precipitaciones escasas e irregulares y temperaturas extremas, consecuencia de la continentalización que produce el relieve que aísla a esta zona de las influencias marítimas, tanto mediterráneas como atlánticas. Por otra parte el fuerte viento dominante del nordeste conocido como “Cierzo” acentúa aún más la aridez. El territorio es llano o ligeramente alomado con una altitud que va de los 122 metros de Caspe a los 466 de Calanda. Los suelos son calizos con formaciones de horizontes de carbonato de yeso.

Las técnicas adecuadas de cultivo, mantenimiento del suelo, fertilización, poda, embolsado de los frutos, control de plagas y enfermedades, complementan un medio adecuado de desarrollo del melocotonero, del que se obtienen frutos sanos con sus peculiaridades características ligadas a su medio geográfico.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre : Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Melocotón de Calanda”.

Dirección : Bartolomé Esteban, 58, E- 44600 Alcañiz (Teruel)

Tel. : (34) 978 83 45 47

Fax : (34) 978 83 45 52

4.8. *Etiquetado:* Figurará obligatoriamente la mención “Melocotón de Calanda” Las etiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.

4.9. *Requisitos nacionales:* Ley 25/1970 de 2 de diciembre.