

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

(2021/C 311/07)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013 <sup>(1)</sup>.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «MELOCOTÓN DE CALANDA»

N.º UE: PDO-ES-0103-AM02 - 16 de octubre de 2020

## DOP (X) IGP

## 1. Denominación

«Melocotón de Calanda»

## 2. Estado Miembro o Tercer País

España

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto

Clase 1.6 Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

## 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Se entiende por «Melocotón de Calanda» los frutos frescos de la especie *Prunus persica* Sieb. y Zucc. procedentes de la variedad de población autóctona conocida como «Amarillo tardío», cultivados tanto en sus variedades tradicionales Jesca, Evaisa y Calante, como en sus hibridaciones, donde al menos uno de los parentales pertenezca a dicha variedad autóctona, empleando la técnica tradicional del embolsado de los frutos en el árbol.

Varietades protegidas: los melocotones protegidos por la Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda» proceden de la variedad de población autóctona de la zona conocida popularmente como «Amarillo tardío», y se cultivan tanto en sus variedades tradicionales Jesca, Evaisa y Calante, como en hibridaciones donde al menos uno de los parentales pertenezca a dicha variedad poblacional autóctona.

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Características del producto: los melocotones amparados por la Denominación de Origen «Melocotón de Calanda» son de las categorías extra y primera que se contemplan en la Norma de Calidad para melocotones, establecida mediante el Reglamento (CE) n° 1580/07, de la Comisión, de 21 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (CE) n° 2200/96, (CE) n° 2201/96 y (CE) n° 1182/2007 del Consejo en el sector de las frutas y hortalizas <sup>(2)</sup>, debiendo cumplir además con las siguientes exigencias.

ASPECTO GENERAL	Los frutos deben estar enteros, sanos y limpios, sin materias extrañas visibles y exentos de humedad, olor y sabor extraños, puesto que deben estar embolsados en el árbol.
COLOR	Entre el amarillo crema y el amarillo pajizo, pudiendo presentar una chapa roja. Se pueden admitir ligerísimos puntos o estrías antociánicas, pero quedan descartadas las coloraciones verde o amarillo naranja (que indican exceso de madurez).
CALIBRE	De una circunferencia mínima de 73 mm de diámetro, lo que corresponde a la categoría AA de la Norma de Calidad.
DUREZA	Se mide en Kg/0,5 cm <sup>2</sup> de resistencia a la presión, debiendo ser superior a 3 Kg/0,5 cm <sup>2</sup> .
AZÚCAR	Mínimo de 12 grados Brix.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El acondicionamiento y envasado deben realizarse en la zona de producción, a fin de evitar el deterioro del producto debido a manipulaciones excesivas o al transporte de la fruta sin estar debidamente acondicionada y envasada. Además, el hecho de que el «Melocotón de Calanda» sea una fruta que ha sido cuidadosamente tratada en el árbol mediante la técnica del embolsado, y que su recolección se realice cuando la fruta alcanza un estado de madurez que permite destacar al máximo las características organolépticas de calidad del producto, hace que cualquier transporte y almacenamiento adicional puedan alterar las características de aspecto general y color descritas en el punto 3.2.

Por lo tanto, es necesario que el envasado se realice en la zona de producción para mantener las características propias del producto y salvaguardar su calidad, a la vez que se garantiza la trazabilidad y el origen del producto mediante un único sistema de control hasta la expedición del producto al consumidor final.

El «Melocotón de Calanda» puede comercializarse en envases de una o varias capas, siempre que se asegure que la fruta no sufra deterioro. Dichos envases o bandejas son de un solo uso.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Las industrias de acondicionamiento y envasado que hayan obtenido el certificado de conformidad utilizan obligatoriamente en las etiquetas de los envases la mención «Denominación de Origen Melocotón de Calanda» junto a la contraetiqueta numerada, cuya función es actuar como certificado y permitir el seguimiento del producto durante su comercialización.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de los melocotones amparados por la D.O.P. «Melocotón de Calanda» es la comarca natural situada al este de la Comunidad Autónoma de Aragón, entre las provincias de Teruel y Zaragoza.

<sup>(2)</sup> DO L 350 de 31.12.2007, p. 1.

Municipios que integran la zona geográfica:

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

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Vínculo histórico: las variedades autorizadas para la producción de «Melocotón de Calanda» son autóctonas de la zona de producción. Se obtienen por selección natural con la intervención de los fruticultores, que con el paso de los tiempos han ido seleccionando los clones que mejor se adaptaban a las condiciones geográficas de la zona. En documentos medievales se comprueba que en Aragón el melocotón se conoce como «presec» o «prisco», como aún se sigue denominando a esta fruta en la zona de Calanda. En 1895, el botánico J. Pardo Sastrón dejó una importante obra relativa a la abundancia del melocotonero en esta zona y al envío de orejones (melocotones troceados y deshidratados al sol) de Calanda a la Exposición de París de 1867. En la edición de 1933 de la Enciclopedia Universal Ilustrada Espasa Calpe, en la voz «Calanda» se hace referencia a la importancia del melocotonero en esta localidad turolense y a la industria dedicada a la elaboración de orejones. En estadísticas oficiales de 1953, se comprueba que en Calanda existía una industria conservera que transformaba en almíbar 4 000 cajas de melocotón de la zona.

Según testimonios históricos, el nombre de «Melocotón de Calanda» empezó a consolidarse en los años 40, y dado que el cultivo adquiría más importancia y resultaba difícil combatir la mosca del Mediterráneo de las frutas (*Ceratitis capitata*), se empezó a utilizar el embolsado de los frutos para evitar los ataques a la fruta por parte de estos insectos. En publicaciones frutícolas de los años 60 se empieza a hacer referencia al «Melocotón de Calanda» y en los años 70, la Feria Agrícola Nacional de Lérida concede varios premios en años sucesivos a esta fruta. A principios de los años 80 se empieza a hablar de la necesidad de solicitar la Denominación de Origen para el «Melocotón de Calanda» y en las estadísticas de los principales mercados nacionales, como Mercamadrid y Mercabarna, empieza a aparecer la referencia a esta fruta con su nombre geográfico como identificación.

Vínculo natural: el área de cultivo del «Melocotón de Calanda» se encuentra en los valles fluviales de los ríos Martín, Guadalope y Matarraña que, partiendo de las estribaciones montañosas del Sistema Ibérico, drenan la zona conocida como Bajo Aragón, y desembocan en el Ebro. Esta zona se encuentra pues en la parte sureste de la Depresión del Ebro.

Las tierras son llanas o suavemente alomadas, con una altitud que va de los 122 metros de Caspe a los 325 metros de Alcañiz, pudiendo alcanzar los 466 metros en Calanda. Dominan los relieves tabulares más o menos disecionados por las redes fluviales. Los suelos son calizos, con formaciones de horizontes de carbonatos y yesos, propios de las sedimentaciones en régimen lacustre y bajo clima cálido y seco del mioceno.

Las precipitaciones anuales medias oscilan entre los 327,9 mm de Caspe, los 361,1 mm de Albalate del Arzobispo y los 367,9 de Alcañiz. Los meses más lluviosos son mayo y octubre y por estaciones, en primavera cae aproximadamente el 27 % de las precipitaciones, en verano el 20 %, en otoño el 34 % y en invierno el 19 %.

La temperatura media anual se sitúa en torno a los 14,3 °C de Albalate del Arzobispo y Alcañiz, y los 15 °C de Caspe, que corresponde a los valores más altos del centro del valle del Ebro. La media de las máximas es de 19,9 °C en Alcañiz, de 20,1 °C en Albalate del Arzobispo y 20,6 °C en Caspe, y la media de las mínimas 8,8, 8,5 y 9, 3°C respectivamente. La temperatura media más alta se registra en el mes de julio (24,2 °C en Alcañiz, y 25,1 °C en Caspe), mientras que la más baja es la de enero, oscilando entre los 5,6°C de Alcañiz y los 6,7°C de Albalate de Arzobispo. Estos datos indican una amplitud térmica anual alta (de más de 18 °C), apuntando la continentalización que sufren los valores térmicos como consecuencia, fundamentalmente, de la posición en el centro de la Depresión del Ebro.

Desde marzo hasta octubre se observan temperaturas máximas que superan los 25 °C, si bien se registran con mayor frecuencia entre los meses de mayo, en el que la mitad de los días se supera este umbral térmico, y octubre, mes en el que se alcanzan estas temperaturas entre 5 y 10 días. Durante los meses de verano, las temperaturas diurnas se sitúan por encima de los 25 °C y la media de las máximas sobrepasa los 35 °C (en julio, la temperatura máxima alcanzada es de 37,2 °C en Albalate y Alcañiz y de 38,3 °C en Caspe).

Otro fenómeno característico del clima de la zona es la «inversión térmica». En invierno, con periodos de anticiclón, el aire frío se posa en las capas bajas formando prolongadas nieblas frías, con temperaturas máximas por debajo de los 6 °C, cuando en los lugares altos, libres de nieblas, las temperaturas máximas llegan a superar los 15 °C.

### 5.2. *Carácter específico del producto*

Condiciones de cultivo: los caracteres morfológicos y de identificación varietal, según las normas de la International Union for the Protection of New of Plants (U.P.O.V.), son prácticamente idénticos para todas las variedades pertenecientes a la población «Amarillo tardío». Existen diferencias no obstante en el aspecto sanitario, la productividad, el calibre y la forma de los frutos, razón por la cual en 1980 se puso en marcha un proceso de selección clónica con el fin de mejorar estos aspectos. Otras características de estas variedades son la época de maduración tardía, (que se produce de mediados de agosto a primeros de noviembre), la coloración amarilla y la dureza de la carne.

Desde el punto de vista fisiológico, la población «Amarillo tardío» está compuesta por clones que necesitan un gran número de horas de frío para desbloquear la latencia invernal (un mínimo de 1 000 horas anuales), al mismo tiempo que precisan un periodo estival largo para completar la maduración, ya que tienen un ciclo de maduración largo.

Sus características morfológicas según la U.P.O.V. son las siguientes:

Árbol	Vigoroso y de porte erecto, con ramificaciones fuertes del tipo Red Haven. Los capullos, a diferencia del resto de variedades, no se forman en las vigorosas ramas mixtas, sino en brotaciones débiles, tipo «ramillete de mayo», que obliga a que, para esta variedad, el tipo de poda de fructificación sea diferente.
Hoja	De tamaño grande, con nectarios en los peciolo de forma reniforme. La caída otoñal de las hojas es tardía, permaneciendo largo tiempo en el árbol con su color dorado característico.
Flor	La floración es semitardía, ligeramente posterior al Red Haven, pero dentro del mes de marzo. La densidad de capullos es alta y la duración de la floración oscila entre 12 y 18 días. Los pétalos son grandes y redondeados, de color rosa pálido, y el estigma del pistilo está a la misma altura que las anteras de los estambres.
Fruto	De tamaño grande a muy grande, por encima de los 73 mm de diámetro y 200 gramos de peso. Coloración entre amarillo crema y amarillo paja, totalmente uniforme por el efecto de la protección de la bolsa de papel en la que se desarrolla, aunque puede presentar ligeras pigmentaciones antociánicas. Tiene pubescencia débil y la carne es muy firme, totalmente amarilla, sin pigmentaciones antociánicas ni aun junto al hueso al que está totalmente adherido. El hueso es ovoide y pequeño con relación al fruto.

### 5.3. *Vínculo causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP), o una cualidad específica, la reputación u otra característica del producto (en el caso de las IGP).*

El impacto de las condiciones climáticas sobre la calidad de la fruta es un fenómeno local bien conocido en los cultivos permanentes. En efecto, la climatología habitual de ciertas zonas y los contrastes anuales en un mismo lugar hacen evidente el papel preponderante del clima sobre la calidad de una cosecha.

En relación con este criterio, son esencialmente las temperaturas las que controlan el nivel de las principales características organolépticas de la fruta. En primer lugar, cabe señalar que, exceptuando las situaciones extremas, las temperaturas tienen más incidencia en la producción del melocotonero que las precipitaciones (déficit hídrico), porque la mayoría de la superficie de melocotoneros (95%) se cultiva en regadío.

Entre los principales factores climáticos que han propiciado el desarrollo y posterior cultivo de variedades autóctonas de melocotonero de maduración tardía en el Bajo Aragón figuran las temperaturas invernales del área geográfica, que permiten la acumulación de las horas de frío necesarias para romper la latencia (desde la caída de la hoja hasta el inicio de la floración) de estas variedades tan exigentes.

Desde el punto de vista fisiológico, la variedad poblacional «Amarillo Tardío» está compuesta por clones que necesitan un gran número de horas de frío para desbloquear la latencia invernal (un mínimo de 1 000 horas anuales).

En el Bajo Aragón, las horas de frío acumuladas durante los meses de noviembre, diciembre y enero satisfacen, con creces, las necesidades máximas establecidas para el cultivo, al superar los valores mínimos en la zona las 950 horas de frío.

Además, durante el periodo de floración y cuajado de los frutos, para el normal desarrollo de yemas florales y por tanto, del número de frutos, las temperaturas deben mantenerse a un nivel próximo de 0°, ya que el tamaño potencial del fruto está directamente ligado a las temperaturas que siguen a la floración, y más concretamente desde la plena floración (F2) y F2 + 40 días. Está claramente demostrado (Warrington y col. 1999) que el crecimiento de las células es ocho veces superior si las temperaturas máximas/ mínimas pasan de 9/3 °C a 25/15 °C. Pero si hace frío, las células son menos numerosas y más pequeñas, lo que limita el calibre final del fruto.

Otro aspecto importante son las adecuadas temperaturas que se producen durante todo el ciclo, pero especialmente durante los meses de septiembre y octubre, lo que permite que se finalice el desarrollo vegetativo y reproductivo de estas variedades.

En el Bajo Aragón desde marzo hasta octubre se observan temperaturas máximas que superan los 25 °C, si bien se registran con mayor frecuencia entre los meses de mayo, en el que la mitad de los días se supera este umbral térmico, y octubre, mes que entre 5 y 10 días alcanzan estas temperaturas. Durante los meses de verano, las temperaturas diurnas se sitúan por encima de los 25 °C y la media de las máximas sobrepasa los 35 °C (en julio, la temperatura máxima alcanzada es de 37,2 °C en Albalate y Alcañiz y de 38,3 °C en Caspe).

Las temperaturas que se producen durante el año en el área geográfica estudiada permiten que las variedades de melocotonero «Tardío amarillo de Calanda», de ciclo largo, completen el desarrollo de su actividad vegetativa y reproductiva.

Por lo tanto, mientras que las temperaturas invernales hacen posible que se cubran las necesarias horas de frío para romper la dormancia, el clima suave prolongado que reina durante su ciclo de actividad vegetativa (de marzo a noviembre) hace posible que estas variedades produzcan frutos de gran calidad.

Los resultados de un test de evaluación de clones seleccionados de la variedad poblacional «Tardíos amarillos de Calanda» (Jesca, Calante y Evaisa), realizado en una finca experimental propiedad del Gobierno de Aragón en Alcañiz (uno de los municipios de la DO donde mayor número de melocotoneros se cultivan), muestran que en la zona de origen, durante cuatro años (2000, 2001, 2003 y 2004), se han producido frutos de más de 14° Brix, de gran calibre y muy firmes, que son las características más relevantes de estos melocotones

El material vegetal autorizado para la producción de la DOP «Melocotón de Calanda» pertenece a la variedad poblacional «Tardío amarillo».

Esta variedad es autóctona de la zona de producción, y ha sido obtenida a lo largo de los siglos, inicialmente por selección natural de árboles procedentes de siembra de huesos de frutos de los árboles, con las mejores características agronómicas y que, a lo largo de los tiempos, los propios cultivadores difundieron por multiplicación vegetativa de aquellos que mejor se adaptaban a las condiciones edafoclimáticas de la zona, creando una auténtica «Variedad poblacional».

En el año 1980 se inició un proceso de selección clonal y sanitaria de la variedad población «Tardío amarillo», realizada por los Servicios de Investigación Agraria y Extensión Agraria del Gobierno de Aragón, con el objetivo de mejorar la calidad y tipificar el producto comercializado como «Melocotón de Calanda». Así se prospectó en la zona de producción del «Melocotón de Calanda» los clones más representativos de la variedad poblacional «Tardíos amarillos», que presentaban las mejores características agronómicas y ofrecían el mayor calibre de fruto (Espada y col., 1991).

De esta selección inicial se registraron y protegieron en la Oficina Española de Variedades Vegetales, que depende del Ministerio de Agricultura, tres variedades: «Jesca» (n° de registro: 1989/2450), «Calante» (n° de registro: 1989/2447) y «Evaisa» (n° de registro: 1989/2449). Actualmente estas variedades son la base de la producción de la DOP «Melocotón de Calanda».

**CONCLUSIÓN:** La variedad poblacional «Tardíos amarillos de Calanda», cultivada tanto mediante las variedades tradicionales Jesca, Evaisa y Calante, como mediante hibridaciones donde al menos uno de los parentales pertenezca a dicha variedad poblacional autóctona, es el resultado de su adaptación al medio donde se originaron.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

[https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+DOP\\_Melocot%C3%B3n+de+Calanda+-+consolidado.pdf/e2877340-1cbd-fc3c-a9f5-0924479c0d18?t=1591269992936](https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+DOP_Melocot%C3%B3n+de+Calanda+-+consolidado.pdf/e2877340-1cbd-fc3c-a9f5-0924479c0d18?t=1591269992936)

---