

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

6.703/07. *Resolución de 31 de enero de 2007, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida «Melón de Torre Pacheco».*

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas, establece en su artículo 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de registro, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el Boletín Oficial del Estado un anuncio de la solicitud.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el Boletín Oficial del Estado de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida «Melón de Torre Pacheco», cuyos solicitantes se identifica en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y de la ficha resumida prevista en el anexo VIII del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006.

Madrid, 31 de enero de 2007.—La Directora general, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

Anexo

Modelo de ficha resumen

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo

«Melón de Torre Pacheco» (n.º CE)

DOP () IGP (X)

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de los productos cubiertos por la IGP, consúltese la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las autoridades nacionales.

1. Servicio competente del estado miembro/tercer país:

Nombre: Dirección General de Industrias y Asocio-

cionismo Agrario-Consejería de Agricultura y Agua.

Dirección: Plaza Juan XXIII, s/n, 30071. Teléfono:

(34) 968 36 27 31.

Fax: (34) 968/ 36 67 00.

Correo electrónico: agri-dgiaa@carm.es

2. Agrupación:

2.1 Nombre: Asociación de Productores y Comercializadores de Melón de Torre Pacheco.

2.2 Dirección: C/ Los Pérez, s/n. Torre Pacheco. 30700 Murcia.

Teléfono: (34) 968 58 55 56.

Fax: (34) 968 58 58 08.

Correo electrónico: aso.melon@torrepacheco.es

2.3 Composición: Productores/transformadores (X)

Otros ().

3. Tipo de producto [según la clasificación del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1898/2006]: Clase 1.6: Hortalizas

4. Especificación.

4.1 Denominación del producto: Melón de Torre Pacheco

4.2 Descripción del producto: Los melones protegidos pertenecen a la variedad Saccharinus Naud en los tipos «Piel de Sapo» y «Amarillo» y a la variedad Cantalup Naud en los tipos «Galia» y «Cantaloup».

Las características que presentan estos melones son mayor peso y calibre, así como mayor dulzor, jugosidad y sabor, con una pulpa más dura que permite que una vez son cosechados, logren mantener estas cualidades durante un periodo mayor de tiempo. Estas características son debidas a la influencia del medio geográfico de la IGP, junto a la necesidad de emplear aguas subterráneas con altos contenidos salinos en combinación con las aguas más dulces procedentes del trasvase Tajo-Segura, y también a las prácticas de cultivo y manipulación que tradicionalmente han realizado los agricultores de la zona.

4.3 Zona geográfica: La zona de producción, acondicionamiento y envasado está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de Murcia, correspondientes a los siguientes términos municipales: Cartagena, Fuente Álamo, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar, Torre Pacheco, y Murcia en sus pedanías colindantes de: Avileses, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Valladolises y Sucina.

El cultivo del melón dentro de la IGP ocupa en la actualidad una extensión de 3.345 ha.

4.4 Prueba del origen: Los melones proceden de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y son de las variedades y tipos autorizados. Se manipulan, envasan y conservan en las industrias inscritas situadas en el mismo ámbito. La expedición de melones sin confeccionar que tenga lugar entre firmas inscritas, va acompañada de un volante de circulación numerado, que es facilitado por la Estructura de Control. Las industrias llevan los libros de registro en los que se especifican, al menos, las anotaciones de entradas, salidas y existencias; así como número de lote, tipo y categoría. Sólo se envasan y comercializan con la garantía de origen, avalada con la etiqueta o contraetiqueta numerada, expedida o asignada y en todo caso controlada por la Estructura de Control, los melones que superan todos los controles a lo largo del proceso. Todos los titulares inscritos en los Registros, llevarán a cabo medidas de trazabilidad del producto.

4.5 Método de obtención:

Cultivo: La obtención del producto se realiza siguiendo técnicas respetuosas con el medio ambiente. La siembra se hace en semillero normalmente entre 45-50 días antes del trasplante. Está muy desarrollado el empleo de acolchados plásticos, así como el uso de túneles bajos de semiforzado y mantas térmicas bien en exclusiva o combinados con el acolchado, plantándose una cantidad muy pequeña en invernaderos para los tipos de melón Galia y Cantaloup. La recolección se realiza de forma manual recolectando fruto a fruto, mediante el empleo de tijeras y procediendo a realizar más de un pase. El melón cortado es colocado en cajas y/o palets. La Estructura de Control determina el momento de recolección de los frutos en función del punto de madurez adecuado. Para evaluar el punto de madurez se analizan parámetros como: aparición de una grieta circular en la base del pedúnculo, marchitamiento de la primera hoja situada sobre el fruto, cambios de coloración en la corteza, las hojas de las ramas fructíferas tienden a unirse unas con otras, incremento notable de aroma perfumado sobre el pedúnculo, complementándose estos parámetros con los test denominados «índices de madurez», efectuados sobre muestras periódicas donde se miden el color (mediante los parámetros L, a y b), la firmeza de la pulpa y los sólidos solubles (índice refractométrico).

Manipulación: A la recepción en la industria de manipulación, se identifica la partida, parcela de que procede, nombre del productor y fecha de entrada. Se pesan los camiones y se toman muestras de la mercancía para proceder al control de calidad de los frutos, para ello se requiere conocimientos técnicos especializados que sólo existen en la zona geográfica. Todos los melones son confeccionados en las 24 horas siguientes a la recolección, de no ser así, son conducidos a cámaras de enfriamiento. Los procesos que siguen los frutos para su confección, son los siguientes: volcado de los envases de campo en la línea de confección, limpieza y cepillado, clasificación de los frutos según categorías y calibres,

envasado en cajas con alvéolos o al desnudo (esta operación debe realizarse en la zona de producción para no perjudicar la calidad del producto y menoscabar las garantías de autenticidad del mismo), etiquetado de los envases, pesado de cajas, colocación de éstas en palets y flejado de los mismos. La calidad del producto que llega a los consumidores requiere que las operaciones correspondientes, sucedan a una selección del mismo en su presentación inicial conforme a los criterios establecidos en el Pliego de Condiciones.

4.6 Vínculo:

Histórico: El cultivo del melón en Torre Pacheco data de comienzos del siglo XX (año 1905), época en la que se comienzan a realizar las primeras plantaciones, destinadas principalmente para autoconsumo. En el año 1974 ya existía en Torre Pacheco cinco almacenes de comercialización que vendían los melones producidos en la zona, tanto en el mercado nacional como a otros países, siendo los principales mercados exteriores Inglaterra, Alemania y Estados Unidos. Por aquella época se hacía eco la prensa extranjera de la calidad de los melones de Torre Pacheco, enviando a las Fiestas del Melón a sus mejores representantes. Dicha reputación se debe a la influencia del medio geográfico que confiere a estos tipos de melones, cualidades organolépticas de mayor dulzor, jugosidad y sabor, con mayor peso y calibre, características debidas fundamentalmente, a la necesidad de emplear en esta zona, aguas subterráneas con altos contenidos salinos y también, a las prácticas de cultivo que tradicionalmente han realizado los agricultores que les permite mantener un producto de alta calidad y conservación. Ya en la década de los años 80, los precios pagados a los agricultores murcianos por sus melones eran superiores al resto de los agricultores españoles.

Natural: El clima suave, de la zona de la IGP influenciado por su proximidad al mar, exento de heladas en la época de cultivo, permite plantar los melones muy pronto y conseguir así un ciclo de cultivo largo, por lo que se obtienen melones que se han ido desarrollando muy poco a poco y se consiguen frutos de pulpa más dura, que una vez cosechados tienen mayor duración. Por otro lado la maduración del melón coincide con un periodo de máxima iluminación y con un salto térmico alto entre el día y la noche que favorece que los frutos escrituren más y alcancen mayor calidad. Los suelos empleados para el cultivo del melón se pueden clasificar atendiendo a su salinidad, desde no salinos hasta muy salinos, debido al riego en épocas anteriores con aguas procedentes de pozo. Actualmente la práctica de riego con aguas procedentes del Trasvase de los ríos Tajo-Segura de baja conductividad eléctrica, con las aguas subterráneas procedentes de los pozos de la zona de mayor conductividad, sigue consiguiendo frutos de más sabor y con un contenido en azúcar superior, pudiendo llegar en el caso de los tipos Piel de Sapo y Galia a los 12-14 °Brix y en el caso de los Cantaloup incluso a los 14-16 °Brix, al tiempo que se consigue disminuir la concentración de sales del suelo.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Dirección General de Industrias y Asocio-

cionismo Agrario de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia.

Dirección: Plaza Juan XXIII s/n. 30071 Murcia. Teléfono:

(+34) 968 362 710.

Fax: (+34) 968 365 435.

Correo electrónico: agri-dgiaa@carm.es

4.8 Etiquetado: Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser examinadas por la Estructura de Control. En ellas figurará obligatoriamente:

La mención: Indicación Geográfica Protegida o IGP. «Melón de Torre Pacheco».

Tipo: «Cantaloup», «Amarillo», «Galia», «Piel de Sapo» La categoría comercial: Categoría Primera o I.

Calibre: Expresado en peso mínimo y máximo o en diámetro mínimo o máximo.

Además, todo envase de melones lleva una etiqueta y/o contraetiqueta numerada que es expedida o asignada y en todo caso controlada por la Estructura de Control, y es colocada en la industria inscrita y siempre de forma que no se permita su reutilización.