

PLIEGO DE CONDICIONES “I.G.P. MELÓN DE LA MANCHA”

A. Nombre del producto

Indicación Geográfica Protegida Melón de La Mancha

B. Descripción del producto

Melones (frutos de la especie *Cucumis melo* L.), de la variedad botánica *saccharinus* (según la clasificación de C. V. Naudin, 1859), de los cultivares Piñonet o Piel de sapo, en cualquiera de sus variedades comerciales, destinados a su venta en estado fresco a los consumidores.

La Indicación Geográfica Protegida sólo se aplicará a melones de categoría I, con un contenido en azúcar mínimo (índice refractométrico de la pulpa) de 13° Brix ($\pm 0,5^{\circ}$) y un peso unitario comprendido entre 1,8 y 4 Kg. ($\pm 0,1$ Kg).

Además de las características mínimas establecidas en las normas de comercialización vigentes, se considerarán defectos críticos en el momento de la expedición de los melones la vitrescencia de la pulpa y el desprendimiento de las semillas.

B.1. Características físicas

Los Melones de La Mancha de la variedad Piñonet o Piel de Sapo tienen forma elipsoidal u ovoide.

La corteza puede ser lisa o ligeramente rugosa, con un grosor medio de 0,6 a 0,8 cm. Presenta un escriturado o asurado longitudinal de intensidad variable, normalmente más abundante cerca de la zona del pedúnculo y de la cicatriz del pistilo. Predomina en la piel el color verde, con manchas oscuras de tamaño medio, uniformemente distribuidas, tornando en la madurez hacia el amarillo. No obstante, la cama, o zona de contacto del fruto con el suelo que no recibe la luz solar, es siempre de color amarillento por falta de formación de clorofilas.

La pulpa es de color blanco o cremoso. En la cavidad central, relativamente pequeña por relación a otras variedades, se halla la zona placentaria, de color anaranjado, en la que se encuentran las semillas.

B.2. Características organolépticas

Las principales características que hacen que el Melón de La Mancha sea apreciado son el dulzor, la alta jugosidad y la escasa fibrosidad de su carne.

C. Delimitación de la zona geográfica

La zona de producción del Melón de La Mancha está situada en la comarca natural Mancha, junto al Alto Guadiana, a más de 600 metros de altitud sobre el nivel del mar, en el sector nororiental de la provincia de Ciudad Real, dentro de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. Comprende los términos municipales de las localidades de Alcázar de San Juan, Arenales de San Gregorio, Argamasilla de Alba, Campo de Criptana, Daimiel, Herencia, Las Labores, Llanos del Caudillo, Manzanares, Membrilla, Puerto Lápice, Socuéllamos, Tomelloso, Valdepeñas y Villarta de San Juan.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica

D.1. Programa de Producción Agrícola

La producción de Melones de La Mancha estará sujeta a un programa específico de producción agrícola basado en una regulación de las relaciones entre los productores y las estructuras agrarias organizadas de comercialización que les permita a éstas suministrar a sus clientes

productos trazables, sanos, seguros y de la calidad necesaria para cumplir tanto los requisitos del presente Pliego de Condiciones como otros requisitos adicionales especificados por los clientes.

Los productores cumplimentarán anualmente las declaraciones de siembra, en las que se detalla, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, etc.,

Toda la relación entre los productores y las estructuras agrarias organizadas estará soportada en un contrato de compromiso mutuo en el que se especifiquen, de un lado, los compromisos que asumen los productores en relación con los criterios cuantitativos y cualitativos de la producción de Melón de La Mancha y, de otro, los que corresponden a las estructuras agrarias organizadas en relación a los servicios que deben prestarse a los productores, además de un compromiso de ambas partes de contribuir al buen funcionamiento del sistema y de participar en el proceso de mejora continua.

Para ello será necesario que las estructuras agrarias organizadas:

- Realicen una revisión inicial de los pedidos de sus clientes, en la que verifiquen que todos sus requisitos están especificados y documentados y que se dispone de la capacidad suficiente (técnica, contractual y legal) para satisfacerlos. El sistema de revisión y evaluación de los contratos debe permitir supervisar su cumplimiento, introducir modificaciones, y corregir y gestionar las desviaciones que se produzcan.
- Establezcan disposiciones específicas en materia de producción agrícola referidas a su control y a la prestación de servicios a los productores, incluyendo su formación, su evaluación inicial y seguimiento.
- Cuenten con disposiciones generales de organización y control de la calidad.

Las estructuras agrarias organizadas, como suministradoras de los productos, son la parte responsable de asegurar, mediante un sistema de autocontrol, que los melones que se vayan a etiquetar como Melones de la Mancha cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones.

E. Descripción del método de obtención del producto

E.1. Prácticas agrícolas

E.1.1. Preparación del terreno

La primera labor se realiza en octubre o noviembre, a una profundidad de 30-40 cm, al objeto de conseguir un buen mullido de las capas inferiores, facilitar la acumulación de reservas de agua y favorecer el posterior desarrollo radicular de las plantas. En el mes de febrero se realiza otra labor superficial de desmenuzamiento del terreno. Si es necesario, tras esta labor, para triturar aún más el terreno de cultivo, se efectúan labores cruzadas. Es en la última operación de preparación del terreno cuando se incorpora el abono organo-mineral.

Una vez dispuesto el terreno, se procede al marcado de la parcela, práctica que consiste en señalar la distancia de separación entre las filas de plantación, para lo que se utiliza un tractor provisto de regletas.

La modalidad de cultivo utilizada mayoritariamente en la zona es el acolchado. En los últimos años, en algunas plantaciones tempranas, se utilizan también mantas térmicas, que se colocan sobre los acolchados. El acolchado consiste en cubrir la franja de las filas de plantación con una película de polietileno transparente de 60-70 galgas de espesor y 90 cm de anchura. Esta práctica aumenta la temperatura del suelo, dando precocidad al cultivo. Disminuye la evaporación de agua, impide la emergencia de malas hierbas, aumenta la concentración de

CO₂ en el suelo y favorece la calidad final de los frutos. Se usan aproximadamente 80-90 Kg. de plástico para el acolchado de una hectárea.

E.1.2. Plantación

El sistema utilizado para la implantación del cultivo en el terreno definitivo de asiento es el del trasplante de las plantas con cepellón, previamente desarrolladas en semillero o vivero.

El trasplante se realiza desde mediados del mes de abril hasta principios de julio, cuando las plántulas tienen al menos la primera hoja verdadera bien desarrollada. La plantación se realiza manualmente, utilizando un apero consistente en una tolva y tubo terminado en punta o pico de pato, por donde caen los plantones al terreno de asiento o tempero, ya acondicionado.

Tras el trasplante y de forma inmediata se humedece ligeramente el terreno para asegurar el rápido enraizamiento de las plántulas y evitar el estrés provocado por aquél. En las siguientes semanas al trasplante se mantiene una humedad del terreno apropiada. Esta humedad es determinada por la evapotranspiración media diaria esperada en cada periodo de cultivo.

El marco de plantación depende de la variedad utilizada y la época de trasplante. Generalmente, en plantaciones tempranas y medias, la distancia entre filas o líneas es de 1,45-1,50 metros, con densidades por hectárea de 4.500 plantas. En plantaciones tardías el marco de plantación es de 1,50-2,00 metros, con densidades por hectárea de 3.000 a 4.500 plantas.

E.1.3. Labores durante el ciclo vegetativo

Durante el desarrollo del cultivo se realizan las siguientes labores:

- Escarda. Eliminación de las malas hierbas presentes entre líneas mediante los pases de cultivador necesarios mientras el desarrollo del cultivo lo permite.
- Descuaje. Consiste en la eliminación de frutos en plantas con exceso de ellos ya que la presencia abundante de frutos impide obtener tamaños y pesos comerciales adecuados.
- Riego. El sistema utilizado mayoritariamente es el localizado de alta frecuencia o riego por goteo. El agua de riego y algunos fertilizantes se aportan conjuntamente mediante este sistema, denominándose a todo el proceso fertirrigación. Tras el riego de plantación, y después de un periodo seco para favorecer el enraizamiento, se inicia el riego sistemático según la evapotranspiración de referencia (ETP).

La cantidad de agua a aportar depende de varios factores. Por regla general y en función de si el cultivo es de ciclo temprano, medio o tardío las necesidades globales oscilarán entre los 4.200 y 5.300 m³/ha.

- Abonado. En la zona de cultivo la práctica habitual de abonado se basa en un abonado de fondo organo-mineral, con mezclas de estiércol de oveja, caballo y vacuno, a razón de 15.000 a 20.000 Kg./ha. Los fertilizantes de uso más extendido son los abonos simples en forma de sólidos solubles (nitrato cálcico, nitrato potásico, nitrato amónico, fosfato monopotásico, fosfato monoamónico, sulfato potásico, sulfato magnésico) y en forma líquida (ácido fosfórico, ácido nítrico). En las últimas campañas se vienen utilizando abonos complejos sólidos cristalinos y líquidos que se ajustan adecuadamente, solos o en combinación con los abonos simples, a los equilibrios requeridos en las distintas fases de desarrollo del cultivo.
- Plagas y enfermedades. Las que afectan al cultivo durante la época de desarrollo son las provocadas por el ataque de insectos (áfidos) y hongos (oídio). Ambas son consideradas endémicas en la zona. Para su prevención y control se utilizan técnicas respetuosas con el medio ambiente, tanto culturales como de lucha integrada.

E.1.4. Recolección

La recolección del Melón de La Mancha se realiza de forma escalonada, dado que su floración es sucesiva y la madurez así lo determina.

Aunque los elementos que ayudan a determinar el momento óptimo de corte dependen de la variedad, pueden señalarse de forma general los siguientes:

- a) Coloración. El aspecto exterior de la piel es verde-amarillo claro.
- b) Grado de desecación o marchitez del pedúnculo del fruto.
- c) Elasticidad de los tejidos situados en la parte inferior del melón.
- d) Marchitamiento de la 1ª hoja situada por encima del melón.
- e) Fruto pesado, macizo, sin huecos.
- f) Sonido macizo, tenso, grave.
- h) Amarillamiento de la cama.

La cosecha del Melón de La Mancha comienza con la corta, que se realiza manualmente. Los frutos se depositan a lo largo de las hileras, para ser posteriormente cargados en remolque. La frecuencia de recolección varía de dos a tres veces por semana, con tiempo cálido, a una vez por semana cuando el tiempo es más frío. La recolección se inicia a mediados de julio y finaliza en octubre, obteniéndose producciones medias, según época de plantación y variedad, de 25.000 a 50.000 Kg./ha. Los frutos son cargados en box-palet o en remolques acondicionados para que no se produzcan lesiones en las piezas durante su transporte hasta su descarga en las instalaciones de destino.

E.2. Fase post-recolección y acondicionamiento

E.2.1. Recepción y almacenamiento

La descarga de los frutos se realiza en los centros de manipulación y envasado de las estructuras agrarias organizadas de comercialización, en las que se lleva a cabo el pesado y la identificación de cada partida, con indicación del nombre del productor que la ha cosechado, la parcela de procedencia, la fecha de entrada, el peso, la variedad y el resultado del control de calidad a la entrada, el cual determina la aptitud inicial de los Melones de La Mancha para ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

El Melón de La Mancha se almacena siempre en instalaciones bajo cubierta, a temperatura ambiente con humedad y ventilación adecuadas.

E.2.2. Manipulación y envasado.

Antes de su envasado, los frutos son procesados en cintas de elaboración, en las que se separan las piezas que no reúnan las características de calidad necesarias (tría) y se realiza, eventualmente, su cepillado, encerado y secado.

El calibrado del Melón de La Mancha vendrá determinado por el peso de cada fruta, comprendido siempre entre 1,800 y 4,000 kg.

El peso del Melón de La Mancha más grande de la caja no superará en más del 30 % el peso del más pequeño.

Dependiendo de su calibre, los melones amparados por la IGP se acondicionarán y presentarán a la venta en envases de madera, cartón y/o envase Green Box máximo de 120 kg.

E.2.3. Controles para la expedición

En los centros de manipulación y envasado de las estructuras agrarias organizadas se vigilará que cada envase cumple con las disposiciones generales relativas al mercado, resultando obligatoria una marca de control de expedición específica para los Melones de La Mancha. En cada palet, integrado por producto suministrado por un productor o varios, existirá una etiqueta de trazabilidad que permita identificar al productor-es que hayan suministrado los Melones de La Mancha, las parcelas de origen y la fecha del envasado.

El tiempo máximo de almacenamiento de Melones de La Mancha será de 45 días a partir de la fecha de corta.

Se comprobará cada partida mediante muestras globales, compuestas por muestras elementales representativas del lote tomadas en la siguiente cantidad mínima:

Nº de cajas de la partida	Nº de cajas a inspeccionar
Hasta 100	5
De 101 a 300	7
De 301 a 500	9
De 501 a 1.000	10
Más de 1.000	15

para evaluar la conformidad del calibrado realizado en el envasado, rechazándose la partida cuando más del 3% de las piezas no reúna el peso mínimo o máximo exigido, o bien cuando en más de un 20 % de las cajas inspeccionadas no se cumpla el requisito del 30% de diferencia máxima de peso entre las piezas, sin superar el 50%.

Al acarrear la destrucción del producto, se comprobará cada partida mediante muestras reducidas (en un número de piezas cuyo peso conjunto no sea superior al 10% del peso total de las piezas de la muestra global), la conformidad de los melones con los criterios de madurez, no vitescencia de la pulpa y no desprendimiento de las semillas (límites críticos de calidad definidos de la IGP).

Los controles efectuados bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la Indicación Geográfica Protegida tendrán un carácter minucioso y sistemático y estarán a cargo de profesionales con un conocimiento especializado de las características del producto.

F. Factores que acreditan el vínculo con el origen geográfico

F.1. Histórico

El melón piñonet o piel de sapo es uno de los cultivos sociales hortícolas característico de la comarca natural Mancha, particularmente representativo de la zona nororiental de la provincia de Ciudad Real, el 35 % de la producción nacional proviene de esta comarca, en la que su cultivo constituye un buen complemento para las explotaciones familiares agrarias, cuyos ingresos principales proceden principalmente de la viña y los cereales.

Muy probablemente, el cultivo del melón fue introducido en La Mancha por los árabes. En el siglo XI los hortelanos tenían mala fama entre los castellanos viejos, por ser una profesión desempeñada mayoritariamente por moriscos.

“El hortelano, ni rico, ni sano, ni buen cristiano”; ó “Hortelano, ni gordo, ni sano, ni buen cristiano.”

Las referencias más antiguas, son las recogidas en el original y objetivo Tratado Agrícola de Ibn Bassal al-Tulaytubí, discípulo de Ibn Wafid, visir de Yahya ben Ismail al-Mamún, que reinó con el nombre de Yahya I al-Mamún en los reinos taifas de Toledo (1043-1075) y Valencia (1065-1075).

El vínculo de este producto con la zona puede acreditarse por la inclusión del Melón de La Mancha en el Inventario Español de Productos Tradicionales (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1996, Pág. 332).

La consideración del Melón de La Mancha como producto tradicional inventariado, se debe, entre otros factores, a:

- Las características naturales edafoclimáticas del lugar donde se produce.
- La manera particular de cultivo y producción que gozan de un fuerte arraigo en la zona de producción.
- La antigüedad del cultivo y su permanencia a lo largo del tiempo.
- Disponer de unas características cualitativas diferentes a otros melones.

El citado Inventario, en lo concerniente al Melón de La Mancha, afirma que el producto goza de una identidad basada en el color, sabor y textura específicos de la variedad (Melón Piel de Sapo), proporcionados por las tierras de la zona de cultivo.

Entre las fuentes historiográficas podemos reseñar la voz Villarta de San Juan en el Diccionario Geográfico de España (16 vol. 1845-1850) de Pascual Madoz (1806-1870); el estudio Crisis económica y conflictividad social. La II República y la Guerra Civil en Tomelloso (1930-1940), de Francisco J. Navarro Ruiz, en el que, citando la publicación Campo Libre del año 1937, afirma que en Tomelloso se han recogido o se recogerán en su día: 50.000 arrobas de melones...; o la enciclopedia Espasa Calpe (edición de 1928) que, al referirse a la producción agrícola de Tomelloso, indica que produce pocos cereales, legumbres y frutas; su gran fuerza de riqueza consiste en el cultivo de la vid y algún otro, como los del melón y la sandía Por su parte, el Melonar de Quevedo aparece referenciado como paraje tanto en el mapa topográfico parcelario del Instituto Geográfico Nacional -en el polígono nº 150 del término municipal de Argamasilla de Alba, partido judicial de Alcázar de San Juan- como en la Ordenanza Municipal de Caminos de Argamasilla de Alba -en el apartado referido al Camino del Teatino en la Relación de caminos vecinales, carriles de servidumbre común y vías pecuarias (B.O. de la Provincia de Ciudad Real de 05-03-01).

F.2. Natural

La llanura manchega es una cuenca sedimentaria por la que discurren el Guadiana y sus afluentes, que la atraviesan sin encajarse. Su horizontalidad y planitud son casi perfectas, alterada a veces por cerros que destacan ligeramente. Su altura media oscila entre los 500-700 m. Geológicamente los terrenos están constituidos mayoritariamente por estratos sedimentarios del Terciario superior, apenas deformados y afectados por la Orogenia Alpina, en tanto que la cuenca del Guadiana y sus afluentes pertenece al Cuaternario.

Los materiales que rellenan la cuenca son de naturaleza detrítica (areniscas, arcosas y arcillas) y afectados por encostramientos carbonatados (caliche). Los terrenos en los que se localiza el cultivo son poco profundos, con tierras de labor de no más de 35 cm de profundidad y escasa fertilidad, bajos niveles de materia orgánica y pH elevados. Son a su vez terrenos arenosos o franco-arenosos, muy permeables y altamente mineralizados, con un horizonte B de costra caliza, pedregosos, porosos y fácilmente laborables.

Climatológicamente es una comarca fría y seca por su alejamiento del área de penetración de los vientos atlánticos húmedos. La zona de cultivo tiene niveles pluviométricos comprendidos entre los 300-400 mm, con fuertes niveles de insolación y evapotranspiración en el estío, a lo que hay que añadir una oscilación térmica de la noche al día comprendida entre 18 y 20 grados y bajos niveles de humedad relativa.

La vegetación potencial estaría constituida por encinar calcícola. Las sucesivas degradaciones han dado lugar a retamares, coscojares, esplegares y pastizales. La intervención humana ha

sido muy intensa, dominando en la actualidad, en la mayor parte del territorio, los campos de cultivo con retazos adeshados de los primitivos encinares y algunos humedales de gran valor hidrológico y biológico.

Esas características y particularidades edafoclimáticas del territorio proporcionan al producto unas propiedades cualitativas diferentes a las de los melones cultivados y obtenidos en otras zonas o regiones, en cuanto al tamaño, el color, el escriturado de la piel y la conformación externa de los frutos; la textura y la fibrosidad de la pulpa; la jugosidad y dulzor de la carne.

F.3.- Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto.

Cualidades como el tamaño, con un peso comprendido entre 1,8 y 4 Kg. se deben a las tierras de las parcelas de cultivo, de altos contenidos de carbonato cálcico, lo que unido a una textura arenosa o franco-arenosa, muy permeable y porosa, permite un equilibrado y óptimo desarrollo de los cultivos.

Especialmente destacable es el alto contenido en azúcar. Las elevadas temperaturas, alta luminosidad y baja humedad relativa producen una alta insolación y evapotranspiración. Además, debido a la oscilación térmica de la noche al día, está comprendida entre 18 y 20 grados, siendo las temperaturas medias nocturnas en los meses de verano inferiores a 20º, por lo que la planta consume menos sustancias de reserva durante el proceso respiratorio nocturno, lo que produce que sea mayor la fotosíntesis neta. Esto se traduce en un mayor contenido en azúcar, siendo el contenido mínimo de azúcar del Melón de La Mancha de 13º Brix.

Los elevados contenidos de sales y minerales en las aguas subterráneas utilizadas en los riegos del cultivo contribuyen al buen nivel medio de Potasio 255 mg/100 gr.

Además el color está relacionado con las horas de sol, y el escriturado de la piel, la conformación externa de los frutos; la textura y la fibrosidad de la pulpa; la jugosidad de la carne del Melón de La Mancha, están vinculadas y relacionadas directamente con características climáticas, edafológicas y de las aguas de riego, en particular:

G. Referencias a la estructura de control

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACION&subseccion=PRODUCTOS+CON+INDICACION+GEOGRAFICA+PROTEGIDA&alcance=IGP+MELON+DE+LA+MANCHA&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

Son entidades autorizadas por la autoridad competente y cumplen con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

Corresponderá a la Dirección General de la Consejería competente en materia agroalimentaria de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, en su calidad de autoridad competente, llevar a cabo su supervisión con arreglo a la versión aplicable de la norma UNE-EN 45011 Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto.

H. Elementos específicos del etiquetado vinculados a la indicación geográfica

El etiquetado de los melones incluirá, la mención Indicación Geográfica Protegida (ó I.G.P.) Melón de La Mancha y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la estructura de control.

I. Requisitos que deben cumplirse en virtud de las disposiciones comunitarias y/o nacionales

- Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

- Orden de 11 de mayo de 2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la 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 el procedimiento de oposición a ellas.

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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.

- Ley 7/2007, de 15-03-2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha.