

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
"MELÓN DE TORRE PACHECO-MURCIA"**

A) NOMBRE DEL PRODUCTO
"Melón de Torre Pacheco-Murcia"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El "Melón de Torre Pacheco-Murcia" es un melón de la variedad Saccharinus Naud en el tipo "Piel de Sapo". Procedente de la planta de la familia Cucurbitaceae, siendo su nombre botánico Cucumis melo L.

Características fisicoquímicas:

- ° BRIX MÍNIMO: 12
- FIRMEZA DE LA PULPA MÍNIMA: 2,5 kg/cm²

Características organolépticas:

Dulces y de textura consistente.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los melones amparados por la Indicación Geográfica "Melón de Torre Pacheco-Murcia", está constituida por los términos municipales siguientes de la provincia de Murcia:

Cartagena
Fuente Álamo
La Unión
Los Alcázares
San Javier
San Pedro del Pinatar
Torre Pacheco

Además, también se incluyen las pedanías del término municipal de Murcia de:

Avileses
Baños y Mendigo
Corvera
Gea y Truyols
Lobosillo
Los Martínez del Puerto
Valladolises
Sucina

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Todas las plantaciones hortícolas productoras de melones con destino a la IGP "Melón de Torre Pacheco-Murcia" estarán ubicadas en la zona geográfica indicada en el apartado C de este pliego de condiciones y deberán figurar inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador.

Los productores inscritos en los registros del Consejo Regulador que suministran frutos amparados por la IGP "Melón de Torre Pacheco-Murcia", establecen un sistema de autocontrol para garantizar por un lado que los productos no tienen desviaciones con respecto al pliego de condiciones, y por otro el origen del producto para las empresas comercializadoras. El sistema de autocontrol se refleja documentalmente en los cuadernos de explotación, indicando todo el proceso productivo.

Los melones se manipulan en las empresas comercializadoras que cumplen con las condiciones establecidas por el organismo órgano de Control. Las empresas comercializadoras llevan los libros de registro en los que se especifican, al menos, las anotaciones de entradas, salidas y existencias; así como número de lote.

El Consejo Regulador mantendrá actualizado los datos de producción y trazabilidad facilitados por los productores y empresas comercializadoras.

Sólo se envasan y salen al mercado con la garantía de origen, avalada con la contraetiqueta numerada, los melones que superan todos los controles a lo largo del proceso.

Tras el proceso de certificación a las empresas comercializadoras, el Consejo Regulador procederá a la entrega de contraetiquetas numeradas que se fijan en el producto, de forma que se pueda realizar el seguimiento del producto. Tanto los operadores que tengan intención de plantar como aquellos que tengan intención de comercializar los productos amparados lo comunicarán previamente al Consejo Regulador con el fin de que dicho Consejo, como órgano de gestión de la IGP, mantenga actualizados los registros correspondientes

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las prácticas de cultivo empleadas son las siguientes:

E.1) Producción de plantas en semillero

Todas las plántulas de melón cultivadas y amparadas, están certificadas y son de la variedad y tipo descritos en el apartado B) y proceden de semilleros oficialmente autorizados y situados dentro de este ámbito, posibilitando a este material vegetal desde la germinación su adaptación a las condiciones locales de esta IGP.

E.2) Trasplante

El trasplante se realiza en los meses de marzo, abril y mayo y las modalidades que se utilizan son las siguientes:

- Modalidad túnel + acolchado o cubierta flotante con geotextil + acolchado.
- Asociación cubierta flotante con geotextil + acolchado.
- Acolchado.

E. 3) Técnicas de cultivo

En el cultivo del melón se utiliza como técnicas de cultivo acolchados plásticos para el control de malas hierbas, así como el uso de túneles bajos de semiforzado que se instalan en las primeras fases de cultivo y se retiran a medida que este se va haciendo más grande para estar las plantaciones en condiciones de aire libre antes de la floración. En este momento es cuando se introduce las colmenas, como medio de polinización natural para facilitar la polinización además del control con que se realizan los riegos.

De esta manera la planta aprovecha las condiciones climáticas de la zona durante la maduración del fruto, que es cuando el clima determina sus características fisicoquímicas y organolépticas.

También se pueden utilizar la cubierta flotante, que consiste en extender un geotextil sobre el cultivo, realizándose una protección contra insectos a modo de control biotecnológico.

Todas estas técnicas de cultivo se realizan sin apoyo térmico.

E.4) Polinización

Se realiza con la colocación de colmenas de abejas en las plantaciones, se instalan al menos 1 ó 2 colmenas por cada hectárea. La introducción se hace cuando se empieza a observar la floración del cultivo.

E.5) Recolección

La recolección se lleva a cabo de forma manual recolectando fruto a fruto y posteriormente se colocan en cajas y/o palots para su transporte al almacén.

El momento de recolección se determina visual e individualmente para cada melón cuando aparecen los diferentes síntomas externos, como la grieta circular en la base del pedúnculo, el marchitamiento de la primera hoja situada sobre el fruto, los cambios de coloración en la corteza en tonos más vivos a tonos mates; y el incremento de aroma perfumado sobre el pedúnculo.

La época de recolección estará comprendida entre la segunda quincena de mayo hasta la segunda quincena de agosto.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

F.1) VÍNCULO HISTÓRICO

El melón es una planta originaria del Asia meridional, y que a través de las rutas caravaneras entró en España hace más de 2.000 años, precisamente por Carthago (Cartagena), ya que en aquella época era el único puerto del Mediterráneo occidental que comercializaba con Oriente.

El cultivo del melón en Torre Pacheco-Murcia data de comienzos del siglo XX (año 1905), época en la que se comienzan a realizar las primeras plantaciones, siendo éstas de escasa superficie y destinándose su producción principalmente para el autoconsumo. En el año 1978 ya se cultivaban, solamente en el municipio de Torre Pacheco, 1.350 ha de melón de un total regional de 4.913 ha; correspondiendo para ese mismo año, al ámbito de la Indicación Geográfica Protegida "Melón de Torre Pacheco-Murcia" 3.007 ha, que representaban un 61.20% del total de la Región de Murcia.

Se tiene referencia a la mención de este producto en textos históricos que van desde:

- Discurso de la ciudad de Cartagena (año 1597). Hace referencia al campo fecundísimo de la región, mencionando "A cuyo respecto dice el refrán : cabritos y palmitos , miel y cera de Cartagena y las hortalizas llevan buenos melones..."

- Ordenanza de agricultura de Cartagena (1729-1829). En ella se regulan las actividades relacionadas con el arrendamiento de las tierras, los cultivos que se deben plantar, citándose expresamente los melones, detalla las condiciones generales en cómo se debe hacer y específicas como que la semilla para el cultivo debe proporcionarla el amo de la tierra.
- Economía, sociedad y política. Murcia y Albacete (S. XVI-XVIII). Menciona los conflictos por la resistencia de los agricultores para pagar los diezmos por la producción agrícola de los cultivos nuevos como el melón, la higuera y el naranjo.

Hasta otros más recientes:

- Estudio de semillas de melón (Hace una descripción tanto su origen, variedades, distribución y domesticación a lo largo de la historia). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 1996.
- Superficie ocupada por el cultivo del melón por municipios murcianos (año 1978)

La expansión del cultivo, aunque ha sido por todo el Levante y zonas del interior murcianas, donde realmente destaca su presencia es en la Comarca del Campo de Cartagena y pedanías colindantes del municipio de Murcia incluidas en el ámbito geográfico, en las que ya a comienzos de los años ochenta, era una de las hortalizas más importante cultivada al aire libre.

F.2) VÍNCULO NATURAL

CLIMA

La zona de producción se caracteriza por tener un clima Mediterráneo subárido, con características de Marítimo (humedad relativa más elevada), con una temperatura media anual de 17-18 °C, con un verano de temperaturas elevadas pero sin rasgos nítidos de continentalidad debido a su proximidad al mar y la ausencia de barreras orográficas en el litoral. Con altos niveles de evapotranspiración potencial media, que en los meses de Julio y Agosto llega a alcanzar valores de 170 mm. en las localidades de la comarca. Una reducida oscilación térmica anual cifrada en unos 15 °C. Esto unido a la escasísima pluviometría media, inferior a los 350 mm., caracterizan la ecología de la zona e inciden sobre las características del suelo.

El clima suave, influenciado por su proximidad al mar, exento de heladas en la época de cultivo, permite plantar los melones tempranos 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 carne más consistente, 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 bajo entre el día y la noche que favorece que los frutos escrituren mejor y alcancen mayor calidad organoléptica. La maduración del melón coincide con el periodo de escasas precipitaciones, y días soleados que favorecen la calidad de los frutos, al conseguir estos un mayor grado de dulzor. Además no existen días con temperaturas superiores a 35°C que puedan ser perjudiciales al melón, puesto que se producirían quemaduras y aceleraría la senescencia del fruto.

Las técnicas de cultivo específicas permiten obtener un producto de alta calidad y conservación a pesar de reducir las producciones.

F.3) INTERACCIÓN CAUSAL

La reputación de estos melones radica, en sus características específicas, debidas en gran medida a los factores climáticos, edafológicos y humanos.

Las características fisicoquímicas y organolépticas de mayor dulzor y firmeza de la pulpa, son debidas fundamentalmente al medio geográfico, por una plantación temprana y la ausencia de lluvias en el periodo de maduración, así como a las buenas prácticas de cultivo que tradicionalmente realizan los agricultores.

Estas prácticas se refieren a las técnicas de cultivo que permiten a las plantaciones estar al aire libre después de la floración para que la planta aproveche las condiciones climáticas de la zona durante la maduración del fruto. Importante también el manejo de la polinización natural y el control con que se realizan los riegos. Todo ello permite mantener un producto de alta calidad y conservación a pesar de reducir las producciones.

También se demuestra la repercusión local y regional, reflejo del arraigo cultural asociado a la reputación de este producto, con la celebración de las "Fiestas del Melón de Torre Pacheco", teniéndose constancia desde el año 1969.

- Acta de sesión del Ayuntamiento de Torre Pacheco (año 1969). En el segundo punto del documento trata del proyecto de organización de festejos de verano para ensalzar los productos del campo y así promocionar entre los visitantes los productos, especialmente el melón.
- En estas fiestas se vienen realizando distintas actividades como los bandos teniendo como tema principal el melón. Concursos y premios otorgados, destacando la elección de reina de las fiestas y concesión de los galardones melón de oro, plata y bronce a los mejores productos. La celebración del concurso de artículos, prensa, radio y TV así como premios en metálico a los productores ejemplares del melón.
- Gastronomía, "Pa Pan Rosquillas, comida y bebida del campo; la mina y los dos mares de Cartagena" donde se cuenta la historia de los productos de la tierra Cartagenera y en la que figura el melón de año. Postre casi diario en verano que aguantaba hasta Pascua "colgaos" en arrope. También figura en otras recetas como fruta escarchada y arrope calabazote.
- Más de 635 referencias en google.

F.4) DETALLES DEL PRODUCTO

El vínculo de estos melones con su zona geográfica se basa en la reputación obtenida en el mercado. Responde a la definición de IGP por la gran reputación de estos melones en el mercado, obteniendo precios superiores frente al total español (año 1984-86). Aunque ya se tienen referencias históricas a este respecto desde antiguo "Arancel de precios en la presente semana en Cartagena (desde el año 1770)".

En el año 1974 ya existían en Torre Pacheco cinco almacenes de comercialización que vendían los melones producidos en la zona, tanto en el mercado nacional como en otros países, siendo los principales mercados exteriores Inglaterra, Alemania y Estados Unidos, teniendo constancia escrita de la repercusión de estas exportaciones ya en el año 1972, destacando principalmente a Inglaterra y Brasil.

Asimismo la prensa alemana en el año 1.973 y en concreto el periodista Von Anton Dieterich, publicó que los melones de Torre Pacheco eran "los mejores que jamás había comido", " que no solamente estaban dulces y jugosos, sino que también resultaban sabrosos".

Esta reputación se refleja en numerosas cartas de clientes (distribuidores) respecto a mayor demanda y mayor precio de mercado del melón de Torre Pacheco-Murcia. En ellas se especifica que el melón de esta zona es especialmente demandado en los meses de junio y julio (a nivel nacional e internacional) debido su sabor dulce conllevando esta demanda junto con la reputación del producto una repercusión en el precio de mercado estimado en una media superior del 20%.

Por medio de los estudios que se presentan a continuación se confirman las características propias del melón de esta zona tales como el mayor grado de dulzor avalado por un mayor contenido en sacarosa y firmeza de la pulpa del melón de Torre Pacheco Murcia:

- Estudio realizado por el IMIDA, "Caracterización de las cualidades del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia-Cartagena" (año 2011) Realizado sobre un total de 120 muestras en 18 localidades. Cualidades medias que definen el melón de Murcia-Torrepacheco (año 2010-2011), en 119 muestras y 21 localidades.
- Universidad de Cartagena, "Valoración en postcosecha de las características y constituyentes saludables del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia respecto al de otra zona de producción" (2011). Estudio realizado para un total de 6 muestras, 3 localidades de Murcia y las otras procedentes de 3 localidades de la Mancha.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Las funciones de gestión de la IGP corresponderán al Consejo Regulador de la IGP Melón de Torre Pacheco-Murcia.

- Entidad: Consejo Regulador de la I.G.P. Melón de Torre Pacheco-Murcia
- Dirección: Avenida Luis Manzanares x/n, Edificio Vivero de Empresas
30700 Torre Pacheco
- Teléfono: 968 57 66 34
- Fax: 968 57 66 34
- Correo electrónico: igp.melon@torrepacheco.es

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones las funciones de control en una empresa certificadora externa. La certificación de los operadores se realizará de acuerdo con lo establecido en la norma sobre "Requisitos Generales para entidades que realizan la certificación de productos" (Norma ISO/IEC 17065:2012).

H) ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO

Los melones llevarán una etiqueta numerada, en las que deberá figurar el símbolo de la UE y el logotipo de la indicación geográfica protegida, número y la mención obligatoria de Indicación Geográfica Protegida ó I.G.P. "Melón de Torre Pacheco-Murcia". Esta etiqueta será expedida o asignada y en todo caso controlada por el organismo órgano de Control, y será colocada en la industria manipuladora y siempre de forma que no se permita su reutilización. Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser examinadas por el organismo órgano de Control.

Logotipo de la Indicación Geográfica Protegida (Modelo)



Tipografía: Gill Sans

Colores:

■ Pantone 349 C

■ Pantone 151 C

■ Pantone 7622 C

■ Negro

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes", en el caso que se constituya un Consejo Regulador para ejercer como Estructura de Control.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970. Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Ley 6/2003, de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia de 12 de noviembre de 2003, de los Consejos Reguladores.
- Ley 3/2004, de 27 mayo, de modificación de la Ley 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores.