

DOCUMENTO ÚNICO

“MELÓN DE TORRE PACHECO-MURCIA”

Nº CE:

IGP (X) DOP ()

1. DENOMINACIÓN

“Melón de Torre Pacheco-Murcia”

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 la denominación indicada en el punto 1

Se entiende por “Melón de Torre Pacheco-Murcia” los frutos de la variedad Saccharinus Naud en el tipo "Piel de Sapo". Procedentes de la planta Cucumis melo L.

Características del producto.-

- Características fisicoquímicas:

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

- Características organolépticas:

Dulces y de textura consistente.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

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

Producción agrícola.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Las industrias manipuladoras, colocarán en los frutos una etiqueta y/o contraetiqueta numerada, en las que deberá figurar 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", cuya función es actuar de certificado y permitir el seguimiento del producto en la comercialización.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA 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. Y las pedanías del término municipal de Murcia de: Avileses, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Valladolides, Sucina

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

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 1597 hasta la actualidad.

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 AntonDieterich, 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".

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.

Vínculo natural.-En general, el clima se enmarca como 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.

5.2. Carácter específico 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)”.

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%.

5.3. Relación 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 otras características del producto (en el caso de las IGP)

- La reputación de estos melones, se debe a sus características, debido en gran medida a los factores climáticos.

Las características fisicoquímicas y organolépticas de mayor dulzor y firmeza de la pulpa, son debidas fundamentalmente al medio geográfico, por una plantación temprana, a un salto térmico bajo entre el día y la noche 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.

Por medio de los estudios que se presentan a continuación se avalan las características propias del melón de esta zona:

- Estudio realizado por el IMIDA, “Caracterización de las cualidades del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia-Cartagena” (año 2011)
- 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)

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(aquí copiaremos el link al pliego tras su aprobación por la Consejería que previamente habremos colgado en la web de la Consejería de Agricultura)