

Se espera una buena cosecha en la DOP turolense Melocotón de Calanda

La producción amparada podría alcanzar la cifra récord de 5 millones de kilogramos

El año agrícola en la zona amparada por la Denominación de Origen Protegida Melocotón de Calanda (Teruel) va a tener un balance muy positivo, si se cumplen las previsiones del Consejo Regulador. Aunque todavía es pronto para lanzar las campanas al vuelo, las estimaciones apuntan a que este año se podría obtener una cosecha récord cercana a los 5 millones de kilogramos.

La DOP Melocotón de Calanda se formalizó en 1999 y ampara la producción de 44 municipios ubicados entre los ríos Martín y Matarraña, entre los que destacan por su producción Caspe, Chiprana, Fabara, Alcañiz, Maella, Albalate del Arzobispo, Calanda y Mazaleón. Esta comarca tiene un perímetro aproximado de 514 kilómetros y una superficie total de 465.400 hectáreas.

El cultivo del melocotón en estas tierras ocupa unas 3.000 hectáreas, de las que en torno a 1.300 están inscritas en los registros del Consejo Regulador.

Las variedades protegidas por el Reglamento que regula la Denominación son la Amarillo Tardío (variedad autóctona de la zona) y sus clones seleccionados Jesca, Evasia y Calante. Cabe destacar que el Melocotón de Calanda es un producto inseparable de la

zona donde se produce, porque en cuanto se desvincula de ella pierde la mayor parte de sus cualidades esenciales.

Como curiosidad, en la zona que ampara la DOP Melocotón de Calanda cada año se colocan aproximadamente 250 millones de bolsas, sujetas a los melocotoneros con los frutos dentro.

La técnica del embolsado, que se pone en funcionamiento en los meses de verano, es muy laboriosa y demanda mucha mano de obra, pero sirve para proteger el fruto contra cualquier tipo de plaga y da como resultado un melocotón sano y limpio.

Características

Lo que diferencia al Melocotón de Calanda del resto es su espectacular aspecto aterciopelado, la textura y rugosidad de su pulpa, y sus aromas verdes, florales y frutales que se desprenden al entrar en contacto con la saliva.

Para poder comercializarse con el sello de la DOP, los melocotones sólo podrán ser de las categorías extra y primera. Ade-

más, los frutos deben ser enteros y estar exentos de humedad, olor y sabor extraños, debiendo ser embolsados en el árbol.

Su color tendrá que estar entre el amarillo crema y el amarillo pajizo; su calibre será de 73 milímetros diámetro mínimo; su contenido mínimo en azúcares superará los 12 °Brix y su dureza oscilará entre 3,5 y 5 kilogramos por 0,5 cm² de resistencia a la presión.

Actualmente, en la Denominación de Origen Protegida hay 31

empresas inscritas y alrededor de 700 agricultores. El 70% de las explotaciones agrícolas pertenecientes a la Denominación son de tipo familiar, con menos de 2 hectáreas de cultivo de media.

La campaña de comercialización del Melocotón de Calanda va desde mediados de septiembre hasta finales de octubre. Sin embargo, desde el Consejo Regulador se está investigando, en colaboración con la Universidad de Zaragoza y con el Gobierno regional, para conseguir el adelanto de la

campaña y poder incrementar su cuota de mercado.

De la producción total de Melocotón de Calanda, aproximadamente un 98% se consume en fresco, envasado en bandejas de una sola capa. El resto va destinado a la industria. ■ Texto: A.Sanz. Fotos: Diego Juste.

