Mostrando al consumidor la autenticidad del Melocotón de Calanda

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Melocotón de Calanda **activa un año más su campaña de divulgación sobre la autenticidad de su producto, haciéndola coincidir con los pocos meses en los que su consumo es óptimo.**

Firmada por la agencia valenciana Montaña Studio, propone reducir el fraude descubriendo el auténtico fruto 'al desnudo', y educando al consumidor sobre sus extraordinarias cualidades, derivadas de un minucioso sistema de cultivo altamente regulado.

Según el Presidente de la D.O. Samuel Sancho, "los medios más eficaces para combatir la piratería son una imagen diferenciadora y su difusión mediante campañas de promoción relevantes, para que el consumidor pueda reconocer un producto de máxima calidad y lo busque en el mercado". A primera vista, **la clave es la etiqueta negra numerada con el logo de la D.O. que cada fruto lleva pegada en su fina piel.** Esto demuestra que ha pasado por los exigentes controles de calidad que impone el Consejo Regulador, y certifica que posee la homogeneidad, el color, la dureza y el nivel de azúcar adecuados. Con una gama cromática que va del amarillo crema al amarillo pajizo, sus características organolépticas recuerdan a ese melocotón de toda la vida, de una dulzura extraordinaria en torno a los 12 grados Brix, que es el nivel mínimo a partir

del cual los melocotones emiten su irresistible aroma. Variedad autóctona ‘amarillo tardío’, su comercialización arranca entre finales de agosto y principios del mes de septiembre, por lo que se debe desconfiar de su autenticidad si los encontramos antes.

La campaña incide en la diferencia con otros productos similares, muy significativa en cuanto a la calidad, derivada de las extraordinarias condiciones climáticas y geográficas del Bajo Aragón, así como de su cuidadoso sistema de cultivo, basado en dos técnicas. En primer lugar, se realiza un doble aclareo del árbol hasta eliminar el 70% del fruto, dejando una distancia mínima de 20 cm entre cada uno. Esto asegura un fruto más voluminoso y carnoso, con un calibre excepcional de 73 mm de diámetro mínimo.

Luego se procede al embolsado manual e individual de cada melocotón –¡cerca de 250 millones de unidades por cosecha! –, permaneciendo así hasta su recogida, dos meses después. Esta operación evita la contaminación por agentes externos y productos fitosanitarios, logrando que sean mucho más puros y sanos. “Una vez recolectado, solo un 15-20% de la producción consigue llevar el sello de la Denominación de Origen Melocotón de Calanda”, explica Samuel Sancho.

Para la **D.O.P**. es de suma importancia proteger un producto muy arraigado a un territorio que abarca las localidades de Calanda, Puigmoreno, Valmuel, Mazaleón, Albalate del Arzobispo en la provincia de Teruel, y Caspe, Maella, Chiprana, Fabara y Nonaspe en la de Zaragoza. “Es un pilar muy importante dentro de nuestra economía, ya que combate la despoblación al asegurar el futuro de los jóvenes agricultores. **Somos la ÚNICA Denominación de Origen de Melocotón de España, y esto debe hacernos sentir orgullosos, diferentes y únicos”**, reconoce Sancho.

Impactar durante la campaña, que este año se mira con optimismo

“Cuando en los años 80 comenzó el auge de nuestro melocotón surgieron las primeras copias, por lo que el sector agrícola local vio la necesidad de proteger un producto tan autóctono, cuyas propiedades están absolutamente condicionadas por su tierra. Se decidió entonces crear una asociación y, ya en 1999, se logró la protección de la U.E. como Denominación de Origen”, rememora Samuel Sancho, y reconoce que “la tarea más complicada es el control del fraude en el punto de venta, y por eso intentamos concienciar a nuestro consumidor a través de una publicidad simpática y directa, coincidiendo con nuestra época de campaña”.

Muy condicionada a factores climatológicos y ambientales, la cosecha de 2019 se encuentra a pleno rendimiento, con unas previsiones positivas que esperan superar los cerca de 2,5 millones de kilos del pasado año. El producto se comercializa principalmente en España, y solo un 20% se destina a la exportación, principalmente a destinos europeos como Francia, Italia, Alemania y Reino Unido. Un porcentaje muy pequeño llega hasta EEUU y Asia. **Las regiones españolas con mayor abastecimiento son la Comunidad de Madrid, Cataluña, País Vasco, Cantabria y la Comunidad Valenciana.**