



ORDEN DRS/782/2017, de 29 de mayo, por la que se modifica la Orden de 17 de marzo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida (DOP) “Melocotón de Calanda”.

Con fecha 14 de abril de 2009, se publicó la Orden de 17 de marzo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida (DOP) “Melocotón de Calanda”. Dicha orden incorporaba como anexo I el Pliego de Condiciones de la denominación de origen protegida “Melocotón de Calanda” y como anexo II el Reglamento de esta denominación.

El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida (DOP) “Melocotón de Calanda” solicitó, el 1 de febrero de 2010, la modificación del pliego de condiciones.

El 16 de diciembre de 2010, se publicó la Orden de 26 de noviembre de 2010, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se adopta una decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida “Melocotón de Calanda”.

Según lo previsto en el artículo 5.5 del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, con fecha 28 de febrero de 2011 se remitió a la Comisión Europea, a través del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la DOP “Melocotón de Calanda”. En el proceso de examen de la solicitud previsto en el artículo 6 del citado reglamento, la Comisión Europea formuló diversas observaciones sobre el contenido del pliego de condiciones, que, al ser introducidas en el mismo, provocaron diferencias respecto al pliego publicado como anexo de la Orden de 26 de noviembre de 2010.

Posteriormente, y con arreglo al artículo 50.2 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, que deroga el anterior Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, el “Diario Oficial de la Unión Europea” C179, de 25 de junio de 2013, publicó la solicitud de modificación de la denominación. La publicación incluía el llamado Documento Único, confeccionado a partir de la nueva versión del pliego de condiciones resultante del examen de la solicitud por la Comisión Europea, así como un enlace a dicha versión en la página web del Gobierno de Aragón (corrección de errores en el “Diario Oficial de la Unión Europea” C283, de 28 de septiembre de 2013).

Para dar publicidad al pliego de condiciones en el que la Comisión Europea ha basado su decisión, se publicó en el “Boletín Oficial de Aragón”, número 228, de 19 de noviembre de 2013, anuncio de la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, por la que se da publicidad al pliego de condiciones de la DOP “Melocotón de Calanda” en el que se ha basado la decisión de la Comisión Europea de publicar en el “Diario Oficial de la Unión Europea” de fecha 25 de junio de 2013, el documento único de la denominación de origen protegida “Melocotón de Calanda”. Esta publicación no significaba una nueva fase de impugnación en el territorio nacional, y, hasta que la Comisión Europea adoptase su decisión definitiva, continuaba siendo aplicable la versión del pliego de condiciones publicada como anexo I de la Orden de 17 de marzo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la DOP “Melocotón de Calanda”.

Finalmente, en el “Diario Oficial de la Unión Europea” L317, de 28 de noviembre de 2013, se ha publicado el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 1210/2013 de la Comisión, de 25 de noviembre de 2013, por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas (Melocotón de Calanda (DOP)). Este reglamento de ejecución es obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro. Así pues, desde su entrada en vigor resulta directamente aplicable el pliego de condiciones al que se refería la solicitud de modificación publicada el 25 de junio de 2013. No obstante, para una mayor seguridad jurídica, conviene modificar la Orden de 17 de marzo de 2009, de modo que la normativa específica de la denominación incluya la versión actualizada del pliego de condiciones.

Por otra parte, la modificación del pliego de condiciones tiene como efecto automático la modificación del reglamento de funcionamiento de la DOP, publicado como anexo II de la Orden de 17 de marzo de 2009, fundamentalmente en la regulación de la designación, denominación y presentación de los productos amparados. Asimismo, es conveniente adaptar los términos relacionados con los marchamos de garantía a la terminología habitual que utiliza la DOP, según el actual Consejo Regulador, que ha participado activamente en la elaboración de esta orden. De igual modo, se han actualizado los artículos relacionados con la normativa,



las funciones del Consejo y el sistema de control, derivado básicamente de la modificación de la Ley 6/2009, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, llevada a cabo por la Ley 2/2016, de 28 de enero, de Medidas Fiscales y Administrativas de la Comunidad Autónoma de Aragón. Por ello, y también para una mayor seguridad jurídica, conviene modificar la Orden de 17 de marzo de 2009, de modo que la normativa específica de la denominación incluya la versión actualizada del reglamento.

Esta orden se aprueba en uso de las competencias exclusivas que ostenta la Comunidad Autónoma, sobre agricultura y ganadería, la regulación del sector agroalimentario y de los servicios comunes denominaciones de origen y otras menciones de calidad, Corporaciones de Derecho Público representativas de intereses económicos y sociales, planificación de la actividad económica y fomento del desarrollo económico de la Comunidad Autónoma, conforme al artículo 71. 17.º, 18.º, 29.º y 32.º del Estatuto de Autonomía de Aragón, y según lo previsto en la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, y en el Reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y el procedimiento para su reconocimiento, aprobado por el Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón.

Este proyecto de orden se ha sometido a un periodo de información pública, mediante la publicación en el "Boletín Oficial de Aragón", de 6 de abril de 2017, no habiéndose recibido ninguna alegación en el plazo para la formulación de las mismas.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Modificación de la Orden de 17 de marzo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida "Melocotón de Calanda".*

La Orden de 17 de marzo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida "Melocotón de Calanda", se modifica de la siguiente manera:

Uno. El apartado 1 del artículo 1, queda redactado como sigue:

"1. Se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida "Melocotón de Calanda", integrada por los siguientes instrumentos:

- a) el pliego de condiciones en el que se ha basado la Comisión Europea para aprobar el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 1210/2013 de la Comisión, de 25 de noviembre de 2013, por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas (Melocotón de Calanda (DOP)), y que se inserta como anexo I;
- b) el reglamento de funcionamiento, que se inserta como anexo II.

Dos. El anexo I se sustituye por el anexo I de esta orden.

Tres. El anexo II se sustituye por el anexo II de esta orden.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente disposición entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial de Aragón".

Zaragoza, 29 de mayo de 2017.

**El Consejero de Desarrollo Rural
y Sostenibilidad,
JOAQUÍN OLONA BLASCO**

ANEXO I

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA
«MELOCOTON DE CALANDA»
(Modificación aprobada por el Reglamento de Ejecución (UE) nº 1210/2013 de la
Comisión, de 25 de noviembre de 2013)

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda».

B) DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Se entiende por «Melocotón de Calanda» los frutos frescos de la especie *Prunus persica* Sieb. y Zucc. procedentes de la variedad población autóctona conocida como "Amarillo tardío", y sus clones seleccionados Jesca, Evaisa y Calante, cultivados empleando la técnica tradicional del embolsado de los frutos en el árbol.

Variedades protegidas.- Los melocotones protegidos por la Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda» procederán exclusivamente de la variedad población autóctona de la zona, conocida popularmente como "Amarillo tardío", y sus clones seleccionados Jesca, Evaisa y Calante.

Características del producto.- Los melocotones amparados por la Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda» serán de las categorías extra y primera que se contempla en la Norma de Calidad para melocotones establecida mediante el Reglamento de Ejecución (UE) nº 543/2011 de la Comisión, de 7 de junio de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas, debiendo cumplir además con las siguientes:

ASPECTO GENERAL	Los frutos deben ser enteros, sanos y limpios, sin materias extrañas visibles y exentos de humedad, olor y sabor extraños, debiendo de estar embolsados en el árbol.
COLOR	Entre el amarillo crema y el amarillo pajizo, pudiendo presentar una chapa roja. Se puede admitir ligerísimos puntos o estrías antociánicas pero quedan descartadas las coloraciones verde o amarillo naranja que indica el exceso de madurez.
CALIBRE	De una circunferencia mínima de 73 mm de diámetro, que corresponde a la categoría AA, de la Norma de Calidad.
DUREZA	Se mide en Kg/0,5 cm ² de resistencia a la presión, siendo > 3 Kg/0,5 cm ² .
AZUCAR	Mínimo de 12 grados Brix.

C) ZONA GEOGRÁFICA

Situación de la zona: La zona de producción de los melocotones amparados por la Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda» es la comarca natural situada al este de la Comunidad Autónoma de Aragón entre las provincias de Teruel y Zaragoza.

Municipios que integran la zona geográfica:

Aguaviva	Caspe	Híjar	Nonaspe
Albalate del Arzobispo	Castelserás	Jatiel	Oliete
Alcañiz	Castelnou	La Fresneda	Parras de Castellote
Alcorisa	Castellote	La Ginebrosa	Samper de Calanda
Alloza	Chiprana	La Puebla de Híjar	Sástago
Andorra	Cretas	Lledó	Seno
Arens de Lledó	Escatrón	Maella	Torre de Compte
Ariño	Fabara	Más de las Matas	Urrea de Gaén
Berge	Fayón	Mazaleón	Valderrobres
Calaceite	Foz-Calanda	Mequinenza	Valdeltormo
Calanda	Fuentespalda	Molinos	Valjunquera

Superficie de cultivo:- La zona geográfica tiene un perímetro de 514 kilómetros y una superficie total de 465.400 hectáreas. El cultivo de melocotonero ocupa 3.400 hectáreas de las cuales 2.400 son de «Melocotón de Calanda», lo que representa el 70 por ciento de la superficie de esta especie frutal cultivada en la zona, indicando al mismo tiempo su importancia económica y su vínculo con el territorio.

Zona de acondicionamiento y envasado.-La zona de acondicionamiento y envasado de los melocotones amparados por la Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda», es la formada por los términos municipales que integran la zona de producción.

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

Todas las plantaciones frutícolas productoras de melocotones con destino a la Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda», así como las industrias de acondicionamiento y envasado, estarán ubicadas en la zona geográfica indicada en el apartado C de este pliego de condiciones y deberán figurar inscritas en el correspondiente registro.

Los productores y envasadores inscritos en los registros que suministran frutos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda», establecen un sistema de autocontrol para garantizar que los productos no tienen desviaciones con respecto al pliego de condiciones, y la capacidad del empresario para calificar sus propios productos. El sistema de autocontrol se refleja documentalmente en los cuadernos de explotación o de industria, indicando todo el proceso productivo o comercial.

Tras el proceso de certificación a las empresas comercializadoras, el Consejo Regulador procederá a la entrega de las contraetiquetas numeradas que se fijan en los envases, de forma que en la comercialización se puede realizar el seguimiento del producto. El proceso de certificación se realizará de acuerdo a lo establecido en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

E) OBTENCION DEL PRODUCTO

Procedencia:

Los frutos de la Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda» se obtienen en plantaciones inscritas en el Registro de explotaciones.

Aclareo:

Se realiza como máximo hasta el mes de julio incluido.

Embolsado de los frutos:

A continuación, tras el aclareo de los frutos, se procede al embolsado individual de éstos, debiendo permanecer en la bolsa hasta el momento de la recolección.

Recolección:

Se realiza cuando los frutos han alcanzado el punto óptimo de madurez.

Transporte:

El transporte desde el campo al centro de acondicionamiento y envasado se realiza en cajas para que, tras el pesado y análisis aleatorio de la dureza y contenido en azúcar de la fruta, las industrias puedan justificar el origen.

Recepción y conservación temporal:

Las industrias deben anotar en sus respectivos libros la cantidad de fruta recibida, el resultado de los análisis aleatorios de la dureza y contenido en azúcar de la fruta, el nombre del fruticultor y la parcela de procedencia, introduciéndola en cámaras hasta el momento del acondicionamiento y envasado. Los melocotones se clasifican de acuerdo con las características que se determinan en el apartado B del presente pliego de condiciones, respecto a la dureza y el contenido en azúcar. Las partidas que no alcanzan los contenidos de azúcares y dureza exigidos no se pueden destinar a la Denominación de Origen Protegida.

Acondicionamiento y envasado:

Los frutos, por haberse desarrollado en el interior de la bolsa, llegan del campo limpios. Antes del envasado se clasifican por tamaño mediante calibre desestimando para la Denominación de Origen Protegida los que no son de las categorías extra o primera. Se eliminan los frutos que no tienen el aspecto y color exigidos. Los clasificados aptos para la Denominación de Origen Protegida, dada la variedad de presentaciones, se podrán comercializar en envases de una o varias capas siempre que se asegure que el producto no sufra deterioro. Dichos envases o bandejas serán de un solo uso.

El acondicionamiento y envasado tendrá lugar de forma separada del resto de melocotones no amparados por la DOP, debiendo estar debidamente identificados, de tal modo que se permita en todo momento conocer su origen, y debe realizarse en la zona de producción a fin de evitar que cualquier transporte y almacenamiento adicional puedan alterar las características de aspecto general y color descritas en el apartado B) (Descripción del producto), y a la vez se garantice la trazabilidad y el origen del producto mediante un único sistema de control hasta la expedición del producto al consumidor final

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

F.1 Carácter específico de la zona geográfica:

Vínculo Histórico

Las variedades autorizadas para la producción de «Melocotón de Calanda» son autóctonas de la zona de producción, obtenidas por selección natural con la intervención de los fruticultores que con el paso de los tiempos han ido seleccionando los clones que mejor se adaptaban a las condiciones geográficas de la zona. En documentos medievales se comprueba que en Aragón el melocotón aparece bajo las formas de presec o prisco como aún se sigue denominando a esta fruta en la zona de Calanda. En 1895 el botánico J. Pardo Sastrón dejó un importante documento escrito

relativo a la abundancia del melocotonero en esta zona y al envío de orejones (melocotones troceados y deshidratados al sol) desde Calanda a la Exposición de París de 1867. En la edición de 1933 de la Enciclopedia Universal Ilustrada Espasa Calpe, en la voz Calanda hace referencia a la importancia del melocotonero en esta localidad turolense y a la industria dedicada a la elaboración de orejones. En estadísticas oficiales de 1953 se comprueba que en Calanda existía una industria conservera que transformaba en almíbar 4.000 cajas de melocotón de la zona.

Según testimonios históricos, el nombre de «Melocotón de Calanda» empezó a consolidarse en los años 40 y dado que el cultivo adquiría más importancia y resultaba difícil combatir la mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*), se empezó a utilizar el embolsado de los frutos para evitar los ataques a la fruta. En publicaciones frutícolas de los años 60 se empieza a hacer referencia al melocotón de Calanda y en los años 70 la Feria Agrícola Nacional de Lérida concede varios premios en años sucesivos a esta fruta identificada como tal. A principios de los años 80 se empieza a hablar de la necesidad de solicitar la denominación de origen para el «Melocotón de Calanda» y en las estadísticas de los principales mercados nacionales como Mercamadrid y Mercabarna empiezan a aparecer la referencia a esta fruta con su nombre geográfico como identificación.

Vínculo Natural

El área de cultivo del «Melocotón de Calanda» se encuentra en los valles fluviales de los ríos Martín, Guadalupe y Matarraña que partiendo de las estribaciones montañosas del Sistema Ibérico, drenan la zona conocida como Bajo Aragón, y desembocan en el río Ebro. Esta zona se encuentra por tanto en la parte suroriental de la Depresión del Ebro.

Las tierras son llanas o suavemente alomadas, con una altitud que va de los 122 metros de Caspe a los 325 de Alcañiz y a los 466 de Calanda. Dominan los relieves tabulares más o menos diseccionados por las redes fluviales. Los suelos son calizos con formaciones de horizontes de carbonatos y yesos, propio de las sedimentaciones en régimen lacustre y bajo clima cálido y seco del mioceno.

Las precipitaciones anuales medias oscilan entre los 327,9 mm de Caspe, los 361,1 mm de Albalate del Arzobispo y los 367,9 de Alcañiz. Los meses más lluviosos son mayo y octubre y por estaciones, en primavera cae aproximadamente el 27 % de las precipitaciones, en verano el 20 %, en otoño 34 % y en invierno el 19 %.

La temperatura media anual se sitúa en torno a los 14,3º C de Albalate del Arzobispo y Alcañiz y los 15º C de Caspe, que corresponde a los valores más altos del centro del valle del Ebro. La media de las máximas es de 19,9º C en Alcañiz, de 20,1 ºC de Albalate del Arzobispo y 20,6 ºC de Caspe, y la media de las mínimas 8,8, 8,5 y 9,3º C respectivamente. La temperatura media más alta corresponde al mes de julio con 24,2 ºC en Alcañiz, y 25,1 ºC en Caspe, mientras que la más baja es la de enero, oscilando entre los 5,6º C de Alcañiz y los 6,7º C de Albalate del Arzobispo. Estos datos indican una amplitud térmica anual alta, de más de 18º C, apuntando la continentalización que sufren los valores térmicos como consecuencia, fundamentalmente, de la posición en el centro de la Depresión del Ebro.

Desde marzo hasta octubre se observan temperaturas máximas que superan los 25º C, si bien se registran con mayor frecuencia entre los meses de mayo, en el que la mitad de los días se supera este umbral térmico, y octubre, mes que entre 5 y 10 días alcanzan estas temperaturas. Durante los meses de verano las temperaturas diurnas se sitúan por encima de los 25º C y la media de las máximas sobrepasa los 35º C (en julio es de 37,2º C en Albalate del Arzobispo y Alcañiz y 38,3º C en Caspe).

Otro fenómeno característico del clima de la zona es la "inversión térmica". El invierno con periodos de anticiclón, el aire frío se posa en las capas bajas formando prolongadas nieblas frías con temperaturas máximas por debajo de los 6º C, cuando en los lugares altos, libres de nieblas, las temperaturas máximas llegan a superar los 15º C.

F.2 Carácter específico del producto:

Condiciones de cultivo.

Los caracteres morfológicos y de identificación varietal según las normas de la International Union for the Protection of New of Plants (U.P.O.V.) son prácticamente muy similares en todos los clones, apreciando las diferencias más bien en el aspecto sanitario y en el de productividad, calibres y forma del fruto, motivo que dio lugar en el año 1980 a un proceso de selección clonal para mejorar estos aspectos. Otras características de estos clones son la época de maduración tardía que se produce de final de septiembre a primeros de noviembre, la coloración amarilla y la dureza de la carne.

Tomando los clones según la época de maduración aparecen los siguientes grupos:

San Miguel o tempranos	Clones que maduran entre el 20 de septiembre y el 5 de octubre
Del Pilar	Clones que maduran entre el 5 y el 15 de octubre. También se les denomina "del 8 de octubre"
Tardíos	Con fecha de maduración desde el 15 de octubre hasta final de campaña que en algunos puntos geográficos de la zona llega hasta primeros de noviembre.

Desde el punto de vista fisiológico, la variedad población "Amarillo tardío" está compuesta por clones que necesitan un gran número de horas de frío para desbloquear la latencia invernal, necesitando un mínimo de 1.000 horas anuales, al mismo tiempo que precisan un periodo estival largo para completar la maduración ya que tienen un ciclo muy largo.

Sus características morfológicas según la U.P.O.V. son las siguientes:

Arbol	Vigoroso y porte erecto, con ramificaciones fuertes del tipo Red Haven. Los botones florales, a diferencia del resto de variedades, no se forman en los ramos mixtos vigorosos sino en brotaciones débiles, tipo ramillete de mayo, que obliga a esta variedad a un tipo de poda de fructificación diferente.
Hoja	De tamaño grande, con nectarios en los peciolo de forma reniforme. La caída otoñal de las hojas es tardía, permaneciendo largo tiempo en el árbol con su color dorado característico.
Flor	La floración es semitardía, ligeramente posterior al Red Haven pero dentro del mes de marzo. La densidad de botones florales es alta y la duración de la floración oscila entre 12 y 18 días. Los pétalos son grandes y redondeados de color rosa pálido y el estigma del pistilo está a la misma altura que las anteras de los estambres.
Fruto	De tamaño grande a muy grande, por encima de los 73 mm de diámetro y 200 gramos de peso. Coloración entre amarillo crema y amarillo paja totalmente uniforme por el efecto de la protección de la bolsa de papel en la que se desarrolla, aunque puede presentar ligeras pigmentaciones antociánicas. Tiene pubescencia débil y la carne es muy firme totalmente amarilla sin pigmentaciones antociánicas ni aún junto al hueso al que está totalmente adherido. El hueso es ovoide y pequeño con relación al

fruto.

Las técnicas de cultivo más significativas son las siguientes:

a) Mantenimiento del suelo.-Durante el invierno se realizan un máximo de tres labores superficiales para incorporar los fertilizantes y en el periodo vegetativo se utilizan máquinas cortahierbas.

b) Fertilización.-La dosis anual de Nitrógeno no superan las 150 unidades de fertilizantes por hectárea y cuando el aporte se realiza de forma fraccionada, la última aplicación se efectúa como máximo 60 días antes de la recolección.

c) Poda.-Se emplean sistemas de formación tendentes a conseguir una óptima iluminación de las ramas fructíferas. Cuando no se aplican fitorreguladores de crecimiento se recomienda una poda en verde durante los meses de junio y julio, coincidiendo con el aclareo de los frutos.

d) Aclareo de los frutos y embolsado.-Debido a que la floración se produce en ramilletes débiles y los frutos se ubican de forma apiñada, se precisa el aclareo de estos frutos lo que permite la obtención de una uniformidad de gruesos calibres. La práctica del embolsado es una tradición desarrollada para combatir los ataques de la *Ceratitis capitata*, conocida como "Mosca del Mediterráneo", cuando no existían medios químicos para ello. Esta operación requiere una gran pericia y absorbe el 50% de la mano de obra del cultivo representando a su vez el 25 % de los costes totales de producción, que por este motivo, son elevados.

F.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)

El impacto de las condiciones climáticas sobre la calidad del fruto son bien conocidas "noción terroir" en cultivos leñosos. En efecto, la climatología habitual de ciertas zonas y las diferencias anuales contrastadas sobre un mismo lugar, ponen en evidencia el rol preponderante del clima sobre la calidad de una cosecha.

Sobre este criterio son esencialmente las temperaturas las que controlan el nivel de los principales criterios organolépticos del fruto. En principio señalar que, exceptuando, las situaciones extremas, las temperaturas tienen más incidencia en la producción del melocotonero que las precipitaciones (déficit hídrico), porque la mayoría de la superficie de melocotonero (95%) se cultiva en regadío.

Entre los principales factores climáticos que han propiciado el desarrollo y posterior cultivo de variedades autóctonas de melocotonero de maduración tardía en el Bajo Aragón, figuran las temperaturas invernales del área geográfica que permiten la acumulación de las horas frío (HF) necesarias para romper la latencia (desde la caída de la hoja hasta antes del inicio de la floración) de estas variedades muy exigentes

Desde el punto de vista fisiológico, la variedad poblacional "Amarillo Tardío" está compuesta por clones que necesitan un gran número de horas de frío para desbloquear la latencia invernal, necesitando un mínimo de 1000 horas anuales.

En el Bajo Aragón las horas de frío acumuladas durante los meses de noviembre, diciembre y enero satisfacen, con creces, las necesidades máximas establecidas para el cultivo: los valores mínimos en la zona superan las 950 horas frío.

Además, deben producirse temperaturas poco negativas durante el periodo de floración y cuajado de frutos, para el normal desarrollo de yemas florales y por tanto, el número de frutos, ya que el potencial calibre del fruto está directamente ligado a las temperaturas que siguen a la floración y más concretamente desde plena floración (F2) a F2+40 días. Está claramente demostrado (Warrington et al. 1999) que el crecimiento de las células es ocho veces superior según que las temperaturas máximas/mínimas pasen de 9/3°C a 25/15°C. Pero si hace frío, las células son menos numerosas y más pequeñas, lo que limita el calibre final del fruto.

Otro aspecto importante son las adecuadas temperaturas que se producen durante todo el ciclo, pero especialmente durante los meses de septiembre y octubre que permiten finalizar el desarrollo vegetativo y reproductivo de estas variedades.

En el Bajo Aragón desde marzo hasta octubre se observan temperaturas máximas que superan los 25°C, si bien se registran con mayor frecuencia entre los meses de mayo, en el que la mitad de los días se supera este umbral térmico, y octubre, mes que entre 5 y 10 días alcanzan estas temperaturas. Durante los meses de verano las temperaturas diurnas se sitúan por encima de los 25°C y la media de las máximas sobrepasa los 35°C (en julio es de 37.2°C en Albalate y Alcañiz y 38.3°C en Caspe).

Las temperaturas que se producen durante el año en el área geográfica estudiada, permiten que las variedades de melocotonero "Tardío amarillo de Calanda" de ciclo largo completen el desarrollo de su actividad vegetativa y reproductiva.

Por tanto, mientras que las temperaturas invernales hacen posible que se cubran las necesarias horas de frío para romper la dormancia, el clima suave prolongado durante su ciclo de actividad vegetativa (marzo a noviembre), hace posible que estas variedades produzcan frutos de gran calidad.

Los resultados de un ensayo de evaluación de clones seleccionados de la variedad población "Tardíos amarillos de Calanda" (Jesca, Calante y Evaisa) realizado en una finca experimental propiedad del Gobierno de Aragón en Alcañiz (uno de los municipios de la DO donde mayor número de melocotoneros se cultivan), muestran que en la zona de origen, durante cuatro años (2000, 2001, 2003 y 2004), se han producido frutos de más de 14º Brix, de gran calibre y firmes, que son las características más relevantes de estos melocotones.

El material vegetal autorizado para la producción en la DOP «Melocotón de Calanda» pertenece a la variedad población "Tardío amarillo".

Esta población es autóctona de la zona de producción, y ha sido obtenida a lo largo de los siglos, inicialmente por selección natural de árboles procedentes de siembra de huesos de frutos de los árboles con las mejores características agronómicas y que, a lo largo de los tiempos, los propios cultivadores difundieron por multiplicación vegetativa de aquellos que mejor se adaptaban a las condiciones edafoclimáticas de la zona, creando una auténtica 'Variedad población'.

En el año 1980 se inició un proceso de selección clonal y sanitaria de la variedad población "Tardío amarillo", realizada por los Servicios de Investigación Agraria y Extensión Agraria del Gobierno de Aragón, con el objetivo de mejorar la calidad y tipificar el producto comercializado como «Melocotón de Calanda». Así se prospectó en la zona de producción de «Melocotón de Calanda» los clones más representativos de la variedad población "Tardíos amarillos" y con mejores características agronómicas y de calidad del fruto (Espada et al., 1991). De esta selección inicial se registraron y protegieron en la Oficina Española de Variedades Vegetales (Ministerio de Agricultura), las variedades 'Jesca' (nº registro: 1989/2450), 'Calante' (nº registro: 1989/2447) y 'Evaisa' (nº registro: 1989/2449), que actualmente son la base de la producción de la DOP «Melocotón de Calanda».

Conclusión: La variedad población "Tardíos amarillos de Calanda" y sus clones seleccionados, son el resultado de su adaptación al medio donde se originaron.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

- Entidad: Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Melocotón de Calanda».
- Dirección: C/ Muro Santa María, s/n Edificio Molino Mayor, 1ª planta E - 44600 Alcañiz
- Teléfono: Tel. (34) 978 83 56 93

- Fax: (34) 978 83 43 58
- Correo electrónico: info@melocotondecalanda.com

Funciones:

- la emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros de la DOP.
- la certificación de los operadores de acuerdo con lo establecido en la norma sobre "Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios" (Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012).

H) ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO

Las industrias de acondicionamiento y envasado que hayan obtenido el certificado de conformidad utilizarán obligatoriamente en las etiquetas de los envases la mención Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda» junto a la contraetiqueta numerada, cuya función es actuar de certificado y permitir el seguimiento del producto en la comercialización.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón ("Boletín Oficial de Aragón" nº 142, de 13 de diciembre de 2006).
- Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y el procedimiento para su reconocimiento ("Boletín Oficial de Aragón" nº 18, de 28 de enero de 2009).
- Orden de 17 de marzo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida (DOP) «Melocotón de Calanda»

ANEXO II

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN
PROTEGIDA «MELOCOTON DE CALANDA»*Artículo 1. Normativa reguladora de la Denominación de Origen Protegida.*

1. La denominación de origen protegida «Melocotón de Calanda» (en adelante, DOP) se regirá por:

a) el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

b) la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón).

c) el pliego de condiciones de la DOP (en adelante, el pliego de condiciones).

d) el presente reglamento de funcionamiento (en adelante, el reglamento).

e) los estatutos de la DOP.

f) El sistema de calidad y todos los documentos requeridos para la aplicación de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 "Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.

2. Tendrá carácter supletorio la sección 3ª del capítulo II del Título Preliminar de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

Artículo 2. El Consejo Regulador. Naturaleza, composición finalidad y régimen jurídico.

1. El Consejo Regulador de la DOP es una corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

2. Forman parte del consejo Regulador los productores, titulares de las explotaciones, y los elaboradores, empresas de acondicionamiento y/o envasado, inscritos en los correspondientes registros.

3. La finalidad principal del Consejo Regulador es la gestión de la DOP, a través de sus órganos de gobierno, además de la finalidad propia de representación, defensa, garantía y promoción de la denominación de origen protegida. Asimismo cuenta con una estructura de control para la certificación del pliego de condiciones.

4. El régimen jurídico de funcionamiento del Consejo Regulador estará sujeto, con carácter general, al derecho privado, a excepción de las siguientes actuaciones en las que, por tratarse del ejercicio de potestades públicas, se someterá a las normas del derecho administrativo y a la tutela del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón:

a) Aprobación de los estatutos.

b) Gestión de los registros de la DOP.

c) Gestión de las cuotas de funcionamiento, previstas en el artículo 12 de este reglamento.

d) Expedición de certificados de producto u operador acogido a la DOP.

e) Expedición y control del uso de contraetiquetas, precintos y otros marchamos de garantía.

f) Control del uso de las etiquetas comerciales utilizadas en los melocotones protegidos, en aquellos aspectos que afecten a la DOP.

g) Establecimiento para cada campaña, dentro de los límites fijados por el pliego de condiciones, de aspectos de coyuntura anual que puedan influir en los procesos de producción.

5. En todo lo no previsto en el apartado anterior, el Consejo Regulador se sujetará al derecho privado; en particular, en la contratación y el régimen patrimonial y

de personal. En todo caso, mantendrá como principio básico el funcionamiento sin ánimo de lucro.

6. La constitución, estructura y funcionamiento del Consejo Regulador se regirán por principios democráticos, y de representatividad de los intereses económicos y sectoriales integrados en la DOP, con especial contemplación de los minoritarios.

7. El Consejo Regulador podrá participar, constituir o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones, sociedades civiles o mercantiles, corporaciones de derecho público, Consejos Reguladores u otras personas jurídicas, estableciendo, en su caso, los acuerdos de colaboración que estime oportunos.

Artículo 3. Ambito de competencia del Consejo Regulador.

El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado:

- a) En lo territorial: por la zona geográfica de la DOP.
- b) En razón de los productos: por los protegidos por la DOP en cualquiera de sus fases de producción, acondicionamiento y envasado, circulación y comercialización.
- c) En razón de las personas físicas y jurídicas: por las inscritas en los citados registros.

Artículo 4. Funciones del Consejo Regulador.

1. Corresponde al Consejo Regulador ejercer a través de sus órganos de gobierno, entre otras, las siguientes funciones:

- a) Velar por el prestigio y fomento de la DOP y denunciar, en su caso, cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes y ejercer las acciones judiciales o extrajudiciales para defender el nombre de la DOP frente a su utilización ilegítima.
- b) Gestionar los registros de operadores de la DOP.
- c) Velar por el cumplimiento del pliego de condiciones.
- d) Investigar y difundir el conocimiento y aplicación de los sistemas de producción y comercialización propios de la DOP e informar sobre estas materias a los operadores que lo soliciten y a la Administración.
- e) Proponer modificaciones del pliego de condiciones y del reglamento.
- f) Informar a los consumidores sobre las características de calidad de los productos de la DOP.
- g) Realizar actividades de promoción.
- h) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- i) Gestionar las cuotas obligatorias y las tarifas por prestación de servicios, establecidas en el reglamento de la denominación para su financiación.
- j) Expedir certificados de producto u operador acogido a la denominación, así como expedir y controlar el uso de las contraetiquetas, precintos y otros marchamos de garantía.
- k) Controlar el uso de las etiquetas comerciales utilizadas en los productos protegidos en aquellos aspectos que afecten a la DOP.
- l) Colaborar con las autoridades competentes, particularmente en el mantenimiento de los registros públicos oficiales, así como con los órganos encargados del control.
- m) Velar por el desarrollo sostenible de la zona geográfica.
- n) Elaborar, aprobar y gestionar sus presupuestos.
- ñ) Cualquier otra función que le atribuya la legislación y sus estatutos.

2. Corresponde a la estructura de control del Consejo Regulador el control del cumplimiento del pliego de condiciones, a cuyo fin estará acreditado ante la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) en el cumplimiento de la norma sobre "Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y

servicios". (Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012), de acuerdo con lo establecido en el artículo 39.2.d) de la Ley 9/2006 de 30 de noviembre de Calidad Alimentaria en Aragón.

Artículo 5. Organos de gobierno.

Los órganos de gobierno del Consejo Regulador serán el Pleno, el Presidente, el Vicepresidente y cualquier otro que se establezca en los estatutos.

Artículo 6. El Pleno.

1. El Pleno es el órgano colegiado de gobierno del Consejo Regulador y ostenta la representación de los titulares de explotaciones de producción y de empresas de acondicionamiento y envasado inscritas en los registros de la DOP

2. El pleno estará compuesto por:

- El Presidente del Consejo Regulador.
- El Vicepresidente del Consejo Regulador.
- Los vocales. Los titulares y suplentes de las vocalías serán elegidos por y entre las personas, físicas o jurídicas, inscritas en los registros de la DOP para un mandato de cuatro años. Cuando una persona jurídica sea elegida como vocal, designará la persona física que la represente en las sesiones del Pleno. Los estatutos determinarán el número de vocales.
- Dos delegados del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad designados por su Consejero, con voz pero sin voto.
- El Secretario del Consejo Regulador, con voz pero sin voto, excepto si se trata de un vocal.

3. Las funciones del Pleno son las que se enumeran a continuación:

- a) Cumplir y hacer cumplir el presente reglamento y el pliego de condiciones, proponiendo y acordando al efecto las disposiciones necesarias y mandando ejecutar los acuerdos que adopte.
- b) Velar por el prestigio y fomento de la DOP y denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- c) Aprobar los estatutos.
- d) Velar por el mantenimiento de la acreditación, en cumplimiento de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.
- e) Supervisar la gestión de los registros de la DOP
- f) Establecer las cuotas y tarifas de funcionamiento, previstas en el artículo 13 de este reglamento, así como las tarifas por prestación de servicios de la estructura de control.
- g) Controlar el uso de las etiquetas comerciales utilizadas en los productos protegidos, en aquellos aspectos que afecten a la DOP.
- h) Establecer para cada campaña, con base en criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de lo fijado por el pliego de condiciones, límites de producción o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos.
- i) Otras funciones detalladas en los estatutos y cualquier otra función que corresponda al Consejo Regulador según las disposiciones vigentes y que no correspondan a ningún otro órgano de gobierno.

Artículo 7. Régimen de funcionamiento del Pleno.

1. El Pleno se reunirá por convocatoria de su Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los vocales, o bien cuando resulte procedente de acuerdo con los estatutos. En todo caso, deberá celebrar sesión ordinaria como mínimo una vez cada seis meses.

2. Las sesiones del Pleno serán convocadas por el Presidente con una antelación de dos días naturales a su celebración, salvo casos de urgencia, en los que este periodo quedará reducido a veinticuatro horas. La convocatoria se realizará por

cualquier medio que permita tener constancia de su recepción por los convocados, y contendrá el orden del día de la reunión y la fecha, el lugar y la hora de la misma.

3. Cuando el Pleno se convoque a petición de sus miembros, en el orden del día se incluirán los asuntos consignados en la solicitud, y la reunión será convocada dentro de los tres días naturales siguientes a la recepción de la solicitud por el Presidente y se celebrará en el plazo máximo de 15 días hábiles.

4. En las reuniones no podrán debatirse ni adoptarse acuerdos sobre asuntos que no figuren en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

5. Para la válida constitución del Pleno se requiere la presencia del Presidente y del Secretario o, en su caso, de quienes les sustituyan, así como de los vocales representantes de al menos el 50% de los votos de cada uno de los dos sectores (agricultor y manipulador/comercializador) en primera convocatoria, y de al menos el 33% en segunda convocatoria. En cualquier caso, el Pleno quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

6. Los acuerdos del Pleno se adoptarán por mayoría de los votos presentes. El Presidente tendrá voto dirimente en caso de empate.

7. Si así lo estima necesario, el Pleno podrá completar sus normas de funcionamiento, respetando en todo caso lo establecido en el presente reglamento y en los estatutos.

Artículo 8. *El Presidente.*

1. El Presidente del Consejo Regulador será elegido por el Pleno con el voto favorable de la mayoría. Para ser elegido Presidente no se requerirá la condición de inscrito en los Registros de la DOP

2. El mandato del Presidente durará cuatro años. Además de por el transcurso de dicho plazo, su mandato finalizará por las siguientes causas: dimisión, incapacidad, fallecimiento o cese decidido por mayoría absoluta del Pleno. La sesión para decidir el cese será convocada, a instancia de al menos un tercio de los miembros del Pleno, por el Vicepresidente en los plazos previstos en el artículo 7.3. Si transcurridos dichos plazos, el Vicepresidente no convocase el Pleno, los vocales que hayan solicitado el cese, podrán convocar un Pleno extraordinario dentro de los tres días naturales siguientes.

3. En caso de finalización del mandato del Presidente por causa distinta al transcurso del plazo de cuatro años, el Vicepresidente convocará, en el plazo de 15 días, un Pleno para que se elija un nuevo Presidente por lo que reste de mandato del anterior.

4. Las funciones del Presidente se establecerán en los estatutos.

Artículo 9. *El Vicepresidente.*

1. El Vicepresidente será nombrado en el mismo Pleno que el Presidente con los mismos requisitos y por el mismo tiempo que éste.

2. Además de por el transcurso de dicho plazo, su mandato finalizará por las siguientes causas: dimisión, incapacidad, fallecimiento o cese decidido por mayoría absoluta del Pleno. En tales casos, el Pleno designará nuevo Vicepresidente en el plazo de un mes, cuyo mandato será sólo por el tiempo que le restara al Vicepresidente anterior.

3. El Vicepresidente sustituirá al Presidente en ausencia del mismo y en los casos en que así lo prevean los estatutos.

4. El Vicepresidente asumirá las funciones que le delegue el Presidente así como las que específicamente acuerde el Pleno.

Artículo 10. Sistema de control.

1. El cumplimiento del pliego de condiciones corresponde al propio operador, inscrito voluntariamente en los registros de la DOP, a cuyo fin implantará un sistema de autocontrol.

2. Corresponde a la estructura de control del Consejo Regulador:

a) la certificación de los operadores de acuerdo con lo establecido en la norma sobre "Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios". (Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012).

b) El desarrollo del sistema de calidad y de cuantos Comités o estructuras complementarias sean requeridas para el cumplimiento de la citada norma.

3. El órgano encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de control, será el Comité de partes, tal y como se define en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Artículo 11. Infraestructura administrativa.

1. El Consejo Regulador contará con el personal administrativo necesario para el cumplimiento de sus fines que se determine en los estatutos.

2. El personal administrativo desempeñará sus funciones al servicio de los órganos de gobierno. Asimismo, podrá auxiliar a la estructura de control de forma imparcial, objetiva y con sigilo profesional.

Artículo 12. Financiación del Consejo Regulador.

1. Para el cumplimiento de su finalidad, el Consejo Regulador contará con los siguientes recursos:

a) Las cuotas que han de abonar sus inscritos por los conceptos e importes o porcentajes determinados en este reglamento, y que se especifican en los estatutos.

b) Las tarifas establecidas por la prestación de los servicios de la estructura de control, que deberán ser abonadas por los operadores que reciban directamente dichos servicios.

c) Las tarifas establecidas por la prestación de otros servicios.

d) Las subvenciones que puedan establecerse anualmente en los presupuestos generales de las Administraciones públicas.

e) Las rentas y productos de su patrimonio.

f) Las donaciones, legados y demás ayudas que pueda percibir.

g) Cualquier otro recurso que le corresponda percibir.

2. Las bases para calcular las cuotas que deben abonar los operadores inscritos se determinarán en los estatutos en atención a:

a) Para los titulares de explotaciones inscritas: la extensión productiva de las plantaciones, entendiéndose por productiva la plantación de más de dos años.

b) Para los titulares de las empresas inscritas: las hectáreas productivas de sus socios o suministradores.

c) El valor documental de las etiquetas numeradas entregadas a cada operador inscrito.

d) El coste de expedición de certificados y otros documentos, a solicitud del operador.

3. Los costes de la estructura de control deberán ser financiados íntegramente por los operadores inscritos mediante el pago de las tarifas correspondientes establecidas y publicadas en los correspondientes documentos del sistema de calidad.

4. Anualmente el Pleno determinará el importe de las tarifas de la estructura de control, teniendo en cuenta el número de auditorías a realizar y la importancia de las explotaciones e instalaciones. Dichas tarifas estarán a disposición de los interesados.

5. En caso de impago, las cuotas podrán ser exigidas en vía de apremio.

Artículo 13. Registros de la DOP

1. El Consejo Regulador llevará, al menos, los siguientes registros:
 - a) Registro de explotaciones agrícolas.
 - b) Registro de empresas de acondicionamiento y envasado.
 - c) Registro de envases y etiquetas comerciales.
2. Las condiciones y funcionamiento de los registros y la forma de solicitud de inscripción en ellos se fijarán en los estatutos. En todo caso, los Registros a los que se refieren las letras a) y b) del apartado anterior incluirán información sobre la situación, actualizada, relativa a la certificación de cada operador.

Artículo 14. Inscripción en los Registros.

1. Forman parte del Consejo Regulador las personas físicas o jurídicas que figuren inscritos en los registros correspondientes de la DOP
2. No podrá negarse la inscripción en los registros a ninguna persona física o jurídica que lo solicite y cumpla los requisitos generales establecidos en la normativa reguladora de la DOP, sin perjuicio de lo establecido en los siguientes apartados.
3. Los operadores inscritos causarán baja en el correspondiente registro por alguna de las siguientes causas:
 - a) suspensión definitiva del derecho al uso de la denominación según lo previsto en el artículo 60.2 de la Ley 9/2006;
 - b) sanción administrativa según lo previsto en el artículo 61.3 de la Ley 9/2006.
4. En los dos supuestos a los que se refiere el apartado anterior, se aplicarán los plazos de prescripción previstos en la Ley 9/2006.
5. El operador alimentario que cause baja en un registro deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consejo y devolver todas las etiquetas numeradas y documentos de la DOP que no se hayan utilizado.

Artículo 15. Derechos de los inscritos.

1. Solo las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros de la DOP podrán producir, manipular y envasar, según proceda, los productos amparados bajo la DOP
2. Sólo puede utilizarse la DOP, y los logotipos referidos a ella, en los productos procedentes de empresas inscritas en los Registros de la DOP y hayan obtenido la certificación por parte de la Estructura de Control del Consejo Regulador, que hayan sido elaborados conforme a las exigencias del Pliego de condiciones de la DOP
3. Los operadores inscritos no podrán hacer uso de la DOP en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado en los siguientes supuestos:
 - a) que hayan solicitado, voluntariamente y por un plazo determinado, la suspensión de la certificación;
 - b) que la estructura de control les haya retirado temporalmente la certificación, de acuerdo con el artículo 60 de la Ley 9/2006;
 - c) que se les haya impuesto la sanción administrativa de suspensión temporal del uso de la denominación según lo previsto en el artículo 61.2 de la Ley 9/2006.
4. Los inscritos tienen derecho a participar en los procesos electorales del Consejo Regulador como electores de sus representantes en el Pleno, así como a ser candidatos a vocal de este órgano, de acuerdo con el régimen electoral previsto en los estatutos.
5. Los titulares de explotaciones inscritas en el correspondiente registro podrán producir melocotón con derecho a la DOP y melocotón sin derecho a ella, siempre que puedan diferenciarse a efectos de certificación.
6. Siempre que se establezca la necesaria separación entre ellos, en las instalaciones inscritas en el Registro de empresas de acondicionamiento y envasado se podrá almacenar, manipular y envasar productos con derecho a la DOP junto con

productos no amparados por otra figura de calidad diferenciada. Asimismo, en las instalaciones inscritas en dicho registro se podrá almacenar, manipular y envasar productos con derecho a la DOP junto con productos amparados por otras figuras de calidad diferenciada, siempre que se cumplan los requisitos de cada una de dichas figuras.

7. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder como miembros del Consejo Regulador, o para beneficiarse de los servicios que éste preste, los inscritos deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones económicas, y mantener actualizadas las inscripciones.

Artículo 16. Obligaciones generales de los inscritos.

1. Con la inscripción en los registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones, de este reglamento y de los estatutos, además de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador, así como a satisfacer las cuotas y tarifas que les correspondan.

2. Las personas físicas o jurídicas que tengan explotaciones inscritas en el correspondiente registro deberán entregar el melocotón con derecho a la DOP en alguna de las instalaciones inscritas en el Registro de empresas de acondicionamiento y envasado.

Artículo 17. Designación, denominación y presentación de los productos protegidos.

1. Los productos clasificados aptos para la DOP, dada la variedad de presentaciones, se podrán comercializar en envases de una o varias capas siempre que se asegure que el producto no sufra deterioro. Dichos envases o bandejas serán de un solo uso.

2. Las industrias de acondicionamiento y envasado que hayan obtenido el certificado de conformidad utilizarán obligatoriamente en las etiquetas de los envases la mención Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda» junto a la contraetiqueta numerada, cuya función es actuar de certificado y permitir el seguimiento del producto en la comercialización.

3. Cada unidad de producto llevará incorporada una etiqueta individual adhesiva (stick) con el logo de la Denominación de Origen Protegida «Melocotón de Calanda».

4. El Pleno del Consejo Regulador podrá establecer otros precintos y/o marchamos de garantía.

5. El contenido de la etiqueta numerada podrá integrarse en el etiquetado comercial de aquellas empresas que lo soliciten.

6. Las firmas inscritas en el Registro de empresas de acondicionamiento y envasado de la DOP, podrán utilizar, además del nombre o razón social, los nombres comerciales de los que sean titulares, siempre que los comuniquen al Consejo Regulador y manifiesten expresamente que se responsabilizan de su uso en productos protegidos por la DOP.