



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. UVA DE MESA EMBOLSADA VINALOPÓ

Nombre del producto

Denominación de Origen Protegida “Uva de mesa embolsada Vinalopó”.

Descripción del producto

Uva de Mesa. Clase 1.6; Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

Las variedades aptas para ser protegidas por la Denominación de Origen Protegida serán exclusivamente las siguientes:

1.- En variedad blanca:

Aledo: Los racimos son grandes y sueltos. El grano es elipsoidal, de color amarillo cera. Piel gruesa y crujiente. La maduración tardía, de noviembre a diciembre.

Italia o Ideal: Los racimos son de tamaño medio, con bayas grandes de color amarillo dorado y forma elíptica, pulpa crujiente y ligero sabor a moscatel. La recolección se realiza de septiembre a octubre.

Rosetti: Los racimos son grandes, con forma cilíndrico-cónica o piramidal. Las bayas tienen un color que va del amarillo cera a amarillo dorado. El grano es de tamaño grande, con sabor neutro pero muy dulce y pulpa crujiente. Su piel es fina, de consistencia pruinosa. La recolección tiene lugar de primeros de septiembre a últimos de octubre.

Victoria: Los racimos son grandes, con forma piramidal que va reduciéndose en su parte baja. El grano es de color amarillo cera, grande y de forma elíptica. La pulpa es crujiente, de sabor neutro dulce. Es una variedad resistente que puede cultivarse en parral y en espaldera alta. Se puede recolectar a finales de julio y, en cultivo forzado, incluso en junio.

Dominga: Se podría recolectar a partir de octubre, llegando a finales de noviembre. Sus granos son de color amarillo caña muy uniformes, de gran calidad y muy apetecibles al consumidor.



**DIRECCIÓN GENERAL DE EMPRESAS
AGROALIMENTARIAS Y PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALENCIA

Doña María: Sus racimos son grandes, tronco cónicos y muy sueltos. Sus bayas son de color amarillo pálido, muy grandes, de forma esférico oval. Sabor muy dulce. La maduración tiene lugar a principios de septiembre hasta finales de octubre. Se cultiva en parral alto y en espaldera alta a doble cordón.

2.- En variedad negra:

Red-Globe.: Sus racimos son muy grandes, cilíndrico cónicos, alado, con alas de longitud media a larga y semisuelto. Sus bayas pueden ser rojas, rojo vino, rosa o rojo violáceo, de forma esférica, de tamaño muy grande, con sabor neutro, pulpa crujiente, de piel gruesa, resistente y fácil de desprender. Se cultiva en parral alto y en espaldera altas a doble cordón.

Estas variedades se caracterizan por tener un grado de dulzor elevado, que será como mínimo de 12,5°Brix.

Los frutos, que pertenecerán a las categorías Extra y Primera, deberán reunir las siguientes características:

- Sanos
- Limpios
- Exentos de cualquier materia extraña
- Exentos de señales de ataques de insectos o enfermedades
- Exentos de signos visibles de moho
- Desprovistos de humedad exterior anormal
- Sin olor ni sabor extraños

Los granos de uva deberán estar:

- Bien formados
- Normalmente desarrollados
- Unidos al raspón

La uva de mesa embolsada del Vinalopó se caracteriza por mantener la práctica totalidad de su pruina, así como una coloración más acentuada y la piel exenta de defectos.

Zona Geográfica

La zona de producción de la uva amparada por la Denominación de Origen Protegida, Uva de Mesa Embolsada "Vinalopó", comprenderá las parcelas inscritas en el Registro de parcelas del Consejo Regulador situadas en los términos municipales de la provincia de Alicante de: Agust, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda y La Romana.

**DIRECCIÓN GENERAL DE EMPRESAS
AGROALIMENTARIAS Y PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALENCIA

Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos que prueban que la uva es originaria de la zona delimitada son los procedimientos de control y certificación, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos:
Las uvas procederán exclusivamente de parcelas inscritas en el Registro de parcelas.
Las uvas se envasarán y etiquetarán exclusivamente en almacenes inscritos en el correspondiente registro (Registro de almacenes o instalaciones de envasado)
La producción de uva embolsada del Vinalopó y su envasado se realizará conforme a lo dispuesto en el presente pliego de condiciones.

Obtención del producto

1.- Marco de plantación

Las uvas de mesa embolsadas amparadas por esta Denominación de Origen se cultivarán siempre en forma apoyada, parral o espaldera.
El número de plantas por Hectárea será como máximo de 3000 pies/Ha para la conducción en espaldera y 1200 pies/ha para la conducción en parral.

2.- Embolsado y recolección

Las uvas de mesa se embolsarán poco antes del envero. Los racimos permanecerán protegidos individualmente mediante una bolsa de papel de celulosa virgen satinada por su cara exterior desde el momento del embolsado hasta su recolección. La bolsa, abierta por sus dos extremos, se sujetará al racimo por su extremo superior. En la iniciación de la recolección, las uvas amparadas por la Denominación de Origen Protegida habrán permanecido protegidas por la bolsa un tiempo mínimo de sesenta días.

La bolsa protege al racimo de ataques de insectos, aves y pequeños accidentes meteorológicos, mejorando la coloración de los granos de uva y retrasando su maduración.

Las uvas se recolectan en el campo con el máximo esmero y siempre con su bolsa protectora, permaneciendo en el interior de la misma hasta el momento de su envasado. La recolección se efectúa a mano, recogiendo los racimos directamente de las cepas con el máximo esmero y siempre con su bolsa protectora, permaneciendo en el interior de la misma hasta el momento de su envasado.

Vínculo

Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

En la zona del Vinalopó Medio confluyen los tres tipos de clima que dentro del tipo

**DIRECCIÓN GENERAL DE EMPRESAS
AGROALIMENTARIAS Y PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALENCIA

Mediterráneo se dan en la provincia de Alicante (marítimo, templado y subtropical). Este clima hace que en la zona pocas veces se den temperaturas inferiores a 0°C, existiendo el mayor riesgo de helada en las zonas bajas y orientadas al Norte y Noroeste. Existen fuertes contrastes en las precipitaciones: sequías y grandes riadas, también una elevada irregularidad interanual de las precipitaciones, así como su escasez. Los suelos son de naturaleza caliza. Su origen litológico son graveras de terraza procedente de sedimentos continentales, sedimentos marinos, molasas y calizas y margas con areniscas y calizas. Todos los suelos del Valle tienen elevado contenido en carbonato cálcico y poca materia orgánica. La topografía en la comarca la conforman los valles del Vinalopó y adyacentes, que constituyen un ancho pasillo NE-SE, que corta las alineaciones prebélicas y a través del cual discurre el río Vinalopó

Factores humanos

El embolsado de la uva de mesa es una técnica especial que se realiza “exclusivamente” en el Medio-Vinalopó, en los términos municipales antes mencionados. Esta práctica se inició en el municipio de Novelda hacia 1920, con objeto de proteger sus racimos del ataque de la polilla del racimo, por medio de “bolsos” de papel. Consiste en colocar cada racimo dentro de una bolsa de papel protectora, permaneciendo en el interior de la misma hasta el momento de su envasado.

Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

La DOP uva embolsada del Vinalopó se caracteriza por mantener la práctica totalidad de su pruina. Por su parte, las bayas se diferencian por tener una coloración más acentuada y presentan una piel exenta de defectos.

Nexo entre los factores naturales y las características del producto

La uva de mesa embolsada del Vinalopó tiene unas características diferenciales consecuencia de la conjugación de factores naturales y factores humanos:

En la zona protegida se da el clima mediterráneo, cuyas temperaturas suaves a lo largo del año imprimen a las bayas una coloración más acentuada.

La topografía de la comarca del Vinalopó, caracterizada por unos valles interconectados formando un pasillo, favorece la ausencia de heladas y contribuye por tanto a potenciar el color del fruto.

Por su parte, la técnica del embolsado protege a la uva, por lo que las bayas mantienen casi la totalidad de la pruina, así como una piel libre de defectos.

El embolsado es una técnica especial en la que, con el tiempo, se ha ido descubriendo la importancia de la elección del papel a emplear: el papel que se utiliza, de celulosa de fibra



**DIRECCIÓN GENERAL DE EMPRESAS
AGROALIMENTARIAS Y PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALENCIA

larga con melanina contra la humedad, satinado y de color caña, es también co-responsable de la mayor coloración en las uvas.

También este papel posee más duración y repele más el agua de lluvia, por lo que preserva a las bayas de desarrollar defectos en la piel, aunque puede llegar a quemar algunos granos de los hombros de los racimos si cuando se coloca la bolsa hay una temperatura elevada. El conocimiento de la climatología de la zona es fundamental para realizar una correcta práctica del embolsado.

Estructura de Control

Autoridad competente
Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Rural
C/Amadeo de Saboya, nº2
46010 Valencia
Tel: 963424689
Fax: 963424699
e-mail: area_calidad@gva.es

Etiquetado

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas de la uva de mesa embolsada del Vinalopó figurará obligatoriamente las menciones “Denominación de origen protegida” y “Uva de mesa embolsada del Vinalopó”

Asimismo irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora inscrita de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas, además del símbolo oficial europeo para las denominaciones de origen protegidas, figurará la mención “Denominación de Origen protegida uva de mesa embolsada del Vinalopó” y su logotipo específico, que se reproduce a continuación.



Requisitos nacionales

- Reglamento CE N° 510/2006 DEL CONSEJO de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento CE N° 1898/06 de la Comisión de 14 de diciembre, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento 510/06 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios
- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña y del vino y de los alcoholes
- RD 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.