

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “NÍSPEROS CALLOSA D’EN SARRIÁ”

### 1) NOMBRE DEL PRODUCTO:

“Nísperos Callosa d’En Sarriá”

### 2) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Los nísperos amparados pertenecen a las variedades ALGAR o ALGERIE ~~Y~~ NADAL y XIRLERO como variedades principales; y GOLDEN Y MAGDALL como variedades polinizadoras, procedentes de << Eriobotryae Japonica Lindl >>, destinados al consumo humano en fresco.

Las características peculiares de las variedades autorizadas son:

Color: Varía del amarillento al anaranjado.

Sabor: Dulce o ligeramente ácido.

Pulpa: Amarillenta o blanquecina, brillante y compacta.

Piel: Fuerte y correosa.

Forma: Ovoidal y pronunciada a veces en la parte que se une a la rama.

Los nísperos de las variedades autorizadas presentarán las siguientes características de calidad:

Enteros.

Sanos.

Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.

Exentos de humedad exterior anormal.

Exentos de olores y/o sabores extraños.

Provistos de pedúnculo

Los frutos se recolectarán en su estado de madurez óptima tanto externa como interna. . Todo esto debe permitir soportar la manipulación, el transporte y responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales establecidas para los mismos.

Los nísperos protegidos serán de las categorías “extra” y “I” cuyo calibre mínimo será de 32 mm, de diámetro.

Los frutos envasados no deben presentar daños en la pulpa, pudiendo admitirse ligeros defectos estéticos en la epidermis que no afecten al estado general de producto, a su calidad, a su conservación y a su presentación. Tendrán un mínimo de 7,5°Brix.

### **3) ZONA GEOGRÁFICA:**

La zona de producción se halla situada en la parte nordeste de la provincia de Alicante.

La comarca se sitúa alrededor del núcleo de Callosa d'En Sarriá, comprendiendo una serie de localidades pertenecientes a la comarca de la Marina Baixa, abarcando la zona productora todo el Valle del Guadalest, extendiéndose por a costa desde Altea a Villajoyosa.

Los límites geográficos de esta zona son: el mar Mediterráneo al este, la sierra de Bernia por el noreste y los ríos Sella y Amadorio por la parte oeste.

Constituyen esta zona los terrenos ubicados en los términos municipales de Aigues, Alfaz del Pí, Altea, Beniarda, Benidorm, Benifato, Benimantell, Bolulla, Callosa d'En Sarriá, Confrides, Finestrat, Guadalest, La Nucia, Orcheta, Polop, Relleu, Sella, Tarbena, Villajoyosa de la provincia de Alicante.

### **4) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:**

Los elementos fundamentales que avalan el origen del producto y permiten la certificación de las calidades estipuladas se garantizan con el seguimiento y control de los siguientes aspectos:

- Los nísperos procederán de las parcelas inscritas situadas en la zona de producción.
- Las prácticas de cultivo serán las descritas en el presente pliego de condiciones.
- Sólo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta,

los nísperos que superen todos los controles previstos a lo largo del proceso.

## **5) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:**

### Marcos de plantación

La plantación se realiza sobre pie franco o membrillero (*Cydonia vulgaris*), que se emplea para lograr una entrada en producción más rápida. La época más adecuada suele ser la primavera.

### Sistemas de conducción y poda

La poda está encaminada a conseguir árboles bien formados, prácticos, manejables y con luminosidad suficiente así como para rejuvenecer al árbol, eliminando ramas viejas y estimulando el crecimiento de las jóvenes.

### Recolección y transporte

La recolección se hará normalmente entre abril y mediados de junio (siempre y cuando las condiciones climatológicas sean favorables), cuando la fruta alcance el grado adecuado de madurez esencialmente según coloración. Para la recolección se cortará el fruto de tal manera que permanezca provisto de pedúnculo.

### Confección y envasado

La confección se puede hacer directamente en el campo o en un lugar ventilado, seco y protegido del sol, para evitar los defectos de la piel.

Se realiza en primer lugar una preselección, que tiene como objetivo eliminar frutos con defectos de forma, color o con daños en la piel, roturas, etc.

El acondicionamiento de los frutos se hará en los envases de uso comercial requeridos por el mercado. La parte visible del contenido será representativa del conjunto, que deberá corresponder a una misma calidad y calibre.

## **6) VÍNCULO CON EL MEDIO:**

### **a) Área geográfica**

### Factores naturales:

La zona protegida se sitúa en una zona con una orografía bastante ondulada. Está cruzada por las estibaciones del Sistema Bético, Sierras de Aitana, Bernia y Almedia con picos y alturas desde los 600 a 1100m. La comarca se asienta sobre distintas formaciones geológicas, siendo el Triásico y el Cuaternario los más representativos.

El subsuelo pertenece al triásico y está constituido fundamentalmente por calizas, margas y yesos. En general, las tierras son arcillosas con bastante carbonato cálcico y pobres en materia orgánica y fósforo.

El clima de la zona es mediterráneo seco, diferenciándose en relación al mismo la zona de la costa y la de las sierras con climas mediterráneo marítimo y subtropical respectivamente. La temperatura media anual oscila entre los 15 y 19°C; el rasgo más característico de esta comarca es la ausencia casi absoluta de temperaturas inferiores a cero grados, estando la media mínima anual comprendida entre los 9 a 15°C.

Las precipitaciones son escasas y la media anual se sitúa entre los 800-900mm

### Factores humanos:

El níspero fue introducido en España por marineros mercantes, ~~hace más de 2000 años~~. Se extendió por todo el levante y sudeste de la península ibérica, encontrando el mejor hábitat para su propagación y desarrollo en la zona de Callosa d'En Sarriá y en las zonas que abarcan las cuencas de los ríos Algar y Guadalest. Desde hace 30 años se ha convertido en un monocultivo en la comarca, especialmente en la población de Callosa d'En Sarriá. Esta comarca es prácticamente la única zona en toda España donde se cultiva el níspero.

Fruto de los años de cultivo y especialización, los agricultores de la zona han desarrollado técnicas específicas de aclareo para optimizar el tamaño del fruto.

El aclareo también tiene como finalidad mejorar el rendimiento y la calidad del fruto. La técnica de aclareo que se lleva a cabo en la zona combina el ciclo de crecimiento del fruto y la climatología de la misma. De este modo, hay una primera fase en la que se eliminan hijuelos y panículas secundarias.

Esta fase se lleva a cabo a finales de verano, cuando las temperaturas son todavía cálidas y estos hijuelos y panículas secundarias apenas han empezado a desarrollarse.

La siguiente fase tiene lugar cuando el árbol está en plena floración, coincidiendo con el inicio de la estación otoñal, en la que la temperatura media es suave pero hay una amplitud térmica notable en la zona ~~protegiad~~ protegida y por ello es el momento óptimo de retirar parte de la panícula.

La última fase del aclareo se realiza en los meses en los que las temperaturas son más bajas, cuando ya está el fruto formado pero todavía lejos de iniciar su proceso de maduración. En esta fase se dejan unos pocos frutos por panícula.

#### **b) Calidad y características del producto debidas fundamentalmente al medio:**

Los nísperos cultivados en la zona de Callosa d'En Sarriá se caracterizan por tener un color más anaranjado y porque su grado de dulzor es mayor que los nísperos cultivados en otras zonas.

#### **c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto:**

La zona protegida está conformada por una orografía muy característica. Se trata de varias sierras que forman un perímetro que rodea a todas las poblaciones y que le confiere un microclima diferenciado. Este microclima se caracteriza por temperaturas templadas durante todo el año y lluvias un tanto superiores a las registradas en la costa mediterránea.

Así, la combinación del microclima de temperaturas templadas y precipitaciones algo superiores determina una coloración del fruto amarillenta – anaranjada más acentuada que los nísperos cultivados en otras zonas.

Las técnicas de aclareo desarrolladas en la zona y que están acopladas al ciclo de crecimiento del fruto según la climatología de la zona tienen como resultado unos frutos de un tamaño y de una concentración de azúcares determinada de un mínimo de 7,5°Brix.

## 7) ESTRUCTURA DE CONTROL:

Consejo Regulador de la DOP Nísperos de Callosa d'en Sarrià

Pda Micleta, Km 0,8.- 03510 Callosa d'en Sarrià

Tel 965886075

Fax: 965221883

e-mail: do.nispero@nispero.com

## 8) ETIQUETADO

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas del “Nísperos Callosa d'En Sarrià” destinado al consumo figurará obligatoriamente el logotipo europeo de Denominación de Origen Protegida así como las menciones “Denominación de Origen Protegida” y “Nísperos Callosa d'En Sarrià”. Asimismo irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en el almacén e instalación de etiquetado y comercialización inscrito en el registro correspondiente, de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad.

## 9) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas, en su redacción vigente.
- Decreto 222/2007, de 9 de noviembre del Consell, por el que se establecen normas relativas a los

consejos reguladores u órganos de gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.

- Decreto 46/2010, de 12 de marzo, del Consell, por el que se modifica el artículo 4, apartado 4; el artículo 6, apartado 3; el artículo 7, apartados 1, 3 y 5; el artículo 8, apartado 1; y el artículo 11, apartados 2, 3, 4 y 5, del Decreto 222/2007, de 9 de noviembre, del Consell, por el que se establecen normas relativas a los consejos reguladores u órganos de gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.