

PLEC DE CONDICIONS DE LA DOP RAÏM DE TAULA EMBOSSAT VINALOPÓ

Nom del producte

Denominació d'Origen Protegida Raïm de Taula Embossat Vinalopó.

Descripció del producte

Raïm de taula. Classe 1.6; fruites, hortalisses i cereals frescos o transformats.

Les varietats aptes per a ser protegides per la Denominació d'Origen Protegida seran exclusivament les següents:

1. En varietat blanca:

Aledo: xanglots grans i solts. El gra és el·lipsoïdal, de color groc cera, de pell grossa i cruixent. La maduració tardana, de novembre a desembre.

Itàlia o Ideal: xanglots de grandària mitjana, amb baies grans de color groc daurat i forma el·líptica, polpa cruixent i lleuger sabor de moscatell. La collita, de setembre a octubre.

Rosetti: xanglots grans, amb forma cilíndricocònica o piramidal. Les baies tenen un color que va del groc cera al groc daurat. El gra és gran, de sabor neutre però molt dolç, de polpa cruixent. La pell és fina, de consistència pruïnosa. La collita, de principi de setembre a final d'octubre.

Victòria: xanglots grans, amb forma piramidal que va reduint-se en la part baixa. El gra és de color groc cera, gran i de forma el·líptica. La polpa és cruixent, de sabor neutre dolç. És una varietat resistent que pot cultivar-se en emparrat i en espatlera alta. Es pot collir a finals de juliol i, en cultiu forçat, inclús al juny.

Dominga: es pot collir a partir d'octubre, fins a finals de novembre. Els grans són de color groc canya molt uniformes, de gran qualitat i molt abellidors.

Doña María: xanglots grans, troncocònics i molt solts. Les baies són de color groc pàl·lid, molt grans, de forma esfèrica oval. Sabor molt dolç. La maduració té lloc a principis de setembre fins a finals d'octubre. Es cultiva en emparrat alt i en espatlera alta de doble cordó.

2. En varietat negra:

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

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

Red Globe: xanglots molt grans, cilíndricocònics, aliformes, amb ales de longitud de mitjana a llarga i semisolts. Les baies poden ser roges, roig vi, rosa o roig violaci, de forma esfèrica, de molta grandària, de sabor neutre, polpa cruixent, de pell grossa resistent i fàcil de pelar. Es cultiva en emparat alt i en espatleres altes de doble cordó.

Estes varietats es caracteritzen per un grau elevat de dolçor, que serà com a mínim de 12,5 °Brix.

Els fruits, que pertanyeran a les categories Extra i Primera, hauran de posseir les característiques següents:

- Sans
- Nets
- Lliures de qualsevol matèria estranya
- Lliures de senyals d'atacs d'insectes o malalties
- Lliures de signes visibles de floridura
- Sense humitat exterior anormal
- Sense olor ni sabor estranys

Els grans de raïm hauran d'estar:

- Ben formats
- Desenrotllats normalment
- Units a la cua

El raïm de taula embossat del Vinalopó es caracteritza per mantindre quasi tota la pruïna, una coloració més accentuada i la pell lliure de defectes.

Zona geogràfica

La zona de producció del raïm emparada per la Denominació d'Origen Protegida, Raïm de Taula Embossat Vinalopó, comprendrà les parcel·les inscrites en el registre de parcel·les del Consell Regulador situades als termes municipals de la província d'Alacant d'Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, el Fondó de les Neus, Monforte del Cid, Novelda i la Romana.

Elements que proven que el producte és originari de la zona

Els elements que proven que el raïm és originari de la zona delimitada són els procediments de control i certificació, que tindran en compte els aspectes següents:

- El raïm procedirà exclusivament de parcel·les inscrites en el registre de parcel·les.

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

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

- El raïm s'envasará i s'etiquetarà exclusivament en magatzems inscrits en el registre corresponent (registre de magatzems o instal·lacions d'envasament)
- La producció i l'envasament de raïm embossat del Vinalopó es farà d'acord amb el que disposa este plec de condicions.

Obtenció del producte

1. Marc de plantació

El raïm de taula embossat emparat per esta denominació d'origen es cultivarà sempre en forma recolzada, en emparrat o espatlera.

El nombre de plantes per hectàrea serà com a màxim de 3.000 peus/ha per a la conducció en espatlera i 1.200 peus/ha per a la conducció en emparrat.

2. Embossament i collita

El raïm de taula s'embossarà poc abans del verol. Els xanglots quedaran protegits individualment per mitjà d'una bossa de paper de cel·lulosa verge setinada per la cara exterior des del moment de l'embossament fins a la collita. La bossa, oberta pels dos extrems, se subjectarà al xanglot per l'extrem superior. En el moment de començar la collita, el raïm emparat per la Denominació d'Origen Protegida haurà estat protegit per la bossa un temps mínim de seixanta dies.

La bossa protegix el xanglot d'atacs d'insectes, d'aus i de xicotets accidents meteorològics, millora la coloració dels grans de raïm i en retarda la maduració.

El raïm es cull al camp amb la màxima cura i sempre amb la bossa protectora, sense traure-li-la fins al moment de l'envasament. La collita es fa a mà arreplegant els xanglots directament dels ceps amb molta cura i sempre amb la bossa protectora, sense traure-la fins al moment de l'envasament.

Víncle

Caràcter específic de la zona geogràfica

Factors naturals

En la zona del Vinalopó Mitjà conflüixen els tres tipus de clima mediterrani que es donen en la província d'Alacant (marítim, temperat i subtropical).

Este clima fa que en la zona poques vegades es donen temperatures inferiors a 0 °C. El major risc de gelada és en les zones baixes i orientades al nord i al nord-oest.

Hi ha forts contrastos en les precipitacions: sequeres i riuades. També una elevada irregularitat interanual de les precipitacions, que són escasses.

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

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

Els sòls són de naturalesa calcària. L'origen litològic són graveres de terrassa procedents de sediments continentals, sediments marins, molasses, calcàries i margues amb arenoses i calcàries. Tots els sòls de la vall tenen un contingut elevat de carbonat de calci i poca matèria orgànica.

La topografia de la comarca la conformen les valls del Vinalopó i adjacents, que conformen un ample corredor NE-SE que talla les alineacions prebètiques a través del qual passa el riu Vinalopó.

Factors humans

L'embossament del raïm de taula és una tècnica que es practica exclusivament al Vinalopó Mitjà en els termes municipals esmentats. Es va iniciar a Novelda cap a 1920 a fi de protegir els xanglots de l'atac del cuc del raïm per mitjà de bosses de mà de paper.

Consistix a col·locar cada xanglot en una bossa protectora de paper fins al moment de l'envasament.

Qualitat i característiques del producte degudes fonamentalment o exclusivament a la geografia

La DOP raïm embossada del Vinalopó es caracteritza per mantindre quasi tota la pruïna. A més, les baies es diferencien per la coloració més accentuada i la pell lliure de defectes.

Nexe entre els factors naturals i les característiques del producte

El raïm de taula embossat del Vinalopó té unes característiques diferencials a conseqüència de la conjugació de factors naturals i humans:

En la zona protegida es dona el clima mediterrani, les temperatures suaus del qual al llarg de l'any imprimixen a les baies una coloració més accentuada.

La topografia de la comarca del Vinalopó, caracteritzada per unes valls interconnectades que formen un corredor, afavorix l'absència de gelades i contribuïx per tant a potenciar el color del fruit.

Per la seua banda, la tècnica de l'embossament protegeix el raïm, per això les baies mantenen quasi tota la pruïna i una pell lliure de defectes.

L'embossament és una tècnica especial en què, amb el temps, ha anat descobrint-se la importància de l'elecció del paper: el que s'hi fa servir, de cel·lulosa de fibra llarga amb melanina contra la humitat, setinat i de color de canya, és també coresponsable de l'alta coloració del fruit.

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

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

També és un paper que dura més i repel·lix més l'aigua de pluja. Així preserva les baies de desenrotllar defectes en la pell, encara que pot arribar a cremar alguns grans de la part superior del xanglot si quan es posa la bossa hi ha una temperatura elevada. El coneixement del clima de la zona és fonamental per a la pràctica correcta de l'embossament.

Estructura de control

Autoritat competent
Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Desenvolupament Rural
C/ Amadeu de Savoia, 2
46010 València
Tel.: 963 424 689
Fax: 963 424 699
Adreça electrònica: area_calidad@gva.es

Etiquetatge

En les inscripcions, retolacions o etiquetes identificatives del raïm de taula embossat del Vinalopó figuraran obligatòriament les mencions "Denominació d'Origen Protegida" i "Raïm de Taula Embossat del Vinalopó".

També durà una marca de conformitat, denominada *contraetiqueta*, identificada per mitjà d'una clau alfanumèrica, que serà col·locada en la indústria envasadora inscrita de manera que en permeta un sol ús i que n'assegure la traçabilitat. En estes contraetiquetes, a més del símbol oficial europeu per a les denominacions d'origen protegides, figurarà la menció "Denominació d'Origen Protegida Raïm de Taula Embossat del Vinalopó" i el logotip específic que es reproduïx a continuació.

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

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

Requisits nacionals

- Reglament CE núm. 510/2006, del Consell, de 20 de març de 2006, sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.
- Reglament CE núm. 1898/06, de la Comissió, de 14 de desembre, que estableix les disposicions d'aplicació del Reglament 510/06, del Consell, de 20 de març, sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.
- Llei 25/1970, de 2 de desembre, de l'Estatut de la Vinya i del Vi i dels Alcohols.
- RD 1335/2011, de 3 d'octubre, que regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides, de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i de com oposar-s'hi.