

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ»

Nº CE:

IGP ()DOP (X)

1. DENOMINACIÓN

«Uva de mesa embolsada del Vinalopó»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

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

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

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

- En variedad blanca: Aledo, Ideal (Italia), Rosetti, Doña María, Dominga y Victoria.
- En variedad negra: Red-Globe.

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

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Producción y recolección.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

.

3.7. Normas especiales sobre el 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 sometida a control de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad. EN dichas contraetiquetas figurará la mención “Denominación de Origen protegida uva de mesa embolsada del Vinalopó” y su logotipo específico.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA 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 de la entidad de gestión de la DOP situadas en los términos municipales de la provincia de Alicante de: Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda y La Romana.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

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

5.2. Carácter específico del producto

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.

5.3. 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 embolsado de la uva de mesa es una técnica especial que, junto a las características edafo-climáticas de la zona, imprime un carácter diferenciador a la uva de mesa.

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 larga con melanina contra la humedad, satinado y de color caña, es el responsable de una 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 su 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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://breu.gva.es/b/9E8nO18RaT>