



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

UVA DE MESA EMBOLSADA "VINALOPÓ"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "UVA DE MESA EMBOLSADA VINALOPO"

NOMBRE DEL PRODUCTO: DENOMINACION DE ORIGEN "UVA DE MESA EMBOLSADA VINALOPO".

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Uva de mesa de las variedades Aledo, Italia y Rosetti, considerando principales a Italia y Rosetti.

En la iniciación de la recolección, las uvas amparadas por la Denominación de Origen habrán permanecido protegidas por una bolsa de papel de celulosa virgen satinada por su cara exterior un tiempo mínimo de sesenta días.

En el momento de la expedición, después de su acondicionamiento y envasado, los racimos de la uva embolsada tendrán que reunir las características siguientes:

- 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.

Categorías: "Extra" y "Primera" definidas en el Reglamento (CEE) 1730/87 y en la Orden Ministerial de 24 de noviembre de 1982 (B.O.E. 27 de noviembre de 1982).

Categoría "Extra":

Serán las de superior calidad. Los racimos presentarán la forma y el desarrollo característico de la variedad y estarán exentos de todo defecto.

La coloración será uniforme, presentando en su conjunto una tonalidad pálida amarillo-cera.

Las bayas serán duras, estarán bien unidas al raspón, esparcidas uniformemente sobre él y recubiertas prácticamente de toda su pruina. Peso mínimo del racimo: 200 grs. $\pm$ 5% en peso, de tolerancia fuera de esta categoría, pero conforme a la Categoría "Primera".



Se admitirá una tolerancia de calibre para la categoría "Extra" del 10% en peso de los racimos de un envase que corresponderán en todo caso a la categoría "Primera".

Categoría "Primera".

Serán de buena calidad. Los racimos presentarán la forma y el desarrollo característico de la variedad. La coloración será uniforme presentando en su conjunto una tonalidad amarillo-cera.

Las bayas serán firmes, estarán bien unidas al raspón y en la medida de lo posible recubiertas de pruina. Podrán sin embargo estar repartidas sobre el raspón menos uniformemente que en la Categoría Extra, admitiéndose ligeras deformaciones y algún defecto de coloración.

Peso mínimo del racimo: 150 grs.

ZONA GEOGRAFICA.

La zona de producción de la uva amparada, comprende los términos de: Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda y la Romana.

Esta zona comprende los valles del Vinalopó, y adyacentes constituyendo un ancho pasillo NE-SE, que corta las alineaciones prebéticas, y a través de la cual discurre el río Vinalopó que le da su nombre, y desde su nacimiento en la provincia de Valencia recibe las aguas de la Sierra de Crevillente, Derramador Beteig, Salinetas y Orits y finaliza su cauce en el pântano de Elche.

Esta zona se sitúa en la parte Centro Occidental de la provincia de Alicante limitando al norte con la provincia de Valencia, al Oeste con la de Albacete y al Suroeste con la de Murcia.

La zona baja Vinalopó medio, posee una altitud geográfica que varía entre los 215 m. de Monforte del Cid hasta los 363 m. de Agost.

SUPERFICIE E INTENSIDAD DE CULTIVO.

La producción de uva de mesa de la comarca oscila de 100 a 150 millones de kilos, procedente de una superficie destinada a uva de mesa de alrededor de 11.000 ha. con rendimientos de 15 a 20.000 kg./ha.

Los municipios que integran la zona de producción presentan un gran aprovechamiento agrícola, pues el índice de superficie cultivada varía entre el 66,5% al 89,7%.



La importancia de la uva de mesa en la zona, se puede deducir de los siguientes datos:

TERMINO MUNICIPAL	VIÑEDO GENERAL (Has.)	UVA MESA (Has.)	INTENSIDAD CULTIVO UVA MESA (%)	INDICE SUPERFICIE AGRICOLA CULTIVADA (%)
-----	-----	-----	-----	-----
Agost	1.240	1.090	87'90	23'42
Aspe	1.616	1.571	97'21	25'32
H. de las Nieves	2.334	1.275	54'62	50'91
H. de los Frailes	771	207	26'84	81'67
Monforte del Cid	3.555	3.540	99'58	66'12
Novelda	2.521	2.498	99'09	42'11
La Romana	1.904	854	44'85	51'01

OBTENCION DEL PRODUCTO.

Las uvas de mesa de las variedades autorizadas, proceden de viñedos inscritos. Las uvas de mesa amparadas por la Denominación de Origen 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.

Las uvas se embolsan poco antes de llegar el envero o principio de maduración. La bolsa de papel de celulosa virgen satinada por su cara exterior y abierta por sus dos extremos, se sujeta al racimo por su extremo superior.

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

El cultivo del viñedo se realiza en formas apoyadas, parral o espaldera.

Las espalderas se podan en "asta", es decir poda Guyot a dos brazos, que totalizan doce a dieciseis yemas vistas por cepa.

Los parrales son de cuatro brazos, en los que se dejan de cuatro a seis pulgares por brazo y de dos a cuatro yemas vistas por pulgar.

El número máximo de plantas por hectárea es de 3.000 pies/ha. para la conducción en espaldera y 1.200 pies/ha. para la conducción en parral.



Las labores de cultivo son las habituales en la zona de producción.

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.

El Consejo vigila en cada campaña que las cantidades de uva embolsada amparada por la Denominación de Origen, expedidas por cada firma inscrita en el Registro de Almacenes o Instalaciones de Envasado, estén de acuerdo con las cantidades de uva de mesa procedentes de plantaciones propias o ajenas inscritas o adquiridas a otras firmas almacenistas.

Para este fin el Consejo Regulador facilita en cada campaña a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de viñas, un documento o cartilla de viticultor en la que se expresa la superficie de viñedo inscrita, con desglose de variedades, así como la producción máxima admisible para la campaña, acompañado de talonario con matriz del que el viticultor facilita un ejemplar a las instalaciones de envasado o almacenes donde entregan su uva.

El Consejo Regulador controla y certifica la calidad de la uva embolsada y envasada en los almacenes o instalaciones de envasado inscritas en el correspondiente Registro, entregando las contraetiquetas numeradas correspondientes.

Cualquiera que sea el tipo de envasado, irá provisto de una contraetiqueta numerada, proporcionada por el Consejo Regulador que se colocará antes de su expedición.

ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

Los elementos que prueban que el producto es originario de una zona son:

- Las características del producto:

La uva de mesa de esta zona, presenta características organolépticas físicas y químicas, que le relacionan con su medio natural y con las condiciones de su cultivo y de obtención.

Estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen, ha de ir avalado.

- Controles y Certificación.



Son el elemento básico que avala el origen del producto. Comprende los siguientes procesos:

1.- Las uvas de mesa procederán de viñedos inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas en su reglamentación.

2.- Las prácticas de cultivo, en los viñedos inscritos serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3.- Las uvas de mesa serán envasadas en almacenes o instalaciones de envasado inscritas en el Consejo Regulador situadas dentro de la zona de producción.

4.- El producto se somete a examen de Comité de Calificación que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los productos destinados al mercado, tanto nacional como extranjero.

5.- Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, la uva de mesa que supere todos los controles a lo largo del proceso.

Las partidas de uva embolsada envasada, que por cualquier causa presenten defectos o alteraciones sensibles, o que en su manipulación o elaboración hayan incumplido los preceptos de su Reglamento o los dictados por la legislación vigente, será descalificada por el Consejo Regulador lo que acarreará la pérdida de la Denominación de Origen.

VINCULO CON EL MEDIO.

a) Histórico.

El cultivo de la vid en la comarca del Vinalopó es antiquísimo, tanto para la elaboración de vinos como para consumo fresco, mediante el cultivo específico de la uva de mesa.

De la práctica del embolsado existen datos de Novelda del año 1.919.

b) Natural.

- Orografía.

La topografía en la comarca la conforman los valles del Vinalopó y adyacentes, que constituyen un ancho pasillo NE-SE, que corta las alineaciones prebéticas, y a través del cual discurre el río Vinalopó.



Formado el valle por materiales del terciario inferior con calizas nummulíticas y margas, así como materiales del cuaternario.

La altitud en la zona baja o Vinalopó medio varía entre los 215 m. de Monforte del Cid hasta los 363 m. de Agost.

- Suelos:

De naturaleza caliza, el 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.

- Clima:

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.

Fuertes contrastes en las precipitaciones; sequías y grandes avenidas y la elevada irregularidad interanual de las precipitaciones, así como su escasez (300 mm./año).

ESTRUCTURA DE CONTROL.

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y envasador.

- Constituido por:

Un Presidente.

Un Vicepresidente.

Cuatro Vocales en representación del sector productor.

Cuatro Vocales en representación del sector de envasado y/o comercializador.

Dos Vocales con especiales conocimientos sobre el cultivo y comercialización de la uva embolsada.

Los vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector productor y elaborador.

- Competencias:



En lo territorial: En la zona de producción.

En razón de los productos: Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases.

En razón de las personas: Por los inscritos, físicos o jurídicos en los diferentes Registros.

- Funciones:

- Elaborar y controlar los diferentes Registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción y calidad de la uva protegida.
- Calificar el Producto.
- Promocionar, hacer propaganda y defender la Denominación de Origen, promover la expansión de sus mercados.
- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento de su Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.

ETIQUETADO.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación de Origen "Uva de Mesa Embolsada Vinalopó".

Cualquiera que sea el tipo de envasado en que se expide la uva protegida para consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que se colocará antes de su expedición, de acuerdo a normas establecidas.

REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 15 de Febrero de 1991 por la que se ratifica el



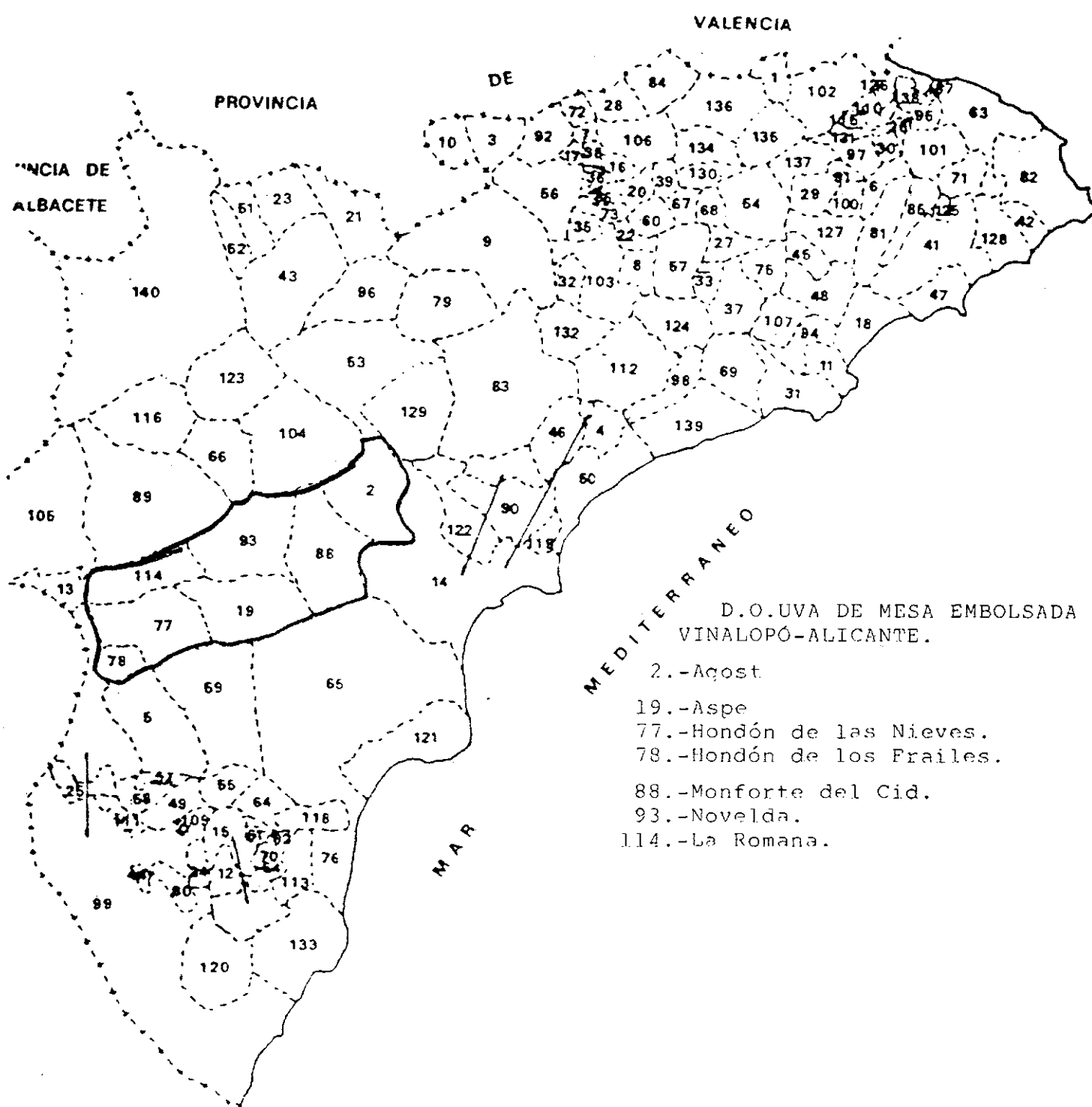
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

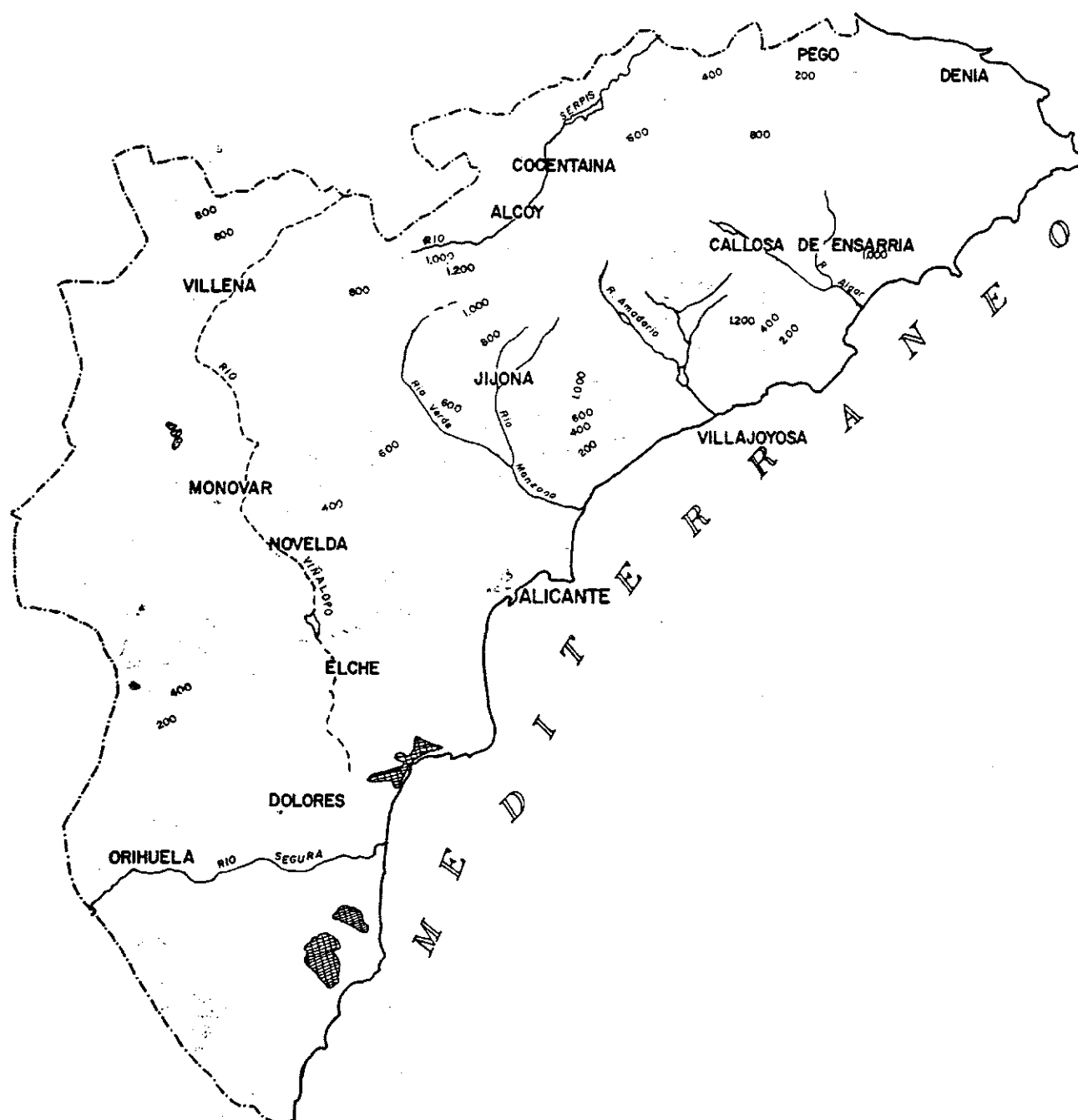
8

Reglamento de la Denominación de Origen Uva de Mesa Embolsada
Vinalopó y su Consejo Regulador.

MAPA DE DIVISION ADMINISTRATIVA



MAPA OROGRAFICO DE LA PROVINCIA DE ALICANTE





MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.



**DENOMINACION DE ORIGEN UVA DE MESA
EMBOLSADA "VINALOPÓ".**

**CONTRAETIQUETAS NUMERADAS CON EL
LOGOTIPO DE LA DENOMINACIÓN, PARA CAJAS
DE 10 KG.**



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACION DE ORIGEN UVA DE MESA
EMBOLASADA "VINALOPÓ"

SEPARADORES NUMERADOS CON EL LOGOTIPO DE
LA DENOMINACIÓN, PARA CAJAS DE 5 KG.



Nº 979122

05 C

