

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2015/C 18/03)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9****«UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ»****N° CE: ES-PDO-0117-01032-22.8.2012****IGP () DOP (X)****1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [especifíquense]

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006].

3. Modificaciones

- 1) La primera modificación consiste en la introducción de nuevas variedades de uva: Doña María, Dominga y Victoria para uva blanca y Red Globe para uva negra.

Motivo: desde la constitución de la Denominación de Origen Uva Embolsada del Vinalopó en 1989, la zona ha sufrido muchos cambios como consecuencia de la evolución de las técnicas de cultivo y de los cambios y adaptaciones de los consumidores a los mercados.

Inicialmente se cultivaban Aledo, Italia o Ideal y Rossetti. Sin abandonar el cultivo de estas variedades, se han ido plantando nuevas hectáreas de otras variedades.

Se han aplicado las mismas técnicas de cultivo a las nuevas variedades, así como la técnica del embolsado. La zona cuenta con una superficie plantada de estas nuevas variedades lo suficientemente extensa como para concluir que se han adaptado satisfactoriamente.

En efecto, los frutos mantienen la práctica totalidad de su pruina, así como una coloración más acentuada y la piel exenta de defectos.

En lo que respecta a las cualidades organolépticas, las variedades «Victoria», «Red Globe», «Doña María» y «Dominga» en el momento de la recolección, cuentan con un grado de dulzor considerable, hecho coincidente con las variedades amparadas originalmente («Aledo», «Italia/Ideal» y «Rosetti»). De hecho, todas ellas, en el momento de la recolección, cuentan con un mínimo de 12,5° Brix.

Todos estos hechos (dulzor, mantenimiento de pruina, coloración acentuada, piel exenta de defectos; y adaptación al medio y a la técnica del embolsado) justifican la solicitud de inclusión de las nuevas variedades en la DOP Uva de mesa embolsada del Vinalopó.

Descripción de las variedades:

Victoria: el racimo es grande, piramidal y se va reduciendo en su parte baja. El grano es de color amarillo cera, grande y de forma elíptica. La pulpa es crujiente, de sabor neutro dulce. Resiste muy bien al transporte. Se cultiva en parral y en espaldera alta. Se puede recolectar a finales de julio y en cultivo forzado, incluso en junio. Es una variedad que muestra grandes ventajas al ser embolsada, buscando la protección de los pájaros e insectos y, sobre todo, la calidad que produce el embolsado. La variedad lo permite y se obtienen buenos resultados.

Dominga: se podría recolectar a partir de octubre, llegando hasta finales de noviembre. Siempre se embolsa, dando unos tonos de color amarillo caña muy uniformes, de gran calidad y muy apetecibles al consumidor.

Doña María: sus racimos son grandes, troncos cónicos y muy sueltos. Sus bayas son de color amarillo pálido, muy grandes, de forma esférico oval. Sabor muy dulce. Maduración a principios de septiembre hasta finales de octubre. Se cultiva en parral alto y en espaldera alta a doble cordón. La variedad soporta muy bien el embolsado.

Red Globe: Sus racimos son muy grandes, cilíndrico cónicos, alado, con alas de longitud media a larga y semi-suelto. 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. Es una variedad que se ha adaptado perfectamente a las condiciones de la zona y al embolsado.

- 2) La segunda modificación consiste en la supresión de la descripción de alguna práctica cultural referida a la poda.

La información a suprimir es la siguiente:

«Las espalderas se podan en “asta”, es decir, poda Guyot a 2 brazos, que totalizan de 12 a 14 yemas vistas por cepa. Los parrales son de 4 brazos, en los que se dejan de 4 a 6 pulgares por brazo y de 2 a 4 yemas vistas por pulgar».

Motivo: Esta información referida a la poda, pulgares por brazo y yemas por pulgar no es relevante para la obtención de la uva de mesa embolsada del Vinalopó con sus características diferenciadas. Además, desde la presentación de este expediente, en el año 1996, hasta la actualidad, con la experiencia acumulada en el cultivo del producto, no se considera interesante restringir el tipo de poda a la única que se describía en el pliego de condiciones original. Al tratarse de una práctica de cultivo muy concreta y, como se ha dicho, no relevante para obtener el producto con sus características diferenciales, se solicita que no conste esta información en el nuevo pliego de condiciones.

3) La tercera modificación consiste en la supresión de la descripción de las Categorías de uva «Extra» y «Primera»

La información a suprimir es la siguiente:

«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 representarán 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 g \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 g».

Motivo: La definición de las categorías «Extra» y «Primera», así como sus tolerancias, tal y como se indicaba en el expediente de solicitud de registro de la DOP Uva de mesa embolsada del Vinalopó, estaba en el Reglamento (CEE) n° 1730/87 de la Comisión, de 22 de junio de 1987, por el que se establecen las normas de calidad para la uva de mesa ⁽³⁾, que actualmente está derogado. Además de ello, este tipo de normas son generales, esto es, de aplicación a todas las uvas; y no específicas, esto es, dirigidas a las uvas DOP Uva de mesa embolsada del Vinalopó. Finalmente, debe tenerse en cuenta que este tipo de normativas pueden modificarse con el tiempo, por lo que no tiene sentido plasmar la descripción pormenorizada de la categoría.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽⁴⁾

«UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ»

N° CE: ES-PDO-0117-01032-22.8.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Uva de mesa embolsada del Vinalopó»

⁽³⁾ DO L 163 de 23.6.1987, p. 25.

⁽⁴⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

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: 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.

Doña María: Sus racimos son grandes, troncos 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.

— En variedad negra:

Red-Globe: Sus racimos son muy grandes, cilíndrico cónicos, alado, con alas de longitud media a larga y semi-suelto. 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.

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 el símbolo oficial europeo para las denominaciones de origen protegidas, junto con 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.

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)*

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 larga con melanina contra la humedad, satinado y de color caña, es también 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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽⁵⁾]

http://www.agricultura.gva.es/pc_uvavinalopo

⁽⁵⁾ Véase la nota 4.