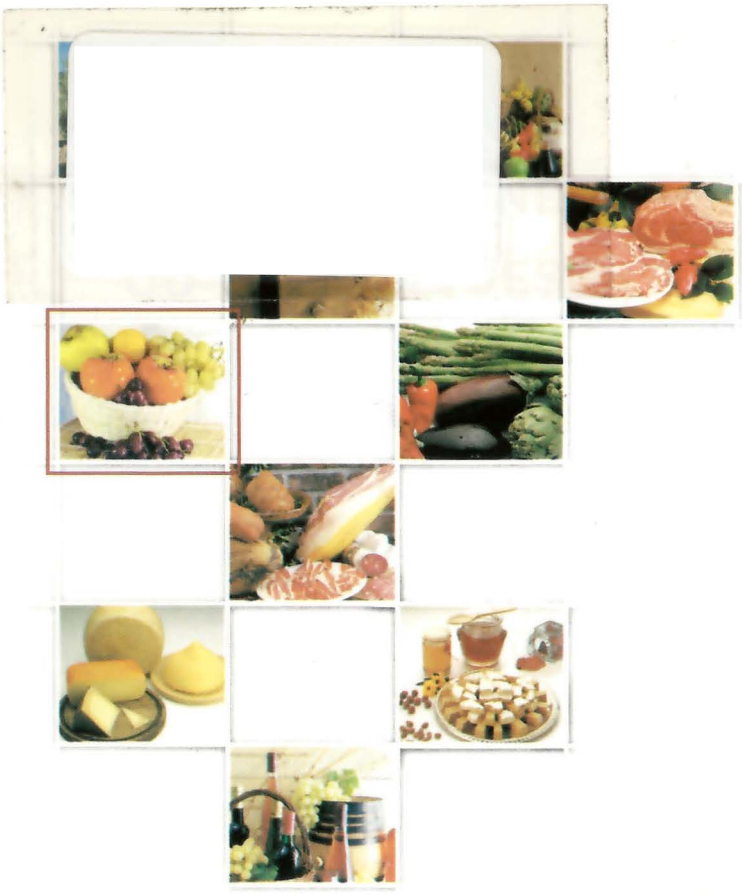


Huile d'Olive

Agriculture Ecologique

Riz et Légumes secs

Viandes Fraîches

Fruits

Légumes

Jambons et Charcuterie

Fromages

Noisette, Safran, Souchet, Miel, Raisins Secs et Nougat

Vins, Cavas et Boisons Espirituosas

Alimentos de España

Fruits

Avec Appellation d'Origine ou Spécifique

MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN

Realización Técnica: **Dirección General de Alimentación**

Paseo de la Infanta Isabel, 1 - 28071 Madrid

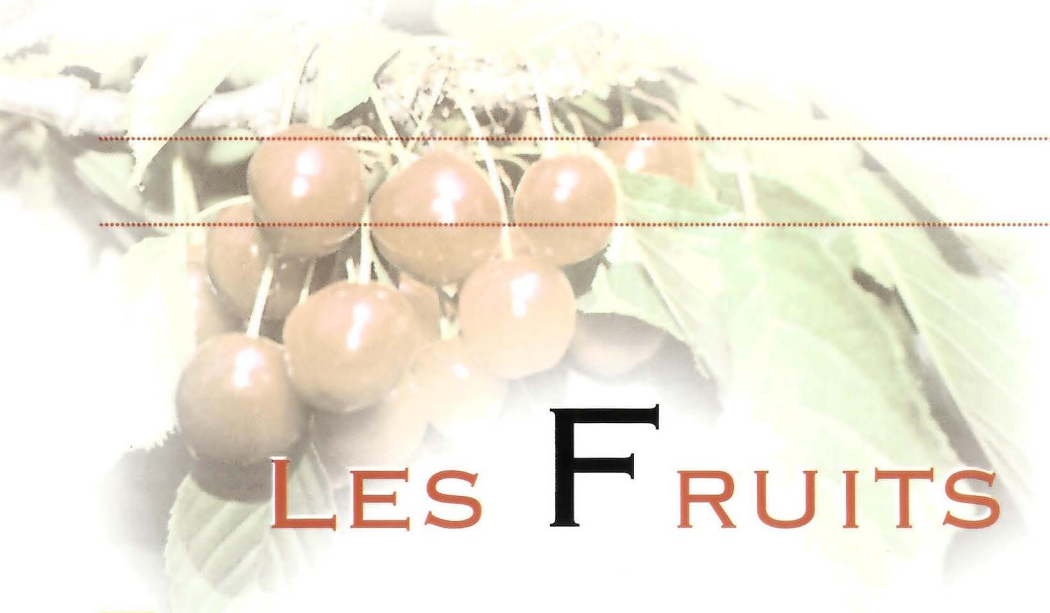
NIPO 251-00-040-3
Depósito Legal: M. 50.206-2000

Imprime: Grabar, Comunicación Gráfica Digital S. L.

APPELLATIONS D'ORIGINE OU SPÉCIFIQUES DES FRUITS

1. DE Cereza del Jerte
2. DE Cerezas de la Montaña de Alicante
3. DO Kaki Ribera del Xúquer
4. DO Manzana Reineta del Bierzo
5. DO Melocotón de Calanda
6. DE Nísperos Callosa d'en Sarria
7. DE Uva de mesa embolsada «Vinalopó»

ZONES DE PRODUCTION



LES FRUITS

DESCRIPTION DU PRODUIT

LES PRODUITS PROTÉGÉS PAR UNE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE OU UNE APPELLATION SPÉCIFIQUE PRÉSENTENT DES CARACTÉRISTIQUES PROPRES QUI LES RATTACHENT À LEUR ENVIRONNEMENT NATUREL ET À LEURS CONDITIONS DE CULTURE ET D´ÉLABORATION.

CES CARACTÉRISTIQUES NE SONT POURTANT PAS SUFFISANTES POUR GARANTIR LEUR ORIGINE PUISQUE SEULS LES CONSOMMATEURS DE LA RÉGION OU LES CONSOMMATEURS LES PLUS FIDÈLES PEUVENT LES IDENTIFIER ET LES RACCORDER À LEUR RÉGION D'ORIGINE; C'EST POUR CELA QUE CETTE ORIGINE DOIT ÊTRE RECONNUE COMME TELLE PAR LE CONSEIL DE RÉGLEMENTATION DES APPELLATIONS.

OBTENTION DU PRODUIT

Les récoltes des variétés autorisées proviennent exclusivement des exploitations inscrites.

La récolte doit être réalisée avec soin, pendant la période déterminée par le conseil de réglementation afin que les fruits soient mûrs. Le Conseil de Réglementation surveille les rendements et catalogue les fruits afin de leur assigner la catégorie qui leur convient. Une fois certifiée la qualité, le Conseil remet à l'entreprise ou à la coopérative chargée de l'emballage, des étiquettes numérotées qui correspondent aux fruits.

STRUCTURE DU CONTRÔLE

Le contrôle de l'Appellation d'Origine Contrôlée ou Spécifique est effectué par son Conseil de Réglementation: un organisme professionnel composé de représentants du secteur de production et d'élaboration dont la structure est la suivante:

- Un président.
- Un vice-président.
- Des administrateurs représentant le secteur de la production.
- Des administrateurs représentant le secteur de l'élaboration.
- Des administrateurs techniques ayant des connaissances spéciales dans le domaine de la culture et de l' élaboration du produit; ces administrateurs sont désignés par les administrations compétentes.

Les administrateurs du Conseil sont élus par suffrage,tous les quatre ans, parmi les candidats inscrits sur les listes électorales correspondant respecti-

vement au secteur de production et au secteur de l'élaboration.

LES DOMAINES DE COMPÉTENCE

Dans le domaine territorial: la région de production. Dans le domaine des produits: ceux qui sont protégés par l'Appellation d'Origine Contrôlée ou Spécifique dans chacune de leurs phases. Dans le domaine des personnes: les personnes physiques ou juridiques inscrites dans les différents registres.

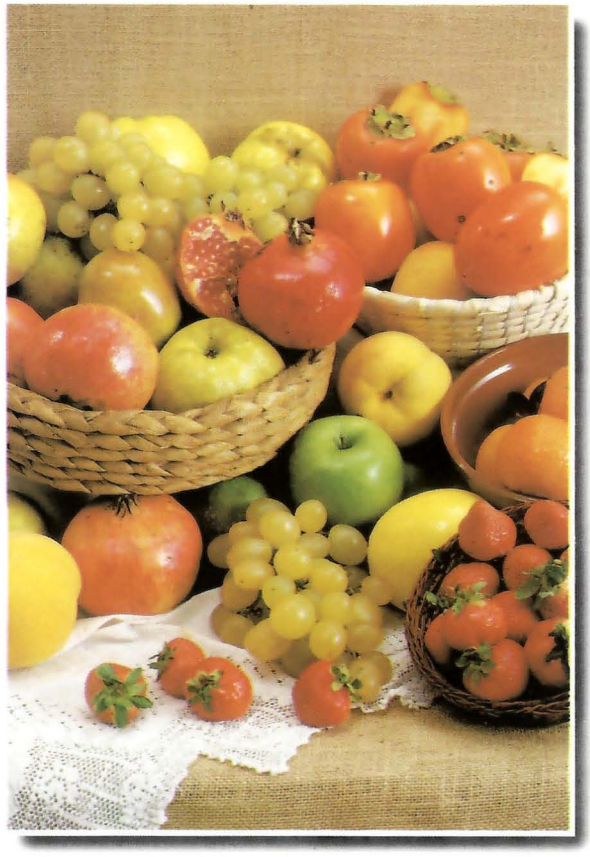
LES FONCTIONS

- Elaborer et contrôler les différents registres.
- Orienter, surveiller et contrôler la production, le conditionnement et la qualité. Les services de Contrôle et de Surveillance sont réalisés par des Inspecteurs habilités par l'administration correspondante qui agit de manière impartiale vis à vis des producteurs et des transformateurs.
- Qualification du produit.
- Promouvoir et défendre l'Appellation d'Origine Contrôlée.
- Régler les cas ayant été sanctionnés pour non-accomplissement du règlement.
- Agir avec l'entière responsabilité et capacité juridique pour s'engager et comparaître en justice, en exerçant les actions qui correspondent à leur mission de représenter et de défendre les intérêts généraux de l'Appellation d'Origine Contrôlée ou Spécifique.

ETIQUETAGE

Les étiquettes commerciales, propres à chaque firme commerciale inscrite à l'A.O.C. doivent être approuvées par le Conseil de Réglementation.

Sur les étiquettes figurera obligatoirement la mention «Denominación de Origen o Especifica» ce qui signifie Appellation d'Origine ou Appellation Spécifique. Tout type d'emballage utilisé pour l'expédition aux consommateurs sera pourvu d'un sceau de garantie, d'étiquettes ou d'étiquettes certifiées numérotées, expédiés par le Conseil de Réglementation et qui seront apposés sur les emballages dans les entrepôts ou les salles de conditionnement enregistrés et toujours de manière à ne pas permettre une nouvelle utilisation de ces étiquettes. Le nombre d'étiquettes certifiées remises par le Conseil de Réglementation à l'entreprise de conditionnement sera calculé en fonction du produit livré par l'agriculteur à l'entreprise et de la capacité des emballages dans lesquels le produit sera commercialisé.



CEREZA DEL JERTE

DESCRIPTION DU PRODUIT

Cerises pour la consommation en produit frais.Les variétés principales correspondent à des cerises sans pédoncule, connues comme produit générique sous le nom de «picotas», à ce groupe appartiennent les «Ambrunés», les «Pico Negro», les «Pico Limón Negro», Les «Pico Colorado». Parmi les variétés avec pédoncule on trouve les «Navalinda», les «Burlat» et les «Van».

La couleur des fruits est rouge, plus ou moins intense selon la variété. Cependant les cerises de couleur rouge vineux ou pourpre et, parmi elles, la variété «Ambrunés» prédominent. D'autres variétés du groupe des «picotas» présentent une couleur rouge orangée comme le «Pico Colorado» et en plus petit nombre pourpre noir comme le «Pico Negro» et le «Pico Limón Negro».

La pulpe est juteuse et généralement croustillante, d'une couleur qui varie du jus rouge à chair rouge, au jus incolore à chair jaune ou crème selon les variétés. La couleur de la pulpe et du jus doit être stable, surtout celle du jus. La fermeté de la pulpe est un aspect déterminant de la qualité du fruit car elle permet de savoir si la cerise a été cueillie au moment optimal. Dans les variétés mentionnées ci-dessus, les pulpes oscillent d'une fermeté moyenne à une très grande fermeté.

La saveur, c'est l'une des caractéristiques principales qui différencie des autres les cerises de Jerte, autant par leur contenu élevé en sucres que par le très grand équilibre du rapport sucres/acidité. La quantité moyenne en sucres est très supérieure à la moyenne habituelle, avec un indice réfractaire qui va de 12 gr à 20 gr pour 100 gr de fruit selon la variété et l'état de maturation. Le pH moyen est proche de la valeur 5,5 de l'échelle, ce qui fait que le fruit est légèrement acide; l'acidité est plus importante dans les premières cerises et évolue en sens contraire dans les picotas.

Les cerises présenteront les critères de qualité suivants: elles devront être:

- Entières.
- Saines.
- Propres, d'aspect frais, exemptes de matières étrangères.
- Exemptes d'odeurs et de saveurs étrangères.
- Exemptes d'humidité extérieure anormale.

Pour leur commercialisation, on les classe en deux types:

a) Les Picotas ou cerises sans pédoncule:

- Primera: cerises avec un diamètre supérieur ou égal à 21 mm.
- Extra: cerises avec un diamètre supérieur ou égal à 24 mm.

b) les variétés avec pédoncule:

- Primera: cerises ayant un diamètre supérieur ou égal à 23 mm.
- Extra: cerises ayant un diamètre supérieur ou égal à 25 mm.
- Super-extra: cerises ayant un diamètre supérieur ou égal à 27 mm.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone de production se situe dans les régions du nord de la province de Cáceres, dans la zone d'agriculture de montagne de Trasierra- Gredos sud; elle est constituée par les terrains situés dans la vallée de la rivière Jerte.

L'existence d'une forte relation entre la qualité et la forme de production exclut de la zone les terrains et les exploitations agricoles non situées dans la zone d'agriculture de montagne au-dessous des cotes de 500 m et de 600 m.

La superficie totale de la zone de production est estimée à quelques 12,500 Ha dont 11.710 Ha sont enregistrés. La zone de production coïncide avec la zone de conditionnement et d'emballage.

OBTENTION DU PRODUIT

Les techniques employées pour la récolte, le conditionnement, l'emballage et le transport des cerises protégées seront les techniques adéquates pour obtenir des produits de la plus grande qualité. Toutes ces opérations seront réalisées avec un soin spécial pour s' assurer que les caractères propres à la région seront maintenus.

Tout ce processus comprend les étapes suivantes:

- La cueillette des fruits se fait de forme artisanale, à la main, un par un. On effectue cette opération en tenant compte de l'état de maturation idéale, de la température du fruit et en évitant de cueillir aux heures de grande chaleur pour que le fruit maintienne sa fermeté et un niveau de qualité optimal.
- La sélection est effectuée sur le terrain même où l' on cueille les fruits ou dans les entrepôts enregistrés. Elle a pour but d'éliminer les fruits défectueux, abîmés, fendus, faibles en couleur.
- Lors de la phase de classement et de calibrage, on sépare les cerises selon leur variété, leur couleur, et leur taille pour obtenir la plus grande uniformité du produit.
- Le conditionnement et l'emballage: on conditionne les cerises en leur assurant une protection convenable. Les emballages utilisés, neufs et propres sont soigneusement choisis pour éviter toute altération des fruits. Le contenu de chaque emballage doit être homogène et contenir uniquement des cerises de la même origine, de la même variété,de la même qualité et du même calibre. La partie visible de chaque emballage doit être représentative de tout le contenu.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

Le nom de Jerte ou de Valle del Jerte est presque automatiquement associé aux cerises par la majorité des consommateurs.La région est bien connue pour l'excellence de ses cerises et en particulier pour les PICOTAS ou cerises sans queue.

Il y a des gens qui pensent que ce sont les arabes qui l' ont apportée et qu'après la Reconquête, les nouveaux colons trouvèrent qu'elle s'adaptait par-

faitement à ces terres.Mais ce n'est qu'au XIV siècle que l'on rencontre les premières preuves qui attestent de sa présence à Jerte. Le 2 Juin 1352, un cortège d'émissaires du roi de Navarre qui se dirigeait vers Séville pour rendre visite à Pedro Ier s'arrêta pour passer la nuit dans la localité de Cabezuela del Valle. Les émissaires dégustèrent des truites et des cerises, ce qui signifie que la cerise était un produit distinctif de la région. On est aussi sûr que le produit avait une qualité suffisante pour qu'on puisse l'offrir à des voyageurs de cette importance et de cette distinction.

Dans les premières décades du 19 ième siècle, les chroniqueurs de l'époque indiquent que le meilleur de la région «...ce sont les cerises et, que c'est pour cela qu'elles sont très appréciées à la cour...». Durant tout ce siècle le cerisier gagnera de plus en plus de terrain dans tous les villages de la zone, c'est ainsi qu'à l'aube du 20 ième la zone est déjà très connue pour «les produits qu'elle exporte et spécialement pour ses délicieuses cerises»

NATUREL

L'orographie. Les cerisaies sont établies sur une topographie tortueuse et accidentée avec des pentes moyennes supérieures à 30%. L'altitude des sommets qui entourent les trois vallées montre clairement de grandes différences d'altitude. Sur une distance de 50 Km, le paysage change complètement de 2.400 m, des sommets les plus élevés aux plus bas, à 350 m où se trouve la ville de Plasencia.

Les sols. Les traits généraux sont ceux d'une texture sablonneuse-granitique, d'un bon drainage d'un pH acide, d'un faible niveau de calcium qui paraissent être déterminants pour le développement de la sorte de cerisiers prédominants (le Prunus avium ou cerisier sylvestre) et des variétés locales.

Le climat. A cause de son étroitesse, de sa profondeur, et de son ouverture méridionale, la Valle del Jerte a des traits climatiques qui lui sont propres, à elle et aux zones qui lui sont limitrophes et qui sont considérées comme une seule et même région.

Les précipitations annuelles moyennes oscillent entre 1.000 mm et 1.500 mm dans les zones les plus élevées. Ceci définit quantitativement la zone comme une région humide de montagne. Comme reflet de ses caractéristiques montagneuses, une bonne partie de ses précipitations annuelles se produit sous forme de neige.

Il existe une courte période estivale avec une aridité due à la rareté des pluies pendant les mois chauds de juillet et d'août qui reçoivent moins de 30 mm par mois.

Malgré l'atmosphère chaude définie par les températures moyennes annuelles, celles-ci ne sont pas réparties également au long des saisons. On constate une amplitude thermique pour la région de 18,9 °C, ce qui signifie que c'est un climat de grande rigueur.

LES CONDITIONS DE CULTURE

Les cadres de plantation. L' espace agraire est très limité par sa morphologie topographique. La majeure partie des vergers sont installés en petites terrasses, sur des versants à fortes pentes et soutenus par des murets de pierre.

Lorsque l'on parle de cadre de plantation, il faut tenir en compte que l'on se réfère à la distance entre les arbres et non à la distance entre les allées qui les séparent. La raison est évidente et due à l'étroitesse des terrasses; sur 95% des terres il n'existe qu'une seule et unique rangée d'arbres. Le cadre habituel de plantation est de 8 m de séparation entre chaque pied. Le nombre d'arbres est donc de 125 à l'hectare.

Le labourage, la taille et la récolte. Bien que ces dernières années, on ait introduit des cerisiers greffés provenant des jardineries, la practique traditionnelle la plus fréquente est de rapporter les cerisiers des montagnes environnantes, de les désinfecter de possibles parasites ou maladies et de les planter. On le fait en automne et en hiver.

Après la plantation de l'arbre,on doit faire la greffe lorsque ce dernier a atteint 1 an ou 2. Le type de greffe le plus courant est celui de «l'épi» qui doit être réalisé entre janvier et février.

Le fertilisant le plus utilisé continue à se baser sur le fumier et l'enfouissement des mauvaises herbes.Ce fertilisant naturel est complété de temps en temps par des amendements azotés, calciques ou potassiques selon les besoins du sol.

La taille des arbres de production se doit d'être une taille qui se limite à éclaircir legeremet les branches et les bourgeons.On supprime des branches et des bourgeons sur les arbres jeunes pour les forcer à ramifier. En raison de la vigueur et de l'envergure du cerisier sylvestre, on plante ces arbres à tous vents, ce qui est un fait marquant et prédominant dans toute la région.

La récolte a une durée normale de 12 à 15 semaines. Elle commence normalement à la fin du mois d'avril et se prolonge jusqu'au début du mois d'août dans les vergers situés à plus haute altitude.

La structure de toutes ces petites propriétés détermine le fait que la majeure partie de la main d'œuvre soit de caractère familial. La cueillette des fruits est ardue et nécessite du savoir-faire. On cueille les cerises à la main, une par une, car à cause de la délicatesse du fruit et la complexité du système de culture, on ne peut pas substituer de méthodes mécaniques à la cueillette. La cueillette à la main est l'unique méthode appropiée.

Consejo Regulador
Denominación Específica

CEREZAS
MONTAÑA ALICANTE

CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE

DESCRIPTION DU PRODUIT.

Fruits des variétés «Burlat», «Tilagua», «Planera», «Picota», «Starking», «Corazon de Pichón» et «Ambrunesa» provenant du «Prunus avium, L» et du «Prunus cerasum, L» ou de leurs hybrides qui sont destinés, comme produit frais, à la consommation humaine.

Les caractéristiques particulières des variétés autorisées sont:

- La couleur: du rouge carmin au rouge vif.
- La saveur: douce.
- La pulpe: tendre, de couleur rose à lit de vin.
- La forme: en forme de boule, en général petite, pointue à la base.
- La présentation: le fruit est uni à son pédoncule.

Les cerises protégées seront réparties en 2 catégories: «Extra» et «Primera», leurs calibres varieront en fonction des variétés.

Pour les variétés Burlat, Starking, Corazon de Pichón et Picota:

- Extra Normal: supérieur ou égal à 26 mm.
- Extra Valls: supérieur ou égal à 24 mm.
- Primera: supérieur ou égal à 22 mm.

Pour les variétés Tilagua, Planera et Ambrunesa.

- Extra Normal: supérieur ou égal à 25 mm.
- Extra Valls: supérieur ou égal à 23 mm.
- Primera: supérieur ou égal à 21 mm.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone de production est située dans le nord de la province d'Alicante et dans le sud de la province de Valence.

La superficie totale de la zone de production est de 3.300 Ha dont 1.623 Ha sont registrés.

La zone de conditionnement et d'emballage coïncide à celle de la production.

OBTENTION DU PRODUIT

Les cerises des variétés autorisées proviennent des terrains enregistrés.

La récolte et le transport seront faits avec soin et se réfèreront aux normes établies par le Conseil de Réglementation pour la campagne correspondante.

Les processus de conditionnement et d'emballage en entreprises sont les suivants:

La réception des fruits et l'emmagasinage préliminaire: afin d'améliorer la couleur des fruits, on peut les garder dans un lieu couvert et bien aéré pendant le temps adéquat.

La sélection: on élimine les fruits défectueux, abîmés, ouverts, et dont la teinte n'est pas belle, etc.

La classification: les cerises sont classées selon leur couleur et leur taille pour obtenir une bonne uniformité.

L'emballage: On met le produit dans l'emballage. Le contenu de chaque emballage sera homogène et contiendra seulement des fruits de la même origine, de la même variété, de la même qualité et de calibre sensiblement uniforme. La partie visible du contenu de l'emballage sera représentative de l'ensemble.

Le conditionnement: les cerises doivent être présentées de manière à ce qu'elles soient convenablement protégées. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage et spécialement les papiers doivent être neufs, propres et de nature à ne pas abîmer les fruits.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

Les cerises sont, avec les légumes et les autres fruits, l'une des cultures traditionnelles des sols d'Alicante et de Valence. Elles sont cultivées en beaucoup d'endroits dans des exploitations familiales qui ont, de longue date, fourni ce produit aux entreprises d'emballage et de conditionnement de la région en vue de leur commercialisation.

Le cerisier fut introduit en Espagne par les Romains qui le sélectionnèrent et améliorèrent sa culture; il atteignit son développement maximal dans cette région pendant l'époque arabe.

NATUREL

L'orographie. La zone de production est l'une des régions de reliefs montagneux les plus élevés de la Comunidad Valenciana qui appartiennent aux contreforts de la sous-unité prébétique avec un relief typiquement structuré ayant des alternances de structures anticlinales et synclinales.

Les sols. On trouve les calcaires crétacés dans les montagnes et les marnes dans les vallées.

Les sols de cette région se caractérisent par leur contenu élevé en carbonate de calcium et la rareté en matière organique.

On rapporte aussi la présence de processus de sols alluvionnaires d'argile, parfois très puissants.

Le climat. Le climat est méditerranéen tempéré, avec des températures plus froides et des précipitations plus nombreuses que dans le reste de la province.

La température moyenne oscille entre 13 ° et 15,5 °C; avec des précipitations annuelles moyennes de 350 à 650 mm.

L'hydrographie. Les principales rivières qui traversent la région sont le Serpis ou l'Alcoy et le Girona. Le premier naît de la confluence de nombreuses sources, venant des sierras de Mariola et del Carrascal. Il a pour affluents les rivières Gorga et Penáguila sur la rive droite et l'Agres sur la rive gauche. Le deuxième naît dans la sierra de Llombay, traverse les vallées d'Alcala, d'Ebo et de Laguart et se jette dans la mer Méditerranée.

LES CONDITIONS DE CULTURE

Les cadres de plantation. La greffe est réalisée sur les porte-greffes les mieux adaptées aux conditions du sol.

Le cadre de plantation:

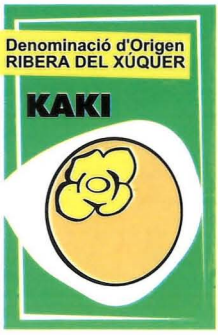
- Dans les formations en vaisseau est de 6 x 6 m à 6 x 7 m.
- Dans les formations en férule est de 4 x 5 m à 4 x 6 m.

Les labours, la taille et la récolte. Normalement, on fait trois ou quatre labours par an, le premier plus profond à la fin de l'automne, puis, pendant la frondaison, on passe par deux ou trois fois le motoculteur.

La culture a de bons résultats en forme de vaisseau ou de férule.

La taille des arbres de production doit être légère, se limitant à l' éclaircissage et à l'ébourgeonnement. On taille les jeunes arbres en supprimant des branches et des bourgeons pour les obliger à se ramifier: c'est la taille de formation.

La récolte consiste à cueillir le fruit directement de l'arbre quand le degré de maturation est atteint.



KAKI RIBERA DEL XÚQUER

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fruit du Kaki (Diospyros Kaki) issu de la variété «Rojo Brillante» (rouge brillant)destiné à être consommé frais.

Les critères particuliers de la variété autorisée:

La couleur: la peau est semi-adhérente et d'épaisseur moyenne, de couleur jaune orangée au moment de la récolte et rouge vif à maturation.

La saveur: douce à maturation et extrêmement astringente avant, sauf si le fruit est soumis à un traitement anti-astringent.

La pulpe: consistante au toucher et de couleur orange rouge au moment de la récolte. A maturation elle se caractérise par un rouge vif et une pulpe aqueuse.

La forme: de section transversale ronde et légèrement élargie en section longitudinale.

La présentation: on admet deux présentations, toujours uni au calice.

Les fruits ne doivent pas présenter de meurtrissures dans la pulpe. On peut admettre de légers défauts sur l'épiderme s'ils n'affectent pas l'état général du produit.

Au moment de leur expédition, les kakis devront être présentés entiers, pourvus de leur calice et de leur pédoncule, sains, propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, d'humidité extérieure anormale et de saveur ou d'odeur étrangères.

Les calices protégés par l'Appellation d'Origine Contrôlée auront un calibre minimum admis de 61mm de diamètre.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone de production est constituée sur des terres aptes à cette culture situées dans les localités de Albalat de Ribera, d'Alberic, d'Alcantera de Xúquer, de L'Alcúdia, d'Algemesi, D'Alginet, d'Al-

mussafes, d'Alzira, d'Antella, de Beneixida, de Benifaió, de Benimuslem, de Carcaixent, de Carcer, de Carlet, de Catadau, de Corbera, de Cullera, de L'Énova, de Favara, de Fortaleny, de Gavarda, de Guadassuar, de Llauri, de Liombai, de Manuel, de Malasavés, de Montroy, de Monserrta, de La pobla Llarga, de Polinyà de Xúquer, de Rafelguaraf, de Real de Montri, de Riola, de San Juan de Ënova, de Sellent, de Senyera, de Sollana, de Sueca de Sumacárcer, de Tous, de Turis, et de Villanueva de Castellón; toutes appartiennent à la province de Valence de la Communauté de Valence.

La superficie destinée à la culture du kaki à l'intérieur de la région protégée couvre 350 Ha dont 250 sont inscrits.

La zone de conditionnement et d'emballage correspond à celle de la production.

OBTENTION DU PRODUIT

Pour récolter le kaki, on coupera le pédoncule de façon à ce que le calice reste attaché au fruit.

Les procédés et traitements d'après récolte sont:

- La réception à la fabrique et le stockage préalable.
- La présélection: on élimine les fruits avec des défauts de forme, de couleur, avec des meurtrissures sur la peau, ceux qui sont ouverts, etc.
- La classification: les kakis sont classés par grandeur; on élimine ceux dont le calibre n'est pas valable et l'on prépare ainsi l'emballage de fruits uniformes.
- Le conditionnement: la partie visible du contenu sera représentative de l'ensemble des fruits, qui devront être de même qualité et de calibre sensiblement similaire.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT.

HISTORIQUE

Le kaki est un fruit de la famille des ébénacées, originaire de Chine. Dans la seconde moitié du XIX ième siècle, on introduisit sa culture en Europe occidentale. Il est arrivé en Espagne aux alentours de 1870. A présent, la production nationale espagnole est très localisée à la Communauté de Valence où les terres protégées par l'Appellation d'Origine Contrôlée «Kaki Ribera du Xúquer» concentrent 50% de la totalité des cultures

Le kaki «Rojo Brillante» (rouge brillant) surgit spontanément comme conséquence de graines qui s'étaient propagées seules au bord d'un terrain de la ville de Carlet.Plus tard, en 1960, on greffa la première plantation homogène de cette variété à L'Alcudia, ce qui fut le prélude du développement rapide de cette variété.

NATUREL

La Ribera del Xúquer est une région naturelle de la province de Valence marquée par des terres alluvionnaires accumulées par les apports des rivières qui descendent des massifs montagneux.

Le climat. La région jouit d'un climat doux, favorable à la culture du kaki. Elle a une température annuelle moyenne de 17 °C.

LES CONDITIONS DE CULTURE

La variété cultivée et concrètement le «Rojo Brillante» (rouge brillant) appartient à l'espèce Diospyros kaki. La récolte a lieu entre la fin-septembre et le début-novembre, à cause d'un mûrissement naturel tardif.

Les facteurs climatiques.Bien que l'origine du kaki soit subtropicale, il s'adapte généralement bien à une latitude de 40°. Le kaki est un arbre à feuilles caduques qui requiert du froid en hiver. C'est une culture très exigeante en lumière.

Les sols. Il s'adapte bien à toutes sortes de sols, préférant les sols purement argileux, profonds et riches en matières organiques.

La plantation. Pour faciliter l'accès des arbres à la lumière ainsi que celui des machines, on utilise des cadres de plantation entre 5 x 5 m et 5 x 4 m.

Bien que l'on admette différents types de taille, dans la zone de production on effectue la taille en gobelet de 3 à 4 branches. Le kaki fructifie sur les rameaux de l'année.

Le kaki est résistant à la sécheresse bien qu'il faille de fréquents arrosages pour lui assurer une bonne production.

L'éclaircissement des fruits défectueux se produit par leur chute naturelle ainsi peut-on atteindre des niveaux de production optimaux. La récolte est effectuée lorsque la coloration est suffisante. On ne permet pas que la surmaturation se produise sur l'arbre afin que les fruits puissent supporter le conditionnement et le transport qui assureront leur arrivée à destination dans des conditions satisfaisantes.

L'ÉTIQUETAGE

Les étiquettes commerciales propres à chaque entreprise inscrite doivent être approuvées par le Conseil de Réglementation; y figurera obligatoirement la mention «Denominación de Origen Kaki Ribera del Xúquer» (Appellation d'Origine Contrôlée «Kaki Ribera del Xúquer»)

CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
MANZANA REINETA
DEL BIERZO

MANZANA REINETA DEL BIERZO

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce sont des pommes, fruits de l'espèce «Malus domestica» Borkh, issues des variétés «Reinette Blanche» et «Reinette Grise» destinées à la consommation humaine comme produit frais.

Les pommes protégées par l'Appellation d'Origine Contrôlée sont classées en deux catégories «Extra» et «I».

La dureté de la Reinette Blanche et de la Reinette Grise produites dans la région du Bierzo est extraordinairement grande.

Les pommes protégées par l'Appellation D'Origine Contrôlée doivent réunir, au moment de leur expédition et de leur mise sur le marché, les critères physico-chimiques suivants:

La dureté moyenne de la pulpe mesurée avec un piston de 11 mm est supérieure à 7 Kg.

L'indice de réfraction est supérieur à 14 degrés Brix.

L'acidité: est de 7 grammes d'acide malique/litre.

Les pommes protégées doivent présenter les caractéristiques organoleptiques suivantes:

L'odeur et l'arôme: d'intensité moyenne; elles présentent un mélange d'odeurs et d'arômes caractéristiques d'herbe, de pomme mûre, de vanille, pour le nez et le palais.

Le croquant: les pommes sont croquantes ou très croquantes.

Juteuses: très.

Farineuses: très peu.

La douceur: les pommes sont douces ou très douces.

L'acidité: les pommes sont acides ou très acides.

La saveur globale: est forte, intense et équilibrée.

Elles portent des taches de rouille sur la surface.

La couleur fondamentale de la Reinette Blanche est vert foncé et celle de la Reinette Grise, vert gris.

DELIMITATION DE LA ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone de production, de conservation, de conditionnement et d'emballage est située dans le

nord-ouest de la province de Léon, en Castille-Léon, Espagne. Elle est constituée par des terres qui se trouvent sur des communes de la région du Bierzo.

L'étendue totale de la région du Bierzo est de 2.903 Km2, elle constitue 18,7% de la superficie de la province de Léon.

300 Ha de terres sont consacrés actuellement à la culture des pommes.

Après avoir vérifié, grâce au processus de contrôle, que les fruits remplissent bien les conditions de l'Appellation d'Origine Contrôlée «Pommes Reinettes du Bierzo» (Denominación de Origen «Manzanas Reineta del Bierzo»). Le Conseil de Réglementation certifiera la conformité du produit en remettant des étiquettes certifiées numérotées aux entreprises commerciales qui les apposeront sur les emballages.

Seules les pommes qui auront passé positivement tous les contrôles pourront être emballées et vendues sur le marché avec leur garantie d'origine reconnue grâce à l'insigne de contrôle numéroté expédié par le Conseil de Réglementation.

Les plantations aptes à la production de pommes protégées par l'Appellation d'Origine Contrôlée doivent remplir les conditions requises:

- Être plantées sur des terres situées dans les communes englobées dans l'Appellation.
- Être situées à moins de 750 m d'altitude.
- Que les arbres soient au moins âgés de 3 ans.
- Qu'ils soient plantés dans des sols dont le pH n'est pas inférieur à 6.
- Qu'ils appartiennent aux variétés Reinette Blanche ou Reinette Grise.
- Que l'on ait utilisé des porte-greffes adéquats.
- Que les cadres de plantation soient adaptés à la combinaison porte-greffe/variété.
- Que l'on utilise du matériau végétal certifié.
- Que l'on prenne en compte une quantité correcte et une bonne répartition des variétés pollinifères.

Les Conditions de culture

La taille des arbres doit être adaptée au type de sol, au système de formation et à la combinaison porte-greffe/variété.

La fertilisation du sol sera adéquate.

La charge productive sera adéquate.

La récolte

La récolte sera effectuée au moment où les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques correspondent aux valeurs des paramètres qui définissent le moment optimal pour la récolte.

La conservation, le conditionnement et l'emballage des pommes protégées par l'Appellation d'Origine Contrôlée doivent être effectuées dans des entreprises situées dans les communes englobées dans la zone géographique.

Les facteurs qui accréditent le lien avec l'environnement géographique

Historique

L'histoire de la pomme reinette et son implantation dans la région de Bierzo est liée à la colonisation de l'empire romain dans cette région.

Son implantation est attribuée aux ordres religieux et à leurs monastères entourés chacun d'un potager et d'un verger, surtout au XII, XIII et XIV ième siècles.

Il existe des pommiers «reinettes» très vieux, dispersés dans toute la région du Bierzo. Le plus célèbre est celui du Monastère de San Pedro de Montes.

La culture moderne des pommes reinettes dans la région du Bierzo a commencé dans les années 60.

Naturel

La latitude. La latitude se situe entre 42°20' et 42° 50'et a une influence directe sur la répartition des heures de soleil tout au long de l'année. C'est un facteur très important pour le développement du cycle de la pomme reinette.

L'altitude et l'orographie. La région du Bierzo a une altitude qui monte de 340 m à 2.117 m où elle culmine au Pic Catoute.

L'altitude moyenne, au centre de la zone de production, se situe aux alentours de 600 m au-dessus du niveau de la mer.

L'hydrographie. Le fleuve Sil est l'axe hydrographique principal de la région du Bierzo.

Le climat. Le climat du Bierzo est déterminé par l'association de l'influence atlantique et de l'influence méditerranéenne.

Les caractéristiques agroclimatiques du centre de la zone de production de pommes reinettes du Bierzo pour les plantations situées à moins de 750m d'altitude sont les suivantes:

La radiation solaire selon la méthode de Penman.

Les isothermes annuelles sont de 12 °C. La température mensuelle moyenne oscille entre 3 et 5 degrés centigrades au mois de janvier et entre 18 et 23 degrés centigrades au mois de juillet.

Les précipitations annuelles moyennes oscillent entre 800 et 1.000 mm.

L'évaporation potentielle moyenne annuelle est de 800 mm.

L'époque normale pour débuter la récolte des pommes reinettes du Bierzo se situe entre le 8 et le 15 septembre.

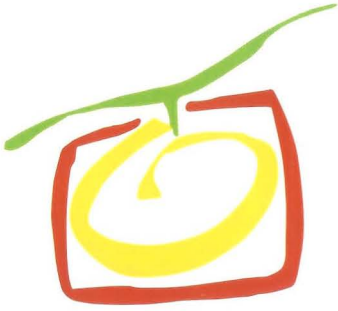
La pluviométrie des mois d'août et de septembre entraîne des niveaux élevés d'humidité atmosphérique relative, avec la présence de brumes matinales.

C'est cette humidité qui provoque des taches de rouille caractéristiques sur la surface des pommes reinettes du Bierzo, taches qui n'existent pas de forme naturelle sur les pommes venant d'autres zones de production.

L'ETIQUETAGE

Les entreprises de conditionnement et d'emballage qui ont obtenu le certificat du Conseil de Réglementation utiliseront obligatoirement sur les étiquettes la mention: «Denominación de Origen Manzana reineta del Bierzo» («Appellation d'Origine Contrôlée Pommes Reinettes du Bierzo») ainsi que le logotype de l'Appellation d'Origine.

Tout type d'emballage qui servira à expédier sur le marché de consommation les pommes protégées par l'Appellation devra être pourvu de l'insigne numéroté envoyé par le Conseil de Réglementation qui sera apposé sur les emballages dans les entreprises de conditionnement enregistrées.



MELOCOTÓN DE CALANDA

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les pêches protégées par l 'Appellation d'Origine Contrôlée «Melocotón de Calanda» («Pêche de Calanda») proviendront exclusivement de la variété originaire de la région, connue familièrement sous le nom de «jaune tardive» («Amarillo tardío») et de ses clones sélectionnés Jesca, Evaisa et Calante.

L'aspect général. Les fruits doivent être entiers, sains et propres, sans matières étrangères visibles et exempts d'humidité, d'odeur et de saveur étrangères. Ils doivent être ensachés sur l'arbre.

La couleur. Entre jaune crème et jaune paille, elle est uniforme. On peut admettre de très légers points ou des stries antocyaniques mais on écartera la couleur verte ou la couleur jaune orangée qui indique un excès de maturation.

Le calibre. D'une circonférence minimum de 73 mm de diamètre qui correspond à la Catégorie AA de la Norme de qualité.

La dureté. on la mesure en Kg/cm^2 de résistance à la pression. On situe les limites entre 3,5 Kg et 5 Kg

Le sucre: un minimum de 12 degrés Brix.

ZONE GEOGRAPHIQUE.

La zone de production des pêches protégées par l'Appellation d'Origine Contrôlée «Pêche de Calanda» est la région naturelle située dans l'ouest de la Communauté Autonome d'Aragon entre les provinces de Saragosse et de Teruel.

La zone géographique a un périmètre de 514 Km et une surface totale de 465.400 hectares. La culture des pêchers occupent 3.400 Ha dont 2.400 Ha sont cultivés avec des pêchers de Calanda.

La zone de conditionnement et d'emballage. La zone de conditionnement et d'emballage des pêches protégées par l'Appellation d'Origine Contrô-

lée «Pêches de Calanda» est formée par les communes qui sont intégrées dans la zone de production.

OBTENTION DU PRODUIT

Les fruits de l'Appellation d'Origine Contrôlée «Pêches de Calanda» sont obtenus dans les plantations inscrites dans le Registre des Exploitations du Conseil de Réglementation, contrôlées par celui-ci et dotées d'un certificat de conformité qui leur correspond.

Après avoir pratiqué l'éclaircissage des fruits entre juin et juillet, on procède à l'ensachage individuel des fruits qui devront demeurer dans le sac jusqu'au moment de la récolte durant une période d'au moins neuf semaines.

La récolte s'effectue lorsque les fruits ont atteint leur point optimum de maturité par rapport à la dureté et au contenu en sucre.

Le transport. le transport depuis le verger jusqu'au centre de conditionnement et d'emballage s'effectue dans des cageots identifiés pour qu'après le pesage et l'analyse obligatoire de la dureté du fruit et de son contenu en sucre, les industries puissent justifier de l'origine des fruits.

Les lots de fruits qui n'atteignent ni les contenus en sucre, ni le rapport de dureté exigé ne pourront pas être destinés à l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Le conditionnement et l'emballage. Comme ils ont grandi à l'intérieur du sachet, les fruits arrivent propres du verger. On élimine à la main les fruits qui n'ont ni l'aspect, ni la couleur exigés; les fruits qui sont déclarés aptes à l'Appellation seront emballés dans des cageots plats en une seule couche.

Certification du produit. Pour pouvoir se réclamer de l'Appellation d'Origine Contrôlée, il faut que le Conseil de Réglementation ait obligatoirement effectué un minimum de trois contrôles dans les entreprises, durant toute la période de conditionnement et d'emballage.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT GEOGRAPHIQUE

HISTORIQUE

Les variétés autorisées pour la production des «Pêches de Calanda» sont originaires de la région de production. Elles ont été obtenues par une sélection naturelle avec l'intervention des producteurs de fruits qui,au fil des années ont sélectionné les clones les mieux adaptés aux conditions géographiques de la région.

Selon des témoignages historiques, le nom de «Pêches de Calanda» commença à être réputé dans les années 40.

NATUREL

L'orographie. Les terres de culture des pêches de Calanda se trouvent dans les vallées fluviales des rivières Martin, Guadalope et Matarraña qui drainent la région connue sous le nom de Bas-Aragon et qui se jettent dans l'Ebre. Cette région est surtout située dans la partie sud-orientale de la dépression de l'Ebre.

Les sols. Les sols sont calcaires avec des formations de couches de carbonates et de gypse propres aux sédimentations apparues en régime lacustre sous le climat chaud et sec du miocène.

Le climat. Les précipitations annuelles moyennes oscillent entre 327,9 mm à Caspe et 367,9 mm à Alcaniz.

Les températures annuelles moyennes se situent autour de 14,3 °C à Alabate et Alcañiz et de 15 °C à Caspe. Ces relevés indiquent une amplitude thermique annuelle élevée, de plus de 18 °C.

Un autre phénomène caractéristique de la région est «l'inversion thermique». En hiver, dans une période d'anticyclones, l'air froid se dépose sur les couches les plus basses de l'atmosphère et forme des brouillards froids où la température maximale est inférieure à 6 °C, alors que dans les régions élevées, dénuées de brouillard, les températures maximales atteignent les 15 °C.

Les températures élevées que l'on rencontre du printemps au mois d'Octobre permettent aux variétés de pêches de Calanda qui ont un long cycle de maturation de terminer leur développement de façon complète. Cela signifie que la Pêche de Calanda est le résultat d'une adaptation au milieu dont elle est originaire.

LES CONDITIONS DE CULTURE

Les caractéristiques de ces clones sont leur mû-

rissement tardif qui a lieu de la fin septembre à début novembre.

L'arbre. Il est vigoureux, de port droit. Les boutons à fleurs, à la différence d' autres variétés ne se forment pas sur les branches vigoureuses mixtes mais sur des prolongements faibles, du type rameau de mai.

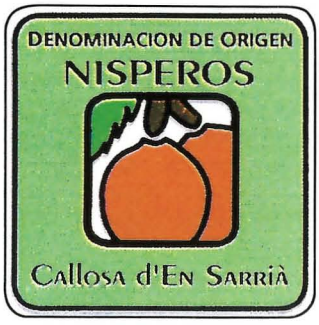
Les feuilles. Elles sont de grande taille. En automne, leur chute se fait tardivement.

Les fleurs. La floraison est semi-tardive.

Le fruit. D'une grande taille à une très grande taille.il dépasse les 73 mm de diamètre et les 200 gr de poids. La chair est très ferme, entièrement jaune, sans aucune pigmentation antocyanique, même autour du noyau auquel elle adhère totalement. Le noyau est de forme ovoïde et petit par rapport au fruit.

L'ÉCLAIRCISSAGE DES FRUITS ET L'ENSACHAGE

A cause de la floraison qui se produit sur de faibles prolongements et des fruits qui poussent de manière serrée et entassée, on effectue l'éclaircissage des fruits en surnombre, ce qui permet d'obtenir des fruits uniformes de gros calibre. L'ensachage est une tradition qui s'est développée pour combattre les attaques de la Ceratitis capitata , connue sous le nom de mouche de la Méditerranée.



NÍSPEROS CALLOSA D'EN SARRIA

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fruits des variétés «Algar ou Agerie» et «Nadal» (qui sont les variétés principales) ainsi que «Golden» et «Magda» (qui sont les variétés pollinisatrices), qui proviennent de «l'Eriobotryae Japonica Lindl» et sont destinés comme fruit frais à la consommation humaine.

Les caractéristiques particulières des variétés autorisées sont:

- La couleur: orangé ou jaunâtre.
- La saveur: douce et légèrement acide.
- La pulpe: jaunâtre ou blanchâtre, brillante et compacte.
- La peau: épaisse et coriace.
- La forme: ovoïde et parfois prononcée dans la partie qui l'unit à la branche.

Les nèfles des variétés autorisées présenteront les critères de qualité suivants:

- Entières.
- Saines.
- Propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles.
- Exemptes d'humidité extérieure anormale.
- Exemptes d'odeurs ou de saveurs étrangères.

Les fruits présenteront un développement suffisant et un degré de maturité qui leur permettra de supporter la manipulation, le transport et le conditionnement et qui pourra répondre en son lieu de destination aux conditions commerciales exigées.

Les nèfles protégées seront divisées en deux catégories: Extra et Primera et leur calibre minimum sera de 32 mm de diamètre.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone de production se trouve située dans la partie nord-ouest de la province d'Alicante.

La région se situe autour du noyau de Callosa d'En Sarriá. Elle comprend diverses localités qui ap-

partiennent à la région de la Marina Baixa, toute la vallée du Guadalest et s'étend le long de la côte depuis Altea jusqu'à Villajoyosa.

La superficie totale de la zone de production est de 4.000 Ha

La zone de conditionnement et d'emballage coïncide avec celle de production.

OBTENTION DU PRODUIT

La récolte et le transport seront réalisés avec soin et se conformeront aux règles établies par le Conseil de Réglementation pour la campagne correspondante.

Les procédés de conditionnement et d'emballage sont:

La réception à l' établissement et l'emmagasinage préalable: afin d'améliorer la couleur des fruits, ceux-ci peuvent être gardés dans un lieu couvert et bien aéré pendant le temps adéquat.

La sélection: pour éliminer les fruits défectueux, abîmés, ouverts, et dont la teinte n'est pas belle, etc.

La classification: on classe les nèfles selon leur couleur et leur taille afin d'obtenir une bonne uniformité à l'intérieur de la même catégorie commerciale.

L'emballage: c'est la mise en emballage du produit. Le contenu de chaque emballage sera homogène et ne contiendra que des fruits de la même origine de la même qualité, de la même variété et du même calibre, sensiblement uniformes. La partie du dessus, visible, du contenu de l'emballage, sera représentative de l'ensemble.

Le conditionnement: les nèfles seront empaquetées de manière à ce que soit assurée une protection convenable au produit.Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage seront neufs, propres et de telle nature qu'ils ne pourront causer aucun dommage aux fruits.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

Les nèfles furent introduites en Espagne par des commerçants venus de la mer il y a plus de 2.000 ans plus précisément à Sagunto et de là leur culture s'est étendue à tout le Levant et au sud-est de la péninsule ibérique. Mais elle a rencontré le meilleur habitat pour sa propagation et son développement dans la zone de Callosa d'En Sarriá et dans les vallées des rivières Algar et Guadalest.

NATUREL

L'orographie. La région en général est assez ondulée. Elle est traversée par les contreforts du système Bétique, par les Sierras de Aitana, de Bernia et d'Almeida comprenant des sommets et des altitudes allant de 600 à 1.100 m.

L'origine géologique de la région se situe dans les périodes du quaternaire et du tertiaire pour la zone située plus au sud sur les terres alluviales.

Les sols. Le sous-sol appartient au triasique et est constitué fondamentalement par des calcaires, des marnes et du gypse.

En général les terres sont argileuses, riches en carbonate de calcium mais pauvres en matière organique et en phosphore.

Le climat. Le climat de la région est méditerranéen sec; il est différent dans la zone côtière et la zone montagneuse avec respectivement, un climat méditerranéen maritime et un climat subtropical selon les endroits.

La température annuelle moyenne oscille entre 15 et 19 °C. Le trait le plus remarquable de cette région est l'absence quasi-totale de températures inférieures à 0 °; la moyenne annuelle est comprise entre 9 et 15 °C.

La moyenne annuelle des précipitations se situe entre les 500 et 900 mm.

L'hydrographie. Les principales rivières de cette zone sont:

L'Algar qui naît dans le détroit de Sacos, au lieu appelé: Fuente de la Higuera,traverse les communes de Callosa d'En Sarriá et a pour affluent le Bolulla.

La rivière Guadalest naît à Cofrindes et après être passée par les communes de Callosa d'En Sarriá, de Beniardá, de Benimantell et de Guadalest traverse Altea où elle se jette dans l'Algar près de son embouchure dans la méditerranée.

Dans la partie la plus méridionale de la région et qui lui servent de limites, on trouve les rivières Sella et Amadorio qui débouchent ensemble dans la mer près de Villajoyosa.

LES CONDITIONS DE CULTURE

Les cadres de plantation. On cultive les nèfles sur des arbustes francs de pied greffés sur cognassier (Cydonia vulgaris) pour obtenir une entrée en production plus rapide. L'époque privilégiée pour la greffe sera le printemps.

Le cadre de plantation dépend de la variété et du système de culture; les plus habituels sont ceux de 5 m x 5 m et de 6m x 5 m; ces cadres peuvent souffrir de petites variations en fonction du type de sols et de l'inclinaison du terrain.

Le labourage et la taille. Avant de procéder à la plantation, il faut bien préparer le terrain avec un défoncement de plus de 60 cm de profondeur et il faudra ouvrir des creux de 0,40 m sur 0,80 m de profondeur pour que les plants s'y fourrent bien, quoique cela soit variable et dépende de la taille de la plante.

Le néflier est un arbre peu exigeant en labours à cause de ses racines superficielles avec beaucoup de radicelles, il ne faut pas le bêcher à plus de 15 -20 cm de profondeur.

Les labourages spécifiques consistent en un labour peu profond une vingtaine de jours après la récolte, puis de labours superficiels pour nettoyer la terre des mauvaises herbes.

La taille des arbres tend à obtenir des arbres bien formés, une plus grande production et une meilleure qualité.Ce peut être une taille de formation lorsque l'arbre est jeune,ou une taille en vert qui consiste à supprimer, juste après la récolte des fruits, la portion de la couronne qui a porté des fruits, le vieux bois ou les branches mal situées.

La récolte. La récolte des nèfles se fait à la main, en cueillant les fruits directement de l'arbre quand leur degré de maturité est atteint, la plupart du temps, en avril.

Pour la récolte et le transport on utilise des paniers capitonnés afin de ne pas abîmer les fruits.

UVA DE MESA EMBOLSADA «VINALOPÓ»

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les raisins de table des variétés Aledo, Italia et Rosetti, les principales variétés cultivées sont Italia et Rosetti.

Les raisins, protégés par l'Appellation d'Origine Contrôlée, auront été ensachés et protégés par un petit sac de papier de cellulose, satiné du côté extérieur, pendant au moins soixante jours avant d'être cueillis.

Au moment de leur expédition, après avoir été conditionnées et emballées, les grappes de raisin ensachées devront réunir les critères suivants: elles devront être:

- Saines.
- Propres.
- Exemptes de matière étrangère.
- Exemptes de signes visibles de moisissure.
- Dépourvues d'humidité extérieure anormale.
- Sans odeur ni saveur étrangères.

Les grains de raisin devront être:

- Entiers.
- Bien formés.
- Normalement développés.
- Unis au pédoncule.

Il y a deux catégories: «Extra» et «Primera» définies dans le règlement (CEE) 1730/ 87 et dans l'ordre ministériel du 24 Novembre 1982 (B.O.E. 27 Novembre 1982)

La catégorie «Extra»: Ce seront les raisins de qualité supérieure. Les grappes présenteront la forme et le développement caractéristique de la variété et seront exemptes de tout défaut.

La coloration sera uniforme, présentant en son ensemble une tonalité jaune cire.

Les baies seront dures, bien accrochées au pédoncule de la grappe, réparties uniformément sur celle-ci et recouvertes pratiquement de toute leur pruine.

Le poids minimum de la grappe sera de 200 gr.

La catégorie «Primera»: Les raisins seront de bonne qualité. Les grappes présenteront la forme et

le développement caractéristique de la variété. La coloration sera uniforme présentant en son ensemble une coloration jaune cire.

Les baies seront fermes, bien accrochées au pédoncule de la grappe et dans la mesure du possible recouvertes de leur pruine.Elles pourront cependant être réparties sur la grappe moins uniformément que dans la catégorie Extra; on admet de légères déformations et quelques défauts de coloration.

Le poids minimum de la grappe sera de 150 gr.

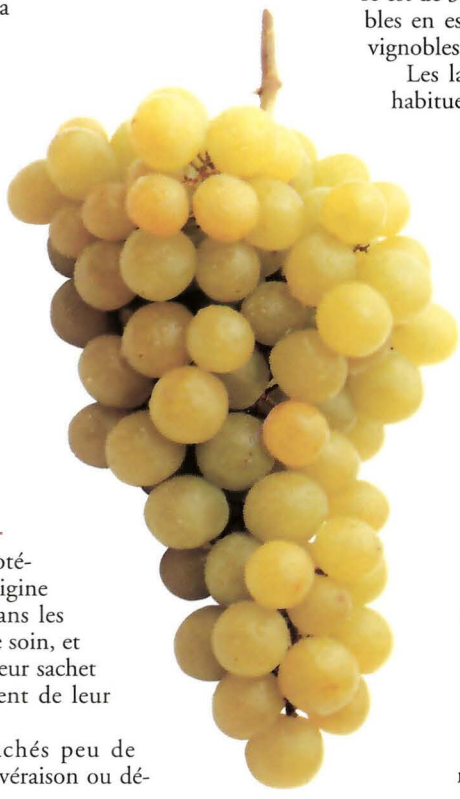
ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone de production des raisins protégés, comprend les communes d' Agost, d'Aspe, de Hondón de los Frailes, de Hondón de las Nieves, de Monforte del Cid, de Novelda et de la Romana.

Cette zone se situe dans la partie centrale et occidentale de la province d'Alicante étant limitrophe au nord avec la province de Valence, à l'ouest avec celle d'Albacete et au sud avec celle de Murcia.

La production de raisin de table de la région oscille entre 100 et 150 millions de kilos.

La superficie réservée au raisin de table est de 11.000 Ha environ avec un rendement de 15.000 à 20.000 Kg / Ha



OBTENTION DU PRODUIT

Les raisins de table protégés par l'Appellation d'Origine Contrôlée sont récoltés dans les vignes avec le maximum de soin, et demeurent enveloppés de leur sachet protecteur jusqu'au moment de leur emballage définitif.

Les raisins sont ensachés peu de temps avant d'atteindre la véraison ou début de maturation. Le sachet de papier de cellulose vierge, satiné du côté extérieur et ouvert des deux côtés, est assujetti à l'extrémité supérieure de la grappe.

Le sachet protège la grappe contre les attaques des insectes, des oiseaux, et des petites intempéries, tout comme des traitements phytosanitaires; il améliore la coloration des grains de raisin et retarde leur maturation.

La culture de la vigne est réalisée sous formes palissées en treilles ou en espaliers.

Les vignes en espaliers se taillent en forme de lance, c'est à dire la taille Guyot à deux sarments qui totalisent de douze à seize bourgeons ou yeux par cep.

Les treilles ont quatre sarments sur lesquels on laisse de quatre à six coursons par sarment et de deux à quatre yeux par courson.

Le nombre maximum de plantes par hectare est de 3.000 pieds de vigne pour les vignobles en espaliers et de 1.200 pieds pour les vignobles en treilles.

Les labours de culture sont les labours habituels dans la zone de production.

La récolte du raisin se fait à la main, en cueillant les grappes directement des ceps avec le maximum de soin.Les raisins demeurent ensachés dans leur sac protecteur jusqu'à leur emballage définitif.

Le Conseil vérifie, pour chaque campagne, que les quantités de raisin ensaché, protégé par l'Appellation d'Origine Contrôlée qui sont expédiées par chaque entreprise inscrite sur le registre des entrepôts ou installations de conditionnement, correspondent bien aux quantités de raisin de table provenant de leurs propres vignobles ou des vignobles qui, appartenant à autrui, ont été inscrits ou acquis par d'autres entreprises d' emmagasinage.

C'est pour cela que pour chaque campagne, le Conseil de Réglementation distribue aux personnes

physiques ou juridiques inscrites sur le Registre des Vignes, un document ou carte du viticulteur sur laquelle sont notés la superficie du vignoble en séparant bien les variétés ainsi que la production maximale admissible pour la campagne,le tout accompagné d'un carnet à double exemplaire dont le viticulteur donnera un exemplaire aux établissements d'emballage ou aux entrepôts où il remet son raisin.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

La culture de la vigne dans la région de Vinalopó est très ancienne aussi bien pour l'élaboration du vin que pour la consommation du raisin frais, grâce à la culture spécifique du raisin de table.

La pratique de l'ensachage du raisin est déjà répertoriée depuis l'année 1919 à Novelda.

NATUREL

L'orographie. La topographie de la région est conformée par les vallées du Vinalopó et les vallées adjacentes qui constituent un large couloir Nord-est Sud-est à travers duquel coule la rivière Vinalopó.

La vallée est formée par des matériaux du tertiaire inférieur avec des calcaires nummulitiques, des marnes et des matériaux du quaternaire,

L'altitude dans la zone basse ou Vinalopó moyen varie entre 215 m à Monforte del Cid A 363 m à Agost.

Le sol. Il est d'origine lithologique, de nature calcaire; c'est un cailloutis de terrasse provenant de sédiments continentaux, de sédiments marins, de molasses, de calcaires, de marnes sablonneuses et calcaires. Tous les sols de la vallée ont un taux élevé de carbonate de calcium et contiennent peu de matière organique.

Le climat. Dans la zone du Vinalopó moyen se rencontrent les trois sortes de climat de type méditerranéen de la province d'Alicante: maritime, tempéré et subtropical.

Avec ce climat, il est très rare de rencontrer des températures inférieures à 0 ºC, Le risque de gelées n'existe que dans les régions basses et orientées au nord et au nord-ouest.

Les précipitations sont très contrastées: il y a de grandes périodes de sécheresse et de fortes pluies qui gonflent les ruisseaux; une très importante irrégularité et rareté des précipitations durant l'année: (300 mm par an.)

FRUITS
AVEC APPELLATION D'ORIGINE OU SPÉCIFIQUE

1. CEREZA DEL JERTE

Surface enregistrée Ha	10.166
N.º Industries	38
Tm produites	16.080
Tm commercialisées avec Appellation	16.080

Variétés autorisées:

Ambrunés, Pico negro, Pico limón negro, Pico colorado, Burlat, Navalinda y Van

1. CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE

Surface enregistrée Ha	1.183
N.º Industries	17
Tm produites	1.564
Tm commercialisées avec Appellation	1.564

Variétés autorisées:

Burlat, Tilagua, Planera, Nadal, Picota, Starking, Corazón de pichón y Ambrunesa

3. KAKI RIBERA DEL XÚQUER

Surface enregistrée Ha	615
N.º Industries	21
Tm produites	6.000
Tm commercialisées avec Appellation	4.404

Variétés autorisées:

Rojo brillante

4. MANZANA REINETA DEL BIERZO

Surface enregistrée Ha	168
N.º Industries	8
Tm produites	*
Tm commercialisées avec Appellation	*

Variétés autorisées:

Reineta blanca y Reineta gris

* Sans données, 1ère année d'Appellation

5. MELOCOTÓN DE CALANDA

Surface enregistrée Ha	*
N.º Industries	*
Tm produites	*
Tm commercialisées avec Appellation	*

Variétés autorisées:

Amarillo tardío, Jesca, Evaisa y Calante

* Sans données, 1ère année d'Appellation

6. NÍSPEROS CALLOSA D'EN SARRIÁ

Surface enregistrée Ha	846
N.º Industries	8
Tm produites	21.677
Tm commercialisées avec Appellation	21.677

Variétés autorisées:

Algar o Agerie, Nadal, Golden y Magda

7. UVA DE MESA EMBOLSADA "VINALOPÓ"

Surface enregistrée Ha	3.974
N.º Industries	107
Tm produites	45.000
Tm commercialisées avec Appellation	21.600

Variétés autorisées:

Aledo, Italia y Rosetti

ADRESSES

CEREZA DEL JERTE
Polígono Industrial. Centro de Empresas
10614 VALDASTILLAS (Caceres)
Tel. 927 47 11 01 - Fax 927 47 10 67

CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE
Ctra. Albaida-Denia s/n
03788 PATRO-VALL DE GALLINERA (Alicante)
Tel. 96 640 67 00 / 640 67 29 - Fax 96 640 66 11

■ KAKI RIBERA DEL XÚQUER
C/ Mestre Serrano, 1
46250 L'ALCUDIA (Valencia)
Tel. 96 299 77 02 - Fax 96 299 56 28 69
E-mail: d.o.kaki@ctv.es

■ MANZANA REINETA DEL BIERZO
Edif. Antiguo Centro de Selección de Tabaco.
Ctra. N.VI, Km 398
24549 CARRACEDELO (León)
Tel. 987 56 28 66 - Fax 987 56 28 69
E-mail: conseman@lesein.es
Web: http://www.iranon.com/prodagroalibierzo/

MELOCOTÓN DE CALANDA
C/ Bartolomé Esteban, 58
44600 ALCAÑIZ (Teruel)
Tel. 978 83 45 47 - Fax 978 83 45 52

NÍSPEROS CALLOSA D'EN SARRIA
C/ Passeig Vicent Berenguer i Llopis, s/n
03510 CALLOSA D'EN SARRIÀ (Alicante)
Tel. 96 588 16 14 - Fax 96 588 16 14
Web: http://www.nispero.com

UVAS DE MESA EMBOLSADA «VINALOPÓ»
C/ Virgen del Remedio, 33
03660 NOVELDA (Alicante)
Tel. 96 560 48 59 - Fax 96 560 48 59
E-mail: info@uva-vinalopo.org
Web: http://www.uva-vinalopo.org

■ Requête d'enregistrement transmise à la Commision Européene

CENTRO DE DOCUMENTACION FIA
3 5625 00012 8119

Alimentos de España

MINISTERIO
DE AGRICULTURA
PESCA Y ALIMENTACIÓN