MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"NÍSPEROS CALLOSA D'EN SARRIÀ"

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 DENOMINACIÓN DE ORIGEN "NÍSPEROS CALLOSA D'EN SARRIÁ"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "NÍSPEROS CALLOSA D'EN SARRIÁ"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Frutos de la variedades "Algar o Agerie" y "Nadal" (variedades principales), "Golden" y "Magda" (variedades polinizadoras), procedentes de <<Eriobotryae Japonica Lindl>>, destinados al consumo humano en fresco.

Las características peculiares de las variedades autorizadas son:

- Color: Anaranjado o amarillento.
- Sabor: Dulce o ligeramente ácido.
- Pulpa: Amarillenta o blanquecina, brillante y compacta.
- Piel: Fuerte y correosa.
- Forma: Ovoidal y pronunciada a veces en la parte que se une a la rama.

Las nísperos de las variedades autorizadas presentarán las siguientes características de calidad:

- Enteros.
- Sanos.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

Los frutos presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez tal que les permita soportar la manipulación, el transporte, el acondicionamiento y responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales establecidas para los mismos.

Los nísperos protegidos serán de las categorías comerciales "extra" y "I" cuyo calibre mínimo será de 32 mm. de diámetro.

C) ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción se halla situada en la parte nordeste de la provincia de Alicante,entre los paralelos 38º 24' y 38º 42' de latitud norte y los meridianos 3º 29' y 3º 41' de longitud este.

La comarca se situa alrededor del nucleo de Callosa d'En Sarriá, comprendiendo una serie de localidades pertenecientes a la comarca de la Marina Baixa, abarcando la zona productora todo el Valle del Guadalest, extendiendose por la costa desde Altea a Villajoyosa.

Los límites geográficos de esta zona son: el mar Mediterráneo al este, La Sierra de Bernia por el sudeste y los rios Sella y Amadorio por la parte oeste.

Constituyen esta zona los terrenos ubicados en los términos municipales de Aigües, Alfaz del Pí, Altea, Beniardá, Benidorm, Benifato, Benimantell, Bolulla, Callosa d'En Sarriá, Confrindes, Finestrat, Guadalest, La Nucia, Orcheta, Polop, Relleu, Sella, Tárbena y Villajoyosa de la provincia de Alicante.

La superficie total de la zona de producción es de unas 4000 Has.

La zona de acondicionamiento y envasado coincide con la de producción.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que los nísperos son originarios de esta zona son:

- Las características del producto:

Los nísperos de esta zona presentan unas características específicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto , que los relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de elaboración.

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 los elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

1- Los nísperos procederán de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

2- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3- Los nísperos se acondicionarán y envasarán en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4- El producto se someterá a análisis organolépticos que garanticen su calidad.

6- Solo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, los nísperos que superen todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora estará en función del producto entregado por el agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

Los nísperos de las variedades autorizadas procederán de plantaciones inscritas. La recolección y el transporte se realizarán con esmero y se atendrán a lo establecido por el Consejo Regulador para la campaña correspondiente.

Los procesos de acondicionamiento y envasado en la industria son:

Recepción en Fábrica y Prealmacenamiento: Con el fin de mejorar el color de los frutos se pueden almacenar en un lugar cubierto y bien aireado durante un tiempo adecuado.

Selección: Para eliminar los frutos defectuosos, dañados, rotos, bajos de color etc.

Clasificación: Los nísperos se clasifican según su color y tamaño para conseguir una buena uniformidad dentro de la misma categoría comercial.

Envasado: Introducción del producto en el envase. El contenido de cada envase será homogéneo y solo contendrá frutos del mismo origen, variedad, calidad y de calibre sensiblemente uniforme. La parte visible del contenido del envase será representativo del conjunto.

Acondicionamiento: Los nísperos se acondicionarán de manera que se asegure una protección conveniente del producto. Los materiales utilizados en el interior del envase, y especialmente los papeles serán nuevos, limpios y de naturaleza tal que no puedan causar alteraciones a los frutos.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

a) Histórico.

El níspero fue introducido en España por marinos mercantes, concretamente en Sagunto, hace más de 2000 años,y de aquí se extendio por todo el Levante y Sudeste de la Península Ibérica, encontrando el mejor hábitat para su propagación y desarrollo en la zona de Callosa d'En Sarriá y en las zonas que abarcan las cuencas de los ríos çalgar y Guadalest.

Dentro de España es en Callosa d'En Sarriá donde mejor se ha aclimatado, de ahí que al hablar del níspero se le relacionase con esta localidad, y haya tomado el nombre de "Callosa d'En sarriá, cuna del níspero español"

La Orden de 27 de septiembre de 1988, de la Consellería de Agricultura y Pesca, de la Generalidad de Valencia, estableció la Denominación de Origen "Nisperos Callosa d'En Sarriá" con carácter provisional.

b) Natural.

- Orografía:

La comarca, en general, es bastante ondulada, esta cruzada por las estribaciones del Sistema Bético, Sierras de Aitana, Bernia y Almeida con picos y con alturas desde los 600 a 1100 m.

El origen geológico de la comarca se situa en los periodos Cuaternario, Terciario, abarcando la zona más al sur con terrenos de aluvión, Mesozoico tanto del Cretácico inferior como superior, y Triásico en el valle del Guadalest.

- Suelo:

La comarca se asienta sobre distintas formaciones geológicas, siendo el Triásico y cuaternario los más representativos.

El subsuelo pertenece al triásico y está constituido fundamentalmente por calizas, margas y yesos.

En general las tierras son arcillosas con bastante carbonato cálcico y pobres en materia orgánica y fosforo.

- Clima:

El clima de la zona es mediterráneo seco, diferenciándose en relación al mismo la zona de la costa y la de las Sierras con climas mediterráne marítmo y subtropical respectivamente.

La Temperatura media anual oscila entre los 15 y 19 ºC., el rasgo más característico de esta comarca es la ausencia casi absoluta de temperaturas inferiores a cero grados, estando la media mímima anual comprendida entre los 9 a 15 ºC.

Las precipitaciones son escasas y la media anual se situa entre los 800 - 900 mm.

- Hidrografía:

Los principales ríos de esta zona son: el río Algar que nace en el estrecho de Sacos,en la denominada Fuente de la Higuera, atraviesa los Términos de Callosa d'En Sarriá y Altea, siendo su principal afluente el río Bolulla.

El río Guadalest nace en Cofrindes y después de pasar por los términos de Callosa d'En Sarriá, Beniardá, Benimantell y Guadalest, atraviesa Altes donde se une al río Algar desembocando juntos en el mar Mediterráneo.

En la parte más meridional de la comarca haciendo límite con esta se encuentran los rios Sella y Amadorio desembocando juntos cerca de Villajoyosa.

Además de la aportación hídrica de los ríos Algar y Guadalest, tiene gran importancia la de los manantiales de Montroy, Barranco de Chiles y Bunea, en el término municipal de Polop, aguas que van a verter en el río Guadalest.

c) Condiciones de cultivo:

-Marcos de Plantación:

La plantación se realiza sobre pie franco o menbrillero(Cydonia vulgaris), que se emplea para lograr una entrada en producción más rápida. La época más adecuada suele ser la primavera.

El marco de plantación depende de la variedad y del sistema de cultivo , los más usuales son los de 5 x 5 m y 6 x 5 m. Estos marcos pueden sufrir pequeñas variaciones en función del tipo de suelo y de la inclinación del mismo.

- Laboreo y Poda:

Antes de proceder a la plantación hay que preparar bien el terreno, se ha de practicar un desfonde de más de 60 cm. de profundidad. Se han de abrir los hoyos con tiempo suficiente para que meteoricen bien, tendrán unas dimensiones de 0,40 X 0,80 m. de profundidad, aunque esto es variable , pues depende deltamaño de la planta.

El níspero es un árbol poco exigente en labores, al disponer de raices superficiales, con muchas raicillas, no han de cavarse a más de 15 – 20 cm de profundidad.

Las labores específicas son una labor poco profunda a los 20 días de la recolección, después se darán labores superficiales para mantener el suelo limpio de malas hierbas.

La poda esta encaminada a conseguir árboles bien formados y obtener la máxima producción y la mejor calidad. Esta puede ser poda de formación cuando el árbol es joven o poda de fructificación que consiste en suprimir ,después de la recolección de los frutos, el eje de la inflorescencia que ha llevado estos frutos y las ramas muertas o mal situadas.

Recolección:

La recolección del nispero es manual recogiendo el fruto directamente del árbol, cuando el grado de madurez es el adecuado, principalmente en abril.

Para la recolección y el transporte se emplean cestos acolchados para evitar traumas a los frutos.

ESTRUCTURA DE CONTROL

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

- Constituido por :

  Un Presidente.

  Un Vicepresidente.

  Tres vocales en representación del sector productor.

  Tres vocales en representación del sector de almacenamiento, acondicionamiento y envasado.

  Dos vocales Técnicos con especiales conocimientos sobre el cultivo y comercialización del níspero.

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

– Ámbito de competencias:

En lo territorial: Por 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, personas físicas o jurídicas en los diferentes Registros.

– Funciones:

Elaborar y Controlar los diferentes Registros

Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de los frutos protegidos. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente,que actuan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.

Calificar el Producto.

Promocionar y defender la Denominación de Origen.

Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del 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 "Nísperos Callosa d'En Sarria".

Cualquier tipo de envase, en el que se expidan los nísperos protegidos, para consumo, irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén, planta envasadora inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Se adjuntan contraetiquetas numeradas con el logotipo de la Denominación.

REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 25/ 1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

- Orden de 27 de septiembre de 1988, de la Consellería de Agricultura y Pesca, de la Comunidad Valenciana, por la que se establece la Denominación de Origen "Nisperos Callosa d'En Sarriá" con carácter provisional.

- Orden de 14 de junio de 1991, de la Consellería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Valenciana, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Nisperos Callosa d'En Sarriá" y su Consejo Regulador.

- Orden de 14 de enero de 1992, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Nisperos Callosa d'En Sarriá" y de su Consejo Regulador.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
"NISPEROS CALLOSA D'EN SARRIÁ"

CONTRAETIQUETAS NUMERADAS CON EL LOGOTIPO DE LA DENOMINACIÓN



Nº 005861 CU



Nº 005860 CU

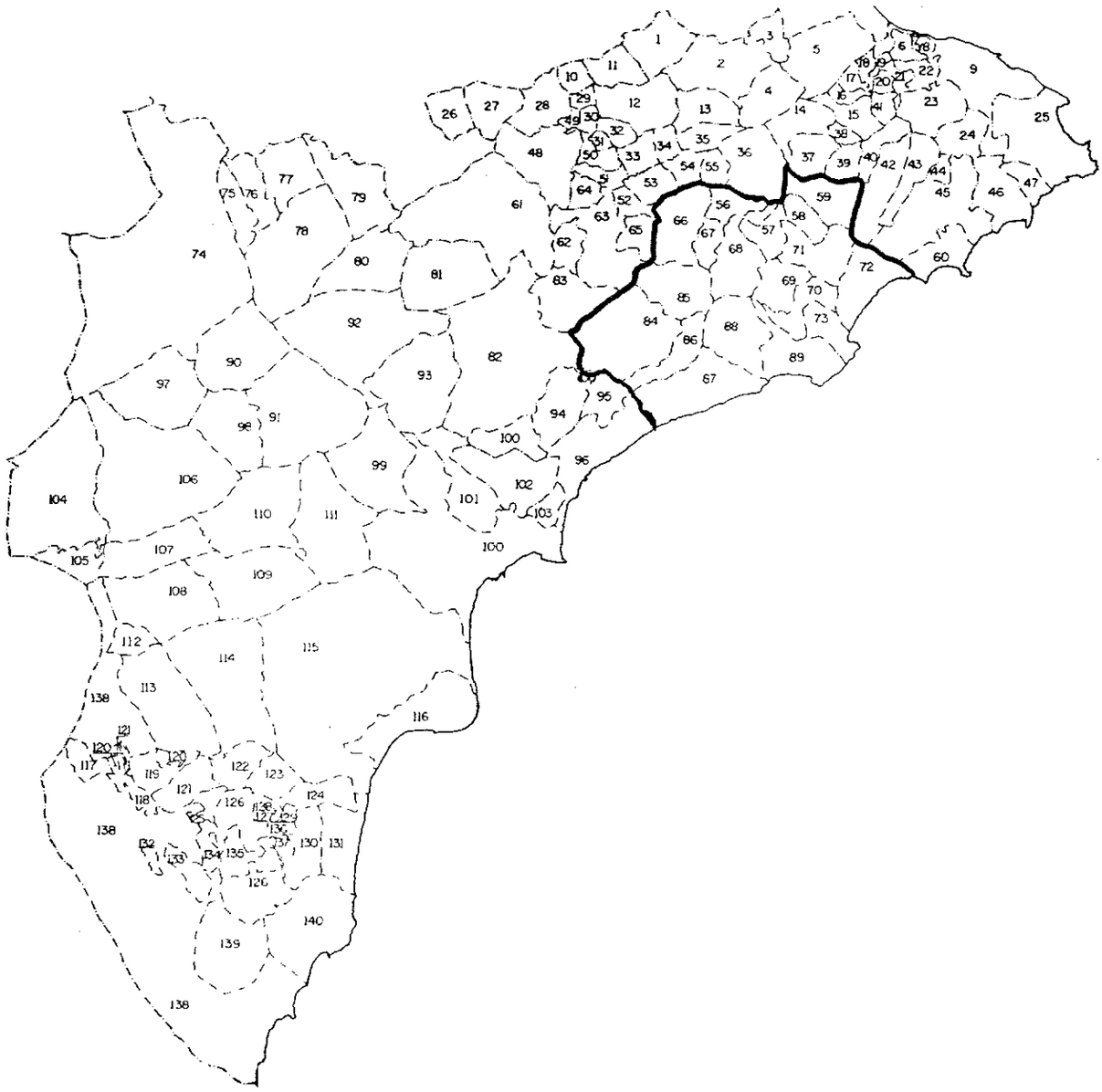


Nº 005859 CU

MAPA MUNICIPAL DE LA PROVINCIA DE ALICANTE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"NISPEROS CALLOSA D'EN SARRIÁ"



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
"NISPEROS CALLOSA D'EN SARRIÁ"

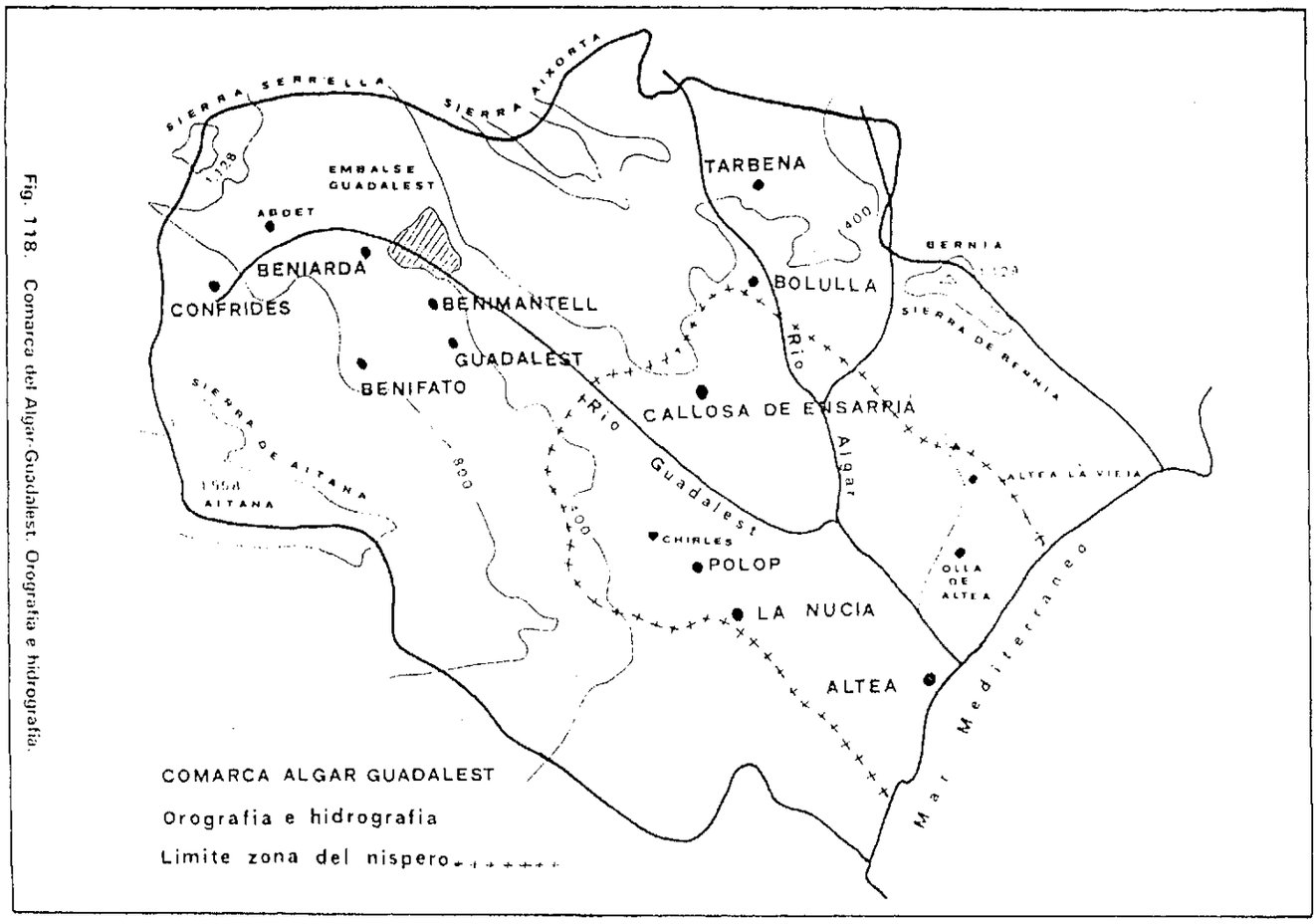
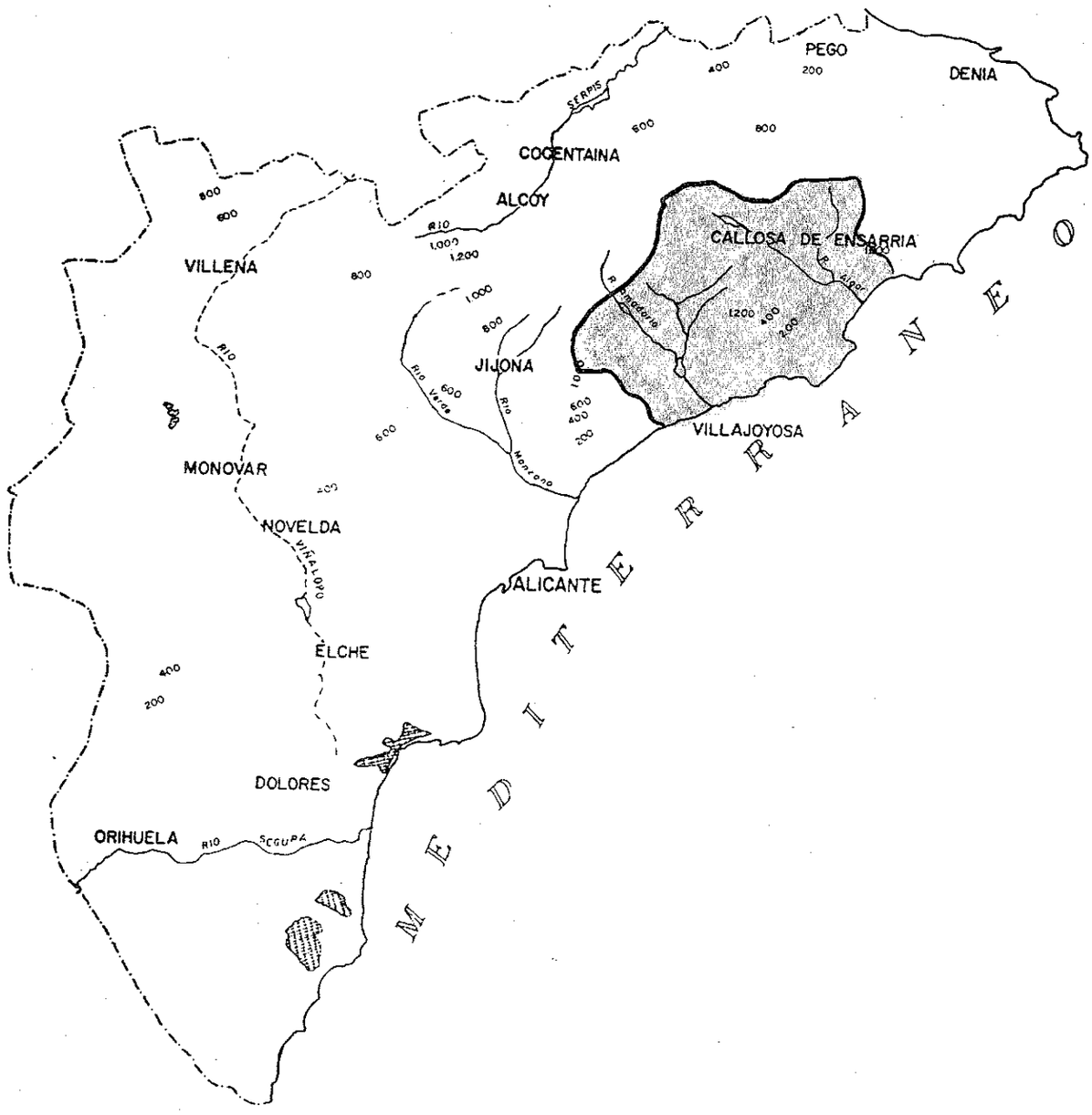


Fig. 118. Comarca del Algar-Guadalest. Orografía e hidrografía.

MAPA OROGRAFICO DE LA PROVINCIA DE ALICANTE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"NISPEROS CALLOSA D'EN SARRIÁ"



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
"NISPEROS CALLOSA D'EN SARRIÁ"

