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

(2021/C 398/18)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Увс чацаргана/Uvs chatsargana»

N.º UE: PGI-MN-02143 – 2 de junio de 2016

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de DOP o IGP]**

«Увс чацаргана/Uvs chatsargana»

2. **Estado miembro o tercer país**

Mongolia

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 el nombre indicado en el punto 1*

El nombre «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» se refiere a las bayas de espino amarillo o espino falso de Uvs, cuyo nombre en latín es *Hippophae rhamnoides*. Se trata de una especie cultivada de una planta de florecimiento de la familia de las *Elaeagnaceae*.

Las bayas «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» pueden presentar diferentes colores, generalmente amarillo o naranja, pero también a veces puede ser rojizo o granate.

Se caracterizan por su aroma y tamaño y tiene forma ovalada o de bulbo. Las bayas ovaladas tienen una longitud de 11 a 13 mm y una anchura de 8 a 10 mm. Las redondas (bulbos) tienen un diámetro de 6 a 9 mm. Según su forma pesan entre 0,3 y 0,8 g (50-96 g/100 frutos).

La pulpa de la fruta es jugosa, no ácida; también es aromática y tiene sabor agrio.

Las semillas son de color blanco, marrón, negro o marrón claro, con una longitud de 4-7 mm, una anchura de entre 2 y 3 mm y un peso aproximado de 13 g por 1000 semillas.

Además, dependiendo del momento de la cosecha, en otoño o bien en invierno, las bayas serán respectivamente jugosas y, por tanto, se dedicarán a la transformación en zumo, o estarán llenas de grasa y, en consecuencia, serán transformadas en aceite. Las características físicas y organolépticas del producto son las siguientes (cuadro 1):

Cuadro 1.

Características físicas y organolépticas:

Tipos	Sabor	Aroma	Peso (g)
Ovalado amarillo	Dulce y agrio	Agrio	0,6-0,8

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Ovalado naranja	Graso	Aromático	0,6-0,8
Bulbo amarillo	Dulce	Agrio	0,3-0,4
Bulbo naranja	Agrio y graso	Agrio	0,3-0,4

Las bayas del espino amarillo de Uvs reúnen aromas afrutados, ácidos y ligeramente dulces.

Las bayas «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» son especialmente nutritivas y tienen un contenido en grasa superior, procedente de todas sus partes (semillas, carne, piel), así como en caroteno, vitamina B1 y vitamina C, según se indica en el cuadro siguiente.

Cuadro 2.

Componentes nutricionales de la pulpa de bayas (peso en fresco):

N.º	Componentes nutricionales	Unidad de medida	Cantidad mínima de espino amarillo de Uvs
1	Grasa	%	2,50
2	Proteínas	%	1,4
3	Vitamina C	mg/kg	128
4	Vitamina B1	mg/kg	0,84
5	Hidratos de carbono	%	8,9
6	Ácidos	%	0,75
7	Humedad	%	78,13
8	Caroteno	mg/100 g	2,32

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

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

Todas las fases del proceso productivo deberán llevarse a cabo en la zona geográfica definida: desde la plantación hasta la cosecha.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los productos envasados deberán contener la siguiente información: materias primas del producto, nombre del producto, nombre y dirección del fabricante, número de serie del producto, volumen y lote, fecha de producción, período de conservación y final de este, condiciones de conservación y datos nutricionales.

Los paquetes y los envases del producto llevarán el nombre «УВС ЧАЦАРГАНА» y los siguientes logotipos (en inglés y mongol):

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción de «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» está formada por diez divisiones administrativas (*soums*) de la provincia de Uvs situadas en el noroeste de Mongolia. Se trata de los soums de Davst, Sagil, Turgen, Ulaangom, Tarialan, Naranbulag, Malchin, Zuungovi, Khyargas y Tes. Se encuentran en un radio aproximado de 50 km de la cuenca del lago Uvs.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Existe una fuerte relación causal entre la calidad de «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» y su origen geográfico.

La zona geográfica está situada en la provincia de Uvs. La zona geográfica está rodeada por los Montes Altai, que presentan altitudes de 4000 m, y en cuyo centro se sitúa una amplia planicie que incluye el lago Uvs, que es salado, ya que constituye los restos de un mar. Al igual que el mar Muerto, en el lago Uvs no hay peces ni cualquier forma de vida, pero presenta grandes concreciones de sal visibles en sus orillas.

Los suelos de la cuenca del lago Uvs parecen tener una composición particular, con tasas extremadamente elevadas e intercambiables de CaO, MgO y K20.

La cuenca goza de una pluviometría baja, que acentúa la tasa de calcio en el agua y en el suelo. De hecho, la media de precipitaciones se estima en 161,5 mm por año y hay una media de 7 meses sin lluvias al año. Esta pluviometría baja mantiene el calcio en los suelos, ya que no se lo lleva el agua. A diferencia de las bajas precipitaciones, el número de horas de sol es muy elevado.

En invierno, la nieve cubre las montañas del sur y del oeste y, debido a la gran altitud, va derritiéndose gradualmente en primavera y verano. Como consecuencia de ello, miríadas de arroyos y ríos transportan agua de deshielo a las zonas de cultivo y llenan las cuencas subterráneas de agua. A medida que avanza el proceso de deshielo, las zonas de cultivo disfrutan de un aporte de agua relativamente uniforme que beneficia a la productividad del cultivo de «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» y a la calidad de las bayas.

El «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» crece en un entorno natural extremadamente duro, con temperaturas que van de los + 36 °C en verano a los – 49,6 °C en invierno. Para resistir esta amplitud térmica excepcionalmente elevada, el «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» desarrolla un mayor contenido de aceite para protegerse, así como un alto contenido de caroteno y otras sustancias. Un estudio ha observado que «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» contiene 2,5 veces más ácido palmítico que el espino amarillo de otras regiones de Mongolia.

Las plantaciones de «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» tienen repercusiones medioambientales positivas en la zona, ya que previenen el desplazamiento de la arena y la desertificación.

Los elementos del suelo de la cuenca del Uvs, a saber, su contenido en calcio y otras sustancias y las condiciones climáticas especialmente duras, influyen en los cultivos locales alrededor del lago Uvs y también repercuten en las cualidades de «Увс чацаргана/Uvs chatsargana». De hecho, las bayas tienen un rendimiento superior al de otras provincias mongolas (a saber, las provincias de Tuv y Selenge). Las bayas que producen aceite a partir de todas sus partes (semillas, pulpa y piel) tienen también un contenido especialmente elevado de aceite, altos índices de vitaminas como las vitaminas C, B1 y B6 y caroteno. Gracias al elevado número de horas de insolación, las bayas también desarrollan un rico aroma.

Originariamente, el espino amarillo es una planta silvestre. Históricamente, el estilo de vida nómada tradicional de la población mongola conllevaba una dieta específica, que consistía principalmente en productos lácteos y carne. En consecuencia, algunos mongoles padecían deficiencias dietéticas, especialmente de vitaminas. Al parecer, en la parte occidental de Mongolia, en la región de Uvs, donde el espino marino era endémico y sus bayas formaban parte de la dieta de sus habitantes, estos gozaban de mejor salud que los de otras zonas. Esta es una de las razones por las que en 1960 se inició la investigación sobre el espino amarillo silvestre y se plantaron varias variedades seleccionadas de bayas en algunas partes de la provincia de Uvs.

Gracias a sus cualidades y nutrientes específicos, las «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» también gozan de reputación tanto a nivel nacional como internacional.

Las características específicas son reconocidas especialmente por los consumidores a nivel local pero también internacional, especialmente en Japón y Corea, donde se utilizan «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» como materia prima para zumos orgánicos y productos cosméticos (fuente: «Linking people, places and products» Ts. Enkh-Amgalan, 2009).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

—