

Diario Oficial de la Unión Europea

C 51



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

66.º año

10 de febrero de 2023

Sumario

II Comunicaciones

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2023/C 51/01	Comunicación de la Comisión relativa a la aplicación de las normas transitorias de origen que establecen la acumulación diagonal entre las Partes Contratantes de aplicación en la zona paneuromediterránea (PEM)	1
2023/C 51/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10995 — INFINITE ELECTRONICS INTERNATIONAL / CABLE CONNECTIVITY GROUP) ⁽¹⁾	7

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2023/C 51/03	Tipo de cambio del euro — 9 de febrero de 2023	8
--------------	--	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2023/C 51/04	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11042 – BLACKROCK / AT&T / GIGAPOWERS) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	9
--------------	---	---

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

2023/C 51/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10992 – KAUF LAND / SCP REAL ASSETS) ⁽¹⁾	11
--------------	--	----

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2023/C 51/06	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	12
2023/C 51/07	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	19

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Comunicación de la Comisión relativa a la aplicación de las normas transitorias de origen que establecen la acumulación diagonal entre las Partes Contratantes de aplicación ⁽¹⁾ en la zona paneuromediterránea (PEM)

(2023/C 51/01)

A efectos de la aplicación de la acumulación diagonal del origen entre las Partes Contratantes de aplicación, las Partes Contratantes de aplicación afectadas se notificarán mutuamente, a través de la Comisión Europea, las normas de origen vigentes con las demás Partes Contratantes de aplicación.

Cabe recordar que la acumulación diagonal (de procesos productivos, de transformación y/o de materiales) solo puede aplicarse si las Partes Contratantes de aplicación de fabricación final y de destino final han celebrado acuerdos de libre comercio, que establezcan normas idénticas en materia de origen, con todas las Partes Contratantes de aplicación que intervengan en la adquisición del carácter de originario.

Los productos originarios de una Parte Contratante de aplicación que no haya celebrado un acuerdo con las Partes Contratantes de aplicación de fabricación final y destino final se considerarán no originarios.

En los cuadros adjuntos, elaborados con arreglo a las notificaciones efectuadas por las Partes Contratantes de aplicación a la Comisión Europea, se precisa lo siguiente:

Cuadro 1: presentación simplificada de las posibilidades de acumulación a 1 de febrero de 2023.

Cuadro 2: fecha a partir de la cual es aplicable la acumulación diagonal.

En el cuadro 1, una «X» indica la existencia entre dos socios de un acuerdo de libre comercio que incluye normas que autorizan la acumulación sobre la base de normas transitorias de origen. Para utilizar la acumulación diagonal con un tercer socio, se requiere una «X» en todas las intersecciones entre los tres socios en el cuadro.

En el cuadro 2, las fechas mencionadas se refieren a la fecha de aplicación de la acumulación diagonal sobre la base del artículo 8 del apéndice A de cada protocolo sobre normas de origen entre las Partes contratantes de aplicación, caso en el que la fecha va precedida por «(T)».

En el anexo I, figura una lista de las Partes Contratantes de aplicación que han optado unilateralmente por prorrogar la aplicación del artículo 7, apartado 3, de las normas transitorias previstas en el apéndice A de los protocolos bilaterales sobre normas de origen para la importación de productos clasificados en los capítulos 50 a 63.

⁽¹⁾ «Parte Contratante de aplicación»: Parte Contratante en el Convenio PEM que incorpore estas normas transitorias en sus acuerdos comerciales bilaterales preferenciales con otra Parte Contratante en el Convenio PEM.

A continuación, figuran los códigos de las Partes Contratantes que aparecen en los cuadros.

— Unión Europea	UE
— Estados de la AELC:	
— Islandia	IS
— Suiza (incluido Liechtenstein) ⁽²⁾	CH (+ LI)
— Noruega	NO
— Islas Feroe	FO
— Participantes en el Proceso de Barcelona:	
— Jordania	JO
— Palestina ⁽³⁾	PS
— Participantes en el Proceso de Estabilización y Asociación:	
— Albania	AL
— Bosnia y Herzegovina	BA
— Kosovo *	KO
— Macedonia del Norte	MK
— Serbia	RS
— Montenegro	ME
— Georgia	GE
— República de Moldavia	MD

La presente Comunicación sustituye a la Comunicación 2022/C 405/04 (DO C 405 de 21.10.2022, p. 56).

⁽²⁾ Suiza y el Principado de Liechtenstein forman una unión aduanera.

⁽³⁾ Esta denominación no debe interpretarse como el reconocimiento de un Estado de Palestina y se utiliza sin perjuicio de las posiciones individuales de los Estados miembros al respecto.

* Esta denominación se entiende sin perjuicio de las posiciones sobre su estatuto y está en consonancia con la Resolución 1244/1999 del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas y con la Opinión de la Corte Internacional de Justicia sobre la declaración de independencia de Kosovo.

Cuadro 1

Presentación simplificada de las posibilidades de acumulación diagonal en virtud de las normas de origen transitorias en la zona paneuromediterránea a 1 de febrero de 2023

	UE	CH (+ LI)	IS	NO	FO	JO	PS	AL	BA	KO	MK	RS	ME	GE	MD
UE		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
CH (+ LI)	X		X	X				X			X	X	X		
IS	X	X		X				X			X	X	X		
NO	X	X	X					X			X	X	X		
FO	X														
JO	X														
PS	X														
AL	X	X	X	X					X	X	X	X	X		X
BA								X		X	X	X	X		X
KO	X							X	X		X	X	X		X
MK	X	X	X	X				X	X	X		X	X		X
RS	X	X	X	X				X	X	X	X		X		X
ME	X	X	X	X				X	X	X	X	X			X
GE	X														
MD	X							X	X	X	X	X	X		

Cuadro 2

Fecha de aplicación de las normas de origen transitorias que establecen la acumulación diagonal en la zona paneuromediterránea

	UE	CH (+ LI)	IS	NO	FO	JO	PS	AL	BA	KO	MK	RS	ME	GE	MD
UE		(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021	(T) 1.9.2021		(T) 15.10.20- 22	(T) 9.9.2021	(T) 6.12.2021	(T) 9.2.2022	(T) 1.9.2021	(T) 16.11.2021
CH (+ LI)	(T) 1.9.2021		(T) 1.11.2021	(T) 1.11.2021				(T) 1.1.2022			(T) 1.4.2022	(T) 1.1.2022	(T) 1.4.2022		
IS	(T) 1.9.2021	(T) 1.11.2021		(T) 1.11.2021				(T) 1.1.2022			(T) 1.4.2022	(T) 1.1.2022	(T) 1.4.2022		
NO	(T) 1.9.2021	(T) 1.11.2021	(T) 1.11.2021					(T) 1.1.2022			(T) 1.4.2022	(T) 1.1.2022	(T) 1.4.2022		
FO	(T) 1.9.2021														
JO	(T) 1.9.2021														
PS	(T) 1.9.2021														
AL	(T) 1.9.2021	(T) 1.1.2022	(T) 1.1.2022	(T) 1.1.2022					(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023		(T) 1.2.2023
BA								(T) 1.2.2023		(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023		(T) 1.2.2023
KO	(T) 15.10.2022							(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023		(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023		(T) 1.2.2023
MK	(T) 9.9.2021	(T) 1.4.2022	(T) 1.4.2022	(T) 1.4.2022				(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023		(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023		(T) 1.2.2023

RS	(T) 6.12.2021	(T) 1.1.2022	(T) 1.1.2022	(T) 1.1.2022				(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023		(T) 1.2.2023		(T) 1.2.2023
ME	(T) 9.2.2022	(T) 1.4.2022	(T) 1.4.2022	(T) 1.4.2022				(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023			(T) 1.2.2023
GE	(T) 1.9.2021														
MD	(T) 16.11.2021							(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023	(T) 1.2.2023		

ANEXO I

Lista de las Partes Contratantes de aplicación que han optado por prorrogar la aplicación del artículo 7, apartado 3

- A. Lista de las Partes Contratantes de aplicación que han optado por prorrogar la aplicación del artículo 7, apartado 3, con respecto a todos sus socios que aplican las normas transitorias
- Islandia
 - Noruega
 - Suiza (Liechtenstein)
- B. Lista de las Partes Contratantes de aplicación que han optado por prorrogar la aplicación del artículo 7, apartado 3, con respecto a un número limitado de sus socios que aplican las normas transitorias
- Albania, con respecto a los Estados de la AELC
 - Montenegro, con respecto a los Estados de la AELC
 - Macedonia del Norte, con respecto a los Estados de la AELC
 - Serbia, con respecto a los Estados de la AELC
 - Los participantes en el Proceso de Estabilización y Asociación de la UE y la República de Moldavia (Partes en el Acuerdo Centroeuropeo de Libre Comercio), entre ellos
-

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10995 — INFINITE ELECTRONICS INTERNATIONAL / CABLE CONNECTIVITY GROUP)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 51/02)

El 25 de enero de 2023, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32023M10995. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

9 de febrero de 2023

(2023/C 51/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0771	CAD	dólar canadiense	1,4423
JPY	yen japonés	140,80	HKD	dólar de Hong Kong	8,4551
DKK	corona danesa	7,4419	NZD	dólar neozelandés	1,6906
GBP	libra esterlina	0,88515	SGD	dólar de Singapur	1,4237
SEK	corona sueca	11,1390	KRW	won de Corea del Sur	1 355,38
CHF	franco suizo	0,9890	ZAR	rand sudafricano	19,0134
ISK	corona islandesa	151,10	CNY	yuan renminbi	7,2992
NOK	corona noruega	10,9123	IDR	rupia indonesia	16 279,95
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	4,6488
CZK	corona checa	23,698	PHP	peso filipino	58,659
HUF	forinto húngaro	385,80	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,7388	THB	bat tailandés	36,013
RON	leu rumano	4,8935	BRL	real brasileño	5,6165
TRY	lira turca	20,2844	MXN	peso mexicano	20,3293
AUD	dólar australiano	1,5409	INR	rupia india	88,8905

(¹) Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.11042 – BLACKROCK / AT&T / GIGAPOWER)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 51/04)

1. El 1 de febrero de 2023, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- BlackRock, Inc. («Blackrock», Estados Unidos).
- AT&T Inc. («AT&T», Estados Unidos).
- Gigapower, LLC («Gigapower», Estados Unidos), bajo el control de AT&T.

BlackRock y AT&T adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de Gigapower.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

2. Las actividades de las empresas mencionadas son las siguientes:

- BlackRock es un gestor de inversiones. BlackRock Alternatives Management, LLC, la filial de Blackrock que adquiere el control conjunto de Gigapower, controla y gestiona las decisiones de inversión de un fondo centrado en las inversiones en la cadena de valor de las infraestructuras digitales, energéticas, eléctricas y de transportes.
- AT&T es un proveedor de servicios de comunicación y tecnología.

3. Las actividades empresariales de Gigapower consistirán en la ingeniería, la construcción, la propiedad y la explotación de redes de fibra en los Estados Unidos, y actuará como mayorista de fibra para proveedores de servicios de internet y otras empresas en los Estados Unidos.

4. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

5. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

M.11042 – BLACKROCK / AT&T / GIGAPOWER

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.10992 – KAUFLAND / SCP REAL ASSETS)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 51/05)

1. El 1 de febrero de 2023, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Kaufland Immobilien GmbH & Co. KG («Kaufland», Alemania), bajo el control de SB Kaufland KG («Kaufland-Gruppe», Alemania), que forma parte del grupo Schwarz,
- Propiedades inmobiliarias en Colonia, Staßfurt y Waiblingen (conjuntamente, «activos de SCP Real», Alemania), bajo el control de SCP Retail Property A XII S.à r.l., SCP Retail Property C XII S.à r.l. y SCP Retail Property C XXII S.à r.l., cada una de ellas perteneciente al grupo SCP, que se encuentra bajo el control de D.^a Marjorie Brabet-Friel.

Kaufland adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control de la totalidad de los activos de SCP Real.

La concentración se realiza mediante adquisición de activos.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son las siguientes:

- El grupo Schwarz tiene actividades principalmente en el sector del comercio minorista de alimentos a través de Kaufland y Lidl. Además, se dedica a la producción de refrescos, productos de panadería, helados, pastas alimenticias y café, y a la recogida, distribución y comercialización de materiales reciclables. Desde hace poco ofrece también servicios en la nube.
- Los activos de SCP Real son bienes inmuebles situados en Colonia, Staßfurt y Waiblingen (Alemania) que alojan supermercados de Real. El grupo SCP invierte principalmente en bienes inmuebles o asesora en la materia, por ejemplo, en relación con el alquiler y la gestión de bienes inmuebles comerciales en Alemania.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

M.10992 – KAUFLAND / SCP REAL ASSETS

Las observaciones podrán enviarse por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Dirección de correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2023/C 51/06)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Savennières»

PDO-FR-A0158-AM02

Fecha de la comunicación: 14.11.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nomenclátor geográfico oficial

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

Este hecho no afecta al perímetro de la zona geográfica delimitada.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. Separación entre las cepas

La separación mínima entre las cepas pasa de 1 m a 0,90 m.

Esta modificación tiene por objeto permitir un aumento de la densidad de plantación de las viñas sin modificar la separación entre las hileras.

También se añade una disposición especial para las viñas situadas en pendientes superiores al 10 %, autorizándose una separación mínima entre las cepas de 0,80 m.

Con este añadido se pretende tener en cuenta el caso específico de las viñas plantadas en pendientes acentuadas, circunstancia que obliga a adaptaciones específicas de la plantación (plantación paralela a la pendiente en lugar de perpendicular a esta).

Se modifica el punto 5 del documento único.

3. Poda

Las normas relativas a la poda se han armonizado para todas las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira.

El objetivo de esta armonización es mejorar el conocimiento de los operadores y simplificar los controles. Esta modificación da a los viticultores mayor flexibilidad para adaptarse a los episodios de heladas, cada vez más tardías.

Se modifica el punto 5 del documento único.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. Vendimia

Se precisa que la vendimia se realiza manualmente.

Se modifica el punto 5 del documento único.

5. Etiquetado

Se ha añadido una aclaración sobre el marco reglamentario de las menciones facultativas.

Se modifica el punto 9 del documento único.

6. Medidas transitorias

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

Esto no implica una modificación del documento único.

7. Modificaciones de redacción

Se han realizado una serie de ajustes de redacción en el pliego de condiciones.

Esto no implica una modificación del documento único.

8. Referencia a la estructura de control

Se ha revisado la redacción de la referencia a la estructura de control para armonizarla con la de los demás pliegos de condiciones de las denominaciones. Esta modificación es meramente de redacción.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Savennières

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del vino o los vinos

1. *Características del producto*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos blancos tranquilos secos, semisecos, semidulces o dulces que cuentan con las siguientes características analíticas: — Los vinos secos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %. — Los demás vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12,5 %. — Tras la fermentación, los vinos secos deben presentar un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 gramos por litro, u 8 gramos por litro cuando el contenido de acidez total, expresado en gramos de ácido tartárico por litro, no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido de azúcares fermentables. — Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos secos no debe superar el 13 %. Los contenidos de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la Unión Europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Descripción

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos son blancos y casi siempre secos. No obstante, a veces pueden presentar azúcares fermentables. Tienen una capa de color entre amarillo pálido y amarillo dorado. En nariz se caracterizan generalmente por olores o notas aromáticas florales (acacia, tilo) mezclados con notas afrutadas de pera, melocotón, membrillo, almendras tostadas, pasas y miel, todo ello aderezado con un toque de mineralidad. En boca son amplios y grasos y revelan toda la complejidad aromática. La nota final es una mezcla entre frescor, mineralidad y una pizca de amargor que aporta armonía y equilibrio. Estos vinos alcanzan su pleno desarrollo tras varios años en botella. Los vinos que tienen azúcares fermentables destacan por su capacidad para el envejecimiento.

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1.

Práctica enológica específica

Se prohíbe la utilización de trozos de madera. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos secos no debe superar el 13 %. Para el resto de vinos queda prohibida cualquier operación de enriquecimiento. Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a escala comunitaria y en el Código rural y de pesca marítima.

La crianza de los vinos dura por lo menos hasta el 15 de marzo del año siguiente al de la cosecha.

2. Densidad de plantación — Separación

Práctica de cultivo

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. Las hileras de viñas no pueden estar separadas más de 2,50 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,90 metro. Las viñas con una separación entre las cepas de una misma hilera inferior a 0,90 metros, pero superior o igual a 0,80 metros, y con una pendiente superior al 10 %, tienen derecho a la denominación de origen controlada para su producción. Las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, tienen derecho a la denominación de origen controlada para su producción siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el pliego de condiciones. En estas viñas, la separación entre hileras no superará los 3 m, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de 1 m.

3. Normas relativas a la poda y el cultivo en espaldera de la vid

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, poda larga o poda mixta, con un máximo de doce yemas francas por cepa.

Las vides pueden ser podadas con dos yemas francas suplementarias por planta, siempre que en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados) el número de ramificaciones fructíferas del año por planta sea inferior o igual a doce.

La altura del follaje en espaldera será, como mínimo, igual a 0,6 veces la separación entre las hileras. A los efectos, la altura del follaje en espaldera se medirá entre el límite inferior del follaje (fijado, como mínimo, a 0,40 metros sobre el suelo) y el límite superior de recorte (fijado, como mínimo, a 0,20 metros sobre el alambre superior de la espaldera).

Las viñas cuya densidad de plantación sea inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, deberán, además, respetar las normas de cultivo en espaldera siguientes: la parte de las estaquillas que sobresale del suelo tendrá una altura mínima de 1,90 metros, la espaldera constará de cuatro niveles de alambres, el alambre superior tendrá una altura mínima de 1,85 metros sobre el suelo.

4. Riego

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

5. Vendimia

Práctica de cultivo

Las uvas se recolectarán manualmente seleccionando racimos de las cepas. Se prohíbe el uso de máquinas vendimiadoras.

5.2. Rendimientos máximos

1. Vinos secos y semisecos

50 hectolitros por hectárea

2. Otros vinos

35 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Todas las fases de producción tendrán lugar en la zona geográfica, cuyo perímetro abarca el territorio de los siguientes municipios del departamento de Maine-et-Loire, de acuerdo con el nomenclátor geográfico oficial de 2021: Bouchemaine, La Possonnière y Savennières.

7. Variedades de uva de vinificación

Chenin B

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1.

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica se sitúa sobre la margen derecha del Loira, a unos quince kilómetros de la ciudad de Angers. Se caracteriza por un conjunto de colinas con orientación sur/sureste que cubre una extensión de 6 km a lo largo del río Loira y su amplitud varía entre 500 y 1 500 metros. En el norte de la zona geográfica hay una amplia meseta, más fría, expuesta al viento, cuya actividad está principalmente destinada a la cría de ganado y al cultivo de cereales.

El sustrato geológico se caracteriza por formaciones esquistosas y esquistoso-areniscas del Ordovícico superior al Devónico inferior, y localmente por filones volcánicos (riolitas y espilitas). En la meseta, algunas arenas eólicas del Cuaternario se han depositado en capas más o menos gruesas. En las colinas, la roca madre suele estar muy cerca de la superficie.

La zona geográfica se extiende por el territorio de tres municipios: Bouchemaine, La Possonnière y Savennières.

El clima es oceánico. El macizo de Mauges, situado al oeste de los viñedos, suaviza las características oceánicas debido al efecto Foehn. La pluviometría media anual es de 650 milímetros y caracteriza a un espacio resguardado de los vientos húmedos, mientras que en los cerros de Mauges sobrepasa los 800 milímetros. Esta diferencia de pluviometría es aún más marcada durante el ciclo vegetativo de la vid, sobre todo a partir del mes de junio y hasta el período de la vendimia. Las temperaturas medias anuales son relativamente altas (en torno a 12 °C). El río Loira desempeña un papel fundamental en la regulación de las temperaturas de la ladera cercana, asentada bajo los vientos dominantes, manteniendo de este modo unas temperaturas nocturnas elevadas. También desempeña un papel importante a la hora de favorecer, durante la época de la vendimia, la aparición de brumas matinales, esenciales para el desarrollo de la podredumbre noble.

b) *Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo*

Al principio, el cultivo de la vid estaba limitado a las parcelas cercanas a las grandes abadías de Angers, pero después se extendió por los alrededores de esa ciudad y más tarde a las colinas de Pruniers y Bouchemaine en el siglo IV. Hacia 1130, los monjes de la abadía de San Nicolás de Angers plantaron una ladera situada sobre el Loira, que daría su nombre a «La Roche aux Moines». En 1140, las religiosas benedictinas construyeron un convento llamado «Le Prieuré» en la villa de La Possonnière. Amplios terrenos de viñas rodeaban su edificación. Desde entonces, el vino de «Savennières» ha estado presente en las mesas nobles, y más concretamente en el siglo XV en la mesa de «Renato el Bueno» (Renato I de Anjou). Este rey, durante una parada en la villa probó una copa de vino procedente de una parcela del oeste de la zona y lo calificó de «gota de oro». Desde ese momento, esta parcela se conoce con el nombre de «Clos de la Goutte d'Or».

El viñedo se desarrolló sobre todo durante los siglos XVII y XVIII. Bidet y Duhamel de Monceau, en su «Tratado sobre la naturaleza y el cultivo de la viña», publicado en 1749, decían: «Las laderas que reinan a lo largo del Loira, a ambos lados del río, forman los distintos viñedos de Anjou; dichas laderas están a media legua o a un cuarto de legua de distancia las unas de las otras, comenzando desde Angers y extendiéndose hasta 7 u 8 leguas, hacia Bretaña. No son más que peñascos, antaño completamente estériles, ocupados por maleza, matorrales y árboles viejos, lo que hacía que la región fuera inaccesible e impenetrable, albergando todo tipo de bestias salvajes y animales venenosos. El terreno, muy difícil de desbrozar, ahora está perfectamente cultivado y completamente plantado de viñas, hasta donde comienza a allanarse la ladera y se torna hacia el lado norte, a un cuarto de legua o media legua. Las laderas del lado derecho del Loira, en su descenso hacia Nantes, están al sur, y por consiguiente el vino es mejor y más fuerte que el del lado izquierdo... ». Las laderas y las tierras cercanas a la villa de Savennières están cubiertas de viñedos y todas las casas, en el campo, tienen varias parcelas de viñas. En vísperas de la Revolución, en los cuadernos de quejas redactados por los Estados generales se menciona la situación de los viñedos de las laderas. «Savennières: 2 460 habitantes, 1/3 en viñedos de un caldo excelente (...) No he visto parroquia con impuestos más elevados que Savennières» escribió entonces el síndico M. Dertrou.

8.2.

El siglo XIX fue testigo de una profunda metamorfosis en la viticultura gracias a los grandes avances en materia de enología y en la protección de vegetales, con las iniciativas de propietarios como Guillory, preocupado por obtener vinos de calidad y mantener la reputación de los vinos de «Savennières». Por aquella época se hicieron muchos experimentos, por ejemplo, probando otras variedades, sobre todo la verdelho de Madeira, con la que, según el profesor Maisonneuve, se cultivaron sesenta cepas en la «Coulée de Serrant»; distribuyendo el terreno en terrazas o probando diferentes tipos de cultivo en espaldera. Sin embargo, la variedad chenin B sigue siendo la variedad predilecta del viñedo. Jules Guyot, durante una de sus visitas en 1865, describió perfectamente el sistema de conducción, mencionando la poda corta, el desbrote y la recolección cuando «gran parte de la uva está pasada...».

La denominación de origen controlada «Savennières» está reconocida por el Decreto de 8 de diciembre de 1952, que define principalmente los vinos secos con azúcares fermentables. Ese Decreto, con el impulso de los sucesivos presidentes del sindicato de defensa, entre ellos Michèle Bazin de Jessey, ha evolucionado hacia la definición de vinos secos, con la posibilidad de producir vinos secos con azúcares fermentables, lo que refleja las prácticas de la región y la originalidad del entorno.

En 2009 cultivaron los viñedos 34 operadores.

2. Información sobre la calidad y las características del producto

Los vinos son blancos y casi siempre secos. No obstante, a veces pueden presentar azúcares fermentables. Tienen una capa de color entre amarillo pálido y amarillo dorado.

En nariz se caracterizan generalmente por olores o notas aromáticas florales (acacia, tilo...) mezclados con notas afrutadas de pera, melocotón, membrillo, almendras tostadas, pasas y miel, todo ello aderezado con un toque de mineralidad.

En boca son amplios y grasos y revelan toda la complejidad aromática. La nota final es una mezcla entre frescor, mineralidad y una pizca de amargor que aporta armonía y equilibrio.

Estos vinos alcanzan su pleno desarrollo tras varios años en botella. Los vinos que tienen azúcares fermentables destacan por su capacidad para el envejecimiento.

3. Interacciones causales

La zona parcelaria delimitada para la recolección de la uva clasifica, por un lado, las parcelas situadas sobre las laderas a resguardo, bien orientadas al sur, de suelos superficiales desarrollados sobre las formaciones esquistas o esquisto-areniscas del macizo primario y, por otro, los suelos poco profundos desarrollados sobre arenas eólicas. Estos suelos, poco fértiles y pedregosos, tienen buena capacidad de drenaje y una reserva hídrica débil.

Estos enclaves vitícolas exigen una gestión óptima de la planta y de su potencial de producción, reflejada en la conducción de la viña, las rigurosas normas de poda y una recolección por selección de racimos, también para la producción de vinos secos.

Los conocimientos de los operadores se reflejan en su apego a la variedad chenin B, una variedad rústica que en esas ubicaciones alcanza toda su originalidad y plenitud. Se han adaptado a sus particularidades y a su riqueza y han diversificado los itinerarios técnicos. Dependiendo del lugar de implantación, la conducción de la viña y las condiciones climáticas de la añada, los vinos elaborados presentan más o menos azúcares fermentables. Cuando las condiciones climáticas de la recolección son favorables gracias al papel termorregulador del Loira, a los vientos canalizados por el río que favorecen mecánicamente el desecado de los frutos, o a la presencia de brumas matinales, los vinos «moelleux» (semidulces) o «doux» (dulces) se elaboran a partir de uvas recogidas después de concentración por pasificación o afectadas por la podredumbre noble debido a la acción de *Botrytis cinerea*.

Los operadores también han incorporado rápidamente las técnicas que les permiten extraer lo mejor de la uva adecuando sus técnicas de vinificación. Para obtener un vino de aromas complejos se establece un período de crianza en barrica después de la fermentación. Para alcanzar ese objetivo, el pliego de condiciones determina un período mínimo de crianza que dure hasta el 15 de marzo del año siguiente al de la recolección.

La convergencia de un entorno natural tan particular, una variedad de uva perfectamente adaptada a él y un personal que sabe explotar todo el potencial de ambos, permite obtener vinos originales y singulares de reputación histórica. André Jullien, en 1816, en su «Topografía de todas las regiones vinícolas conocidas» no duda en clasificarlos en la primera categoría, reconociendo su originalidad, calidad y renombre.

Los viñedos de «Savennières», símbolo de la «dulzura angevina» son patrimonio mundial de la humanidad de la UNESCO desde 2001.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

API

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los siguientes municipios de Maine-et-Loire, sobre la base del Nomenclátor geográfico oficial de 2021: Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (únicamente el territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital y Vauchrétien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux y Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (únicamente el territorio del municipio delegado de Brigné), Les Garennes sur Loire, Mauges-sur-Loire (únicamente el territorio del municipio delegado de Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou y Val-du-Layon.

Etiquetado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición

Las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros figurarán, en las etiquetas, en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, el doble de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

El nombre de la DOP se puede completar con la denominación geográfica «Val de Loire» de acuerdo con las normas establecidas en el pliego de condiciones. El tamaño de los caracteres de la denominación «Val de Loire» no será superior, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

En los documentos comerciales, títulos de transporte y en el etiquetado, los vinos tienen que llevar obligatoriamente las indicaciones «demi-sec», «moelleux» o «doux», que corresponden al contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) presente en el vino, tal y como establece la normativa de la Unión Europea. En las etiquetas, estas indicaciones se colocan en el mismo campo visual que el nombre de la DOC.

En el etiquetado de los vinos que se acogen a la denominación de origen controlada se puede precisar el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que: — se trate de un pago registrado en el catastro; — figure en la declaración de cosecha. El tamaño de los caracteres del pago registrado en el catastro no superará, ni en altura ni en anchura, a la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la DOP.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7cc8c3cc-9ee0-4faf-aca5-058e37d4206d

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

(2023/C 51/07)

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

«Suruç Nari»

N.º CE: PDO-TR-02850-7.6.2022

IGP () DOP (X)

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

«Suruç Nari»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto (enumerado en el anexo XI)*

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*

La «Suruç Nari» es una granada de tamaño grande a mediano, con una cáscara con tonalidades rojas y rosas sobre un fondo principal amarillo. Su forma no es completamente redondeada, sino ligeramente aplanada en el eje del pedúnculo y la corona, con una ratio diámetro/longitud superior a 1. Se distinguen cuatro partes principales: granos, corteza, membranas carpelares (mesocarpio) y semillas. Tiene un color entre rosa y rojo claro, granos blandos, una corteza con una estructura semifina y elástica, en tonos rojos rosáceos sobre un fondo amarillo. Sus granos, grandes y fáciles de desgranar, representan aproximadamente el 60 % del fruto. Se consume habitualmente como granada de mesa debido a su sabor agridulce.

Características de la «Suruç Nari»:

- Ratio de la piel: entre el 39,4 % y el 40,3 %
- Ratio de jugo: como mínimo un 45 %
- Densidad del jugo: entre 1 072 y 1 075 g/cm³
- Ratio de sólidos hidrosolubles: como mínimo un 15 %
- Acidez titulable (en equivalentes de ácido cítrico): menos del 1 %, en el caso de las dulces, del 1 al 2 %, en el de las ácidas
- Contenido total de azúcar: como mínimo un 12,8 %
- Contenido de cenizas: entre el 0,52 y el 0,55 %
- Valor pH: entre 2,9 y 3,3
- Contenido de antocianina: como máximo 110 mg de Cy.3 Gl/l de jugo de fruta

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

- Contenido fenólico total: como mínimo 1 300 mg de ácido gálico/ml de jugo
- Ácidos orgánicos más presentes: ácido cítrico (media de $10,4 \pm 0,68$ g/l), ácido ascórbico (media de $6,1 \pm 2,83$ g/l) y ácido málico (media de $0,26 \pm 0,16$ g/l)
- Compuestos fenólicos más presentes: quercetina ($52,9 \pm 6,6$ mg/l), ácido cafeico ($46,2 \pm 9,5$ mg/l) y catequina ($11,3 \pm 3,8$ mg/l)
- Su peso oscila entre 250 y 650 gramos.

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 cultivo de la «Suruç Narı» deben llevarse a cabo dentro del límite geográfico determinado. Estas fases son, principalmente, la plantación, la poda, el riego, la fertilización, la cosecha y los controles agrarios.

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*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

- el nombre de la denominación «Suruç Narı»,
- el nombre comercial y la dirección o el nombre abreviado y la dirección o la marca registrada del productor,
- el símbolo DOP de la Unión Europea.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La «Suruç Narı» se cultiva en la provincia de Sanliurfa. Las llanuras de Birecik, Suruç, Harran y Ceylanpınar se formaron como consecuencia del colapso tectónico en la parte meridional de la provincia. En el sur de la provincia, se encuentra la frontera con Siria y en el norte, el lago del embalse de Atatürk. En el este de la provincia, se encuentran las mesetas de Karacadağ, Siverek y Viranşehir y la cuenca del Cırcıp, y en el oeste, el río Fırat (Eufrates).

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

Sanliurfa está ubicada en la zona más baja de Turquía. La estructura de su superficie declina de norte a sur. La altitud no supera los 500 m en el sur y puede alcanzar los 750 m en el norte.

El clima continental predomina en la región. Los veranos son muy secos y cálidos; los inviernos, lluviosos y relativamente suaves. La amplitud térmica diaria y anual en la zona es muy importante. Según los datos meteorológicos, la temperatura media mensual no desciende a 0 °C en ningún mes del año. La temperatura media en enero, el mes más frío, es de 5,2 °C. La temperatura comienza a aumentar en febrero mensualmente y supera los 20 °C a partir de mayo. De junio a agosto, la temperatura suele superar los 40 °C durante el día. De marzo a finales de septiembre, el número medio de días con una temperatura media entre + 20 °C y + 25 °C es de 177. El número de días con una temperatura media diaria de + 25 °C o superior es de aproximadamente 120.

En Sanliurfa, las precipitaciones aumentan en invierno y disminuyen en verano. Las precipitaciones anuales varían inversamente con la temperatura, aumentando hacia el norte y disminuyendo hacia el sur. Por lo general, las precipitaciones en Sanliurfa caen en forma de lluvia. Las nevadas son muy raras y la nieve se mantiene sobre el terreno uno o dos días. Por lo que se refiere a la humedad, es elevada en las zonas de regadío de Sanliurfa, en el sur y en el condado de Halfeti, y registra valores bajos en el centro de la ciudad y en el condado de Suruç.

Cuando se examina el balance hídrico de Sanliurfa, se constata que las precipitaciones empiezan a acumularse en el suelo a partir de noviembre. En enero, el suelo está saturado de agua. El excedente de agua se mantiene hasta abril. A partir de mayo, la situación cambia y la evaporación del agua empieza a ser mayor que la precipitación. La falta de precipitaciones en mayo y junio se compensa con el agua acumulada en el suelo. Hacia finales de mayo, el agua acumulada comienza a agotarse. En junio, deja de haber agua acumulada en el suelo. Esta situación se prolonga hasta noviembre. Estudios hidrogeológicos han revelado la existencia de dos acuíferos subterráneos en Suruç. La primera capa del acuífero, situada aproximadamente a 50-80 m de la superficie, es importante para mantener la humedad del suelo. En esta capa, se acumula en invierno y primavera el exceso de agua superficial y se utiliza cuando las condiciones son secas.

Además, el polvo arrastrado por los vientos que soplan desde el desierto sirio deja abundantes minerales en los campos agrícolas de Sanliurfa.

Factores humanos

Sanliurfa forma parte de un creciente fértil históricamente conocido como Mesopotamia, donde la agricultura está muy arraigada. Se cree que la «Suruç Narı» fue llevada a la región desde los jardines de Babilonia. Sanliurfa es uno de los recursos genéticos de la granada en Turquía. Por este motivo, desde hace siglos las granadas se cultivan en la región. A lo largo de los siglos, los agricultores han cultivado la «Suruç Narı» de forma tradicional. El riego comienza cuando la mitad de los árboles florecen. Julio y agosto son meses críticos para el riego, que no debe descuidarse en aras del crecimiento de la fruta. El tiempo de riego se decide en función del color de los árboles. La falta de agua oscurece los árboles y agrieta la piel de los frutos. El último riego se realiza lavando los árboles para eliminar insectos y telas de arañas tan solo una o dos semanas antes de la recolección. La recolección es un proceso delicado. El fruto se recolecta con la rama que lo une al árbol. La «Suruç Narı» puede almacenarse a la sombra a temperatura ambiente durante al menos dos meses.

Carácter específico del producto

La «Suruç Narı» alcanzó fama en la región, sobre todo con el nombre del condado de Suruç, y empezó a ser conocida. Es un producto agrícola que se distingue de otras granadas cultivadas en Turquía por su fina y elástica piel de color amarillento, sus granos fácilmente desgranables, su sabor agridulce y su aroma. En comparación con otras variedades, el alto contenido de jugo junto con los elevados compuestos fenólicos y la materia seca hidrosoluble confieren a la «Suruç Narı» su singularidad. En particular, un alto contenido de ácido cítrico, aproximadamente diez veces superior al de la mayoría de las variedades de Turquía, y una elevada acidez titulable (%) contribuyen a su sabor agridulce único.

Factores causales

Las características pomológicas y organolépticas están determinadas por el clima (alta temperatura, gran número de días soleados, humedad relativa más bien baja) y por el contenido de agua en el suelo. El hecho de que la Suruç sea una fuente genética de esta granada demuestra que su producción en la región se efectúa desde hace siglos. El agua es esencial para que la «Suruç Narı» adquiera sus características distintivas. Los acuíferos situados en el subsuelo satisfacen la necesidad de agua durante el crecimiento de la fruta en la larga y cálida temporada de verano. Los largos días soleados, el suministro continuo de agua y una humedad relativa más bien baja, confieren a la Suruç Narı su sabor, color y textura de piel únicos. La experiencia tradicional que permite decidir el momento del riego y del lavado de los árboles antes de la cosecha contribuyen a estas características.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea
L-2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES