

Diario Oficial de la Unión Europea

C 182



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

66.º año

24 de mayo de 2023

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2023/C 182/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.11070 — CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Información

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

Comisión Europea

2023/C 182/02	Tipo de cambio del euro — 23 de mayo de 2023	2
---------------	--	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2023/C 182/03	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2023/C 182/04	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	5
2023/C 182/05	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el 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	12
2023/C 182/06	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo	20

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.11070 — CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 182/01)

El 8 de mayo 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 32023M11070. 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⁾

23 de mayo de 2023

(2023/C 182/02)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0779	CAD	dólar canadiense	1,4571
JPY	yen japonés	149,20	HKD	dólar de Hong Kong	8,4480
DKK	corona danesa	7,4475	NZD	dólar neozelandés	1,7246
GBP	libra esterlina	0,86993	SGD	dólar de Singapur	1,4527
SEK	corona sueca	11,4494	KRW	won de Corea del Sur	1 422,75
CHF	franco suizo	0,9718	ZAR	rand sudafricano	20,7920
ISK	corona islandesa	151,30	CNY	yuan renminbi	7,6039
NOK	corona noruega	11,7920	IDR	rupia indonesia	16 043,23
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	4,9260
CZK	corona checa	23,681	PHP	peso filipino	60,052
HUF	forinto húngaro	376,45	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,5018	THB	bat tailandés	37,435
RON	leu rumano	4,9720	BRL	real brasileño	5,3649
TRY	lira turca	21,3993	MXN	peso mexicano	19,3225
AUD	dólar australiano	1,6282	INR	rupia india	89,2675

⁽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.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 182/03)

1. El 15 de mayo 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.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- TA Associates Management, LP («TA», Estados Unidos).
- AnaCap Financial Partners Limited («AnaCap», Reino Unido).
- Las respectivas sociedades financieras de cartera de Lars Mesterheide, Michael Hirz, Ralph Rockel, Maximilian Claus Trowe y del fundador de un negocio recientemente adquirido por MRH Trowe Germany GmbH, Matthias Edelmann («Managers 2», Alemania),
- MRH Trowe Germany GmbH («MRH Trowe», Alemania).

TA, AnaCap y Managers 2 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 MRH Trowe.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- TA es una empresa de capital de inversión centrada en sectores de la tecnología, la asistencia sanitaria, los servicios financieros y los servicios a consumidores y empresas en Norteamérica, Europa y Asia.
- AnaCap es un inversor de capital privado de mercado medio, centrado en inversiones en software, tecnología y servicios dentro del ecosistema financiero europeo.
- Managers 2 no ejerce más actividad económica que la tenencia de acciones con fines de inversión financiera, y no controla ninguna otra empresa.
- Las actividades de MRH Trowe están principalmente relacionadas con el corretaje de seguros, la consulta de riesgos y la evaluación de riesgos para clientes particulares y empresas. También opera en escasa medida en el ámbito de las soluciones de pensiones y prestaciones a los empleados, incluidos los servicios de corretaje y consultoría, así como la administración de planes de pensiones.

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.

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 ⁽¹⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

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.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE

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

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 C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2023/C 182/04)

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

«Coteaux de Narbonne»

PGI-FR-A1202-AM01

Fecha de comunicación: 24.2.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona de proximidad inmediata**

Se corrige el apartado 4.2 del capítulo I «Zona de proximidad inmediata» del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Coteaux de Narbonne». Se suprime de la lista el municipio de Cuxac d'Aude ya que está incluido en la zona geográfica.

Esta corrección formal afecta al punto «Condiciones adicionales — Zona de proximidad inmediata» del documento único.

2. **Encepamiento**

Se modifica el apartado 5 («Encepamiento») del capítulo I del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Coteaux de Narbonne».

La lista de las variedades seleccionadas para la producción de la indicación geográfica protegida «Coteaux de Narbonne» queda modificada como sigue:

— Se añaden trece variedades de vid consideradas como «resistentes a las enfermedades»:

artaban N, cabernet blanc B, cabernet cortis N, floréal B, monarch N, muscaris B, Prior N, saphira B, soreli B, souvignier gris Rs, sauvignac B, vidoc N, voltis B.

— Se añaden doce variedades adaptadas al cambio climático:

agiorgitiko N, assyrtiko B, calabrese N carricante B, fiano B, montepulciano N, moschofilero Rs, primitivo N, roditis Rs, touriga nacional N, verdejo B, xinomavro N.

Estas variedades son resistentes a la sequía y a las enfermedades criptogámicas. Además, permiten una menor utilización de productos fitosanitarios y se corresponden con las variedades utilizadas para la producción de la IGP en lo relativo a las aptitudes tanto fisiológicas como enológicas. No modifican las características de los vinos de la IGP.

— Se suprimen de la lista ocho variedades no utilizadas en la producción de la IGP:

Altesse B, Chasselas B, Chasselas Rs, Danlas B, Gamay de Chaudenay N, Ganson N, Mondeuse N, Ribol N.

Estas modificaciones se recogen en el punto «Variedades de uva de vinificación» del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Autoridad encargada del control

El capítulo III del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Coteaux de Narbonne» se modifica en aras de simplificar el apartado relativo a la «autoridad encargada del control» y precisar que el control del cumplimiento del pliego de condiciones se efectúa sobre la base de un plan de control aprobado y por un organismo tercero que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia, delegado por el INAO.

Esta simplificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Coteaux de Narbonne

2. Tipo de indicación geográfica

IGP - Indicación geográfica protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La indicación geográfica protegida «Coteaux de Narbonne» está reservada a vinos tranquilos tintos, rosados y blancos.

El contenido (mínimo o máximo) del grado alcohólico volumétrico, la acidez total, la acidez volátil y el anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa europea.

Las excelentes condiciones de maduración y la adaptación de las variedades de uva permiten obtener vinos de fuerte carácter mediterráneo.

En general, los vinos tintos tienen un color bastante sostenido, son fuertes y cálidos, con aromas afrutados y estructuras tánicas que varían en función de las técnicas de vinificación utilizadas.

Los vinos rosados y blancos son finos y elegantes, amplios y afrutados, generalmente elaborados para consumo joven.

Características analíticas generales

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Los vinos deben cumplir las obligaciones establecidas a nivel comunitario y en el Código rural y de pesca marítima en lo que se refiere a la práctica enológica.

5.2. Rendimientos máximos

100 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, vinificación y elaboración de vinos de la indicación geográfica protegida «Coteaux de Narbonne» se llevan a cabo en los siguientes municipios del departamento de Aude:

Armissan, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fleury-d'Aude, Narbonne (excepto las secciones catastrales KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G 6 et G 7), Marcorignan, Moussan, Ouveillan, Salles-d'Aude, Sallèles d'Aude, Vinassan.

7. Variedades de uva de vinificación

Agiorgitiko N

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Alvarinho - Albariño

Aramon N

Arañel B

Arinarnoa N

Arriloba B

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N - Murescola

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Carricante

Chardonnay B

Chasan B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombard B
Cot N - Malbec
Egiodola N
Fer N - Fer Servadou, Braucon, Mansois, Pinenc
Fiano
Floreal B
Gamay N
Gewurztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Jurançon noir N - Dame noire
Listan B - Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B - Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Mauzac rose Rs
Merlot N
Monarch N
Monerac N
Montepulciano
Morrastel N - Minustellu, Graciano
Moschofilero Rs
Mourvèdre N - Monastrell
Muscaris B
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Nielluccio N - Nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul noir N

Portan N
Primitivo N - Zinfandel
Prior N
Ribol N
Riesling B
Roditis Rs
Roussanne B
Saphira B
Sauvignac
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Semillon B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Toubrat B
Touriga nacional N
Ugni blanc B
Verdejo B
Verdelho B
Vermentino B - Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Viognier B
Voltis B
Xinomavro N

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

8.1. *Carácter específico de la zona geográfica y carácter específico del producto*

La zona de producción de la IGP «Coteaux de Narbonne» se sitúa alrededor de la ciudad de Narbona, en el departamento de Aude, al sur de Francia, en la región de Languedoc-Rosellón.

El viñedo se extiende por las suaves colinas de la comarca narbonesa. Rara vez por encima de los 100 m de altitud, se instala en suelos de laderas, la mayoría de los cuales son calcáreos, así como en el antiguo delta del río Aude, con suelos más profundos y favorables a una diversificación del encepamiento.

El viñedo goza de un clima mediterráneo estricto especialmente propicio para el cultivo de la vid, caracterizado por veranos cálidos y secos, inviernos suaves, con dos períodos lluviosos en otoño y primavera. La pluviometría anual es, por término medio, inferior a 500 mm.

La zona es muy ventosa, con alternancia de vientos de oeste a menudo violentos, muy favorables al mantenimiento de un buen estado sanitario de las uvas, y vientos marítimos frecuentes, que aportan humedad y frescor a las noches de verano, elementos beneficiosos para la correcta madurez de las uvas.

Narbona conoció hace dos mil años un primer periodo de prosperidad, convirtiéndose en la capital de la Galia romana, cruce de caminos entre la vía Domitia y la vía Aquitania, y encrucijada marítima, gracias a su importante puerto que permitió el desarrollo de un viñedo cuyos vinos se exportaban a toda Europa.

A pesar de diversas vicisitudes, el viñedo siempre ha sido reconstituido, convirtiéndose en los siglos XIX y XX en un monocultivo que garantiza el desarrollo económico de la región. Fueron las llanuras de la región narbonesa las que permitieron, por otra parte, una de las primeras reconstituciones del viñedo languedociano tras la invasión filoxérica.

El reconocimiento como «Vino de país» mediante el Decreto de 25 de enero de 1982 permitió a los viticultores producir vinos que respondieran a la demanda de los consumidores, gracias a un pliego de condiciones riguroso. Más recientemente, la IGP «Coteaux de Narbona» se ha extendido a los seis municipios comprendidos entre Narbona y el mar Mediterráneo, aportando así una coherencia de cuenca de producción y favoreciendo su dinámica económica.

La producción se sitúa ahora en torno a los 10 000 hl en nueve municipios, compuesta principalmente de vinos tintos de ensamblaje, pero también de vinos rosados y blancos, cuya demanda está en constante crecimiento.

El encepamiento, constituido principalmente por variedades mediterráneas de implantación antigua en la IGP, se ha completado con variedades exteriores de ciclo más corto, como cabernet sauvignon y merlot, para los tintos, o chardonnay y sauvignon, para los blancos.

Se han optimizado las técnicas enológicas, gracias a la presencia en la zona de la IGP del centro de investigación del «Institut National de la Recherche Agronomique» (Instituto Nacional de Investigación Agronómica) de Pech Rouge.

8.2. *Relación causal entre el carácter específico de la zona geográfica y el carácter específico del producto*

Tanto por su entorno edafoclimático favorable a la vid como por su ubicación geográfica, intersección entre el Mediterráneo y el Atlántico, Narbona ha sido siempre una ciudad de vino y de su comercio.

Los viticultores de las laderas de Narbona han sabido conservar la identidad y la tradición vitícola de esta pequeña región, cuyo clima es especialmente favorable para el cultivo de la vid.

La perennidad de este viñedo es testigo de prácticas vitícolas continuadas y transmitidas por generaciones sucesivas de viticultores, lo que demuestra el apego a sus productos.

La antigua notoriedad de los vinos «Coteaux de Narbonne» proviene de los intercambios comerciales entre la fachada mediterránea y la fachada atlántica.

La IGP «Coteaux de Narbonne» aprovecha plenamente estas ventajas y sus vinos se han beneficiado en gran medida de la aportación de nuevas variedades de uva y de los avances tecnológicos puestos en práctica por los viticultores, si bien manteniendo intactas sus raíces históricas.

Los viticultores han sabido adaptar el encepamiento, con variedades esencialmente mediterráneas en las laderas y variedades atlánticas y septentrionales en los viñedos de llanura.

El fuerte desarrollo del turismo permite también dar a conocer el conjunto de los productos vitícolas de la zona, incluida la IGP «Coteaux de Narbonne», con una importante red de bodegas de degustación y numerosas animaciones vitícolas.

Así pues, la vida en torno a la vid y el vino sigue siendo el núcleo de la actividad económica y contribuye en gran medida a la ordenación de este delicado territorio, en el que las viñas desempeñan un importante papel como cortafuegos durante el verano.

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

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

La indicación geográfica protegida «Coteaux de Narbonne» puede completarse con las siguientes menciones:

el nombre de una o varias variedades de vid;

los términos «primeur» o «nouveau».

El logotipo de la IGP de la Unión Europea aparece en la etiqueta cuando la mención «Indication géographique protégée» se sustituye por la mención tradicional «vin de pays».

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

La zona de proximidad inmediata, definida mediante una excepción en lo que se refiere a la vinificación y la elaboración de los vinos acogidos a la indicación geográfica protegida «Coteaux de Narbonne», está compuesta por los municipios limítrofes de la zona geográfica:

- Departamento de Aude: Argeliers, Bages, Bizanet, Gruissan, Mirepeisset, Montredon-des-Corbières, Névian, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Raissac-d'Aude, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Marcel-d'Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sigean.
- Departamento de Hérault: Capetang, Cruzy, Lespignan, Montels, Nissan-les-Ensérunes, Quarante, Vendres.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3f08707f-bc60-4bab-b4f4-759e5ed9b81b

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el 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 182/05)

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

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel»

N.º UE: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio Mela Alto Adige

Dirección: Via Jakobi 1a, 39018 Terlano, Italia

Correo electrónico: info@suedtirolerapfel.com

Correo electrónico certificado: sak@pec.rolmail.net

El «Consorzio Mela Alto Adige» ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado 1, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☐ Prueba de origen

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- ☐ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☐ Etiquetado
- ☒ Comercialización

4. Tipo de modificación

- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

A) Pliego de condiciones «Artículo 2.2. - Características del producto

Texto actual:

«(...) La indicación “Mela Alto Adige” o “Südtiroler Apfel” puede utilizarse únicamente con las manzanas que presenten las características cualitativas intrínsecas y extrínsecas que se expresan, para cada variedad, mediante los siguientes parámetros: aspecto externo, categoría comercial y calibre, características químicas y características físicas.

Los demás requisitos cualitativos mínimos relativos a las diferentes variedades y categorías se establecen en la normativa de la Unión vigente en la materia. El contenido de azúcar y la dureza (expresada en kg/cm²) de los frutos deben alcanzar, para cada variedad, los niveles mínimos que se enumeran a continuación, al realizarse la medición de estos dos parámetros dentro los dos meses siguientes a la recolección.» (...)

Modificación del texto propuesta:

«(...) La indicación “Mela Alto Adige” / “Südtiroler Apfel” puede utilizarse únicamente con las manzanas que presenten las características cualitativas intrínsecas y extrínsecas que se expresan, para cada variedad, mediante los siguientes parámetros: aspecto externo, categoría comercial y calibre, características químicas y características físicas.

Los demás requisitos cualitativos mínimos relativos a las diferentes variedades y categorías son los establecidos en la normativa de la Unión vigente en la materia. El contenido de azúcar y la dureza (expresada en kg/cm²) de los frutos deben alcanzar, para cada variedad, los valores mínimos que se indican a continuación, medidos dentro los dos meses siguientes a la recolección.

Las manzanas destinadas exclusivamente a la transformación están sujetas a todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, con excepción de la categoría de comercialización, el color del epicarpio, el sobrecolor del epicarpio y el calibre. Estas pueden acogerse a la IGP “Mela Alto Adige” / “Südtiroler Apfel”, pero no pueden venderse tal cual al consumidor final».

(...)

Documento único: punto 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1.

Texto actual:

«(...) La Indicación Geográfica Protegida “Mela Alto Adige” o “Südtiroler Apfel” se reserva para los frutos procedentes de los manzanos cultivados en la zona que se determina en el artículo 3 del pliego de condiciones, de las siguientes variedades y de sus clones: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova y Topaz».

(...)

Modificación del texto propuesta (además del cambio en la letra A):

«(...) La indicación geográfica protegida “Mela Alto Adige” o “Südtiroler Apfel” se reserva para los frutos procedentes de los manzanos cultivados en la zona que se determina en el artículo 3 del pliego de condiciones, de las siguientes variedades y de sus clones: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova y Topaz».

(...)

«Las manzanas destinadas exclusivamente a la transformación están sujetas a todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, con excepción de la categoría de comercialización, el color del epicarpio, el sobrecolor del epicarpio y el calibre. Estas pueden acogerse a la IGP «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel», pero no pueden venderse tal cual al consumidor final».

Se propone añadir un nuevo apartado al artículo 2 (2.2) del pliego de condiciones y al punto 3.2 correspondiente del documento único para que también las manzanas destinadas a la transformación producidas de conformidad con el pliego de condiciones puedan utilizar la IGP «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel», teniendo ya en cuenta la modificación que aquí se propone. Con el fin de garantizar y permitir una utilización eficaz de la denominación protegida en las manzanas destinadas a la transformación, es necesario excluir de esta categoría determinados requisitos de calidad establecidos en el pliego de condiciones para cada una de las variedades (categoría comercial, color del epicarpio, sobrecolor del epicarpio y calibre), importantes únicamente para las manzanas de mesa. Sin estas exclusiones, el apartado adicional sería totalmente ineficaz, ya que sería poco rentable para los productores utilizar manzanas de las clases «Extra» o «I» (o «II» en el caso de los productos ecológicos) para la transformación.

B) Pliego de condiciones: Artículo 5.9. Comercialización

Texto actual:

«(...) La comercialización de las variedades de verano (Elstar y Gala) de la «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» debe efectuarse exclusivamente entre principios de agosto y finales de julio. Las variedades restantes podrán comercializarse hasta finales de septiembre del año siguiente a la cosecha.» (...)

Modificación del texto propuesta:

«(...) La comercialización de las variedades de verano (Elstar y Gala) de la «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» debe efectuarse exclusivamente entre principios de agosto y finales de julio. Las variedades restantes podrán comercializarse en los doce meses siguientes a la fecha de cosecha.» (...)

Documento único: Sin cambios

Ante la constante evolución tecnológica en materia de almacenamiento de alimentos, se propone redefinir el período de comercialización de las variedades distintas de las de verano (Elstar y Gala).

La supresión de una referencia temporal fija (septiembre del año siguiente a la cosecha) permite garantizar el mismo período de comercialización (doce meses) para cada año, dado que el período de cosecha puede variar de un año a otro, en parte debido al cambio climático en curso.

C) Pliego de condiciones: Artículo 6 - Prueba del vínculo con el medio

Texto actual:

«(...) Además, la altitud a la que se hallan los pomares (entre 200 y 1 000 metros sobre el nivel del mar) y unos suelos ligeros y bien aireados garantizan un aroma intenso, una pulpa compacta y una gran capacidad de conservación». (...)

Modificación del texto propuesta:

«(...) Además, la altitud a la que se hallan los pomares (entre 200 y 1 100 metros sobre el nivel del mar) y unos suelos ligeros y bien aireados garantizan un aroma intenso, una pulpa compacta y una gran capacidad de conservación». (...)

Documento único: Punto 5 - Vínculo con la zona geográfica

Texto actual:

«(...) Además, la altitud a la que se hallan los pomares (entre 200 y 1 000 metros sobre el nivel del mar) y unos suelos ligeros y bien aireados garantizan un aroma intenso, una pulpa compacta y una gran capacidad de conservación». (...)

Modificación del texto propuesta:

«(...) Además, la altitud a la que se hallan los pomares (entre 200 y 1 100 metros sobre el nivel del mar) y unos suelos ligeros y bien aireados garantizan un aroma intenso, una pulpa compacta y una gran capacidad de conservación». (...)

En el artículo 6 del pliego de condiciones y en el punto 5 correspondiente del documento único, se propone aumentar la altitud máxima a la que se hallan los pomares de 1 000 a 1 100 m sobre el nivel del mar. La modificación tiene en cuenta el cambio climático en curso, que permite un aumento gradual de la altitud de la zona de producción sin pérdida de calidad del producto ni de las características cualitativas que distinguen a la IGP «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» de productos similares. Con esta modificación se pretende garantizar un trato uniforme y no discriminatorio entre los productores cuyos pomares estén situados en las partes más altas de la zona de producción.

DOCUMENTO ÚNICO

«Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel»

N.º UE: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021

IGP (X)DOP ()

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

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.*

La Indicación Geográfica Protegida «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» se reserva para los frutos procedentes de los pomares cultivados en la zona que se determina en el artículo 3, actualmente compuestos de las siguientes variedades, de sus mutantes y/o de sus clones: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova y Topaz.

La indicación «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» puede utilizarse únicamente con las manzanas que presenten las características cualitativas intrínsecas y extrínsecas que se expresan, para cada variedad, mediante los siguientes parámetros: aspecto externo, categoría comercial y calibre, características químicas y características físicas. Los demás requisitos cualitativos mínimos relativos a las diferentes variedades y categorías son los establecidos en la normativa de la Unión vigente en la materia.

El contenido de azúcar y la dureza (expresada en kg/cm²) de los frutos deben alcanzar, para cada variedad, los valores mínimos que se indican a continuación, medidos dentro los dos meses siguientes a la recolección.

Braeburn:

- color del epicarpio: del verde al verde claro;
- sobrecolor del epicarpio: estriado del rojo anaranjado al rojo intenso > 33 % de la superficie;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 65 mm;
- contenido de azúcar: superior a 11 °Bx;
- dureza: mínimo 5,5 kg/cm².

Elstar:

- color del epicarpio: amarillo;
- sobrecolor del epicarpio: rojo vivo > 20 % de la superficie;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 65 mm;

- contenido de azúcar: superior a 10,5 °Bx;
- dureza: mínimo 5 kg/cm².

Fuji:

- color del epicarpio: del verde claro al amarillo;
- sobrecolor del epicarpio: del rojo claro al rojo intenso > 50 % de la superficie rojo claro, del cual el 30 % rojo intenso;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 65 mm;
- contenido de azúcar: superior a 12,5 °Bx;
- dureza: mínimo 5 kg/cm².

Gala:

- color del epicarpio: del verde amarillo al amarillo dorado;
- sobrecolor del epicarpio: rojo mínimo 20 % de la superficie (Gala estándar); > 50 % en el caso de los clones rojos;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 60 mm;
- contenido de azúcar: superior a 10,5 °Bx;
- dureza: mínimo 5 kg/cm².

Golden Delicious:

- color del epicarpio: del verde claro al amarillo;
- sobrecolor del epicarpio: rosa en algunos ambientes;
- *russetting*: ligero *russetting* reticulado en un máximo del 20 % de la superficie, y afectando como máximo al 20 % de los frutos; en el caso de los productos ecológicos, el *russetting* se admite según los criterios establecidos al respecto para la categoría «II»;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 65 mm;
- contenido de azúcar: superior a 11 °Bx;
- dureza: mínimo 5 kg/cm².

Granny Smith:

- color del epicarpio: verde oscuro;
- sobrecolor del epicarpio: puede presentar una ligera tonalidad rosa;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 65 mm;
- contenido de azúcar: superior a 10 °Bx;
- dureza: mínimo 5,5 kg/cm².

Idared:

- color del epicarpio: amarillo verdoso;
- sobrecolor del epicarpio: rojo intenso uniforme > 33 % de la superficie;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 65 mm;
- contenido de azúcar: superior a 10 °Bx;
- dureza: mínimo 5 kg/cm².

Jonagold:

- color del epicarpio: amarillo verdoso;
- sobrecolor del epicarpio: rojo vivo en el caso de la Jonagold: rojo estriado > 20 % de la superficie; en el caso de la Jonagored: rojo > 50 % de la superficie;

- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 65 mm;
- contenido de azúcar: superior a 11 °Bx;
- dureza: mínimo 5 kg/cm².

Morgenduft:

- color del epicarpio: del verde claro al amarillo;
- sobrecolor del epicarpio: rojo vivo uniforme en el 33 %, como mínimo, de la superficie; en el caso de la Dallago: rojo brillante intenso en un 50 %, como mínimo, de la superficie;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 65 mm;
- contenido de azúcar: superior a 10 °Bx;
- dureza: mínimo 5 kg/cm².

Red Delicious:

- color del epicarpio: verde amarillo;
- sobrecolor del epicarpio: rojo intenso brillante y estriado > 75 % de la superficie; en el caso de los clones rojos > 90 % de la superficie;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 65 mm;
- contenido de azúcar: superior a 10 °Bx;
- dureza: mínimo 5 kg/cm².

Stayman Winesap:

- color del epicarpio: verde amarillento;
- sobrecolor del epicarpio: rojo uniforme con ligeras estrías > 33 %;
- variedad Red Stayman (Staymanred): > 50 % de la superficie;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 65 mm;
- contenido de azúcar: superior a 10 °Bx;
- dureza: mínimo 5 kg/cm².

Pinova:

- color del epicarpio: del verde claro al amarillo;
- sobrecolor del epicarpio: rojo estriado > 10 % de la superficie;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 65 mm;
- contenido de azúcar: superior a 11 °Bx;
- dureza: mínimo 5 kg/cm².

Topaz:

- color del epicarpio: del verde claro al amarillo;
- sobrecolor del epicarpio: rojo estriado > 33 % de la superficie;
- categoría comercial: «Extra» y «I»; en el caso de los productos ecológicos, también «II»;
- calibre: diámetro mínimo de 60 mm;
- contenido de azúcar: superior a 10,5 °Bx;
- dureza: mínimo 5 kg/cm².

Las manzanas destinadas exclusivamente a la transformación están sujetas a todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, con excepción de la categoría de comercialización, el color del epicarpio, el sobrecolor del epicarpio y el calibre. Estas pueden acogerse a la IGP «Mela Alto Adige», pero no pueden venderse tal cual al consumidor final.

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

—

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

El cultivo y la recolección de las manzanas «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» deben realizarse en la zona de producción que se indica en el punto 4.

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

Para evitar que el producto sufra daños, tales como lesiones en la piel, magulladuras que den lugar al oscurecimiento de la pulpa u otras alteraciones, el envasado y el embalaje deben realizarse en la zona geográfica delimitada. Esta obligación está justificada por la gran experiencia en la gestión del producto después de la recolección que han adquirido los agricultores de la zona delimitada del Alto Adigio, los cuales llevan dedicados a estas tareas más de cuarenta años.

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

En la etiqueta que hay que fijar en las cajas, en los envases de venta o en los propios frutos, debe figurar la mención «Mela Alto Adige» Indicazione geografica protetta (italiano) o «Südtiroler Apfel» geschützte geografische Angabe (alemán), cuya altura mínima será de 2 mm, en el caso de las etiquetas fijadas en las cajas o en los envases de venta, y de 0,8 mm en el de las pegatinas que se coloquen en los frutos.

Está permitido utilizar, junto a la indicación geográfica protegida, otras indicaciones y/o símbolos gráficos que hagan referencia a nombres individuales o colectivos, a razones sociales o a marcas comerciales, siempre que no tengan un significado elogioso ni induzcan a engaño al consumidor.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de las manzanas «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» forma parte de la Provincia Autónoma de Bolzano – Alto Adigio (Südtirol) que abarca setenta y dos municipios en su totalidad.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre las manzanas «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» y la zona geográfica se basa en sus cualidades y características específicas y en su reputación. Las manzanas «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» se caracterizan por su color y su sabor especialmente acentuados, su pulpa firme y un período de conservación muy largo; estas características cualitativas son el resultado de la estrecha combinación entre los factores edafoclimáticos y la profesionalidad de los agricultores.

Las condiciones climáticas del Alto Adigio son muy favorables para el cultivo de la manzana, ya que a lo largo del año se registran más de trescientos días de sol. A finales de verano y en otoño se producen las típicas divergencias térmicas entre el día y la noche, que en esa época alcanzan valores considerables. La temperatura, que durante el día llega a alcanzar los 30 °C, puede descender durante la noche hasta 8-10 °C. La mayor parte de la producción se obtiene en explotaciones situadas a una altitud superior a los 500 m sobre el nivel del mar. Los suelos, extraordinariamente fértiles, son ligeros, ricos en oxígeno y están bien drenados, por lo que las raíces pueden desarrollarse de manera óptima, y poseen, además, un contenido de humus medio o elevado.

Las prácticas utilizadas por los cultivadores del Alto Adigio permiten obtener manzanas de un gran nivel de calidad gracias al óptimo equilibrio vegetativo-productivo adoptado. Las manzanas «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» se producen utilizando técnicas y métodos de bajo impacto ambiental. Los sistemas de producción de las manzanas «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» tienen como finalidad revalorizar las características edafoclimáticas naturales propias de las zonas de producción. Así, la concurrencia de una serie de factores, como el elevado número de horas de sol, las noches frescas y las escasas precipitaciones, asegura una fruta de sabor y color especialmente acentuados. Además, la altitud a la que se hallan los pomares (entre 200 y 1 100 metros sobre el nivel del mar) y unos suelos ligeros y bien aireados garantizan un aroma intenso, una pulpa compacta y una gran capacidad de conservación. Además, los nutrientes se suministran a través de una fertilización equilibrada, efectuada a partir de un análisis del suelo, lo que aumenta la calidad de los frutos y frena el desarrollo de enfermedades fisiológicas. Gracias a las favorables condiciones edafoclimáticas de que goza el Alto Adigio, se ha pasado a lo largo del tiempo de un cultivo de manzanas centrado únicamente en las variedades autóctonas a incluir variedades de otras zonas, que se han adaptado sin problemas al microclima del lugar, como lo atestiguan numerosas fuentes. De hecho, ya en la Edad Media, en las granjas de montaña del Alto Adigio se cultivaban diversas variedades de manzanas y peras que se

utilizaban para el consumo familiar. A partir de la segunda mitad del siglo XIX, la fruticultura del Alto Adigio se modernizó, convirtiéndose en una actividad productiva y comercial floreciente, como lo demuestra la existencia de compradores extranjeros en Viena, Innsbruck, Múnich, Varsovia y San Petersburgo. En 1831, el maestro de escuela Johann Jakob Pöll publicó el primer manual de fruticultura, y en 1872, el recién creado Istituto Agrario di S. Michele all'Adige introdujo la fruticultura como asignatura de pleno derecho en el plan de estudios.

Un registro de viveros de la asociación agrícola de Bolzano de 1856 contenía ya entonces 193 variedades de manzana cultivables. En la obra histórica más importante sobre el cultivo hortofrutícola en el Alto Adigio de Karl Mader, de 1894 y 1904, se señalan unas cuarenta variedades de amplia difusión en todo el territorio de la región. Todos estos factores ambientales, unidos a la secular actividad humana así como a la relación profunda entre el cultivo de las manzanas y la protección del territorio y del medio ambiente propios del sistema productivo local, contribuyen a la notoriedad de la «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel», que goza de prestigio tanto en el mercado nacional como internacional. El sector de la manzana lo integran actualmente unos 8 000 productores, la mayoría de ellos agrupados en cooperativas, 2 500 personas empleadas en los centros de envasado y otras 12 000 personas que se dedican a la recolección.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

El texto íntegro del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio web:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias, Forestales y Turísticas de Italia (www.politicheagricole.it), pulsando después en «Qualità» [Calidad] (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» [Productos DOP/IGP/STG] (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo

(2023/C 182/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 27 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO

«SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA»

N.º UE: PGI-HU-02490 – 6.3.2019

1. Nombre

«Sárréti kökénypálinka»

2. Categoría de bebida espirituosa

Aguardiente de fruta [categoría n.º 9 del Reglamento (CE) n.º 110/2008]

3. Descripción de la bebida espirituosa

Características físicas, químicas y/u organolépticas

Características físico-químicas

El «Sárréti kökénypálinka» tiene un grado alcohólico mínimo de 38,5 % V/V y un contenido de sustancia volátil de al menos 250 g/hl de alcohol a 100 % vol.

Características organolépticas

Color: límpido, incoloro.

Aroma: fino, con un punto céreo y un aroma de flores de endrino.

Sabor: cuerpo, con notas de almendra y mazapán, y que recuerdan a las bayas rojas frescas; tiene una buena persistencia y es ligeramente dulce, pero evocador del sabor algo astringente de la endrina.

Características específicas (comparadas con bebidas espirituosas de la misma categoría)

El «Sárréti kökénypálinka» es un aguardiente denominado *pálinka* con un rico contenido de sustancia volátil y un aroma que recuerda a la flor de endrino. El «Sárréti kökénypálinka» tiene cuerpo, con notas de almendra y mazapán, y es ligeramente dulce, lo que confiere a esta bebida espirituosa un carácter más ligero y más suave, pero al mismo tiempo evoca el sabor algo astringente de la endrina.

4. Zona geográfica

El «Sárréti kökénypálinka» debe elaborarse a partir de endrinos originarios de los límites administrativos de los municipios de los siguientes distritos de una zona de los condados de Hajdú-Bihar y Békés, denominada «Sárrét», en destilerías comerciales de *pálinka* situadas en dicha zona: distritos de Berettyóújfalu, Békéscsaba, Békés, Gyula, Püspökladány, Sarkad y Szeghalom.

5. Método de obtención de la bebida espirituosa

El ingrediente básico del «Sárréti kökénypálinka» es el fruto del endrino (*Prunus spinosa*) cultivado en la naturaleza en la zona geográfica delimitada.

El «Sárréti kökénypálinka» debe ser transformado, fermentado, destilado y reposado únicamente en destilerías comerciales de *pálinka* situadas dentro de los límites administrativos de los municipios definidos en el punto 4.

⁽¹⁾ DO L 130 de 17.5.2019, p. 1.

Las principales etapas de la producción del aguardiente *pálinka* son las siguientes:

- a) Selección y admisión de la fruta
- b) Maceración
- c) Fermentación
- d) Destilación
- e) Reposo, almacenamiento
- f) Tratamiento y producción del aguardiente *pálinka*

a.) *Selección y admisión de la fruta*

Lo más importante para los frutos que se cultivan en la naturaleza es que sean homogéneos y tengan el mismo grado de madurez. El endrino debe estar exento de mohos, podredumbre, defectos deteriorados o impurezas extrañas, sin daños ni magulladuras. Cuando está convenientemente maduro, el endrino es de color azul ceniza y el fruto tiene un contenido de materia seca de al menos 24 g/100 g y un mínimo de 12.º Brix. Al recoger la fruta, los controles de calidad deben realizarse sobre la base de una muestra media.

b.) *Maceración*

Como primer paso de la trituration, el endrino, que tiene bayas pequeñas, debe seleccionarse para eliminar cualquier materia extraña (ramas, hojas). Después del lavado, se retirarán los huesos de los frutos (utilizando una despedradora, si se dispone de ella). Entre el 10 y el 15 % de los huesos intactos deben devolverse al mosto después de dejarlos secar durante 1 o 2 días.

Dado que el contenido de agua del fruto es bajo (entre el 65 % y el 70 %), es necesario añadir agua para facilitar el proceso de fermentación. Sin embargo, el agua añadida debe presentar niveles bajos de iones Ca^{++} y Na^{+} , de lo contrario perjudicaría el sabor final del *pálinka* debido a la acidez del fruto.

A continuación, se añade el mosto a los tanques de fermentación (acero o plástico).

c.) *Fermentación*

Debido a su elevado contenido en pectina, los zumos se liberan lentamente y el endrino se mantiene viscoso, lo que dificulta la fermentación. La adición de complejos enzimáticos ayuda a descomponer la pectina.

El proceso de fermentación se controlará diariamente mediante inspección visual. Cada 4 o 5 días debe comprobarse el contenido de azúcar y el grado alcohólico.

La duración óptima del proceso de fermentación oscila entre 10 y 14 días, en función de los valores nutricionales de la endrina y del grado de madurez. El contenido de azúcar debe ser inferior a 2g/litro al final de la fermentación.

d.) *Destilación*

El «Sárréti kökénypálinka» puede prepararse utilizando un sistema tradicional de destilación en alambiques (un proceso de destilación fraccionado doble) o un sistema de destilación continua en columna con condensador de reflujo (provisto de un deflegmador). La separación de la *cabeza* puede realizarse principalmente a través de una evaluación organoléptica; sin embargo, la *cola* se separa mediante un control continuo del grado alcohólico. En el caso del «Sárréti kökénypálinka», la separación requiere mucha atención. Dado que el aguardiente tiene fuertes fragancias y sabores, adquiere un fuerte olor al separar el sabor nocivo y los componentes de fragancias.

e.) *Reposo, almacenamiento*

Tras la refinación/destilación, debe dejarse reposar el «Sárréti kökénypálinka» para permitir la mezcla de aromas y fragancias complejas. Debe mantenerse en un lugar protegido de la luz durante 3 a 6 meses, preferiblemente en una garrafa o en un recipiente de acero inoxidable.

f.) *Tratamiento y producción del pálinka*

De conformidad con los requisitos legales, después de un período de reposo, el grado alcohólico del aguardiente *pálinka* debe ajustarse al nivel adecuado para el consumo añadiendo agua potable de buena calidad. La calidad del agua es crucial, ya que también puede influir en los aromas del sabor final del *pálinka*. Lo mejor es el agua ablandada, pero también puede utilizarse agua destilada, desmineralizada o permutada. El grado alcohólico tras la dilución podrá diferir en $\pm 0,3$ % V/V del valor indicado en la etiqueta.

6. **Vínculo con el medio geográfico o con el origen**

a. *Información detallada de la zona geográfica o del origen que sea importante para el vínculo*

La zona geográfica está situada en la parte sudoriental de la Gran Llanura, la mayor zona de tierras bajas de Hungría. La zona geográfica está atravesada por una red de ríos (Körös, Sebes-Körös y Berettyó) y canales. Está cubierto por suelos de prados, cuya capa superior es propensa a secarse. El suelo forestal de prados es rico en calcio, magnesio, sulfatos y carbonatos.

La zona geográfica tiene un elevado número de horas de sol, superando las 2 500 horas, y las temperaturas medias de verano y otoño (22°C y 12°C, respectivamente) son superiores a las medias nacionales (21,4°C y 11,4°C). Durante la maduración del endrino (en verano y otoño), las precipitaciones se sitúan por debajo de la media nacional (alrededor de 200 mm), con precipitaciones medias de 150 mm en esta zona de bajas precipitaciones.

Los arbustos de endrinos se desarrollaron en los límites de los bosques del cinturón estepario y vivieron como un tipo de vegetación independiente tras la tala de los bosques. El fruto de los arbustos de endrinos, que en un principio es completamente verde, se vuelve gradualmente azul y púrpura a lo largo del verano, alcanzando generalmente su grado de madurez total en la segunda quincena de septiembre.

El elevado número de horas de sol contribuye al elevado contenido de azúcar de las endrinas que crecen en la naturaleza en la zona geográfica delimitada. Durante el período de maduración del endrino, la capa superior del suelo de prados se seca debido a las bajas precipitaciones, la generosa insolación y las altas temperaturas. En consecuencia, la planta elimina el agua de la fruta en maduración para garantizar su vegetación, y el contenido de azúcar de la fruta está más concentrado. Esto da a la endrina cultivada en la zona un contenido de azúcar de 12.º Brix por encima de la media.

Gracias al rico contenido mineral del suelo y al número de horas de sol, las endrinas cultivadas en la zona geográfica son más ricas en minerales y aromas: presentan un alto contenido en flavonoides y un contenido mínimo de ácido orgánico del 2,5 % y un contenido mínimo de taninos del 1,7 %.

b. *Características específicas de la bebida espirituosa atribuibles a la zona geográfica*

Las características organolépticas específicas del «Sárréti kökénypálinka» y su contenido en sustancias volátiles superiores a la media vienen determinadas principalmente por los minerales y aromas más ricos de la endrina utilizada como ingrediente básico.

Los huesos de las endrinas intactos añadidos al mosto del «Sárréti kökénypálinka» elaborado exclusivamente a partir de fruta silvestre confiere al aguardiente *pálinka* un aroma a flor de endrinas y un sabor a almendra, mientras que el elevado contenido en azúcar del fruto le confiere un sabor ligeramente dulce que recuerda al mazapán. La riqueza de la endrina en minerales y aromas da lugar a un mayor contenido de sustancia volátil del aguardiente *pálinka*, mientras que la piel cerosa que cubre la endrina confiere a este aguardiente un aroma ligeramente ceroso.

La destilación del «Sárréti kökénypálinka» requiere una maestría considerable y, gracias a los conocimientos humanos y al saber hacer local, el «Sárréti kökénypálinka» presenta los sabores característicos del endrino originario de la zona geográfica. Dado que este aguardiente a base de endrinas es rico en fragancias y sabores, requiere una experiencia y una habilidad considerables para separar con éxito la fracción de cabeza y garantizar que no entren en el producto acabado fragancias nocivas (aldehídos, ésteres y alcoholes superiores).

La calidad específica del «Sárréti kökénypálinka» queda demostrada por los premios que ha obtenido en los siguientes concursos de bebidas espirituosas:

- 2009: 17.º Concurso Nacional de Pálinka y Concurso Internacional de Bebidas Espirituosas de Frutas — Gran Premio
- 2012–2013: Destillata — Medalla de plata
- 2014: Concurso Nacional de Pálinka y Pálinka de orujo de uva – Medalla de oro

- 2015: Concurso Nacional de Pálinka y de orujo de uva Pálinka – Medalla de oro
- 2015: Programa Nacional de Excelencia Pálinka — Premio a la Excelencia «4 Estrellas»
- 2016: Festival Nacional de Cata Pálinka — Gran Premio
- 2016: Mejor Pálinka de endrino de Hungría
- 2017: Programa Nacional de Excelencia Pálinka — Premio a la Excelencia «TOP»
- 2018: Festival de Pálinka Szeghalom — Premio especial Pálinka

7. Disposiciones de la Unión Europea o nacionales/regionales

- Ley XI de 1997 sobre la protección de marcas comerciales e indicaciones geográficas
- Ley LXXIII de 2008 sobre el *pálinka*, el *pálinka* de orujo de uva y el Consejo Nacional del Pálinka
- Decreto Gubernamental n.º 158/2009, de 30 de julio de 2009, por el que se establecen las disposiciones para la protección de las indicaciones geográficas de los productos agrícolas y alimenticios y para el control de los productos

8. Solicitante

- Estado miembro, tercer país o persona física/jurídica: István Elek
- Dirección completa (nombre y número de la calle, ciudad y código postal, país):
- Széchenyi u. 82, 4145 Csökmő, Hungary
- Naturaleza jurídica: Empresario individual

9. Complemento a la indicación geográfica y normas específicas de etiquetado

Además de los elementos especificados en la legislación, la denominación incluye también lo siguiente:

- «Földrajzi árujelző» [indicación geográfica] (separado del nombre).
 - La denominación «Sárréti kökénypálinka» debe figurar en la etiqueta (delantera y/o trasera y/o lateral) colocada en todas las botellas que presenten el producto.
-

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