

DOCUMENTO ÚNICO

«Manzana de Soria»

N.º UE:

Fecha de solicitud:

1. Nombre (s)

«Manzana de Soria»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP ☐

IGP ☒

3. País al que pertenece la zona geográfica definida

España

4. Descripción del producto agrícola

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

08 — FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0808 — Manzanas, peras y membrillos, frescos

0808 10 — Manzanas

0808 10 80 — Las demás

0808 10 80 20— De la variedad Fuji

0808 10 80 90— Los demás

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La Indicación Geográfica Protegida “Manzana de Soria” podrá utilizarse para las manzanas destinadas al consumo en fresco de las variedades Golden, Red Delicious, Gala, Scilate, Minneiska, Pinova y Fuji de la especie *Malus domestica*, y sus respectivos clones y mutantes que se cultiven en la zona geográfica delimitada y cumplan las características descritas a continuación.

Los parámetros fisicoquímicos mínimos que caracterizan a la “Manzana de Soria”, en función de la variedad, son los siguientes:

VARIEDAD	DUREZA (kg/cm ²)	º BRIX	ACIDEZ (ácido málico g/l)
GOLDEN	5,0	13,0	4,0
RED DELICIOUS	5,5	12,5	2,0
SCILATE	7,5	14,0	2,7
MINNEISKA	6,5	13,0	4,5
GALA	5,5	13,0	2,8
PINOVA	6,0	13,5	4,5
FUJI	6,0	14,0	3,2

Las características organolépticas de la “Manzana de Soria” se definen como sigue:

- Dureza: firmeza media a alta.
- Crocancia: media a alta.
- Harinosidad: baja a muy baja.
- Jugosidad: media a alta.
- Dulzor: medio a alto.
- Acidez: media a moderada.
- Sabor: caracterizado por un equilibrio entre dulzor y acidez, con intensidad aromática media a moderada.

Esta manzana pertenece a las categorías comerciales “Extra” y I, conforme a la normativa vigente.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

...

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

La “Manzana de Soria” debe cultivarse y cosecharse únicamente en la zona geográfica delimitada.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

...

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Todos los envases en los que se expida “Manzana de Soria” para el consumo deberán ir provistos de un soporte físico de garantía que contendrá, al menos, el logotipo propio de la IGP, incluyendo las menciones “Indicación Geográfica Protegida” y “Manzana de Soria”, y el número de identificación. Este soporte físico será colocado en las instalaciones de acondicionamiento y envasado inscritas de forma que no puedan ser reutilizables.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es el siguiente:



5. Definición breve de la zona geográfica

La zona geográfica delimitada comprende la totalidad de la provincia de Soria.

6. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo de la Indicación Geográfica Protegida “Manzana de Soria” se fundamenta en la calidad del producto atribuible directamente a los factores naturales propios de la zona geográfica delimitada.

La zona de producción comprende la totalidad de la provincia de Soria, caracterizada por una altitud media de 1.093 metros, situándose todos sus municipios por encima de los 700 metros sobre el nivel del mar. Esta condición altimétrica determina un clima mediterráneo continentalizado, con inviernos largos y fríos y veranos templados, elevados niveles de radiación solar y una marcada amplitud térmica anual y diaria.

Las temperaturas medias estivales se sitúan en torno a los 23 °C, mientras que las temperaturas mínimas medias anuales oscilan entre 2 y 8 °C. Uno de los rasgos climáticos más determinantes de la zona es la elevada amplitud térmica diaria, con temperaturas medias diurnas cercanas a los 16 °C y temperaturas medias nocturnas en torno a los 8 °C. A esta oscilación térmica se suma una marcada amplitud de la humedad relativa, con valores medios diurnos moderados, en torno al 50 %, y valores medios nocturnos elevados, próximos al 70 %. La evapotranspiración media anual se sitúa alrededor de los 760 mm, lo que configura un ambiente relativamente seco durante el día.

La pluviometría anual de la zona es moderada, con precipitaciones comprendidas aproximadamente entre 355 y 740 mm, concentradas principalmente en primavera y otoño, y veranos relativamente secos. Esta distribución de las lluvias, junto con la elevada evapotranspiración estival y las características edáficas de la zona —suelos de textura franca o franco-arenosa, buen drenaje, contenidos moderados de materia orgánica y fertilidad media, que facilitan una correcta infiltración del agua y evitan encharcamientos— genera durante el periodo vegetativo un estrés hídrico moderado y no limitante, que contribuye a contener el vigor vegetativo excesivo del árbol y favorece un desarrollo equilibrado del fruto, con producciones homogéneas y una adecuada consistencia de la pulpa.

El conjunto de estos factores climáticos e hídricos influye de manera directa en los procesos fisiológicos del manzano y en la calidad final del fruto. Durante las horas diurnas, las temperaturas moderadas, la baja humedad relativa y la elevada radiación solar favorecen una alta actividad fotosintética, incrementando la síntesis de carbohidratos en las hojas. La baja humedad relativa diurna aumenta la transpiración y el flujo de savia, facilitando el transporte de azúcares y nutrientes hacia el fruto. Durante la noche, las temperaturas bajas y la elevada humedad relativa reducen la respiración del fruto y las pérdidas de agua, limitando el consumo de los azúcares acumulados durante el día y favoreciendo su conservación en los tejidos. Este balance diario entre síntesis elevada y consumo reducido permite una acumulación neta de sólidos solubles (°Brix) superior a la observada en zonas con noches más cálidas o con menor amplitud térmica.

Al mismo tiempo, la alternancia entre noches frías y húmedas y condiciones diurnas de baja humedad relativa durante el periodo de crecimiento y maduración del fruto, limita la expansión celular excesiva y favorece la concentración de azúcares, ácidos orgánicos y compuestos fenólicos. Esta dinámica contribuye a la obtención de manzanas con niveles elevados de dulzor y acidez, dando lugar a un equilibrio ácido-dulce especialmente marcado.

Las temperaturas relativamente bajas durante las fases iniciales de división celular y desarrollo del fruto favorecen la acumulación de ácidos orgánicos, principalmente ácido málico, mientras que las noches frescas durante la maduración contribuyen a ralentizar su degradación metabólica, permitiendo que se mantengan niveles elevados de acidez hasta el momento de la recolección. Estos niveles iniciales de acidez, superiores a los habituales en otras zonas productoras, resultan determinantes tanto para la intensidad y frescura del sabor como para la aptitud a la conservación, ya que durante el almacenamiento frigorífico la acidez disminuye progresivamente.

El régimen térmico moderado y el crecimiento más lento del fruto, inducidos por la altitud y el balance hídrico propio de la zona, favorecen la formación de una estructura celular más densa. Este

proceso fisiológico da lugar a una pulpa firme, crujiente y con baja tendencia a la harinosidad, características distintivas de la “Manzana de Soria”.

Al mismo tiempo, la elevada humedad relativa nocturna, junto con la ausencia de episodios prolongados de temperaturas excesivamente altas durante el periodo de desarrollo del fruto y con una disponibilidad de agua moderada y estable, favorece una adecuada hidratación celular y una elevada retención de jugo en el interior de los tejidos del fruto. La acumulación de solutos, especialmente azúcares y ácidos orgánicos, incrementa la presión osmótica intracelular y contribuye a mantener la turgencia de las células, facilitando la liberación del jugo durante la masticación. Como resultado, las manzanas producidas en la zona presentan una jugosidad media-alta, integrada con la firmeza y la crocancia de la pulpa, reforzando la percepción de frescura y calidad del fruto.

La combinación de una elevada acumulación de azúcares, un nivel de acidez bien conservado y una mayor concentración de compuestos fenólicos da lugar a manzanas aromáticas, con un equilibrio entre dulzor y acidez, claramente diferenciadas respecto a manzanas procedentes de zonas de menor altitud o con menor contraste térmico.

Finalmente, la determinación del momento óptimo de recolección, adaptada al ciclo de maduración más lento impuesto por las condiciones climáticas de la zona, permite que el fruto alcance su plena madurez fisiológica en el árbol, consolidando los niveles de azúcares, acidez, firmeza y aroma derivados del medio natural.

En conjunto, la altitud elevada y las condiciones climáticas propias de la provincia de Soria configuran un entorno agroclimático homogéneo y singular, en el que se fundamentan las características específicas de la “Manzana de Soria”.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Pliego de condiciones de la IGP Manzana de Soria](#)