C/2025/2027

4.4.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af varespecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2027)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló«

EU-nr.: PDO-ES-0202-AM01 – 10.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Consejería de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca [det regionale ministerium for landbrug, vand, husdyrhold og fiskeri]

—

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:

I overensstemmelse med artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143 er der tale om en standardændring, da den ikke:

a) indeholder en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller af anvendelsen af denne betegnelse

b) risikerer at ophæve den tilknytning til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

Denne ændring medfører en ændring af enhedsdokumentet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Kun tidlige sorter, der er hvide, er omfattet af betegnelsen beskyttet produkt (blomsterhoveder). Indtil nu har sorten »Blanca de Tudela« været den mest almindeligt dyrkede, og dette var grunden til den specifikke henvisning til den i varespecifikationen, da den var den eneste sort, der blev registreret i den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Alcachofa de Benicarló«.

Formeringen sker ved at plante rodkranse og skud. Den foreslåede ændring indebærer, at der tillades et alternativt avlssystem, hvorved der plantes hvide kimplanter af tidlige sorter fra certificerede planteskoler, forudsat at de opfylder de nuværende krav i varespecifikationen.

1. Forenkling af ordlyden

I afsnit B, »Beskrivelse af produktet«, første afsnit, er »andet« blevet tilføjet til »krav« for bedre forståelse.

I afsnit B, »Beskrivelse af produktet«, andet afsnit, udgår følgende: »hvor »Blanca de Tudela« og dens variationer af »Benicarlò«, »del Prat« og »de Reus« findes.«

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

2. Ændring af plantningsbetingelserne

I første afsnit i afsnit E »Produktionsmetode«, litra b »Plantning«, tilføjes følgende: »eller af planter fra godkendte planteskoler, hvis der er tale om sorter, der formeres ved frø.«

I sidste afsnit i afsnit E »Produktionsmetode«, punkt b »Plantning«, tilføjes følgende: »Såningen af frøsorterne på planteskolen finder sted mellem april og juni. Planterne transplanteres til marken mellem maj og august. Ud over dette, plantning af sorter af stiklinger, der formeres ved stiklinger...«. Grænserne for beplantningstætheden er blevet fjernet.

I sidste afsnit i afsnit E »Produktionsmetode«, litra b »Plantning«, udgår henvisningen til den gennemsnitlige massefylde pr. hektar, da den i øjeblikket ikke finder anvendelse.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

3. Ændring af reproduktionsbetingelserne

I afsnit F »Tilknytning«, litra c »Vækstbetingelser og/eller produktion«, er ordlyden »fra landbrugernes egen udvælgelse af stiklinger« blevet erstattet af »i hvert enkelt beskrevet trin« for at tilpasse den til ændringen med henblik på at medtage en ny dyrkningsmetode.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. Opdatering af kontrolstrukturen

Ajourførte data fra kontrolstrukturen.

Produktets betegnelse: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida »Alcachofa de Benicarló« [Reguleringsrådet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Alcachofa de Benicarló«]

Adresse: César Cataldo, 2 – 1º, 12580 BENICARLÓ (Castellón)

Tlf. +34 964461674

Fax +34 964461674

E-mail: alcachofablo@alcachofabenicarlo.com

Hjemmeside: www.alcachofabenicarlo.com

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

5. Ajourføring af lovgivningen

Lov nr. 10/2006 af 26. december 2006 fra Generalitat Valenciana om skattemæssige foranstaltninger og

administrativ og finansiel forvaltning og om Generalitats organisation regulerer i kapitel XVII med overskriften »Beskyttelse af kvalitetssystemer for landbrugsfødevarer« forvaltning, kontrol og certificering af beskyttede oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og økologisk landbrug.

Consell-dekret nr. 222/2007 af 9. november 2007 om regler for de regulerende råd eller forvaltningsorganer for kvalitetsbetegnelserne i den selvstyrende region Valencia.

Consell-dekret 46/2010 af 12. marts 2010 om ændring af artikel 4, stk. 4, artikel 6, stk. 3, artikel 7, stk. 1, 3 og 5, artikel 8, stk. 1, og artikel 11, stk. 2, 3, 4 og 5, i Consell-dekret nr. 222/2007 af 9. november 2007.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse (på en BOB eller BGB)**

»Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 07 – SPISELIGE GRØNTSAGER SAMT VISSE RØDDER OG RODKNOLDE

— 08 – SPISELIGE FRUGTER OG NØDDER, SKALLER AF CITRUSFRUGTER ELLER MELONER

— 10 – KORN

— 11 – MØLLERIPRODUKTER MALT STIVELSE INULIN HVEDEGLUTEN

— 20 – VARER AF GRØNTSAGER, FRUGTER, NØDDER ELLER ANDRE PLANTER OG PLANTEDELE

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Blomsterhovederne af artiskokker (*Cynara scolymus L*) bestemt til konsum i frisk tilstand og i klasserne »Ekstra« og »Klasse 1«.

De sorter, der skal beskyttes, er tidlige sorter, der er hvide. De benævnes »tidlig«, fordi de kan begynde at blomstre om efteråret og fortsætte ind i vinteren og foråret.

Med hensyn til produktets egenskaber er blomsterhovederne, bortset fra deres smukke ydre, tætte og kompakte og har også en større modstandsdygtighed mod at blive brune i farven, efter at stænglerne er blevet afskåret.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Det produkt, der behandles i denne ansøgning, skal være dyrket i det afgrænsede geografiske område.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Forberedelse af dyrkningsområdet: Jordlodderne udvælges og forberedes, så artiskokkerne kan dyrkes på dem i to eller tre år. Jorden dybdepløjes en eller to gange for at sikre, at den er godt ventileret og gennemtrængelig. Herefter brydes jordens overflade ved hjælp af et jordbearbejdningsværktøj, og der laves furer til senere plantning. Mindst 20 dage før plantning tilsættes organisk jordforbedringsmiddel.

Plantning: Formeringen sker ved hjælp af stiklinger, der stammer fra moderplanter, som landbrugerne selv har

udvalgt, eller ved hjælp af planter fra godkendte planteskoler for så vidt angår de sorter, der opformeres ved frø. Når høsten er afsluttet, og kunstvandingen er stoppet, dvs. når planterne er »forveddet«, tages der stiklinger fra de optrukne moderplanter. Landmændene får mellem fire og seks stiklinger fra en moderplantes jordstængel. Såning af frøsorterne finder sted i planteskolen mellem april og juni. Planterne udplantes på marken mellem maj og august. Plantning af stiklinger af sorter, der formeres ved stiklinger, udføres manuelt i juli og august.

Gødskning: Der foretages grundgødskning under forberedelsen af jordlodden. Der bredspredes gødningsmidler i afgrøden gennem hele sæsonen, afhængigt af planternes behov.

Høst: Høsten finder sted successivt fra ca. oktober til april. Det gøres manuelt med en kniv. Artiskokkerne udvælges og afskæres med et stykke stilk på højst 10 cm og placeres i kurve. Når kurvene er fyldte, tømmes de forsigtigt over i plastkasser og sendes til forarbejdningscentrene så hurtigt som muligt.

Pakning: I pakkerierne udvælges, klassificeres og pakkes produkterne i henhold til kategorierne.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Forarbejdningscentrene får stillet pakkestrimler til rådighed med en tydelig angivelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Alcachofa de Benicarló« og deres eget logo sammen med en nummereret etiket, som, uanset typen af emballagen, som artiskokkerne sendes i, skal påsættes inden afsendelse i henhold til reguleringsrådets regler.

BOB-logoet, der skal findes på etiketten, er følgende:



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet består af kommunerne Benicarló, Cálig, Peñíscola og Vinaròs, som alle ligger tæt på kysten og i regionen »Baix Maestrat«, der tilhører provinsen Castellón (den selvstyrende region Valencia). Hele produktionsområdet dækker i øjeblikket 25 129 hektar, hvoraf ca. 16 000 dyrkes, med 3 800 hektar grøntsagskulturer, hvoraf mere end 18 % anvendes til dyrkning af artiskok. Produktionsområdet er det samme som forarbejdningsområdet.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Historisk

Artiskokken er et produkt med en lang tradition, hovedsagelig i byen Benicarló. Den er perfekt tilpasset området, og dets lokale betydning afspejles i det kommunale våbenskjold i Benicarló, hvorpå der optræder en artiskokplante. Dette billede af artiskokken og artiskokplanten er meget gammelt og formodes at stamme tilbage fra det 13. århundrede. Botanikeren Cabanilles kaldte dem »*Scolymus hispanicus*« og sagde, at de i hans tid (slutningen af det 18. århundrede) blomstrede i de kunstvandede områder i hele Valenciaområdet.

Den nuværende produktion og markedsføring af artiskokker begyndte for et halvt århundrede siden, i slutningen af 1940'erne, da erfarne landmænd følte sig i stand til at dyrke dem i stor skala, efterhånden som handelen ekspanderede, og markederne blev tilgængelige takket være nye transportmuligheder.

Naturlige miljø

Artiskokker, der dyrkes i de kommuner, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, vokser under optimale forhold. De nyder godt af områdets særlige klimaforhold og jordbundskarakteristika på kystsletterne i den nordlige del af den selvstyrende region Valencia.

Orografi

Det er et kystområde med bløde skråninger med en gennemsnitlig hældning på 2 %, der er beskyttet af en bjergkæde.

Jordbund

Grundfjeldet består af kalksten, der er kendetegnet ved en let alkalisk pH-værdi og lerholdig tekstur.

Klima

Tørt subhumidt Middelhavsklima, med milde, men ikke varme vintre og lille risiko for frost. Den gennemsnitlige årlige nedbør er på 400 mm og uregelmæssigt fordelt, hvilket gør det nødvendigt at kunstvande.

Under disse omstændigheder og takket være den omhyggelige dyrkning udvikler de hvide sorter blomsterhoveder med unikke kvaliteter. Ud over at have et tæt og kompakt ydre har artiskokken fra området en større modstandsdygtighed over for blive brune i farven efter afskæring, hvilket er en kvalitet, der værdsættes højt i handelen.

Dyrkningen er manuel og omhyggelig fra udvælgelsen af stiklinger til høsten, hvor de artiskokker, der skal høstes, hver dag udvælges på det optimale tidspunkt. Disse samt alle andre involverede stadier udføres med stor omhu af landmændene, hvilket er resultatet af en professionalisme og en tradition gennem flere generationer.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://breu.gva.es/b/v2CsPP2KhJ