C/2025/2027

4.4.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2027)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló»

Nº UE: PDO-ES-0202-AM01 - 10.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Consejería de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca

—

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 2024/1143:

Conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 2024/1143, il s'agit d'une modification standard dans la mesure où:

a) elle ne modifie pas la dénomination de l'appellation d'origine protégée, ni l'utilisation de cette dénomination;

b) elle ne risque pas d'annuler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

c) elle n'entraîne pas de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit.

Cette modification entraîne une modification du document unique.

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Le produit protégé (les capitules floraux) indique que les variétés bénéficiant de l'AOP appartiennent au groupe des artichauts nouveaux blancs. Jusqu'à maintenant, c'est la variété Blanca de Tudela qui était majoritairement plantée et qui, par conséquent, était expressément mentionnée dans le cahier des charges, étant donné qu'elle était la seule à bénéficier de l'inscription AOP «Alcachofa de Benicarló».

La modification proposée permettrait, outre la multiplication par œilletonnage, l'utilisation d'une méthode de multiplication alternative par plantation de semis provenant d'une pépinière certifiée de variétés appartenant au groupe des artichauts nouveaux blancs, pour autant que celles-ci remplissent les conditions du cahier des charges.

1. Simplifications rédactionnelles

Au premier paragraphe de la rubrique B) Description du produit, des exigences «supplémentaires» ont été ajoutées pour permettre une meilleure compréhension.

Au deuxième paragraphe de la rubrique B) Description du produit, la suppression suivante a été faite: «auquel appartiennent la variété "Blanca de Tudela" et ses variations "de Benicarló", "del Prat" et "de Reus"»

La modification a une incidence sur le document unique.

2. Modification des conditions de plantation

Au premier paragraphe de la rubrique E) Obtention du produit, point b) Plantation, l'ajout suivant a été fait: «ou bien en des plants provenant d'une pépinière autorisée pour les variétés dont la multiplication se fait par semis.»

Au dernier paragraphe de la rubrique E) Obtention du produit, point b) Plantation, l'ajout suivant a été fait: «Le semis en pépinière des variétés de semence se fait entre les mois d'avril et juin, et la plantation des plants en champ se fait de mai à août. Quant à la plantation des boutures des variétés qui se multiplient par œilletonnage, [...]». Les limites de densité de plantation ont été supprimées.

Au dernier paragraphe de la rubrique E) Obtention du produit, point b) Plantation, la mention relative à la densité moyenne par hectare a été supprimée étant donné qu'elle est actuellement inapplicable.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. Modification des conditions de multiplication

À la rubrique F) LIEN, point c) Conditions de culture et/ou de production, «de la sélection des boutures par l'agriculteur» a été modifié par «de chacune des étapes décrites» afin d'harmoniser le texte avec la modification introduite relative à l'ajout d'une nouvelle méthode de plantation.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. Mise à jour de la structure de contrôle

Les données de la structure de contrôle sont mises à jour:

Nom: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Alcachofa de Benicarló»

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

Tél. +34 964461674

Fax +34 964461674

Adresse électronique: alcachofablo@alcachofabenicarlo.com

Internet: www.alcachofabenicarlo.com

La modification a une incidence sur le document unique.

5. Mise à jour de la législation

Le chapitre XVII, intitulé «De la protección de los Sistemas de calidad agroalimentaria», de la Ley 10/2006, de 26 de

diciembre 2006, de la Generalitat Valenciana, de Medidas Fiscales, e Gestión Administrativa y Financiera, y de Organización de la Generalitat, qui réglemente la gestion, le contrôle et la certification des appellations d'origine protégées, des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et de l'agriculture biologique.

Le Decreto 222/2007, de 9 de noviembre 2007, del Consell, por el que se establecen normas relativas a los Consejos Reguladores u Órganos de Gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.

Le Decreto 46/2010, de 12 de marzo 2010, del Consell, por el que se modifica el artículo 4, apartado 4; el artículo 6, apartado 3; el artículo 7, apartados 1, 3 y 5; el articulo 8 apartado 1 y el articulo 11 apartados 2, 3, 4 y 5 del Decreto 222/2007, de 9 de noviembre 2007, del Consell.

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 07 - LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

— 08 - FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

— 10 - CÉRÉALES

— 11 - PRODUITS DE LA MINOTERIE; MALTE; AMIDONS ET FÉCULES; INULINE; GLUTEN DE FROMENT

— 20 - PRÉPARATIONS DE LÉGUMES, DE FRUITS OU D'AUTRES PARTIES DE PLANTES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Capitules floraux de l'artichaut (*Cynarus scolymus* L.), destinés à être consommés à l'état frais et relevant des catégories Extra et I,

Les variétés à protéger sont celles qui appartiennent au groupe des artichauts nouveaux blancs. Ils se nomment «artichauts nouveaux» car ils peuvent commencer leur floraison en automne et la poursuivre en hiver et au printemps.

Concernant les caractéristiques du produit, les capitules floraux, outre leur aspect extérieur compact et conique, résistent très bien au noircissement après la coupe.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le produit faisant l'objet de la présente demande doit avoir été cultivé dans l'aire géographique délimitée.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Préparation du terrain: les parcelles sont choisies puis préparées afin que les artichauts puissent y pousser pendant deux à trois ans. Elles sont labourées une à deux fois en profondeur afin de garantir une bonne aération et perméabilité du sol. La fraise est ensuite passée afin de diviser la superficie du terrain et de préparer les sillons qui accueilleront les semis. Au moins vingt jours avant la plantation, des amendements organiques sont ajoutés.

Plantation: la méthode de multiplication employée consiste en des boutures provenant de pieds-mères sélectionnés

par l'agriculteur lui-même ou bien en des plants provenant d'une pépinière autorisée pour les variétés dont la multiplication se fait par semis. Pour créer les boutures, une fois la récolte effectuée et l'irrigation interrompue, c'est-à-dire une fois que la plante a été «asséchée», les pieds-mères sélectionnés sont arrachés et, à partir de leur rhizome, l'agriculteur peut obtenir entre quatre et six boutures. Le semis en pépinière des variétés de semence se fait entre avril et juin, et la plantation des plants en champ se fait de mai à août. La plantation des boutures des variétés qui se multiplient par œilletonnage s'effectue manuellement pendant les mois de juillet et août.

Fertilisation: fertilisation de fond lors de la préparation du terrain. Durant toute cette période, une fertilisation de couverture est réalisée selon les besoins de la plante.

Récolte: la récolte s'échelonne environ d'octobre à avril. Elle s'effectue manuellement à l'aide d'un couteau, en sélectionnant les artichauts d'un calibre inférieur à 10 cm, déposés par la suite dans des paniers. Une fois pleins, les paniers sont vidés avec minutie dans des caisses en plastique qui sont ensuite envoyées aux centres de traitement le plus rapidement possible.

Conditionnement et emballage: dans les locaux de conditionnement et d'emballage, le produit est sélectionné, trié et emballé selon des catégories.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les propriétaires des centres de préparation recevront des bandeaux pour les emballages sur lesquels figureront obligatoirement et de manière distincte l'appellation d'origine «Alcachofa de Benicarló» ainsi que le logo associé, et une étiquette numérotée qui, indépendamment du type d'emballages dans lesquels les artichauts sont expédiés pour être consommés, doit être placée avant l'expédition conformément aux normes établies par le conseil régulateur.

Le logo de l'DOP qui doit figurer sur l'étiquette est le suivant:



4. Description succincte de l'aire géographique

L'aire de production est formée par les communes de Benicarló, Peñíscola et Vinaròs, toutes situées à proximité de la côte dans la région du «Baix Maestrat» appartenant à la province de Castellón (Communauté valencienne). L'aire de production dispose actuellement d'une superficie de 25 129 hectares (ha), dont environ 16 000 ha sont consacrés aux cultures. Les légumes verts occupent 3 800 ha de cette superficie dont plus de 18 % sont consacrés à la culture de l'artichaut. L'aire de production correspond à l'aire d'élaboration.

5. Lien avec l'aire géographique

Lien historique:

L'artichaut est depuis longtemps un produit traditionnel de l'aire géographique, principalement de la ville de Benicarló. Il est parfaitement adapté à l'aire, et son importance pour cette commune transparaît dans l'écusson de cette dernière, où apparaît une plante d'artichaut. La présence de la carxofa et de la carxofera y est très ancienne et est réputée dater du XIII^{e} siècle. C'est le botaniste Cabanilles qui a donné à ces artichauts l'appellation *Scolimus hispanicus*. Selon lui, ils étaient nombreux sur toute la terre irriguée valencienne à son époque (fin du XVIII^{e} siècle)

La production et la commercialisation actuelles de l'artichaut ont commencé il y a un demi-siècle, à la fin des années 40, lorsque les agriculteurs déjà habitués à le cultiver n'ont pas hésité à le produire à grande échelle dès que le commerce s'est étendu et que les modes de transport ont rapproché les marchés.

Lien naturel:

L'artichaut cultivé dans les communes de l'AOP croît dans des conditions optimales grâce au climat particulier de l'aire et des caractéristiques pédologiques des sols des plaines littorales du nord de la Communauté valencienne.

Orographie:

Il s'agit d'une zone littorale avec des pentes douces de 2 % en moyenne, protégée par une chaîne montagneuse.

Sol:

La roche mère du sol est du type carbonaté; elle se caractérise par un pH légèrement basique et une texture limoneuse.

Climat:

Sec subhumide, méditerranéen maritime, avec des hivers doux mais non chauds, et peu de risque de gel. Les précipitations annuelles moyennes sont de 400 mm et leur répartition est irrégulière, ce qui exige de recourir à l'irrigation.

Dans ces conditions et grâce au soin apporté aux cultures, les variétés blanches parviennent à développer des capitules floraux aux qualités singulières. En sus d'un bel aspect extérieur compact et rassemblé, l'artichaut de cette aire résiste mieux au noircissement après la coupe, une qualité très appréciée dans le commerce.

La culture est manuelle et soignée, depuis la sélection des boutures par l'agriculteur lui-même jusqu'à la récolte des artichauts, qui font l'objet d'une sélection quotidienne afin d'être récoltés au moment idéal. L'agriculteur exécute les différentes phases de la culture avec une grande minutie, fruit d'un professionnalisme et d'une tradition vieille de plusieurs générations.

Référence à la publication du cahier des charges

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