C/2025/2027

4.4.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2027)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló»

N. UE: PDO-ES-0202-AM01 - 10.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ denominazione di origine protetta (DOP)

☐ indicazione geografica protetta (IGP)

☐ indicazione geografica (IG)

3. **Categoria di prodotti**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Consejería de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca

—

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143:

La modifica è «ordinaria» ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 poiché:

a) non comporta una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'uso di tale nome;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

c) non introduce ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

La modifica incide sul documento unico.

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Per il prodotto protetto (capolini fiorali) si stabilisce che le varietà tutelate devono appartenere al gruppo delle varietà bianche precoci. Fino ad oggi, la varietà «Blanca de Tudela» era quella prevalente. Il disciplinare di produzione ne faceva quindi espressamente menzione quale unica varietà registrata per la DOP «Alcachofa de Benicarló».

La modifica proposta consiste nel consentire, oltre alla moltiplicazione mediante impianto di rizomi o carducci, un sistema alternativo di riproduzione mediante la messa a dimora di piantine provenienti da semi certificati di varietà appartenenti al gruppo delle bianche precoci, purché conformi agli attuali requisiti del disciplinare di produzione.

1. Modifiche redazionali a fini di semplificazione

Nel primo paragrafo della sezione B) «Descrizione del prodotto», è aggiunto l'aggettivo «altri» ai fini di una miglior comprensione.

Nel secondo paragrafo della sezione B) «Descrizione del prodotto», è soppressa la proposizione seguente: «in cui rientrano la varietà "Blanca de Tudela" e le sue varianti "Benicarlò", "del Prat" e "de Reus"».

La modifica incide sul documento unico.

2. Modifica delle condizioni d'impianto

Nel primo paragrafo della sezione E) «Metodo di produzione», lettera b) «Impianto», è aggiunto quanto segue: «o piante ottenute da semenzaio autorizzato per le varietà che si riproducono per seme».

Nell'ultimo paragrafo della sezione E) «Metodo di produzione», lettera b) «Impianto», è aggiunto quanto segue: «La semina in semenzaio delle varietà che si riproducono per seme avviene tra aprile e giugno e le piante ottenute vengono messe a dimora da maggio ad agosto». Nel seguito della frase «La messa a dimora delle talee delle varietà che si riproducono per talea avviene manualmente nei mesi di luglio e agosto», sono soppressi i limiti della densità d'impianto.

Nell'ultimo paragrafo della sezione E) «Metodo di produzione», lettera b) «Impianto», è soppresso il riferimento alla densità media per ettaro in quanto attualmente non applicabile.

La modifica incide sul documento unico.

3. Modifica delle condizioni di riproduzione

Nella sezione F) «Legame», lettera c) «Condizioni di coltivazione o di produzione», le parole «a partire dalla selezione delle talee effettuata dall'agricoltore» sono sostituite da «in ciascuna delle fasi descritte», al fine di adeguare la formulazione alla modifica introdotta consistente nell'aggiunta di un nuovo sistema di messa a dimora.

La modifica non incide sul documento unico.

4. Aggiornamento della struttura di controllo

I dati relativi alla struttura di controllo sono aggiornati:

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

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

Tel. +34 964461674

Fax +34 964461674

Email: alcachofablo@alcachofabenicarlo.com

Pagina web: www.alcachofabenicarlo.com

La modifica incide sul documento unico.

5. Aggiornamento dei riferimenti normativi

Capo XVII della Legge 10/2006, del 26 dicembre 2006, dal titolo «De la protección de los Sistemas de calidad

agroalimentaria» della *Generalitat Valenciana*, riguardante le misure fiscali e la gestione amministrativa e finanziaria, che disciplina la gestione, il controllo e la certificazione delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e dell'agricoltura biologica.

Decreto 222/2007, del 9 novembre 2007, del *Consell*, che stabilisce norme relative ai *Consejos Reguladores* o organi di gestione delle denominazioni di qualità della Comunità autonoma di Valencia (*Comunitat Valenciana*).

Decreto 46/2010, del 12 marzo 2010, del *Consell*, che modifica l'articolo 4, paragrafo 4, l'articolo 6, paragrafo 3, l'articolo 7, paragrafi 1, 3 e 5, l'articolo 8, paragrafo 1, e l'articolo 11, paragrafi 2, 3, 4 e 5, del Decreto 222/2007, del 9 novembre 2007, del *Consell*.

La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome della DOP**

«Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 07 - ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI MANGERECCI

— 08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

— 10 - CEREALI

— 11 - PRODOTTI DELLA MACINAZIONE; MALTO; AMIDI E FECOLE; INULINA; GLUTINE DI FRUMENTO

— 20 - PREPARAZIONI DI ORTAGGI O DI LEGUMI, DI FRUTTA O DI ALTRE PARTI DI PIANTE

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Capolini fiorali di carciofo (*Cynarus Scolymus* L) per il consumo allo stato fresco e delle categorie Extra e I.

Le varietà da proteggere sono quelle appartenenti al gruppo delle varietà bianche «precoci», così definite poiché in grado di fiorire in autunno, proseguendo la fioritura in inverno e in primavera.

Per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto, i capolini fiorali, oltre ad avere un bell'aspetto esteriore, compatto e conico, resistono molto meglio all'annerimento successivo al taglio.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il prodotto descritto nella presente domanda dev'essere coltivato nella zona geografica delimitata.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Preparazione del terreno Gli appezzamenti sono selezionati e preparati per far sì che le piante di carciofo vi restino per due o tre anni. Per garantire una buona aerazione e permeabilità del suolo in profondità, si eseguono una o due arature profonde. Si procede quindi alla fresatura per sminuzzare il terreno in superficie e preparare i solchi per l'impianto. Almeno 20 giorni prima della messa a dimora sono aggiunti degli ammendanti organici.

Messa a dimora Come metodo di moltiplicazione si utilizzano talee ottenute da piante madri selezionate

dall'agricoltore stesso o piante ottenute da seme autorizzato per le varietà che si riproducono per seme. Per ottenere le talee, una volta terminate la raccolta e l'irrigazione, e cioè una volta ottenuta la lignificazione della pianta, le piante madri selezionate vengono estirpate e, da ogni rizoma, l'agricoltore ricava da 4 a 6 talee. La semina in semenzaio delle varietà di semi avviene tra aprile e giugno e le piante ottenute vengono messe a dimora da maggio ad agosto. La messa a dimora delle talee delle varietà che si riproducono per talea avviene manualmente nei mesi di luglio e agosto.

Concimazione Nella fase di preparazione del terreno si procede alla concimazione del fondo. Nell'arco della campagna sono effettuate concimazioni di copertura a seconda delle esigenze della pianta.

Raccolta La raccolta avviene in modo scaglionato, approssimativamente da ottobre ad aprile. È effettuata manualmente con un coltello, selezionando i carciofi, di cui si conserva un pezzo di gambo di lunghezza inferiore a 10 cm; i carciofi sono disposti in ceste che, una volta piene, sono accuratamente svuotate in casse di plastica, da inviare il più presto possibile ai centri di lavorazione.

Condizionamento e imballaggio Negli impianti di condizionamento e imballaggio il prodotto è selezionato, classificato e confezionato a seconda della categoria che gli è stata attribuita.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Ai titolari dei centri di lavorazione devono essere consegnate delle fascette di confezionamento recanti obbligatoriamente e chiaramente il nome e il logo della denominazione di origine «Alcachofa de Benicarló», insieme a un'etichetta numerata che, indipendentemente dal tipo di imballaggio in cui i carciofi saranno spediti per il consumo, dev'essere apposta prima della spedizione secondo le modalità stabilite dal Consejo Regulador.

Il logo della DOP che deve figurare in etichetta è il seguente:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione è costituita dai territori comunali di Benicarló, Cálig, Peñíscola e Vinaròs, tutti in prossimità della costa e situati nella comarca del «Baix Maestrat» appartenente alla provincia di Castellón (Comunità Valenciana). La zona di produzione ha attualmente un'estensione totale di 25 129 ha, di cui circa 16 000 coltivati. Le superfici destinate alle colture orticole occupano 3 800 ha, di cui più del 18 % destinato alla coltivazione del carciofo. La zona di produzione coincide con la zona di lavorazione.

5. **Legame con la zona geografica**

Legame storico

Il carciofo è un prodotto di lunga tradizione in questa zona, soprattutto nella città di Benicarló. La sua coltivazione si è perfettamente adattata al territorio e la sua importanza a Benicarló è testimoniata dallo stemma del comune, in cui è raffigurata per l'appunto una pianta di carciofo. Nello stemma, il disegno del carciofo e della sua pianta è già presente in tempi molto remoti risalenti probabilmente al XIII secolo. Il botanico Cabanilles aveva denominato questa pianta *Scolimus hispanicus* e ne aveva attestato, alla fine del XVIII secolo, l'ampia presenza in tutti i terreni irrigui della zona di Valencia.

L'attuale produzione e commercializzazione del carciofo è iniziata già mezzo secolo fa, verso la fine degli anni '40, quando gli agricoltori, già pratici di questa coltivazione, non esitarono ad estenderla su larga scala grazie allo sviluppo del commercio e al ravvicinamento dei mercati dovuti all'evoluzione dei trasporti.

Legame naturale

Nei territori comunali della DOP il carciofo gode di condizioni ottimali, sfruttando il particolare clima della zona e le caratteristiche edafiche dei suoli delle pianure costiere del nord della regione di Valencia (*Comunidad Valenciana*).

Orografia

Si tratta di una zona costiera con lievi pendenze (in media del 2 %), protetta da una catena montuosa.

Suolo

La roccia madre del suolo, di tipo carbonatico, è caratterizzata da un pH leggermente basico e da una tessitura franca.

Clima

Il clima è asciutto subumido, mediterraneo marittimo, con inverni miti ma non caldi e basso rischio di gelate. Le precipitazioni medie annue sono di 400 mm ed essendo irregolarmente distribuite impongono il ricorso all'irrigazione.

In queste condizioni, e grazie a un'attenta coltivazione, le varietà bianche riescono a produrre capolini fiorali con qualità uniche. In questa zona i carciofi, oltre ad avere un bell'aspetto esterno, compatto e conico, resistono molto meglio all'annerimento successivo al taglio, qualità altamente apprezzata nel commercio.

La coltivazione è manuale e accurata, dalla fase di selezione delle talee da parte dell'agricoltore fino alla raccolta, in cui di volta in volta si selezionano i carciofi giunti al punto ottimale di maturazione. Queste fasi e quelle intermedie sono tutte effettuate dall'agricoltore con estrema cura, grazie alle competenze professionali acquisite e a una tradizione sviluppatasi nel corso delle generazioni.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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