C/2025/2027

4.4.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2027)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló”

Nr UE: PDO-ES-0202-AM01 - 10.3.2025 r.

1. **Nazwa produktu**

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Consejería de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca [Regionalne Ministerstwo ds. Rolnictwa, Wody, Zwierząt Gospodarskich i Rybołówstwa]

—

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji zmiany standardowej przewidzianej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143:

Zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 2024/1143 jest to zmiana standardowa, ponieważ:

a) nie polega na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub na zmianie korzystania z tej nazwy;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

Zmiana ta pociąga za sobą zmiany w jednolitym dokumencie.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Jedynie odmiany wczesne, które są białe, kwalifikują się jako produkt chroniony (główki kwiatostanowe). Do tej pory najczęściej uprawiano odmianę „Blanca de Tudela", co było powodem konkretnego odniesienia do niej w specyfikacji produktu, ponieważ była to jedyna odmiana korzystająca z ChNP „Alcachofa de Benicarló".

Rozmnażanie polega na sadzeniu szyjek i odrostów korzeniowych. Proponowana zmiana polega na umożliwieniu alternatywnego systemu uprawy poprzez sadzenie sadzonek wczesnych odmian białych z certyfikowanych rozsadników, pod warunkiem że spełniają one obecne wymogi specyfikacji produktu.

1. Uproszczenie sformułowań

W pkt B „Opis produktu" akapit pierwszy dodano określenie „inne" do „wymogów", aby ułatwić zrozumienie.

W pkt B „Opis produktu" akapit drugi skreślono następujący fragment: „gdzie występuje odmiana »Blanca de Tudela« i jej podtypy »Benicarlò«, »del Prat« i »de Reus«".

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Zmiana warunków sadzenia

W pkt E „Metoda produkcji" akapit pierwszy lit. b) „Sadzenie" dodano następujący fragment: „lub – w przypadku odmian rozmnażanych przez nasiona – roślin z zatwierdzonych rozsadników.".

W pkt E „Metoda produkcji" ostatni akapit lit. b) „Sadzenie" dodano następujący fragment: „Siew odmian materiału siewnego w rozsadniku odbywa się od kwietnia do czerwca. Rośliny są przesadzane na pole od maja do sierpnia. Poza tym sadzenie sadzonek odmian rozmnażanych przez sadzonki […]". Usunięto ograniczenia dotyczące gęstości nasadzeń.

W pkt E „Metoda produkcji" ostatni akapit lit. b) „Sadzenie" skreślono odniesienie do średniej gęstości na hektar, ponieważ obecnie nie ma ono zastosowania.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Zmiana warunków rozmnażania

W pkt F „Związek", lit. c) „Warunki uprawy lub produkcja", sformułowanie „z sadzonek wybranych przez samych rolników" zastąpiono sformułowaniem „na każdym opisanym etapie" w celu dostosowania do zmiany polegającej na uwzględnieniu nowej metody uprawy.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. Aktualizacja struktury kontroli

Aktualne dane ze struktury kontroli.

Nazwa: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Alcachofa de Benicarló" [Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Alcachofa de Benicarló"]

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

Tel. +34 964461674

Faks +34 964461674

E-mail: alcachofablo@alcachofabenicarlo.com

Strona internetowa: www.alcachofabenicarlo.com

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. Aktualizacja ustawodawstwa

Ustawa nr 10/2006 władz Wspólnoty Walenckiej z dnia 26 grudnia 2006 r. o środkach polityki budżetowej,

zarządzaniu administracyjnym i finansowym oraz o organizacji władz Wspólnoty w rozdziale XVII zatytułowanym „Ochrona systemów zapewnienia jakości rolno-spożywczej" reguluje zarządzanie chronionymi nazwami pochodzenia, oznaczeniami geograficznymi, gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami i rolnictwem ekologicznym, ich kontrolę i certyfikację.

Dekret Rady nr 222/2007 z dnia 9 listopada 2007 r. ustanawiający przepisy dotyczące rad regulacyjnych lub organów zarządzających oznaczeniami jakości wspólnoty autonomicznej Walencji.

Dekret Rady nr 46/2010 z dnia 12 marca 2010 r. zmieniający art. 4 ust. 4; art. 6 ust. 3; art. 7 ust. 1, 3 i 5, art. 8 ust. 1 i art. 11 ust. 2, 3, 4 i 5 dekretu Rady nr 222/2007 z dnia 9 listopada 2007 r.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY, JADALNE

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

— 10 – ZBOŻA

— 11 – PRODUKTY PRZEMYSŁU MŁYNARSKIEGO; SŁÓD; SKROBIE; INULINA; GLUTEN PSZENNY

— 20 – PRZETWORY Z WARZYW, OWOCÓW, ORZECHÓW LUB POZOSTAŁYCH CZĘŚCI ROŚLIN

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Główki kwiatostanowe karczocha (*Cynarus Scolymus* L.) przeznaczone do spożycia w stanie świeżym, należące do klas „Ekstra" i „I".

Odmiany, które mają być chronione, to odmiany wczesne, które są białe. Określa się je jako „wczesne", ponieważ mogą zakwitnąć jesienią i kontynuować kwitnienie zimą i wiosną.

Jeśli chodzi o cechy charakterystyczne produktu, główki kwiatostanowe – poza pięknym wyglądem zewnętrznym – są gęste i zwarte, a także cechują się większą odpornością na brązowienie po odcięciu łodyg.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Produkt omawiany w tym wniosku musi być uprawiany na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Przygotowanie miejsca uprawy: działki wybiera się i przygotowuje w taki sposób, aby można było uprawiać na nich karczochy przez dwa lub trzy lata. Głęboką orkę przeprowadza się raz lub dwa razy, aby zapewnić dobrą wentylację i znaczną przepuszczalność gleby. Następnie stosuje się narzędzie orne, aby rozbić powierzchnię gleby i przygotować bruzdy celem późniejszego sadzenia. Co najmniej 20 dni przed sadzeniem dodaje się organiczny polepszacz gleby.

Sadzenie: system rozmnażania polega na wykorzystaniu sadzonek pochodzących z roślin matecznych wybranych

przez samych rolników lub – w przypadku odmian rozmnażanych przez nasiona – roślin z zatwierdzonych rozsadników. W celu przygotowania sadzonek po zakończeniu zbiorów i ustaniu nawadniania, czyli po „zdrewnieniu" roślin, wybrane rośliny mateczne zostają wykorzenione. Z kłączy rośliny matecznej rolnicy uzyskują od czterech do sześciu sadzonek. Siew odmian materiału siewnego w rozsadniku odbywa się od kwietnia do czerwca. Rośliny są przesadzane na pole od maja do sierpnia. Sadzenie sadzonek odmian rozmnażanych przez sadzonki odbywa się ręcznie w lipcu i sierpniu.

Nawożenie: podczas przygotowania miejsca uprawy stosuje się nawożenie podstawowe. Przez cały sezon, w zależności od potrzeb roślin, stosuje się nawożenie wierzchniej warstwy.

Zbiory: zbiory odbywają się kolejno od około października do kwietnia. Zbioru dokonuje się ręcznie za pomocą noża. Karczochy są wybierane i odcinane, z zachowaniem części łodygi o długości mniejszej niż 10 cm, a następnie umieszczane w koszach. Po napełnieniu kosze są starannie opróżniane do skrzyń z tworzyw sztucznych i jak najszybciej przesyłane do zakładów przetwórczych.

Pakowanie: produkt jest przebierany i klasyfikowany w pakowniach, a następnie pakowany według kategorii.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Właściciele zakładów przetwórczych otrzymują banderole do pakowania, na których muszą być wyraźnie widoczne chroniona nazwa pochodzenia „Alcachofa de Benicarló" oraz logo zakładu, wraz z numerowaną etykietą, które – niezależnie od rodzaju opakowania, w którym karczochy są wysyłane do spożycia – należy umieścić na opakowaniu przed wysyłką zgodnie z zasadami ustanowionymi przez Radę Regulacyjną.

Logo ChNP, które musi być umieszczone na etykiecie, wygląda następująco:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje gminy Benicarló, Cálig, Peñíscola i Vinaròs, które znajdują się niedaleko wybrzeża w regionie „Baix Maestrat" należącym do prowincji Castellón (wspólnota autonomiczna Walencji). Cały obszar produkcji obejmuje obecnie 25 129 hektarów, z czego około 16 000 hektarów jest uprawianych, przy czym 3 800 hektarów stanowią uprawy warzywne, z czego ponad 18 % wykorzystuje się do uprawy karczocha. Obszar produkcji jest taki sam jak obszar przetwarzania.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek historyczny

Karczoch jest produktem o długiej tradycji, głównie w mieście Benicarló. Warzywo to jest doskonale przystosowane do obszaru uprawy, a jego lokalne znaczenie znajduje odzwierciedlenie w godle gminy Benicarló, na którym widnieje karczoch. Motyw kwiatu karczocha i całego warzywa sięga odległych czasów: uważa się, że pojawia się od XIII w. Botanik Cabanilles określał karczocha jako „Scolymus hispanicus" i twierdził, że pod koniec XVIII w. był on powszechnie uprawiany na nawadnianych gruntach w całym obszarze Walencji.

Obecna produkcja i wprowadzanie karczocha do obrotu handlowego rozpoczęły się pół wieku temu, pod koniec lat 40. XX w., kiedy to doświadczeni rolnicy postanowili uprawiać go na większą skalę, ponieważ dzięki transportowi handel rozwijał się, a rynki stały się dostępne.

Środowisko naturalne

Karczoch uprawiany w gminach objętych nazwą pochodzenia rośnie w optymalnych warunkach. Sprzyjają temu szczególne warunki klimatyczne panujące na tym obszarze oraz właściwości gleb występujących na nadmorskich równinach na północy Wspólnoty Autonomicznej Walencji.

Ukształtowanie terenu

Obszar przybrzeżny o łagodnych zboczach o średnim nachyleniu wynoszącym 2 %, osłonięty pasmem górskim.

Gleba

Podłoże gleby składa się z wapienia, charakteryzuje się lekko zasadowym pH i gliniastą teksturą.

Warunki klimatyczne

Suchy, półwilgotny klimat morski, typu śródziemnomorskiego, z łagodnymi, ale nie ciepłymi zimami i niewielkim ryzykiem przymrozków. Średnie roczne opady deszczu wynoszą 400 mm i są nieregularnie rozłożone, co sprawia, że konieczne jest nawadnianie.

W tych warunkach, przy starannej uprawie, odmiany białe wykształcają główki kwiatostanowe o unikalnych cechach. Oprócz gęstego i zwartego wyglądu kwiatostanów, karczoch uprawiany na tym obszarze charakteryzuje się większą odpornością na brązowienie po ich odcięciu. Cecha ta jest wysoko ceniona w handlu.

Uprawę prowadzi się ręcznie, w staranny sposób, począwszy od etapu selekcjonowania sadzonek przez rolników aż do zbioru, kiedy to każdego dnia do zbioru wybiera się karczochy idealnie dojrzałe. Etapy te, jak i wszystkie inne powiązane czynności, rolnicy realizują z ogromną dbałością, co wynika z profesjonalizmu i tradycji szeregu pokoleń.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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