C/2025/2027

4.4.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão ([1])

(C/2025/2027)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143

«Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló»

N.º UE: PDO-ES-0202-AM01 - 10.3.2025

1. **Nome do produto**

«Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação Geográfica Protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinho

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Consejería de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca [Ministério Regional da Agricultura, Água, Criação de Animais e Pescas]

—

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

Nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, trata-se de uma alteração normalizada na medida em que não:

a) Inclui uma modificação do nome da denominação de origem protegida ou da utilização desse nome;

b) Corre o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único;

c) Implica novas restrições à comercialização do produto.

A presente alteração implica uma modificação do documento único.

([1]) Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Só são elegíveis para serem consideradas produto protegido as variedades precoces de cor branca (inflorescências). Até à data, a variedade Blanca de Tudela tem sido a mais frequentemente cultivada, motivo pelo qual é especificamente referida no caderno de especificações, uma vez que era a única variedade registada na DOP «Alcachofa de Benicarló».

A propagação faz-se por plantação de estacas e rebentos. A alteração proposta consiste em permitir um sistema alternativo de seleção mediante a plantação de plântulas, provenientes de viveiros certificados, de variedades precoces brancas, desde que cumpram os requisitos atuais do caderno de especificações.

1. Simplificação da redação

Para uma melhor compreensão do primeiro parágrafo da secção B, «Descrição do produto», foi aditado o termo «demais» ao lado de «requisitos».

No segundo parágrafo da secção B, «Descrição do produto», foi suprimido o seguinte: «entre as quais se encontram a Blanca de Tudela e as suas variantes Benicarlò, del Prat e de Reus.»

Esta alteração afeta o documento único.

2. Alteração das condições de plantação

No primeiro parágrafo da secção E, «Método de obtenção», alínea b), «Plantação», foi aditado o seguinte: «ou por plantas de viveiros autorizados, no caso das variedades propagadas por sementes».

No último parágrafo da secção E, «Método de obtenção», alínea b), «Plantação», foi aditado o seguinte: «A sementeira das variedades de semente no viveiro realiza-se entre abril e junho. As plantas são transplantadas para o campo entre maio e agosto. Além disso, a plantação das estacas das variedades propagadas por estaca […]». Foram suprimidos os limites de densidade de plantação.

No último parágrafo da secção E, «Método de obtenção», alínea b), «Plantação», foi suprimida a referência à densidade média por hectare, uma vez que atualmente não é aplicável.

Esta alteração afeta o documento único.

3. Alteração das condições de propagação

Na secção F, «Relação», alínea c), «Condições de cultivo e/ou obtenção», onde se lia: «desde a seleção das estacas pelos próprios agricultores», passou-se a ler: «em todas as fases descritas», a fim de adaptar o texto à alteração que inclui um novo método de cultivo.

A alteração não afeta o documento único.

4. Atualização da estrutura de controlo

Dados atuais da estrutura de controlo.

Nome: *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Alcachofa de Benicarló»* [Conselho Regulador da Denominação de Origem Protegida «Alcachofa de Benicarló»]

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

Tel. +34 964461674

Fax +34 964461674

Endereço eletrónico: alcachofablo@alcachofabenicarlo.com

Sítio Web: www.alcachofabenicarlo.com

Esta alteração afeta o documento único.

5. Atualização da legislação

A Lei n.º 10/2006 da *Generalitat Valenciana*, de 26 de dezembro de 2006, relativa às medidas fiscais e gestão

administrativa e financeira e à Organização da *Generalitat*, no capítulo XVII, intitulado «Proteção dos sistemas de qualidade agroalimentar», regula a gestão, o controlo e a certificação das denominações de origem protegida, das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e da agricultura biológica.

Decreto n.º 222/2007 do *Consell*, de 9 de novembro de 2007, que estabelece as regras relativas aos conselhos reguladores ou organismos de gestão das designações de qualidade da Comunidade Autónoma de Valência.

Decreto n.º 46/2010 do *Consell*, de 12 de março de 2010, que altera o artigo 4.º, n.º 4; o artigo 6.º, n.º 3; o artigo 7.º, n.ºs 1, 3 e 5, o artigo 8.º, n.º 1, e o artigo 11.º, n.ºs 2, 3, 4 e 5, do Decreto n.º 222/2007 do *Consell*, de 9 de novembro de 2007.

Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 07 - PRODUTOS HORTÍCOLAS, PLANTAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS, COMESTÍVEIS

— 08 - FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS E DE MELÕES

— 10 - CEREAIS

— 11 - PRODUTOS DA INDÚSTRIA DE MOAGEM; MALTE; AMIDOS E FÉCULAS; INULINA; GLÚTEN DE TRIGO

— 20 - PREPARAÇÕES DE PRODUTOS HORTÍCOLAS, DE FRUTAS OU DE OUTRAS PARTES DE PLANTAS

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Capítulos da alcachofra (*Cynarus Scolymus* L), a consumir em estado fresco e das classes «Extra» e «I».

As variedades a proteger são variedades precoces de cor branca. São designadas «precoces» porque a floração pode começar no outono, prolongando-se pelo inverno e pela primavera.

No que diz respeito às características do produto, para além do seu belo aspeto exterior, as inflorescências são densas e compactas e têm também uma maior resistência ao escurecimento depois do corte dos pedúnculos.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O produto objeto do presente pedido deve ter sido cultivado na área geográfica delimitada.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Preparação do terreno: as parcelas são selecionadas e preparadas para o cultivo de alcachofras durante dois ou três anos. É efetuada uma lavoura profunda uma ou duas vezes para garantir um bom arejamento e uma permeabilidade completa do solo. Em seguida, é utilizada uma ferramenta de amanho da terra para desfazer a superfície do solo e preparar os sulcos para a posterior plantação. Pelo menos 20 dias antes da plantação, é adicionado um corretivo de solos orgânico.

Plantação: o sistema de propagação utilizado é por estacas provenientes de plantas-mães selecionadas pelo próprio

agricultor ou por plantas de viveiros autorizados, no caso das variedades propagadas por sementes. Para a preparação de estacas, as plantas-mães selecionadas são desenraizadas depois de concluída a colheita e interrompida a irrigação, ou seja, após a «lenhificação» das plantas. Os agricultores obtêm entre quatro e seis estacas do rizoma de uma planta-mãe. A sementeira das variedades de semente realiza-se no viveiro entre abril e junho. As plantas são transplantadas para o campo entre maio e agosto. A plantação das estacas das variedades propagadas por estaca efetua-se manualmente nos meses de julho e agosto.

Adubação: Aplicação basal durante a preparação do terreno. Ao longo de toda a estação efetua-se uma adubação superficial, em função das necessidades das plantas.

Colheita: A colheita é escalonada, desde os meses de outubro a abril, aproximadamente, efetuando-se manualmente, com uma faca. As alcachofras são selecionadas e cortadas, mantendo uma secção dos pedúnculos inferior a 10 cm, e posteriormente colocadas em cestos. Uma vez cheios, os cestos são cuidadosamente despejados em caixas de plástico e enviados para os centros de transformação o mais rapidamente possível.

Acondicionamento: Nas instalações de acondicionamento e embalagem, o produto é selecionado, em seguida classificado e posteriormente acondicionado de acordo com as categorias.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Serão fornecidas aos proprietários dos centros de transformação tiras de embalagem, nas quais deve figurar claramente o nome da denominação de origem protegida «Alcachofa de Benicarló», juntamente com o logótipo próprio, bem como um rótulo numerado que deve ser aposto antes da expedição de acordo com as regras estabelecidas pelo conselho regulador, independentemente do tipo de acondicionamento em que as alcachofras são expedidas para consumo.

O logótipo da DOP que deve obrigatoriamente figurar no rótulo é o seguinte:



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção é constituída pelos municípios de Benicarló, Cálig, Peñíscola e Vinaròs, todos eles próximos da costa e situados na região de «Baix Maestrat», pertencente à província de Castellón (Comunidade Autónoma de Valência). Atualmente, a área de produção total abrange 25 129 hectares, dos quais cerca de 16 000 são cultivados, havendo 3 800 hectares de culturas hortícolas, dos quais mais de 18 % são utilizados para o cultivo da alcachofra. A área de produção coincide com a área de transformação.

5. **Relação com a área geográfica**

Histórico

A alcachofra é um produto com uma longa tradição, principalmente na cidade de Benicarló, estando perfeitamente adaptada à área. A sua importância local reflete-se no brasão municipal de Benicarló, no qual figura uma planta de alcachofra, uma imagem muito antiga que se crê datar-se do século XIII. O botânico Cabanilles designou-a «Scolymus hispanicus» e afirmou que abundavam (na sua época, nos finais do século XVIII) em toda a zona de regadio valenciana.

A atual produção e comercialização da alcachofra começou há meio século, no final da década de 1940, quando os agricultores experientes consideraram que estavam em condições de a cultivar em maior escala, à medida que o comércio se expandiu e os mercados se tornaram acessíveis graças aos transportes.

Ambiente natural

A alcachofra cultivada nos municípios da denominação de origem cresce em condições ótimas, beneficiando das condições climáticas específicas da área e das características do solo das planícies costeiras no norte da Comunidade Autónoma de Valência.

Relevo

Trata-se de uma zona costeira com declives pouco acentuados com um gradiente médio de 2 %, protegidos por uma cordilheira.

Solo

O substrato rochoso compõe-se de calcário, com um pH ligeiramente alcalino e uma textura argilosa.

Clima

O clima é seco semi-húmido, mediterrânico-marítimo, com invernos amenos, mas não quentes e pouco risco de geadas. A pluviometria média anual é de 400 mm e de distribuição irregular, o que torna necessária a irrigação.

Nestas condições e com um cultivo meticuloso, as variedades brancas conseguem gerar capítulos com qualidades únicas. Além de ter uma aparência exterior densa e compacta, a alcachofra da área tem uma maior resistência ao escurecimento depois do corte, uma qualidade altamente apreciada.

O cultivo é manual e meticuloso, da seleção dos cortes pelos agricultores até à colheita, quando se selecionam, diariamente, as alcachofras em ponto ótimo. Estas e todas as outras fases são executadas pelo agricultor com grande cuidado, fruto de um profissionalismo e de uma tradição de várias gerações.

Referência à publicação do caderno de especificações

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