C/2025/2027

4.4.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2027)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló”

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

1. **Denumirea produsului**

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Consejería de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca (Ministerul Regional al Agriculturii, Apelor, Zootehniei și Pescuitului)

—

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația motivelor pentru care modificarea (modificările) se încadrează în definiția modificării standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

În conformitate cu articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 2024/1143, aceasta este o modificare standard, deoarece nu:

a) include o modificare a denumirii de origine protejate sau a utilizării denumirii respective;

b) riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

c) presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Această modificare implică o schimbare la nivelul documentului unic.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Numai soiurile timpurii care sunt albe sunt eligibile pentru a fi produsul protejat (capitule). Până în prezent, soiul „Blanca de Tudela" a fost cel mai frecvent plantat, acesta fiind motivul pentru care a fost menționat în mod specific în caietul de sarcini, deoarece era singurul soi înregistrat în DOP „Alcachofa de Benicarló".

Înmulțirea se realizează prin plantarea drajonilor și a lăstarilor. Modificarea propusă implică permiterea unui sistem alternativ de înmulțire prin plantarea de răsaduri din pepiniere certificate de soiuri timpurii albe, cu condiția ca acestea să respecte cerințele actuale din caietul de sarcini al produsului.

1. Simplificarea formulării

În primul paragraf al secțiunii B, „Descrierea produsului", se adaugă „altele" la „cerințe" pentru a clarifica înțelegerea.

În al doilea paragraf al secțiunii B, „Descrierea produsului", se elimină următorul text: „unde se găsesc «Blanca de Tudela» și variațiile sale «Benicarlò», «del Prat» și «de Reus»."

Modificarea vizează documentul unic.

2. Modificarea condițiilor de plantare

În primul paragraf al secțiunii E, „Metoda de producție", la litera (b) „Plantare", se adaugă următorul text: „sau plante din pepiniere autorizate, în cazul soiurilor înmulțite prin semințe."

În ultimul paragraf al secțiunii E, „Metoda de producție", la litera (b) „Plantare", se adaugă următorul text: „Însămânțarea soiurilor de semințe în pepinieră are loc în perioada aprilie-iunie. Plantele sunt transplantate pe câmp în perioada mai-august. De asemenea, plantarea soiurilor de butași înmulțiți prin butași [...]". Limitele densității de plantare au fost eliminate.

În ultimul paragraf al secțiunii E, „Metoda de producție", la litera (b) „Plantare", trimiterea la densitatea medie per hectar a fost eliminată, deoarece nu se aplică în prezent.

Modificarea vizează documentul unic.

3. Modificarea condițiilor de reproducere

În secțiunea F, „Legătura", la litera (c) „Condiții de creștere și/sau producție", formularea „începând cu selectarea butașilor chiar de către fermieri" a fost înlocuită cu „în fiecare etapă descrisă", în scopul adaptării la modificare prin includerea unei noi metode de cultivare.

Modificarea nu vizează documentul unic.

4. Actualizarea structurii de inspecție

Datele actualizate ale structurii de inspecție:

Denumire: *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida* „Alcachofa de Benicarló" (Consiliul de reglementare a denumirii de origine protejate „Alcachofa de Benicarló")

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

Tel. +34 964461674

Fax +34 964461674

E-mail: alcachofablo@alcachofabenicarlo.com

Pagină web: www.alcachofabenicarlo.com

Modificarea vizează documentul unic.

5. Actualizarea legislației

Legea nr. 10/2006 din 26 decembrie 2006 a Generalitat Valenciana (Guvernul Generalității Valenciene) privind

măsurile fiscale și gestiunea administrativă și financiară și privind organizarea Generalitat, în capitolul XVII, intitulat „Protecția sistemelor de calitate agroalimentară”, reglementează gestionarea, controlul și certificarea denumirilor de origine protejate, a indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a agriculturii ecologice.

Decretul Consiliului nr. 222/2007 din 9 noiembrie 2007 de stabilire a normelor privind consiliile de reglementare sau organismele de gestionare a denumirilor de calitate ale Comunității Autonome Valencia.

Decretul Consiliului nr. 46/2010 din 12 martie 2010 de modificare a articolului 4 alineatul (4), a articolului 6 alineatul (3), a articolului 7 alineatele (1), (3) și (5), a articolului 8 alineatul (1) și a articolului 11 alineatele (2), (3), (4) și (5) din Decretul Consiliului nr. 222/2007 din 9 noiembrie 2007.

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 07 - LEGUME, PLANTE, RĂDĂCINI ȘI TUBERCULI, ALIMENTARE

— 08 - FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

— 10 - CEREALE

— 11 - PRODUSE ALE INDUSTRIEI MORĂRITULUI; MALȚ; AMIDON ȘI FECULE; INULINĂ; GLUTEN DE GRÂU

— 20 - PREPARATE DIN LEGUME, DIN FRUCTE SAU DIN ALTE PĂRȚI DE PLANTE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Capitulele de anghinare (*Cynarus Scolymus* L) destinate consumului în stare proaspătă și din clasele „Extra” și „I”.

Soiurile care trebuie să fie protejate sunt soiurile timpurii, albe. Ele sunt denumite „timpurii”, deoarece pot începe să înflorească toamna, continuând iarna și primăvara.

În ceea ce privește caracteristicile produsului, capitulele, pe lângă aspectul lor exterior estetic, sunt dense și compacte și au, de asemenea, o rezistență mai mare la înnegrire după tăierea tulpinilor.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Produsul care face obiectul prezentei cereri trebuie să fi fost cultivat în aria geografică delimitată.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Pregătirea terenului: Parcelele sunt selectate și pregătite astfel încât anghinarele să poată fi cultivate pe ele timp de doi sau trei ani. Aratul la adâncime se efectuează o dată sau de două ori pentru a asigura o bună ventilație și o permeabilitate ridicată a solului. Apoi se folosește un instrument de arat pentru a rupe suprafața solului și pentru a pregăti brazdele pentru plantarea ulterioară. Cu cel puțin 20 de zile înainte de plantare, se adaugă ameliorator organic de sol.

Plantarea: Sistemul de înmulțire utilizat se realizează prin butași derivați de la plante-mamă selectate chiar de

fermieri sau de la plante din pepiniere autorizate în cazul soiurilor care sunt înmulțite prin semințe. Pentru prepararea butașilor după finalizarea recoltării și oprirea irigării, adică după ce plantele au fost „lignificate”, plantele-mamă selectate sunt dezrădăcinate. Fermierii obțin între patru și șase butași din rizomul unei plante-mamă. Însămânțarea soiurilor de semințe are loc în pepinieră în perioada aprilie-iunie. Plantele sunt transplantate pe câmp în perioada mai-august. Plantarea butașilor din soiurile înmulțite prin butași se efectuează manual în lunile iulie și august.

Fertilizarea: aplicare bazală în timpul pregătirii terenului. Pe tot parcursul sezonului, se aplică un strat de suprafață, în funcție de nevoile plantelor.

Recoltarea: Recoltarea are loc succesiv în perioada aproximativă octombrie – aprilie. Se realizează manual cu un cuțit. Anghinarele sunt selectate și tăiate, păstrând o secțiune a tulpinilor mai mică de 10 cm și apoi sunt puse în coșuri. Odată umplute, coșurile sunt golite cu atenție în cutii din plastic și sunt trimise la centrele de prelucrare cât mai curând posibil.

Ambalarea: În unitățile de ambalare, produsul este selectat, apoi clasificat și apoi ambalat în funcție de categorii.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Proprietarilor centrelor de prelucrare li se vor pune la dispoziție benzi de ambalare care trebuie să afișeze în mod clar denumirea de origine protejată „Alcachofa de Benicarló” și propriul logo, precum și o etichetă numerotată care, indiferent de tipul de ambalaj în care anghinarele sunt expediate pentru consum, trebuie aplicată înainte de expediere, în conformitate cu normele stabilite de Consiliul de reglementare.

Logoul DOP care trebuie să figureze pe etichetă este următorul:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție este formată din localitățile Benicarló, Cálig, Peñíscola și Vinaròs, toate situate în apropierea coastei și situate în regiunea „Baix Maestrat” care aparține provinciei Castellón (Comunitatea Autonomă Valencia). Întreaga suprafață de producție acoperă în prezent 25 129 de hectare, dintre care aproximativ 16 000 sunt cultivate, cu 3 800 de hectare de culturi vegetale, din care peste 18 % sunt utilizate pentru cultivarea anghinarei. Aria de producție coincide cu aria de prelucrare.

5. **Legătura cu aria geografică**

Istoric

Anghinarea este un produs cu o tradiție îndelungată, mai ales în orașul Benicarló. Ea este perfect adaptată la zonă, importanța sa locală reflectându-se în stema municipalității Benicarló, pe care este ilustrată o plantă de anghinare. Această imagine a anghinarei și a plantei sale este foarte veche și se crede că datează din secolul al XIII-lea. Botanistul Cabanilles le-a numit „Scolymus hispanicus” și a declarat că înfloreau pe vremea sa (la sfârșitul secolului al XVIII-lea) pe terenurile irigate din întreaga Valencia.

Producția și comercializarea actuală a anghinarei au început cu o jumătate de secol în urmă, la sfârșitul anilor 1940, când fermierii cu experiență au fost în măsură să o cultive pe o scară largă, pe măsură ce comerțul s-a extins, iar piețele au devenit accesibile datorită transportului.

Mediul natural

Anghinarea cultivată pe teritoriul localităților denumirii de origine se dezvoltă în condiții optime. Ea beneficiază de condițiile climatice speciale ale zonei și de caracteristicile solului câmpiilor de coastă din nordul Comunității Autonome Valencia.

Relieful

Este o zonă de coastă cu pante blânde, cu un grad de înclinare mediu de 2 %, protejată de un lanț muntos.

Solul

Rocile de bază sunt calcaroase, caracterizate printr-un pH ușor alcalin și o textură lutoasă.

Clima

Uscată subumedă și mediteraneeană maritimă, cu ierni blânde, dar nu calde și cu risc redus de îngheț. Precipitațiile medii anuale sunt de 400 mm și distribuite neuniform, ceea ce face necesară alimentarea cu apă pentru irigații.

În aceste condiții și prin cultivarea meticuloasă, soiurile albe reușesc să dezvolte capitule cu calități unice. Pe lângă aspectul exterior dens și compact, anghinarea din această arie geografică are o rezistență mai mare la înnegrire după tăiere, o calitate foarte apreciată în comerț.

Cultivarea este manuală și meticuloasă, de la selectarea butașilor de către fermieri până la recoltare, când are loc o selecție zilnică a anghinarelor care urmează să fie recoltate la momentul optim. Aceste etape, precum și toate celelalte implicate, sunt realizate de fermieri cu mare atenție, fiind rezultatul unui profesionalism și al unei tradiții dezvoltate de-a lungul mai multor generații.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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