C/2026/1652

16.3.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/1652)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Calçot de Valls“

EU-Nr.: PGI-ES-0171-AM01 — 16.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Calçot de Valls“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, Viehzucht, Fischerei und Ernährung

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sich die genehmigten Änderungen nicht auf den geschützten Namen des Erzeugnisses oder den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet auswirken und keine weiteren Beschränkungen des Handels mit dem Erzeugnis zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Streichung der Anforderungen in Bezug auf die morphologischen Eigenschaften der Zwiebeln

Beschreibung

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ (Abschnitt B der Produktspezifikation).

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

In der Allgemeinen Beschreibung der Sorte „Blanca grande tardía de Lleida“ (Große weiße Spätzwiebel aus Lleida) wurden die morphologischen Eigenschaften der Zwiebeln gestrichen, da kein Zusammenhang mit den Eigenschaften von Calçots besteht und sie ein inhärentes Merkmal der geschützten Sorte sind.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Erweiterung des Durchmesserbereichs des geschützten Erzeugnisses Calçots

Beschreibung

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ (Abschnitt B der Produktspezifikation).

Betreffend die physikalischen Eigenschaften von Calçots: Der Durchmesserbereich des Erzeugnisses mit dem Namen Calçots, das durch die g.g.A. geschützt ist, wurde weiter gefasst. Die zulässigen Mindest- und Höchstwerte wurden um 0,2 cm geändert, sodass der Durchmesser – der im Abstand von 5 cm zum Wurzelansatz gemessen wird – nun zwischen 1,5 und 2,7 cm liegen muss („Beschreibung des Erzeugnisses“ im Einzigen Dokument und in der Produktspezifikation).

Ausgehend von den Erfahrungen der Erzeuger wird empfohlen, den Durchmesserbereich von Calçots leicht zu erhöhen. Die Qualität des Erzeugnisses wird durch diese Änderung weder beeinträchtigt noch verändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme von Toleranzwerten

Beschreibung

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ (Abschnitt B der Produktspezifikation).

Es wurde eine Toleranz in Form eines Prozentwertes für die Einhaltung dieser Parameter eingefügt, da es als notwendig erachtet wurde, diese Angabe in die Produktspezifikation aufzunehmen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des Grades an Faserigkeit

Beschreibung

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ (Abschnitt B der Produktspezifikation).

Betreffend die organoleptischen Eigenschaften: Die Bewertung der Faserigkeit wurde auf „leicht faserig“ korrigiert, da „Calçot de Valls“ zwar wie jede Zwiebel ein faseriges Lebensmittel ist, wissenschaftliche Studien jedoch gezeigt haben, dass sie weniger faserig ist als andere Zwiebelsorten.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Streichung der Verweise auf die Qualitätsnorm.

Beschreibung

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ (Abschnitt B der Produktspezifikation).

Streichung der Verweise auf die Qualitätsnorm.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Liste der Gemeinden, die Teil des geografischen Gebiets sind

Beschreibung

Die Liste der Gemeinden im geografischen Gebiet (Abschnitt C der Produktspezifikation) wurde aktualisiert.

Seit der ersten Eintragung von „Calçot de Valls“ als g.g.A. umfasst das abgegrenzte geografische Gebiet alle Gemeinden in den vier für die Erzeugung als geeignet betrachteten Bezirken, nämlich Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès und Baix Penedès in der Provinz Tarragona. Da in der ursprünglichen Produktspezifikation ein redaktioneller Fehler vorlag und aufgrund der Trennung von Gemeinden, fehlen jedoch vier Gemeinden auf der Liste, die in der Produktspezifikation enthalten ist. Daher wurde die Liste um folgende Gemeinden ergänzt:

— Im Bezirk Tarragonès: La Canonja, La Pobla de Mafumet und Salou.

— Im Bezirk Alt Camp: Rodonyà.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des Umgangs mit den Knollen vor dem Umsetzen

Beschreibung

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Erzeugungsverfahren“ (Abschnitt E der Produktspezifikation).

Die Produktspezifikation wurde hinsichtlich des Umgangs mit den Knollen nach dem Ausgraben, und bevor sie umgesetzt werden, geändert. Traditionell wurde der obere Teil abgeschnitten, um die Reifung etwas zu beschleunigen. Inzwischen ist bekannt, dass diese landwirtschaftliche Praxis das Infektionsrisiko erhöht. Sie wird daher aus pflanzengesundheitlichen Gründen nicht mehr empfohlen. Folglich ist diese Praxis gemäß der Produktspezifikation nicht mehr vorgeschrieben.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Verbesserung des Wortlauts

Beschreibung

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Erzeugungsverfahren“ (Abschnitt E der Produktspezifikation).

Es wird präzisiert, dass Calçots zwar in der Regel einzeln vom Horst getrennt werden, dies aber auch in kleineren Gruppen erfolgen kann.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Herabsetzung der zulässigen Größe der Bunde

Beschreibung

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Erzeugungsverfahren“ (Abschnitt E der Produktspezifikation).

Verpackung von Calçots: Es wird ein kleineres Bundformat hinzugefügt. Die Ware wurde früher in Bunden mit 25 bzw. 50 Stück verkauft, ausgehend von der Annahme, dass eine Durchschnittsperson 25 Stück verzehrt. Die Essgewohnheiten haben sich jedoch im Laufe der Zeit verändert, und nun fragt der Markt Calçots in geringeren Stückmengen nach. Daher kommt zu den bestehenden Bunden mit 25 bzw. 50 Stück nun ein Bund hinzu, das 12 Stück umfasst.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Redaktionelle Änderung

Beschreibung

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Erzeugungsverfahren“ (Abschnitt E der Produktspezifikation).

Es wird als ratsam erachtet, die Beschreibung des zum Zusammenbinden der Bunde verwendeten Systems, das den Zusammenhang mit der g.g.A. herstellt, zu ändern. Die vorherige Formulierung „blaue Schnur“ wurde durch „blaues Band“ ersetzt, um Einschränkungen hinsichtlich der Art oder des Materials des Mittels zum Zusammenbinden der Bunde zu vermeiden. Diese Änderung betrifft auch den Punkt „Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.“ (Punkt 4.5 des Einzigen Dokuments).

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Angaben zur Kontrollstelle und sonstige Angelegenheiten

Beschreibung

Die Angaben zur Kontrollstelle (Abschnitt G der Produktspezifikation) wurden aktualisiert; der Abschnitt über nationale rechtliche Anforderungen (Abschnitt I der Produktspezifikation) wurde gestrichen, da er gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 keine Pflicht ist. Die Erzeugungsdaten (Abschnitt F der Produktspezifikation) wurden aktualisiert und einige Änderungen am Wortlaut vorgenommen, die sich nicht wesentlich auf den Inhalt auswirken.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Calçot de Valls“

EU-Nr.: PGI-ES-0171-AM01 — 16.2.2026

1. **Name(n)**

„Calçot de Valls“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0703 10 19 – Andere

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei den durch die geografische Angabe „Calçot de Valls“ geschützten Calçots handelt es sich um die frischen oder gerösteten und konservierten Triebe aus Knollen der Sorte „Blanca Grande tardía de Lleida“ der Art *Allium cepa*. Diese Sorte zeichnet sich insbesondere durch ihren süßen Geschmack und die hohe Anzahl und die Größe der pro Zwiebel gewonnenen Calçots aus.

„Calçot“ ist ein katalanisches Wort, das jeden der Triebe einer weißen Zwiebel bezeichnet, die speziell für den Zweck angebaut wird, diese später zu rösten. Der Name ist auf die Anbautechnik zurückzuführen, da die voll entwickelte Zwiebel ins Feld umgesetzt und um sie herum Erde angehäufelt wird („calçar“ auf Katalanisch), während die Triebe wachsen, damit der Schaft – der Teil, der später verzehrt wird – weiß bleibt. Der in der Erde verbleibende Teil wird dadurch sehr zart und entwickelt seinen typischen Geschmack und seine typische Süße.

Physikalische Eigenschaften

Zylindrische Form ohne Verdickung über die ersten 5 cm des Schafts.

Länge insgesamt: zwischen 35 und 50 cm (Länge des weißen Schafts: 15 bis 25 cm, Länge des Laubs: 20 bis 35 cm).

Durchmesser im Abstand von 5 cm zum Wurzelansatz gemessen: zwischen 1,5 cm und 2,7 cm.

Calçots mit der geschützten geografischen Angabe „Calçot de Valls“ müssen diese physikalischen Eigenschaften aufweisen. Da bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen jedoch immer Schwankungen möglich sind, dürfen im Interesse der Nachhaltigkeit 10 % der Calçots geringfügig von den oben genannten physikalischen Parametern abweichen, sofern das Gesamterscheinungsbild des Bundes dadurch nicht beeinträchtigt wird.

Organoleptische Eigenschaften

Süße: hohe Intensität

Schärfemedian: keine Intensität

Bitternote: keine Intensität

Faserigkeit: geringe Intensität

Konsistenz: hohe Intensität

Knackigkeit: leichte bis mittlere Intensität

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte erfolgen innerhalb des abgegrenzten Gebiets der g.g.A..

a) Erzeugung Der Zyklus beginnt im Dezember, wenn das Saatgut im Gewächshaus ausgesät wird. Im März werden die Sämlinge ins Feld umgesetzt. Dort wachsen sie, bis sich im Frühsommer Knollen gebildet haben. Diese Knollen werden vom Feld entfernt und am Ende des Sommers wieder eingepflanzt. Während die neuen Triebe oder Calçots wachsen, wird der Boden um sie herum zwei- oder dreimal aufgehäufelt, damit der weiße essbare Teil weiter in die Länge wächst. Sobald die Triebe die angegebenen physikalischen Eigenschaften aufweisen, werden sie aus der Erde geholt und vom Horst getrennt. Dies geschieht in der Regel für jeden Trieb einzeln, ist aber auch in kleineren Gruppen möglich. Die Ernte beginnt in der Regel im November und dauert bis Ende April an.

   In der Frage des richtigen Zeitpunkts und der geeigneten Methode für die einzelnen Schritte des Zwiebelanbaus, insbesondere für das Umsetzen und Anhäufeln der Erde um die Triebe („calçar“) ist das Know-how, das die Landwirte im Gebiet Valls über mehr als hundert Jahre aufgebaut haben, unverzichtbar.

b) Einstufung

c) Abpacken in Bunden

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Calçots werden in Bunden mit 12, 25 oder 50 Stück verkauft, die mit einem hellblauen Band gebündelt werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Ein von dem Leitungsorgan der g.g.A. nummeriertes und hergestelltes Etikett, das das Logo der g.g.A. trägt, wird mittels des oben genannten hellblauen Bandes an den Calçots-Bunden angebracht. Das Etikett muss folgende Angaben enthalten: „IGP Calçot de Valls“ oder „Indicación Geográfica Protegida Calçot de Valls“ sowie die in den anwendbaren Rechtsvorschriften allgemein festgelegten Informationen.

Das Enderzeugnis mit der g.g.A. muss vor dem Inverkehrbringen ein deutlich sichtbares, nummeriertes Etikett mit dem Logo der g.g.A. und der Angabe „IGP ‚Calçot de Valls'" oder „Indicación Geográfica Protegida ‚Calçot de Valls'" tragen.

Darstellung des Logos der g.g.A.:



5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet, in dem die Erzeugnisse der g.g.A. „Calçot de Valls" erzeugt und verpackt werden, umfasst die Flächen der Gemeinden der Bezirke Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès und Baix Penedès in der Provinz Tarragona.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Ansehen

☑ einer bestimmten Qualität

☐ anderen Eigenschaften.

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Zwiebeln „Calçot de Valls" genießen aufgrund ihrer Geschichte, des Know-hows der Erzeuger und vor allem der mit ihnen verbundenen langen kulinarischen Tradition ein hohes Ansehen. Die Begriffe „Calçots" und „Valls" gehören zusammen; das bestätigt die Definition des Begriffs „Calçot" als „‚Ceballot' oder Zwiebel, die in zwei oder drei Abschnitte (Valls) unterteilt ist" in dem 1963 herausgegebenen Wörterbuch Català-Valencià-Balear.

Im abgegrenzten Gebiet herrscht ein mediterranes Meeresklima mit milden Temperaturen vor und es gibt dort mehr als neun Monate im Jahr keinen Frost, was die Erzeugung von Calçots ermöglicht, die in Gebieten mit lang anhaltenden Frösten im Winter nicht gedeihen.

Das besondere Anbauverfahren für Calçots wird seit über hundert Jahren, seit ein Bauer aus Valls, bekannt unter dem Namen Xat de Benaiges, es Ende des 19. Jahrhunderts zufällig entdeckte, traditionell von Landwirten im Gebiet der g.g.A. „Calçot de Valls" praktiziert. Die „Fiesta del Calçot de Valls" fand erstmals 1896 statt und wird – neu belebt – auch heute noch veranstaltet. Bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts kamen Calçots bei vielen Familien in Valls regelmäßig als Festgericht auf den Tisch.

Calçot ist die Hauptzutat der Calçotada, einem typischen Landesgericht, das seinen Ursprung in Valls hat. Dort wird es seit mehr als einem Jahrhundert zubereitet und die Tradition von Generation zu Generation weitergegeben. Die Calçots werden über einem Holzfeuer geröstet, bis sie innen zart und an der Außenseite vollständig angekohlt sind. Zu diesem Zeitpunkt werden sie vom Feuer genommen. Sie werden heiß verzehrt, wobei zunächst der angekohlte Teil von Hand abgezogen wird, und dabei in eine als „dels calçots" bezeichnete Sauce oder Salvitxada-Sauce getunkt.

Ab 1946 erwarben sich Calçots – dank von der Peña artística l'Olla, der Gesellschaft für die Künste, organisierter Veranstaltungen komödiantischer Art – über Alt Camp hinaus einen guten Ruf. Im Laufe der Zeit, mit dem weiter verbreiteten Anbau dieses Gemüses und seiner steigenden Beliebtheit, gewann die „Fiesta del Calçot de Valls" an Popularität und war ab 1982, als das Fest und seine Geschichte im Congreso de Cultura Catalana präsentiert wurden, fest etabliert. Die „Gran Festa de la Calçotada" wird am letzten Sonntag im Januar in Valls gefeiert. Es ist ein unterhaltsames Food Festival, das in den letzten drei Jahrzehnten zahllose Besucher angelockt hat und über das ausführlich in den Medien berichtet wurde.

„Calçot de Valls“ und die Calçotadas sind inzwischen spanienweit bekannt und geschätzt, insbesondere in Katalonien, wo sich die Calçotadas zu traditionellen Festen entwickelt haben, bei denen von Januar bis März Freunde, Verwandte und Bekannte zusammenkommen und feiern. Es zieht die Menschen zu diesen Feierlichkeiten nach Valls, der Ursprungsstätte dieser Tradition und Heimat der besten Calçots.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego-condiciones-Calcots_Valls_modificacion1_normal_2025-CAST.pdf