Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/1652

16.3.2026

**Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission** [1]

(C/2026/1652)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]**

**«Calçot de Valls»**

**Numéro de référence UE: PGI-ES-0171-AM01 — 16.2.2026**

1. **Dénomination du produit**

«Calçot de Valls»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

*Nom*

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification approuvée répond à la définition d'une modification standard en ce qu'elle ne comporte pas de changement de la dénomination protégée, ne risque pas d'annihiler le lien, ni n'entraîne de restrictions supplémentaires à la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

*Intitulé*

Suppression des exigences relatives aux caractéristiques morphologiques des oignons.

*Description*

Cette modification concerne la rubrique «Description du produit» (point B du cahier des charges).

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dans la description générale de la variété Blanca Grande Tardía de Lleida: les caractéristiques morphologiques de l'oignon sont supprimées car elles ne sont pas liées aux caractéristiques des «calçots» et parce qu'elles sont inhérentes à la variété protégée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

La gamme des diamètres des «calçots» protégés est étendue.

*Description*

Cette modification concerne la rubrique «Description du produit» (point B du cahier des charges).

Dans les caractéristiques physiques des «calçots», la gamme de diamètre des «calçots» couverts par l'IGP est étendue. Les valeurs minimale et maximale acceptées sont élargies de 0,2 cm. Le diamètre mesuré à 5 cm de la racine doit à présent être compris entre 1,5 et 2,7 cm (rubrique «Description du produit» du document unique et du cahier des charges).

L'expérience des producteurs et des préparateurs suggère qu'il convient d'élargir légèrement la gamme de diamètre des «calçots». Cette modification ne compromet ni n'altère en rien la qualité du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Inclusion de paramètres de tolérance

*Description*

Cette modification concerne la rubrique «Description du produit» (point B du cahier des charges).

Une marge de tolérance est ajoutée pour le respect de ces paramètres car il a été jugé nécessaire de tenir compte de ce facteur dans le cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de l'évaluation de la fibrosité

*Description*

Cette modification concerne la rubrique «Description du produit» (point B du cahier des charges).

Dans les caractéristiques organoleptiques, l'évaluation de la fibrosité est à présent décrite comme «faible». Bien que les «Calçots de Valls» soient un aliment fibreux, comme tous les oignons, des études scientifiques ont montré qu'ils présentent un faible niveau de fibrosité par rapport à d'autres variétés d'oignons.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Les références à la norme de qualité sont supprimées.

*Description*

Cette modification concerne la rubrique «Description du produit» (point B du cahier des charges).

Les références à la norme de qualité sont supprimées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Mise à jour des communes incluses dans l'aire géographique.

*Description*

Dans la rubrique dédiée à l'aire géographique (point C du cahier des charges), la liste des communes est complétée.

Depuis le lancement de l'IGP «Calçot de Valls», l'aire géographique délimitée regroupe toutes les communes des quatre districts destinés à la production, à savoir Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès et Baix Penedès, dans la province de Tarragone. Toutefois, en raison d'une erreur lors de la rédaction du cahier des charges initial et de la séparation des communes, quatre d'entre elles ne figuraient pas dans la liste des communes énoncées dans le cahier des charges. Les communes suivantes sont donc ajoutées:

— Dans le district de Tarragonès: la Canonja, la Pobla de Mafumet et Salou.

— Dans le district d'Alt Camp: Rodonyà.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification de la manipulation des bulbes avant la transplantation

*Description*

La modification concerne la rubrique «Obtention du produit» (point E du cahier des charges)

Il est procédé à une modification dans le cahier des charges concernant la manipulation des bulbes après leur déracinement et avant leur transplantation. Traditionnellement, la partie supérieure était coupée pour favoriser légèrement la précocité. On sait aujourd'hui que cette pratique agronomique accroît le risque d'infections et n'est donc pas souhaitable d'un point de vue sanitaire. Son caractère obligatoire est donc supprimé du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Amélioration rédactionnelle

*Description*

La modification concerne la rubrique «Obtention du produit» (point E du cahier des charges)

Il est précisé que, bien que les «calçots» soient généralement extraits individuellement, ils peuvent également l'être en petits groupes.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification des formats de bottes autorisés

*Description*

La modification concerne la rubrique «Obtention du produit» (point E du cahier des charges)

Conditionnement des «calçots»: un format plus petit est ajouté. Il était auparavant possible de commercialiser des bottes de 25 ou de 50 unités, la consommation typique d'un foyer étant évaluée à 25 unités. Les habitudes alimentaires ayant changé au fil des ans, il existe aujourd'hui une demande pour de plus petites quantités de «calçots», raison pour laquelle il est dorénavant également possible de les commercialiser en bottes de 12 unités, en plus des lots de 25 et 50 déjà autorisés.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification rédactionnelle

*Description*

La modification concerne la rubrique «Obtention du produit» (point E du cahier des charges)

Il convient de modifier la description de l'attache d'identification de l'IGP servant à lier les bottes. Au lieu d'une «bande bleue», comme établi précédemment, il est désormais question d'une «attache bleue» afin de ne pas limiter le type ou le matériau servant à lier les bottes. Cette modification est également reflétée dans la rubrique «Règles spécifiques concernant le tranchage, le râpage, le conditionnement, etc.» (point 4.5 du document unique).

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Modification des données de la structure de contrôle et d'autres données

*Description*

Les informations relatives à la structure de contrôle sont mises à jour (point G du cahier des charges); le paragraphe relatif aux exigences législatives nationales est supprimé (point I du cahier des charges) puisqu'il ne s'agit pas d'une exigence du règlement (UE) nº 2024/1143; les données de production sont mises à jour (point F du cahier des charges) et certaines modifications rédactionnelles n'entraînant pas de modification substantielle du contenu sont apportées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

**Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles**

**«Calçot de Valls»**

**Numéro de référence UE: PGI-ES-0171-AM01 — 16.2.2026**

1. **Dénomination(s)**

«Calçot de Valls»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0703 10 19 — Autres

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Les «calçots» protégés par l'indication géographique «Calçot de Valls» sont exclusivement les pousses, fraîches ou grillées en conserve, de bulbes de l'espèce *Allium cepa* de la variété Blanca Grande Tardía de Lleida. Cette variété se distingue par sa douceur ainsi que par le grand nombre et la taille des «calçots» obtenus par oignon.

Le mot catalan «calçot» désigne chacune des pousses d'un oignon blanc spécialement cultivé pour être grillé. Il tire son nom de la technique de culture: une fois développé, l'oignon est replanté dans le sol, puis, à mesure de leur croissance, les pousses sont buttées («*se calzan*»), autrement dit recouvertes de terre, afin d'en blanchir leur base, qui est la partie comestible. Il en résulte que la partie enterrée est très tendre et présente un goût et une douceur caractéristiques.

Caractéristiques physiques

Forme cylindrique, sans épaississement des 5 premiers centimètres de la base.

Longueur totale comprise entre 35 et 50 cm (longueur de la base blanche: entre 15 et 25 cm, longueur des feuilles: entre 20 et 35 cm).

Diamètre mesuré à 5 cm de la racine entre 1,5 et 2,7 cm.

Les «calçots» concernés par l'indication géographique protégée «Calçot de Valls» doivent répondre à ces caractéristiques physiques. Compte tenu de la variabilité des produits agricoles et dans un souci de durabilité, il est toutefois admis que 10 % des «calçots» peuvent présenter de petits écarts à l'égard des paramètres physiques décrits ci-dessus, à condition que cela ne compromette pas l'apparence globale de la botte.

Caractéristiques organoleptiques

Douceur: forte intensité

Degré de piquant: intensité nulle

Amertume: intensité nulle

Fibrosité: intensité faible

Consistance: forte intensité

Degré de croquant: intensité faible à moyenne

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes du processus de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée par l'IGP.

a) Production: son cycle commence en décembre, lorsque la graine est ensemencée sous verre. En mars, le jeune plant d'oignon est transplanté dans le champ où il se développe jusqu'à la formation du bulbe au début de l'été. Les bulbes sont retirés du champ et replantés à la fin de l'été. Au fur et à mesure de leur croissance, les pousses ou les «calçots» sont buttés, c'est-à-dire qu'ils sont recouverts de terre à deux ou trois reprises, afin d'augmenter la longueur de la partie comestible blanche. Une fois les caractéristiques physiques définies acquises, les pousses sont extraites du sol et séparées de la touffe. En règle générale, l'arrachage est effectué individuellement, bien qu'il puisse également se faire par petits groupes. La récolte commence généralement en novembre et se poursuit jusqu'à la fin du mois d'avril.

   Le savoir-faire séculaire des agriculteurs de la région de Valls est essentiel pour déterminer le moment et la manière de réaliser chacune des étapes liées à leur culture, en particulier la replantation des oignons et des pousses.

b) Classement

c) Conditionnement en bottes

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les calçots sont vendus en bottes de 12, 25 ou 50 unités liées par une attache bleue.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les bottes de «calçots» sont munies d'une étiquette portant leur logotype spécifique, numérotée et délivrée par l'organisme de gestion de l'IGP, qui est ajoutée à l'attache bleue susmentionnée. Elles comportent obligatoirement la mention «IGP "Calçot de Valls"» ou «Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Valls"», en plus des informations généralement prévues par la législation applicable.

Le produit final protégé par l'IGP et destiné à la consommation sera obligatoirement pourvu d'une étiquette numérotée bien visible, portant le logotype propre à l'IGP et la mention «IGP "Calçot de Valls"» ou «Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Valls"».

Reproduction du logotype spécifique de l'IGP:




5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production, de préparation et de conditionnement de l'indication géographique protégée «Calçot de Valls» comprend les terres situées dans les communes des districts d'Alt Camp, de Baix Camp, de Tarragonès et de Baix Penedès, dans la province de Tarragone.

6. **Lien avec l'aire géographique**

*Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur*:

☑ la réputation;

☑ la qualité définie;

☐ d'autres caractéristiques.

*Résumé du lien*

Le «Calçot de Valls» jouit d'une grande renommée en raison de son histoire, du savoir-faire de ses producteurs et, surtout, de sa longue tradition culinaire. Les termes «calçots» et «Valls» sont intrinsèquement liés, comme en témoigne la définition, par le dictionnaire de catalan-valencien-baléare publié en 1963, du terme «calçot» comme «ceballot, ceba bifurcada ou trifurcada (Valls)» (jeune oignon, oignon bifurqué ou trifurqué (Valls)).

L'aire délimitée présente un climat maritime méditerranéen, avec des températures douces et une période sans gel de plus de neuf mois permettant la culture des «calçots», cette dernière étant impossible dans les zones connaissant des gelées hivernales persistantes.

La culture particulière du «calçot» est une tradition séculaire de l'aire de l'IGP «Calçot de Valls». Les agriculteurs de cette région la pratiquent depuis qu'elle a été découverte par hasard par un paysan de Valls connu sous le nom de Xat de Benaiges à la fin du XIX$^{e}$ siècle. La première «Fiesta del calçot de Valls» s'est tenue en 1896. Cette fête est encore célébrée de nos jours avec un succès et un dynamisme toujours renouvelés. Au début du XX$^{e}$ siècle, les «calçots» étaient déjà présents à la table des repas de fêtes de nombreuses familles de Valls.

Le «calçot» est l'ingrédient de base de la «calçotada», une spécialité gastronomique rurale typique et populaire originaire de Valls, dont la recette traditionnelle est transmise de génération en génération depuis plus d'un siècle. Les «calçots» sont grillés directement à la flamme du feu de bois, pour être retirés du feu une fois qu'ils sont tendres à l'intérieur et complètement calcinés à l'extérieur. Ils doivent être mangés chauds, en enlevant au préalable la partie brûlée avec les mains et assaisonnés de sauce «dels calçots» ou «salvitxada».

La réputation du «calçot» a dépassé les frontières du district d'Alt Camp en 1946, à la faveur de sa promotion par le groupe artistique l'Olla dans le cadre d'événements humoristiques. Au fil du temps, l'accélération de la production et la notoriété croissante de ce légume ont renforcé la popularité de la fête du «calçot» de Valls, notamment lorsqu'en 1982 le Congrès de la culture de Catalogne a exhumé les principales données historiques de l'événement. Chaque dernier dimanche de janvier, dans le village de Valls, la «Gran Festa de la calçotada» est ainsi célébrée comme une fête ludique et gastronomique qui, au cours des trois dernières décennies, a attiré un très grand nombre de visiteurs et a été largement couverte par les médias.

Aujourd'hui, le prestige et la réputation des «Calçots de Valls» et des «calçotadas» sont largement reconnus dans toute l'Espagne, et en particulier en Catalogne, où les «calçotadas» sont devenues un festival traditionnel réunissant amis, familles et connaissances au cours des mois de janvier, février et mars. En tant que berceau de cette tradition, il est d'usage de se rendre dans la région de Valls pour les célébrer, les «calçots» de Valls étant les plus renommés.

**Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges**

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