C/2026/903

11.2.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/903)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Patata de Valderredible“

ЕС №: PGI-ES-03349

Подадено на 16 септември 2024 г.

1. **Наименование/наименования**

„Patata de Valderredible“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

07 — ЗЕЛЕНЧУЦИ, РАСТЕНИЯ, КОРЕНИ И ГРУДКИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

0701 – Картофи, пресни или охладени

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът, обхванат от защитеното географско указание (ЗГУ) „Patata de Valderredible“, се определя като грудки от вида Solanum tuberosum L., от култивираните сортове „Agria“, „Baraka“, „Jaerla“, „Kelly“ и „Spunta“.

Картофите „Patata de Valderredible“ имат следните органолептични характеристики:

— Диаметърът им варира от 40 mm до 75 mm, като повечето са с диаметър над 60 mm.

— Цветът на месестата част варира от жълто до наситеножълто.

— Продълговата овална или кръгла овална форма.

— Стегната и равномерна консистенция.

— Гладка кора без деформации, с кълнове на повърхността.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Специфичното естество на тези общи характеристики варира в зависимост от съответния сорт:

	„Agria“	„Baraka“	„Jaerla“	„Kelly“	„Spunta“
Диаметър (mm)	50—75	60—75	40—60	50—75	40—60
Форма	От продълговата овална до кръгла	От кръгла овална до кръгла	От кръгла овална до кръгла	От продълговата овална до кръгла	От продълговата овална до кръгла овална
Консистенция	Стегната	Стегната	Стегната и равномерна	Стегната и равномерна	Стегната
Цвят на месестата част	Наситеножълт	Жълт	Наситеножълт	Жълт	Жълт

Освен това „Patata de Valderredible“ имат следните физични и химични характеристики:

— Повече от 20 % съдържание на сухо вещество.

— Най-малко 20 % съдържание на витамин C (20 mg/100 g суров картоф).

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Стъпките в производството, които се извършват в определения географски район, са култивиране (сеитба и събиране на реколтата).

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковането се извършва в рамките на определения географски район поради необходимостта да се сведат до минимум всякакви загуби в крайното качество на продукта, причинени от транспортиране и неподходящи условия на съхранение.

Опаковането трябва да се извършва на партиди с един и същ сорт и диаметър, с нетно съдържание до 25 kg.

Опаковката трябва да бъде нова, чиста и произведена от материали, които позволяват продуктът да бъде правилно вентилиран, консервиран и транспортиран, като мрежести торби или чували.

Опаковането се извършва в рамките на определения географски район поради необходимостта да се сведат до минимум всякакви загуби в крайното качество на продукта, причинени от транспортиране и неподходящи условия на съхранение.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Всички опаковки, съдържащи защитения продукт, трябва да носят логото на ЗГУ „Patata de Valderredible“ и надписа „Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible“ [защитено географско указание Patata de Valderredible] или „IGP Patata de Valderredible“ [ЗГУ Patata de Valderredible]. Опаковката трябва ясно да посочва сорта картофи, който съдържа.

На всяка опаковка също така трябва да има номериран сертификационен етикет с логото на ЗГУ, издаван от управителния орган.



5. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на „Patata de Valderredible“ е ограничен до община Валдередибле (Кантабрия).

6. **Връзка с географския район**

Признаването на това защитено географско указание се основава на специфичните характеристики на ЗГУ „Patata de Valderredible“, които се дължат на неговия географски произход, както и на репутацията, която е спечелил.

Специфични характеристики, присъщи на географския район на произход

Валдередибле се намира в район на преход между морския климат на вътрешните долини на Кантабрия и континенталния климат на Месета Сентрал в Испания.

Климатичните условия на района се определят от неговия релеф, висока средна надморска височина и разстоянието му от океана. Климатът е студен със средни годишни температури близки до 10 °C и влажен с валежи от около 700 mm годишно.

Типовете почви, присъстващи в общината, са подходящи за отглеждане на картофи, тъй като са богати на аерирани почви и субстрати, които са повече песъчливи, отколкото глинести, особено около река Ебро. Това са добри условия за отглеждане на тази конкретна грудка, тъй като тя расте по-добре при pH между 5,5 и 7, обикновено срещани в подобни почви.

Географската ширина обаче означава, че валежите в района почти винаги са резултат от ефекта на западните климатични фронтове. Това означава, че валежите се разпределят сравнително неравномерно през годината и са значително редки през лятото.

Ако все пак има един решаващ фактор, това е температурата. Периодът на слани продължава от октомври до май, като екстремни студове се наблюдават между декември и март. През май и октомври при средни минимални температури от около 5 °C е много малко вероятно да настъпят големи слани, а температури под 0 °C са значително по-рядко срещани.

Климатичните условия ограничават култивирането, тъй като слани могат да увредят младите растения или грудките, които също така са податливи на гъбични заболявания. Това обаче е и предимство, тъй като е основната причина за уникалността и популярността на „Patata de Valderredible“.

„Patata de Valderredible“ се характеризира с по-висок процент сухо вещество и витамин C в сравнение с други сортове (Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata [Физически и хранителни качества на осем вида картофи], Froilán, 2024).

Високата концентрация на сухо вещество в „Patata de Valderredible“ е тясно свързана със специфичните климатични условия в района: късни слани и средна минимална температура от около 5 °C. Проучвания в отглеждането на картофи сочат, че умерените температури и продължителността на цикъла на растеж оказват значително влияние върху съдържанието на твърди вещества в грудките (Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata [Влияние на климата върху качеството на картофените грудки], García et al., 2018). В случая с „Patata de Valderredible“ процентът на сухо вещество е над 20 % за разлика от същите сортове, отглеждани в други райони (Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata [Физически и хранителни качества на осем вида картофи], Froilán, 2024).

Същият ефект води до повишаване на витамин C или аскорбиновата киселина. Климатът с по-ниска температура помага да се намали разграждането на витамин C по време на растеж и прибиране на реколтата, тъй като витамин C се разгражда по-бързо на високи температури. Излагането на умерени температури и по-рядката поява на топлинен стрес спомагат за поддържане на по-високи нива на витамин C в картофите. Дългият период на растеж също така позволява на растенията да развият по-високи нива на антиоксиданти, включително витамин C, който им помага да се предпазят от стреса на околната среда.

Опитът на производителите и знанията, придобити в продължение на десетилетия, са позволили да се изберат най-подходящите сортове за отглеждане на „Patata de Valderredible“ и да се определи най-доброто време за сеитбата им, като се вземат предвид климатичните фактори. Този опит и знания се подкрепят от изследванията, които са провеждани в областта Валдередибле от 1996 г. насам, като например *Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la „Patata de Valderredible“* [Проучване на отглеждането, съхранението и маркетинга на Patata de Valderredible] (M. A. Gómez, 1996) или *Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de variedades* [Изследователски проект за производство на картофи във Валдередибле – тестване на сортове] (M. A. Gómez, 1997).

Репутация

Според множество библиографски източници 1797 г. е годината, в която картофите са пренесени във Валдередибле, област, принадлежаща към областта Кампоо-лос валес.

Първият, който споменава това събитие, е Анхел де лос Риос и Риос в статия, озаглавена „El Centenario de las patatas“ [Стогодишнината на картофите], публикувана в списание *Campoo* на 1 януари 1897 г. Според тази статия въпросното събитие се е случило 100 години по-рано, през 1797 г.

По това време, около 1797 г., Кралското кантабрийско дружество на приятелите на страната стартира кампания за насърчаване на отглеждането на картофи. Тъй като това е първото селскостопанско производство, насърчавано от обществото, е създадена комисия за „подобряване и обновяване на видовете картофи, като същевременно се улеснява адаптацията им към разнообразния климат и се спестява от транспорта“.

Във Валдередибле първото споменаване на култивиране на картофи датира от 1820 г.

Бързото приемане и разпространение на картофите в долината Валдередибле е широко отразено в речника на Паскуал Мадоз (1845—1850). Той документира култивиране на картофи в 34 от 52-те популационни единици, които са част от Валдередибле. В 13 села не се споменава отглеждането на картофи – което не означава непременно, че не е съществувало, а може би по-скоро, че не е било считано за основна култура – а за 5 популационни единици няма налични данни за този период.

Картофите се продават на големите пазари: тези в Рейноса и Торелавега, както и в други части на провинцията. Картофите също така се транспортират с влакове, за да достигнат до пазари извън региона, като тези в Мадрид и Леванте. След Първата световна война фермерите в Леванте започват високо да ценят „Patata de Valderredible“ като сорт семенни картофи.

С напредването на 20-ти век картофите се утвърждават като основен актив на Валдередибле. Културата е от такова значение за долината, че докладът за общинското управление на Валдередибле за 1931—1932 г. показва, че един от основните активи на долината е производството на картофи за сеитба върху напоявани земеделски земи, като през 1932 г. са събрани около 85 000 t. Тази тенденция продължава през 50-те години на миналия век, както може да се види от интервюто с Антонио Родригес (кмет на Валдередибле), публикувано през ноември 1956 г. във вестник Fontibre, в което той обяснява, че най-големият актив на долината е нейното селско стопанство, „по-специално отглеждането на картофи, което като цяло произвежда повече от 10 милиона килограма годишно“.

През последните десетилетия на 20-ти и началото на 21-ви век, картофите продължават да са основната селскостопанска продукция в община Валдередибле.

Тази симбиоза между традиция и естествена среда позволява получаването на краен продукт с отличителни органолептични характеристики.

Освен традиционната популярност на продукта и подкрепата, която получава в научни и информационни публикации, репутацията на „Patata de Valderredible“ се демонстрира и от търговското признание, което получава. Той не само се среща често на пазари, в хипермаркети и магазини за зеленчуци, но неговият произход и уникален характер носят истинска добавена стойност в комуникацията с потребителя.

Пример за това е даден от уебсайта Frutería El Vergel, който посочва в своето маркетингово описание, че: „Patata de Valderredible е картофът, който е най-характерен за Кантабрия; картофът, роден на най-зрелищните речни брегове, където извира река Ебро“. Тези думи подчертават неразривната връзка между продукта и района, засилвайки неговия символичен характер.

По подобен начин веригата супермаркети Lupa предлага на пазара продукта под името „Patata Valderredible“, което спомага за подобряване на видимостта му и го свързва директно с географския район на неговия произход, което допълнително засилва популярността му и мястото му на пазара.

На национално ниво картофите „Patata de Valderredible“ са признати и ценени от отраслите на туризма и кетъринга, които ги включват в своите публикации на кулинарна тематика. През 2021 г. престижният туристически справочник Guía Repsol им посвещава статия, озаглавена „La patata de Valderredible, un tesoro a buen precio. Tiempo de patatas“ [Patata de Valderredible, съкровище на добра цена. Време е за картофи], в който се подчертава как тази култура, която е установена в южна Кантабрия на брега на Ебро в продължение на повече от пет века, се е превърнала в основна храна и символ на идентичност за долината.

В допълнение рецепти, използващи „Patata de Valderredible“, могат да бъдат намерени в публикации на уважавани цифрови платформи. Например, публикувани са рецепти за пиле с Patata de Valderredible (*El Diario de Cantabria*, 2022) и за Patata de Valderredible с аншоа и раци (*El Diario Montañés*, 2022).

Характеристиките на „Patata de Valderredible“ също получиха широко признание в медиите. *El Diario Montañés* (2024) казва: „Този картоф се отличава с овалната си и продълговата форма, с кора, която задържа малки петънца пръст, което му придава уникален вкус. „Почвата във Валдередибле придава на нашите картофи специален характер“, обясни един производител. Това описание подчертава пряката връзка между продукта и района, както и автентичността, която го отличава.

Също така високопоставени национални телевизионни канали като RTVE разгласиха уникалността на продукта в такива емблематични програми като „España Directo“ (2016) и „Aquí la Tierra“ (2024), които подчертаха не само неговия вкус и качество, но и културната и ландшафтна стойност на средата, в която се отглежда.

Този образ е допълнително подсилен от оценката, дадена от Cadena SER (Radio Santander), определяща „Patata de Valderredible“ като „съкровището на Валдередибле“ (Cadena SER, 2021 г.), затвърждавайки неговото отличително място в кантабрийската кухня.

Присъствието му обаче надхвърля обикновената кулинария, превръщайки се в символ на социален ангажимент. Добър пример за това е дарението, отразено във вестник *El Diario Montañés* (2021), при което един тон „Patata de Valderredible“ беше дарен на хранителната банка. Това илюстрира как продуктът се свързва и с ценностите на солидарност и колективна отговорност.

Препратка към публикуваната спецификация на географското означение:

https://www.alimentosdecantabria.com/documents/33877265/35170950/Pliego+de+Condiciones+IGP+Patata+de+Valderredible_AGOSTO25.pdf/0032663a-531e-18ae-087e-3ecdcc9dec28?t=1758712930734