C/2026/903

11.2.2026

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143**

(C/2026/903)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

**Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter**

**»Patata de Valderredible«**

**EU-nr.: PGI-ES-03349**

**Meddelelsesdato: 16. september 2024**

1. **Betegnelse(r)**

»Patata de Valderredible«

2. **TYPE GEOGRAFISK BETEGNELSE**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukter**

4.1. *Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

• 07 – SPISELIGE GRØNTSAGER SAMT VISSE RØDDER OG RODKNOLDE

0701 – Kartofler, friske eller kølede

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Det produkt, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Valderredible« (BGB), defineres som rodknolde af arten Solanum tuberosum L. af de dyrkede sorter »Agria«, »Baraka«, »Jaerla«, »Kelly« og »Spunta«.

»Patata de Valderredible« besidder følgende organoleptiske egenskaber:

— Diameteren spænder fra 40 mm til 75 mm, hvoraf de fleste er over 60 mm.

— Kødets farve varierer fra gul til mørkegul.

— Aflang oval eller afrundet oval form.

— Fast og ensartet tekstur.

— Glat skræl uden misdannelser, med øjne på overfladen.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Den specifikke karakter af disse generelle egenskaber varierer alt efter den pågældende sort:

| | »Agria« | »Baraka« | »Jaerla« | »Kelly« | »Spunta« |
|---|---|---|---|---|---|
| Diameter i mm | 50-75 | 60-75 | 40-60 | 50-75 | 40-60 |
| Form | Aflang oval til afrundet | Afrundet oval til afrundet | Afrundet oval til afrundet | Aflang oval til afrundet | Aflang oval til afrundet oval |
| Tekstur | Fast | Fast | Fast og ensartet | Fast og ensartet | Fast |
| Kødets farve: | Dybgul | Gul | Dybgul | Gul | Gul |

Desuden har »Patata de Valderredible« følgende fysisk-kemiske egenskaber:

— Tørstofindhold på over 20 %.

— C-vitaminindhold på mindst 20 % (20 mg/100 g rå kartoffel).

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De produktionstrin, der finder sted i det afgrænsede geografiske område, er dyrkning (såning og høst).

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Emballeringen finder sted inden for det afgrænsede geografiske område for at minimere eventuelle tab af produktets endelige kvalitet som følge af transport og utilstrækkelige opbevaringsforhold.

Emballeringen skal foretages i partier af samme sort og diameter med et nettoindhold på op til 25 kg.

Emballagen skal være ny, ren og fremstillet af materialer, der gør det muligt at ventilere, opbevare og transportere produktet korrekt, f.eks. netposer eller sække.

Det forhold, at emballeringen finder sted inden for det afgrænsede geografiske område, afspejler behovet for at minimere eventuelle tab af produktets endelige kvalitet som følge af transport og utilstrækkelige opbevaringsforhold.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Al emballage, der indeholder det beskyttede produkt, skal være forsynet med BGB-logoet for »Patata de Valderredible« og ordene »Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible« [den beskyttede geografiske betegnelse Patata de Valderredible] eller »IGP Patata de Valderredible« [Patata de Valderredible BGB]. Emballagen skal tydeligt angive, hvilken kartoffelsort den indeholder.

Hver pakning skal også være forsynet med et nummereret certificeringsmærke med BGB-logoet, som udstedes af forvaltningsorganet.




5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Patata de Valderredible« er begrænset til kommunen Valderredible (Cantabrien).

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Anerkendelsen af denne beskyttede geografiske betegnelse er baseret på de særlige kendetegn ved »Patata de Valderredible« BGB, som kan tilskrives dens geografiske oprindelse, samt på det omdømme, sorten har opnået.

*Særlige kendetegn, der kan knyttes til det geografiske område*

Valderredible ligger i et område, hvor det maritime klima i de indre cantabriske dale skifter til det kontinentale klima for Spaniens højslette Meseta Central.

Områdets klimaforhold er defineret ved dets topografi, dets høje gennemsnitlige højde over havets overflade og dets afstand fra havet. Klimaet er koldt, med en gennemsnitlig årlig temperatur tæt på 10 °C, og vådt, med omkring 700 mm nedbør.

De jordtyper, der findes i kommunen, er velegnede til dyrkning af kartofler, da der er luftige jorde og substrater, der er mere sandede end lerede, især omkring Ebro-floden. Dette er gode betingelser for dyrkning af denne særlige rodknold, da den vokser bedst ved pH-forhold mellem 5,5 og 7, hvilket typisk forekommer i disse jorde.

Dog betyder breddegraden, at nedbør i området næsten altid er et resultat af vestlige vejrfronter. Det betyder, at nedbøren er forholdsvis uregelmæssigt fordelt over årstiderne og er markant lav om sommeren.

Men hvis én faktor er afgørende, er det temperaturen. Frostperioden varer fra oktober til maj med ekstreme kuldeperioder mellem december og marts. I maj og oktober, hvor de gennemsnitlige minimumstemperaturer ligger omkring 5 °C, er det meget usandsynligt, at der forekommer intens frost, og temperaturer under 0 °C er betydeligt sjældnere.

Klimaforholdene begrænser dyrkningen, fordi frost kan skade de unge planter eller rodknolde, som også er modtagelige for svampesygdomme. Dette er imidlertid også en fordel, da det er hovedårsagen til den unikke karakter og værdsættelsen af »Patata de Valderredible«.

»Patata de Valderredible« er kendetegnet ved et højere indhold af tørstof og C-vitamin end andre sorter (Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata [otte kartoffelsorters fysiske og ernæringsmæssige kvaliteter], Froilán, 2024).

Den høje koncentration af tørstof i »Patata de Valderredible« er tæt forbundet med de specifikke klimaforhold i området: sent frostvejr og en gennemsnitlig minimumstemperatur på omkring 5 °C. Ifølge undersøgelser af kartoffeldyrkning har moderate temperaturer og vækstcyklussens varighed en betydelig indflydelse på rodknoldenes tørstofindhold (Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata [klimaets indvirkning på kartoffelrodknoldes kvalitet], García et al., 2018). »Patata de Valderredible« har et højere indhold af tørstof, over 20 %, end de samme sorter, der dyrkes i andre områder (Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata [otte kartoffelsorters fysiske og ernæringsmæssige kvaliteter], Froilán, 2024).

Denne egenskab medfører også et øget indhold af C-vitamin eller ascorbinsyre. Et klima med lavere temperaturer hjælper med at reducere nedbrydningen af C-vitamin under væksten og høsten, da C-vitamin nedbrydes hurtigere ved høje temperaturer. Eksponering for moderate temperaturer og mindre hyppig forekomst af varmebelastning hjælper med at opretholde højere niveauer af C-vitamin i kartoflerne. En lang vækstperiode giver også planterne mulighed for at udvikle højere niveauer af antioxidanter, herunder C-vitamin, som hjælper med at beskytte dem mod miljømæssig belastning.

Producenternes erfaring og den viden, de har opnået gennem årtier, har gjort det muligt at udvælge de mest egnede sorter til dyrkning af »Patata de Valderredible« og fastlægge det bedste tidspunkt for såning under hensyntagen til klimafaktorer. Denne erfaring og viden understreges af den forskning, der er blevet udført i Valderredible-området siden 1996, såsom *Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la »Patata de Valderredible«* [undersøgelse af dyrkning, oplagring og afsætning af »Patata de Valderredible«] (M. A. Gómez, 1996) eller *Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de variedades* [forskningsprojekt om kartoffelproduktion i Valderredible – sortstest] (M. A. Gómez, 1997).

*Omdømme*

Ifølge talrige bibliografiske kilder var 1797 det år, hvor kartoflen blev indført i Valderredible, et område, der tilhører regionen Campoo-Los Valles.

Den første, der nævnte denne begivenhed, var Ángel de los Ríos y Ríos i en artikel med titlen »El Centenario de las patatas« [kartoflens hundredårsjubilæum], offentliggjort i tidsskriftet *Campoo* den 1. januar 1897. Ifølge denne artikel fandt den pågældende begivenhed sted 100 år tidligere, i 1797.

På det tidspunkt, omkring 1797, havde det kongelige cantabriske selskab af landets venner lanceret en kampagne for at fremme kartoffeldyrkning. Da dette var den første landbrugsproduktion, der blev fremmet af selskabet, blev der nedsat et udvalg, der skulle »forbedre og forny kartoffelarterne og samtidig gøre det lettere at tilpasse dem til et varieret klima og spare på transportudgifterne«.

I Valderredible bliver kartoffeldyrkning nævnt tilbage i 1820.

Den hurtige accept og udbredelse af kartoflen i Valderredible-dalen afspejles i vid udstrækning i Pascual Madoz' ordbog (1845-1850). Den dokumenterer eksistensen af kartoffeldyrkning i 34 af de 52 befolkningsenheder, som udgør Valderredible. Kartoffeldyrkning nævnes ikke i 13 landsbyer – hvilket ikke nødvendigvis betyder, at det ikke fandt sted, men snarere betyder, at det ikke blev betragtet som en grundlæggende afgrøde – og for fem befolkningsenheder foreligger der ingen data for den periode.

Kartofler blev solgt på store markeder: i Reinosa og Torrelavega samt i andre dele af provinsen. Kartoflerne blev også transporteret med jernbane for at nå markeder uden for regionen, såsom i Madrid og Levante. Siden Første Verdenskrig har landmændene i Levante sat stor pris på »Patata de Valderredible« som læggekartofler.

I løbet af det 20. århundrede etablerede kartoflen sig som Valderredibles vigtigste aktiv. Afgrøden er af så stor betydning for dalen, at Valderredible kommunes forvaltningsrapport for 1931-1932 viser, at et af dalens vigtigste aktiver var produktionen af kartofler til lægning på kunstvandede landbrugsarealer, hvor der blev høstet en anslået mængde på 85 000 tons i 1932. Denne tendens fortsatte ind i 1950'erne, som det fremgår af interviewet med Antonio Rodríguez (borgmester i Valderredible), der blev offentliggjort i november 1956 i avisen Fontibre, hvor han forklarer, at dalens største aktiv er dens landbrug, »navnlig kartoffeldyrkning, som i alt producerer mere end 10 mio. kg om året«.

I de sidste årtier af det 20. århundrede og begyndelsen af det 21. århundrede fortsatte kartofler med at være den vigtigste landbrugsproduktion i Valderredible kommune.

Denne sammensmeltning af tradition og det naturlige miljø muliggør et slutprodukt med karakteristiske organoleptiske egenskaber.

Ud over dens traditionelle popularitet og den støtte, den har fået i videnskabelige publikationer og informationspublikationer, afspejles omdømmet for »Patata de Valderredible« også i den kommercielle anerkendelse, den modtager. Ikke alene findes »Patata de Valderredible« ofte på markeder, i hypermarkeder og hos grønthandlere, men dens oprindelse og unikke karakter tilfører reel merværdi under kommunikationen med forbrugeren.

Et eksempel herpå er webstedet Frutería El Vergel, som i sin markedsføringsbeskrivelse anfører, at: »Patata de Valderredible er den kartoffel, der er mest karakteristisk for Cantabrien. Kartoflen er født på den mest spektakulære flodbred, hvor Ebro-floden har sit udspring.« Disse ord fremhæver den uadskillelige forbindelse mellem produktet og området og styrker dets symbolske karakter.

På samme måde markedsfører supermarkedskæden Lupa produktet under navnet »Patata Valderredible«, hvilket bidrager til at styrke dets synlighed og forbinder det direkte med dets geografiske oprindelsesområde, hvilket yderligere styrker dets prestige og særpræg på markedet.

På nationalt plan anerkendes og værdsættes »Patata de Valderredible« af turist- og cateringsektoren, som inkluderer den i deres kulinariske referencer. I 2021 helligede den prestigefyldte turistguide Guía Repsol en artikel til den med titlen »La patata de Valderredible, un tesoro a buen precio.« Tiempo de patatas" [Patata de Valderredible, en skat til en god pris. Tid til kartofler], hvor den fremhævede, hvordan denne afgrøde, som har været dyrket i det sydlige Cantabrien på bredden af Ebro i mere end fem århundreder, er blevet en uundværlig fødevare og et identitetssymbol for dalen.

Desuden kan opskrifter med »Patata de Valderredible« findes i publikationer på anerkendte digitale platforme. For eksempel er der offentliggjort opskrifter på kylling med Patata de Valderredible (*El Diario de Cantabria*, 2022) og på Patata de Valderredible med ansjoser og krabbekød (*El Diario Montañés*, 2022).

Betegnelsen »Patata de Valderredible« har også opnået bred anerkendelse i medierne. I *El Diario Montañés* (2024) fremgår det, at »[d]enne kartoffel skiller sig ud på grund af sit ovale og aflange udseende og har en skræl, der bevarer små jordpletter, hvilket giver den en unik smag« »Jorden i Valderredible giver vores kartofler en særlig karakter,« forklarede en producent. Denne beskrivelse fremhæver den direkte forbindelse mellem produktet og området samt den autenticitet, som produktet er kendetegnet ved.

Tilsvarende har højt profilerede nationale TV-kanaler såsom RTVE promoveret produktets unikke karakter i ikoniske programmer som »España Directo« (2016) og »Aquí la Tierra« (2024), som ikke blot fremhævede dets smag og kvalitet, men også den kulturelle og landskabsmæssige værdi af det miljø, som det dyrkes i.

Dette billede forstærkes yderligere af Cadena SER's (Radio Santander) vurdering, hvor »Patata de Valderredible« betegnes som »Valderredibles skat« (Cadena SER, 2021), hvilket understreger dens særpræg i det cantabriske spisekammer.

Men dens tilstedeværelse rækker ud over det rent kulinariske og er et symbol på socialt engagement. Et godt eksempel herpå var donationen af et ton »Patata de Valderredible« til fødevarebanken, der blev omtalt i avisen *El Diario Montañés* (2021). Dette illustrerer, hvordan produktet også forbindes med værdier som solidaritet og kollektivt ansvar.

**Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen:**

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