C/2026/903

11.2.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/903)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Patata de Valderredible“

EU-Nr.: PGI-ES-03349

Eingereicht am 16. September 2024

1. **Name(n)**

„Patata de Valderredible“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.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*

• 07 — GEMÜSE, PFLANZEN, WURZELN UND KNOLLEN, DIE ZU ERNÄHRUNGSZWECKEN VERWENDET WERDEN

0701 — Kartoffeln, frisch oder gekühlt

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

Bei dem Erzeugnis mit der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) „Patata de Valderredible“ handelt es sich um Knollen der Art *Solanum tuberosum* L. der angebauten Sorten „Agria“, „Baraka“, „Jaerla“, „Kelly“ und „Spunta“.

Das Erzeugnis „Patata de Valderredible“ weist folgende organoleptische Eigenschaften auf:

— Der Durchmesser liegt zwischen 40 mm und 75 mm, wobei die meisten Knollen einen Durchmesser von mehr als 60 mm haben.

— Die Farbe des Fruchtfleisches reicht von gelb bis dunkelgelb.

— Länglich-ovale oder rundlich-ovale Form.

— Feste und gleichmäßige Konsistenz.

— Glatte Schale ohne Missbildungen, mit Augen auf der Oberfläche.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Die spezifische Ausprägung dieser allgemeinen Merkmale ist je nach Sorte unterschiedlich:

	„Agria“	„Baraka“	„Jaerla“	„Kelly“	„Spunta“
Durchmesser in mm	50-75	60-75	40-60	50-75	40-60
Form	Länglich-oval bis rundlich	Rundlich-oval bis rundlich	Rundlich-oval bis rundlich	Länglich-oval bis rundlich	Länglich-oval bis rundlich-oval
Konsistenz	Fest	Fest	Fest und gleichmäßig	Fest und gleichmäßig	Fest
Farbe des Fruchtfleisches	Dunkelgelb	Gelb	Dunkelgelb	Gelb	Gelb

Darüber hinaus weist das Erzeugnis „Patata de Valderredible“ die folgenden physikalischen und chemischen Eigenschaften auf:

— Trockenmassegehalt von über 20 %.

— Vitamin-C-Gehalt von mindestens 20 % (20 mg/100 g rohe Kartoffel).

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*

Der Erzeugungsschritt, der innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgt, ist der Anbau (Aussaat und Ernte).

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

Die Verpackung erfolgt innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets, um Verluste bei der Endqualität des Erzeugnisses durch Transport und unzureichende Lagerbedingungen so gering wie möglich zu halten.

Die Verpackung muss in Chargen derselben Sorte und desselben Durchmessers mit einem Nettogewicht von bis zu 25 kg erfolgen.

Die Verpackung an sich muss neu und sauber sein und aus Materialien bestehen, die eine ordnungsgemäße Belüftung, Konservierung und Beförderung des Erzeugnisses ermöglichen, wie z. B. Netzbeutel oder Säcke.

Die Tatsache, dass die Verpackung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgt, spiegelt die Notwendigkeit wider, etwaige Einbußen bei der Endqualität des Erzeugnisses durch Transport und unzureichende Lagerbedingungen so gering wie möglich zu halten.

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

Alle Verpackungen, die das geschützte Erzeugnis enthalten, müssen das g.g.A.-Logo „Patata de Valderredible“ und die Angabe „Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible“ (Patata de Valderredible geschützte geografische Angabe) oder „IGP Patata de Valderredible“ (Patata de Valderredible g.g.A.) aufweisen. Auf der Verpackung muss die enthaltene Kartoffelsorte deutlich angegeben sein.

Jede Verpackung muss außerdem ein nummeriertes Kontrolletikett mit dem g.g.A.-Logo tragen, das von der Kontrollbehörde ausgestellt wird.



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

Das Erzeugungsgebiet von „Patata de Valderredible“ ist auf die Gemeinde Valderredible (Kantabrien) beschränkt.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Anerkennung dieser geschützten geografischen Angabe basiert auf den besonderen Merkmalen der g.g.A. „Patata de Valderredible“, die auf ihren geografischen Ursprung und das von ihr erworbene Ansehen zurückzuführen sind.

Besondere Merkmale, die dem geografischen Ursprung zuzuschreiben sind

Valderredible liegt in einem Übergangsgebiet zwischen dem maritimen Klima der kantabrischen Binnentäler und dem kontinentalen Klima der spanischen Hochebene Meseta Central.

Die klimatischen Bedingungen des Gebiets werden durch sein Relief, seine große durchschnittliche Höhe und seine Entfernung zum Meer bestimmt. Das Klima ist mit durchschnittlichen Jahrestemperaturen um die 10 °C kalt und mit etwa 700 mm Niederschlag feucht.

Die Bodenarten der Gemeinde eignen sich für den Kartoffelanbau, da es vor allem in der Umgebung des Flusses Ebro viele luftige Böden und Substrate gibt, die eher sandig als lehmig sind. Dies sind gute Bedingungen für den Anbau dieser besonderen Knolle, da sie bei pH-Werten zwischen 5,5 und 7 besser wächst, wie sie typischerweise in diesen Böden vorkommen.

Aufgrund der Lage (geografische Längenposition) sind die Niederschläge in diesem Gebiet jedoch fast immer auf den Einfluss von Wetterfronten aus dem Westen zurückzuführen. Das bedeutet, dass die Niederschläge über die Jahreszeiten hinweg recht unregelmäßig verteilt sind und im Sommer deutlich geringer ausfallen.

Entscheidend ist jedoch vor allem die Temperatur. Die Frostperiode dauert von Oktober bis Mai, wobei zwischen Dezember und März extreme Tiefstwerte auftreten. Im Mai und Oktober ist es bei durchschnittlichen Mindesttemperaturen von um die 5 °C sehr unwahrscheinlich, dass es zu starken Frösten kommt, und Temperaturen unter 0 °C kommen deutlich seltener vor.

Die klimatischen Bedingungen schränken den Anbau ein, da Frost die jungen Pflanzen oder Knollen schädigen kann, die zudem anfällig für Pilzkrankheiten sind. Dies ist jedoch auch ein Vorteil, da darin der hauptsächliche Grund für die Einzigartigkeit und Beliebtheit der „Patata de Valderredible“ besteht.

Die „Patata de Valderredible“ zeichnet sich durch einen höheren Anteil an Trockenmasse und Vitamin C aus als andere Sorten („Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata“ (Physikalische und ernährungsphysiologische Eigenschaften von acht Kartoffelsorten), Froilán, 2024).

Der hohe Trockenmassegehalt der „Patata de Valderredible“ hängt eng mit den besonderen klimatischen Bedingungen in diesem Gebiet zusammen: Spätfröste und eine durchschnittliche Mindesttemperatur von etwa 5 °C. Studien zum Kartoffelanbau zufolge haben moderate Temperaturen und die Dauer des Wachstumszyklus einen erheblichen Einfluss auf den Feststoffgehalt der Knollen („Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata“ (Auswirkungen des Klimas auf die Qualität von Kartoffelknollen), García et al., 2018). Bei der „Patata de Valderredible“ liegt der Trockenmasseanteil bei über 20 %, im Gegensatz zu demjenigen derselben Sorten, die in anderen Gebieten angebaut werden („Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata“ (Physikalische und ernährungsphysiologische Eigenschaften von acht Kartoffelsorten), Froilán, 2024).

Derselbe Effekt führt zu einem Anstieg des Vitamin-C- bzw. Ascorbinsäuregehalts. Ein kühleres Klima trägt dazu bei, den Abbau von Vitamin C während des Wachstums und der Ernte zu reduzieren, da Vitamin C bei hohen Temperaturen schneller zerfällt. Moderate Temperaturen und selteneres Auftreten von Hitzestress tragen dazu bei, einen höheren Vitamin-C-Gehalt in den Kartoffeln aufrechtzuerhalten. Eine lange Wachstumsperiode ermöglicht es den Pflanzen außerdem, einen höheren Gehalt an Antioxidantien, darunter Vitamin C, zu entwickeln, was dazu beiträgt, sie vor Umweltstress zu schützen.

Dank der Erfahrung der Erzeuger sowie des über Jahrzehnte gesammelten Wissens konnten die für den Anbau der „Patata de Valderredible“ am besten geeigneten Sorten ausgewählt werden und konnte –unter Berücksichtigung der klimatischen Bedingungen – der beste Zeitpunkt für die Aussaat festgelegt werden. Diese Erfahrung und dieses Wissen werden durch die seit 1996 im Bezirk Valderredible durchgeführten Forschungsarbeiten untermauert, wie beispielsweise die Studie „Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la ‚Patata de Valderredible‘“ (Studie über den Anbau, die Lagerung und die Vermarktung der „Patata de Valderredible“) (M. A. Gómez, 1996) oder das Forschungsprojekt „Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de variedades“ (Forschungsprojekt zur Kartoffelerzeugung in Valderredible – Sortenprüfung) (M. A. Gómez, 1997).

Ansehen

Zahlreichen bibliografischen Quellen zufolge wurde die Kartoffel im Jahr 1797 in Valderredible eingeführt, einem Gebiet, das zum Bezirk Campoo-Los Valles gehört.

Als Erster erwähnte Ángel de los Ríos y Ríos dieses Ereignis in einem Artikel mit dem Titel „El Centenario de las patatas“ (Das hundertjährige Jubiläum der Kartoffel), der am 1. Januar 1897 in der Zeitschrift „Campoo“ veröffentlicht wurde. Dem Artikel zufolge hatte das betreffende Ereignis 100 Jahre zuvor, im Jahr 1797, stattgefunden.

Zu dieser Zeit, um 1797, hatte die „Royal Cantabrian Society of Friends of the Country“ (Königliche Kantabrische Gesellschaft der Freunde des Landes) eine Kampagne zur Förderung des Kartoffelanbaus gestartet. Da dies die erste landwirtschaftliche Erzeugung war, die von der Gesellschaft gefördert wurde, wurde ein Ausschuss eingerichtet, um „die Kartoffelsorten zu verbessern und zu erneuern und gleichzeitig ihre Anpassung an ein vielfältiges Klima zu erleichtern und den Transport zu rationalisieren“.

In Valderredible geht die erste Erwähnung des Kartoffelanbaus auf das Jahr 1820 zurück.

Die rasche Akzeptanz und Verbreitung der Kartoffel im Tal Valderredible spiegelt sich ausführlich im Wörterbuch von Pascual Madoz (1845-1850) wider. Es dokumentiert den Kartoffelanbau in 34 der 52 Ortschaften, aus denen Valderredible besteht. In 13 Dörfern wird der Kartoffelanbau nicht erwähnt – was nicht unbedingt bedeutet, dass er nicht existierte, sondern eher, dass Kartoffeln dort nicht als wichtige Kulturpflanze angesehen wurden – und für fünf Ortschaften liegen für diese Zeit keine Daten vor.

Kartoffeln wurden auf großen Märkten verkauft: in Reinosa und Torrelavega sowie in anderen Teilen der Provinz. Die Kartoffeln wurden auch auf dem Schienenweg befördert, um Märkte außerhalb der Region zu erreichen, wie beispielsweise in Madrid und Levante. Seit dem Ersten Weltkrieg ist die „Patata de Valderredible“ bei den Landwirten in Levante als Pflanzkartoffel sehr beliebt.

Im Laufe des 20. Jahrhunderts etablierte sich die Kartoffel als wichtigstes Wirtschaftsgut von Valderredible. Die Kulturpflanze ist für das Tal von solcher Bedeutung, dass aus dem Bericht der Gemeindeverwaltung von Valderredible für 1931-1932 hervorgeht, dass eines der wichtigsten Wirtschaftsgüter des Tals die Erzeugung von Kartoffeln für die Aussaat auf bewässerten Ackerflächen war, mit einer geschätzten Ernte von 85 000 Tonnen im Jahr 1932. Dieser Trend setzte sich bis in die 1950er-Jahre fort, wie aus dem Interview mit Antonio Rodríguez (Bürgermeister von Valderredible) hervorgeht, das im November 1956 in der Zeitung „Fontibre“ veröffentlicht wurde. Darin erklärt er, dass der größte Reichtum des Tals seine Landwirtschaft ist, „insbesondere der Kartoffelanbau, der insgesamt mehr als 10 Millionen Kilogramm pro Jahr erzeugt“.

In den letzten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts und zu Beginn des 21. Jahrhunderts waren Kartoffeln weiterhin das wichtigste landwirtschaftliche Erzeugnis in der Gemeinde Valderredible.

Durch diese Symbiose zwischen Tradition und natürlicher Umgebung kann ein Enderzeugnis mit unverwechselbaren organoleptischen Eigenschaften erzielt werden.

Neben ihrer traditionellen Beliebtheit und der Unterstützung durch wissenschaftliche und informative Veröffentlichungen kommt das Ansehen der „Patata de Valderredible“ auch in der Wertschätzung zum Ausdruck, die ihr im Handel entgegengebracht wird. Sie ist nicht nur häufig auf Märkten, in Verbrauchergroßmärkten und Gemüseläden zu finden, sondern ihre Herkunft und Einzigartigkeit schaffen auch einen echten Mehrwert in der Kommunikation mit den Verbrauchern.

Ein Beispiel dafür liefert die Website „Frutería El Vergel“, auf der in der Beschreibung der Vermarktung Folgendes steht: „Die Patata de Valderredible ist die charakteristischste Kartoffel Kantabriens; die Kartoffel, die von dem spektakulärsten Flussufer stammt, an der Quelle des Ebro.“ Diese Worte unterstreichen die untrennbare Verbindung zwischen dem Erzeugnis und dem Gebiet und verstärken seinen symbolischen Charakter.

In ähnlicher Weise vermarktet die Supermarktkette Lupa das Erzeugnis unter dem Namen „Patata Valderredible“, was dazu beiträgt, seine Sichtbarkeit zu stärken und es direkt mit seinem geografischen Ursprungsgebiet in Verbindung zu bringen, wodurch sein Renommee und seine Besonderheit auf dem Markt weiter verstärkt werden.

Auf nationaler Ebene wird die „Patata de Valderredible“ von der Tourismus- und Gastronomiebranche geschätzt und anerkannt, die sie in ihre kulinarischen Referenzen aufnimmt. Im Jahr 2021 widmete ihr der renommierte Reiseführer „Guía Repsol“ einen Artikel mit dem Titel „La patata de Valderredible, un tesoro a buen precio. Tiempo de patatas“ (Patata de Valderredible, ein Schatz zu einem guten Preis. Zeit für Kartoffeln), in dem hervorgehoben wurde, wie diese Kulturpflanze, die seit mehr als fünf Jahrhunderten im Süden Kantabriens an den Ufern des Ebro angebaut wird, zu einem unverzichtbaren Nahrungsmittel und einem Symbol der Identität des Tals geworden ist.

Darüber hinaus finden sich Rezepte mit der „Patata de Valderredible“ in Veröffentlichungen auf angesehenen digitalen Plattformen. So wurden beispielsweise Rezepte für Hähnchen mit „Patata de Valderredible“ („El Diario de Cantabria“, 2022) und für „Patata de Valderredible“ mit Sardellen und Krabben („El Diario Montañés“, 2022) veröffentlicht.

Die Auszeichnung „Patata de Valderredible“ hat ebenfalls in den Medien breite Anerkennung gefunden. „El Diario Montañés“ (2024) schreibt: „Diese Kartoffel zeichnet sich durch ihre ovale und längliche Form aus; an ihrer Schale haften kleine Erdpartikel, die ihr einen einzigartigen Geschmack verleihen.“ „Der Boden in Valderredible verleiht unseren Kartoffeln einen besonderen Charakter“, erklärte ein Erzeuger. Diese Beschreibung unterstreicht den direkten Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Anbaugebiet sowie die Authentizität, die es auszeichnet.

Ebenso haben renommierte nationale Fernsehsender wie RTVE in so bekannten Sendungen wie „España Directo“ (2016) und „Aquí la Tierra“ (2024) die Einzigartigkeit des Erzeugnisses bekannt gemacht und dabei nicht nur seinen Geschmack und seine Qualität, sondern auch den kulturellen und landschaftlichen Wert der Umgebung, in der es angebaut wird, hervorgehoben.

Dieses Image wird durch die Bewertung von Cadena SER (Radio Santander) noch verstärkt, die die „Patata de Valderredible“ als „den Schatz von Valderredible“ (Cadena SER, 2021) bezeichnet und damit ihre Besonderheit innerhalb der kantabrischen Speisekammer unterstrichen hat.

Ihre Bedeutung geht jedoch über den rein kulinarischen Bereich hinaus und macht sie zu einem Symbol für soziales Engagement. Ein gutes Beispiel dafür war die in der Zeitung „El Diario Montañés“ (2021) beschriebene Aktion, bei der eine Tonne „Patata de Valderredible“ an die Tafel gespendet wurde. Dies veranschaulicht, wie das Erzeugnis auch mit Werten wie Solidarität und kollektiver Verantwortung in Verbindung gebracht wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe:

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