C/2026/903

2026.2.11.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/903)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Patata de Valderredible”

EU-szám: PGI-ES-03349

A benyújtás napja: 2024. szeptember 16.

1. **Elnevezés(ek)**

„Patata de Valderredible”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

07 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ZÖLDSÉGFÉLÉK, ÉS EGYES GYÖKEREK ÉS GUMÓK

0701 – Burgonya frissen vagy hűtve

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Patata de Valderredible” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott termék a *Solanum tuberosum* L. fajhoz tartozó „Agria”, „Baraka”, „Jaerla”, „Kelly” és „Spunta” termesztett fajták gumója.

A „Patata de Valderredible” érzékszervi jellemzői a következők:

— ·Az átmérő 40–75 mm, az esetek többségében meghaladja a 60 mm-t.

— ·A hús színe a sárgától a mélysárgáig változhat.

— ·Hosszúkás ovális vagy kerek ovális alak.

— ·Tömör és homogén állag.

— ·Sima héj hibák nélkül, a felületén csíraszemekkel.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

·Ezen általános jellemzőkön belül az egyedi jelleg az érintett fajtától függően változik:

	„Agria”	„Baraka”	„Jaerla”	„Kelly”	„Spunta”
Átmérő (mm)	50–75	60–75	40–60	50–75	40–60
Alak	A hosszúkás ovalistól a kerekdedig változhat	A lekerekített ovalistól a kerekdedig változhat	A lekerekített ovalistól a kerekdedig változhat	A hosszúkás ovalistól a kerekdedig változhat	A hosszúkás ovalistól a lekerekített ovalisig változhat
Állag	Tömör	Tömör	Tömör és homogén	Tömör és homogén	Tömör
A hús színe	Mélysárga	Sárga	Mélysárga	Sárga	Sárga

Ezenkívül a „Patata de Valderredible” a következő fizikai és kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

— ·A szárazanyag-tartalom több, mint 20 %.

— ·A C-vitamin-tartalom legalább 20 % (20 mg/100 g nyers burgonya).

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A termesztés (vetés és betakarítás) az előállítás azon művelete, amelyet a meghatározott földrajzi területen végeznek.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A csomagolást a meghatározott földrajzi területen végzik annak érdekében, hogy a lehető legkevésbé romoljon a termék végső minősége a szállítás és az esetleges nem megfelelő tárolási körülmények miatt.

A csomagolás során azonos fajtájú és átmérőjű gumók kerülhetnek a legfeljebb 25 kg nettó tömegű egységekbe.

A csomagolásnak – például hálós tasaknak vagy zsáknak – újnak, tisztának kell lennie, és olyan anyagokból kell készülnie, amelyek lehetővé teszik a termék megfelelő szellőzését, megőrzését és szállítását.

A csomagolást azért szükséges a meghatározott földrajzi területen végezni, hogy minimálisra lehessen csökkenteni a termék végső minőségében a szállítás és a nem megfelelő tárolási feltételek miatt bekövetkező romlást.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az oltalom alatt álló terméket tartalmazó valamennyi csomagoláson fel kell tüntetni a „Patata de Valderredible” OFJ logót, valamint az „Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible” [Patata de Valderredible oltalom alatt álló földrajzi jelzés] vagy az „IGP Patata de Valderredible” [Patata de Valderredible OFJ] feliratot. A csomagoláson egyértelműen fel kell tüntetni, hogy milyen burgonyafajtát tartalmaz.

Minden egyes csomagot az irányító testület által kiállított számozott tanúsító címkével is el kell látni, amelyen szerepel az OFJ logója.



5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Patata de Valderredible” termőterülete Valderredible településre (Kantábria) korlátozódik.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Ezen oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerése a „Patata de Valderredible” OFJ-nek a földrajzi eredetéből fakadó egyedi jellemzőin és az általa kivívott hírnéven alapul.

A földrajzi eredetnek tulajdonítható egyedi jellemzők

Valderredible a Kantábria belső részén található völgyek tengeri éghajlata és a spanyolországi Mezeta központi fennsík kontinentális éghajlata közötti átmeneti területen helyezkedik el.

A terület éghajlati viszonyait domborzata, magas átlagos tengerszint feletti magassága és az óceántól való távolsága határozza meg. Az éghajlat hideg és csapadékos, az éves átlaghőmérséklet 10 °C körül van, a csapadékmennyiség pedig körülbelül 700 mm.

A településen előforduló talajtípusok alkalmasak burgonyatermesztésre, mivel a laza szerkezetű talajok és a nem agyagos, hanem inkább homokos talajrétegek vannak túlsúlyban, különösen az Ebro folyó környékén. Ezek a feltételek kedveznek e gumós növény termesztésének, mivel ezek a talajok jellemzően 5,5 és 7 közötti pH-értékkel rendelkeznek, és a növény ilyen körülmények között jobban fejlődik.

Az Egyenlítőhöz viszonyított elhelyezkedése miatt azonban a területen az esőzések szinte mindig a nyugati időjárási frontok hatásának eredményeként alakulnak ki. Ez azt jelenti, hogy a csapadék meglehetősen egyenetlenül oszlik el az évszakok között, és nyáron különösen kevés az eső.

A hőmérséklet viszont a leginkább meghatározó tényező. A fagyos időszak októbertől májusig tart, december és március között rendkívül alacsony a hőmérséklet. Májusban és októberben, amikor az átlagos minimális hőmérséklet 5 °C körül van, nagyon valószínűtlen a kemény fagy, és sokkal ritkábban fordul elő 0 °C alatti hőmérséklet.

Az éghajlati viszonyok korlátozzák a termesztést, mivel a fagy kárt okozhat a fiatal növényekben vagy gumókban, amelyek fogékonyak gombás betegségekre is. Ez azonban egyben előny is, mivel ez a „Patata de Valderredible” egyediségének és elismertségének fő oka.

A „Patata de Valderredible” fajta más fajtákhoz képest magasabb szárazanyag- és C-vitamin-tartalommal rendelkezik (Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata [Nyolc burgonyatípus fizikai tulajdonságai és tápértékadatai], Froilán, 2024).

A „Patata de Valderredible” magas szárazanyag-koncentrációja szorosan összefügg a terület sajátos éghajlati viszonyaival: késői fagyok és körülbelül 5 °C-os minimális átlaghőmérséklet. A burgonyatermesztéssel kapcsolatos tanulmányok szerint a mérsékelt hőmérséklet és a növekedési ciklus időtartama jelentős hatással van a gumók szilárdanyag-tartalmára (Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata [Az éghajlat hatása a burgonyagumók minőségére], García *et al.*, 2018). A „Patata de Valderredible” esetében a szárazanyag-tartalom meghaladja a 20 %-ot, szemben a más területeken termesztett azonos fajtákkal (Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata [Nyolc burgonyatípus fizikai tulajdonságai és tápértékadatai], Froilán, 2024).

Ugyanez a hatás a C-vitamin- vagy az aszkorbinsav mennyiségének növekedését eredményezi. Az alacsonyabb hőmérsékletű éghajlat hozzájárul ahhoz, hogy a C-vitamin lassabban bomlik le a növekedés és a betakarítás idején, ugyanis a C-vitamin magas hőmérsékleten gyorsabban bomlik le. A mérsékelt hőmérséklet és a hőstressz ritkább előfordulása hozzájárul a burgonya magasabb C-vitamin-tartalmának fenntartásához. A hosszú növekedési időszak azt is lehetővé teszi a növények számára, hogy antioxidánsokból, többek között C-vitaminból nagyobb mennyiséget állítsanak elő, ami segít megvédeni őket a környezeti stressztől.

A termelők tapasztalata és az évtizedek során megszerzett ismeretek lehetővé tették a „Patata de Valderredible" termesztésére legalkalmasabb fajták kiválasztását és a legmegfelelőbb vetési idő meghatározását, figyelembe véve az éghajlati tényezőket. Ezt a tapasztalatot és tudást kiemelik a Valderredible környékén 1996 óta végzett kutatások, mint például az *Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la „Patata de Valderredible"* [Tanulmány a „Patata de Valderredible" termesztéséről, tárolásáról és forgalmazásáról] (M. A. Gómez, 1996) vagy a *Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de diverseades* [A Valderrediblében folytatott burgonyatermesztésre vonatkozó kutatási projekt – fajtavizsgálat] (M. A. Gómez, 1997).

Hírnév

Számos szakirodalmi forrás szerint 1797-ben hozták be a burgonyát Valderredible településre, amely a Campoo-Los Valles tájegységhez tartozó terület.

Erről az eseményről először Ángel de los Ríos y Ríos tett említést a *Campoo* folyóiratban 1897. január 1-jén megjelent „El Centenario de las patatas" [A burgonya századik évfordulója] című cikkében. E cikk szerint a szóban forgó eseményre 100 évvel korábban, 1797-ben került sor.

Akkoriban, 1797 körül a vidék barátainak kantábriai királyi társasága kampányt indított a burgonyatermesztés népszerűsítése érdekében. Mivel ez volt az első mezőgazdasági tevékenység, amelyet a társaság támogatott, egy bizottságot hoztak létre a „burgonyafajták fejlesztése és megújítása, valamint a változatos éghajlathoz való alkalmazkodásuk megkönnyítése és a szállítás gazdaságosabbá tétele" céljából.

Először 1820-ban történt említés arról, hogy Valderredible településen burgonyatermesztéssel foglalkoznak.

Pascual Madoz szótára (1845-1850) részletes ismertetést ad a burgonya gyors átvételéről és elterjedéséről Valderredible völgyében. A szótár dokumentálja, hogy a Valderredible térségét alkotó 52 faluból 34-ben termesztettek burgonyát. 13 falu esetében nem említik a burgonyatermesztést – ami nem feltétlenül jelenti azt, hogy nem termesztettek burgonyát, hanem talán inkább azt, hogy nem tekintették alapvető növénynek –, 5 falu esetében nem állnak rendelkezésre erre az időszakra vonatkozó adatok.

A burgonyát a nagyobb piacokon értékesítették: Reinosában és Torrelavegában, valamint a tartomány más részein. A burgonyát vasúton is szállították, hogy eljussanak a régión kívüli piacokra, például Madridba és Levantébe. Az első világháborútól kezdődően a levantei mezőgazdasági termelők különösen nagyra értékelték a „Patata de Valderredible" fajtát mint vetőburgonyát.

A XX. század folyamán a burgonya a Valderredible fő értékévé vált. A növénykultúra olyan jelentőséggel bír a völgy szempontjából, hogy a Valderredible önkormányzatának 1931–1932 közötti időszakra vonatkozó gazdálkodási jelentése szerint a völgy egyik fő értéke a vetőburgonya termesztése volt az öntözött mezőgazdasági területeken, és a becslések szerint 1932-ben 85 000 tonnát takarítottak be. Ez a tendencia az 1950-es években is folytatódott, amint az az Antonio Rodríguezzel (Valderredible polgármestere) 1956 novemberében a Fontibre újságban közzétett interjúból is kiderül, amelyben Rodríguez kifejti, hogy a völgy legnagyobb értéke a mezőgazdasága, „különösen a burgonyatermesztés, és az össztermelés meghaladja a 10 millió kilogrammot évente".

A 20. század utolsó évtizedeiben és a 21. század elején Valderredible település fő mezőgazdasági terménye továbbra is a burgonya volt.

A hagyomány és a természeti környezet közötti szimbiózis lehetővé teszi egy olyan végtermék előállítását, amely egyedi érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik.

A „Patata de Valderredible” hagyományos népszerűsége, valamint a tudományos és tájékoztató kiadványokban kifejezett méltatás mellett a „Patata de Valderredible” hírneve a kereskedelmi elismerésben is tükröződik. Gyakran megtalálható a piacokon, hipermarketekben és a zöldségboltokban, emellett eredete és egyedi jellege valódi hozzáadott értéket képvisel a fogyasztókkal folytatott kommunikációban.

Erre példa a Frutería El Vergel weboldal, ahol a burgonya termékleírásában a következők olvashatók: „A »Patata de Valderredible« a Kantábria tartományra leginkább jellemző burgonya; a leglátványosabb folyópartokon terem, az Ebro folyó árterületén”. Ez a leírás kiemeli a termék és a terület közötti elválaszthatatlan kapcsolatot, megerősítve annak szimbolikus jellegét.

A Lupa áruházlánc „Patata Valderredible” néven forgalmazza a terméket, ezáltal hozzájárul a termék ismertségének növeléséhez, és közvetlenül összekapcsolja azt a származási földrajzi területtel, ami tovább növeli a termék hírnevét és megkülönböztethetőségét a piacon.

Országos szinten a „Patata de Valderredible” burgonyát az idegenforgalmi ágazat és a vendéglátóipar is elismeri és értékeli, és a gasztronómiai referenciái között is szerepel. 2021-ben a tekintélyes turisztikai útikönyv, a Guía Repsol egy cikket szentelt neki „La patata de Valderredible, un tesoro a buen precio. Tiempo de patatas” [Patata de Valderredible, egy kincs jó áron. Ideje burgonyát fogyasztani]” címmel, amelyben kiemelte, hogy ez a növény, amelyet több mint öt évszázada termesztenek Kantábria déli részén, az Ebro partján, a völgy identitásának szimbólumává és alapvető élelmiszerré vált.

Ezenkívül az elismert digitális platformokon közzétett kiadványokban megtalálhatók olyan receptek, amelyek elkészítéséhez „Patata de Valderredible”-t használnak. Például közzétették a csirke Patata de Valderredible burgonyával (*El Diario de Cantabria*, 2022) és a Patata de Valderredible szardellával és rákkal (*El Diario Montañés*, 2022) receptjeit.

A „Patata de Valderredible” különlegessége a médiában is széles körben elismert. Az *El Diario Montañés* (2024) szerint „Ez a burgonya ovális és hosszúkás alakjával tűnik ki, a héján kis földdarabkák vannak, ennek köszönhető egyedi az íze. „Valderredible talaja különleges ízt kölcsönöz az általunk termesztett burgonyának – magyarázta az egyik termelő.” Ez a leírás kiemeli a termék és a terület közötti közvetlen kapcsolatot, valamint a terméket megkülönböztető egyedi jelleget.

A nagy nézettségű nemzeti televíziós csatornák, mint az RTVE, olyan ikonikus műsorokban népszerűsítették a termék egyediségét, mint az „España Directo” (2016) és az „Aquí la Tierra” (2024), amelyek nemcsak a burgonya ízét és minőségét emelték ki, hanem a termesztési környezet kulturális és tájképi értékét is.

Ezt a megítélést tovább erősíti a Cadena SER (Radio Santander) értékelése, amely a „Patata de Valderredible” burgonyát „Valderredible kincsének” nevezi (Cadena SER, 2021), megerősítve ezzel egyedi jellegét a kantábriai élelmiszerek között.

A „Patata de Valderredible” azonban nem pusztán a konyhaművészetben tölt be jelentős szerepet, hanem a társadalmi elkötelezettségnek is a szimbóluma. Jó példa erre az *El Diario Montañés* (2021) újságban megjelent hír, amely arról számolt be, hogy egy tonna „Patata de Valderredible” burgonyát adományoztak az élelmiszerbanknak. Ez jól példázza, hogy a termék a szolidaritás és a kollektív felelősségvállalás értékeivel is összekapcsolódik.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére:

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