C/2026/903

11.2.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/903)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Patata de Valderredible”

ES Nr.: PGI-ES-03349

Iesniegts 2024. gada 16. septembrī

1. **Nosaukums**

“Patata de Valderredible”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

• 07 – ĒDAMI DĀRZEŅI UN ATSEVIŠĶAS SAKNES UN BUMBUĻI

0701 – Kartupeļi, svaigi vai atdzesēti

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) “Patata de Valderredible” apzīmētais produkts ir *Solanum tuberosum* L. sugas kultivēto šķirņu “Agria”, “Baraka”, “Jaerla”, “Kelly” un “Spunta” auga bumbuļi.

Produktam “Patata de Valderredible” piemīt šādas organoleptiskās īpašības:

— Bumbuļa diametrs ir 40–75 mm, lielākajai daļai pārsniedzot 60 mm.

— Iekšpuses krāsa var būt no dzeltenas līdz tumši dzeltenai.

— Iegareni ovāla vai noapaļoti ovāla forma.

— Stingra un viendabīga konsistence.

— Gluda miza bez defektiem, ar acīm virspusē.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Šo vispārīgo īpašību specifiskais salikums atšķiras atkarībā no attiecīgās šķirnes:

	"Agria"	"Baraka"	"Jaerla"	"Kelly"	"Spunta"
Diametrs (mm)	50–75	60–75	40–60	50–75	40–60
Forma	Iegareni ovāla līdz noapaļota	Noapaļoti ovāla līdz noapaļota	Noapaļoti ovāla līdz noapaļota	Iegareni ovāla līdz noapaļota	Iegareni ovāla līdz noapaļoti ovāla
Konsistence	Stingra	Stingra	Stingra un viendabīga	Stingra un viendabīga	Stingra
Iekšpuses krāsa	Tumši dzeltena	Dzeltena	Tumši dzeltena	Dzeltena	Dzeltena

Papildus tam produktam "Patata de Valderredible" ir šādas fizikālās un ķīmiskās īpašības:

— Sausnas saturs: lielāks par 20 %.

— C vitamīna saturs: vismaz 20 % (20 mg/100 g neapstrādātu kartupeļu).

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanas posmi, kas tiek veikti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir audzēšana (stādīšana un ražas novākšana).

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Iepakošana tiek veikta noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā nolūkā nodrošināt, ka maksimāli tiek novērsta jebkāda produkta galīgās kvalitātes samazināšanās, ko rada transportēšana un nepiemēroti uzglabāšanas apstākļi.

Iepakošana ir jāveic pa partijām ar vienas šķirnes un diametra kartupeļiem, iepakojumos ar neto svaru līdz 25 kg.

Iepakojumam jābūt jaunam, tīram un izgatavotam no materiāliem, kas nodrošina produkta pienācīgu ventilāciju, uzglabāšanu un transportēšanu; tie var būt, piemēram, tīkliņi vai maisi.

Nosacījums, ka iepakošana tiek veikta noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, atspoguļo nepieciešamību nodrošināt, ka maksimāli tiek novērsta jebkāda produkta galīgās kvalitātes samazināšanās, ko rada transportēšana un nepiemēroti uzglabāšanas apstākļi.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz katra iepakojuma, kurā ir safasēts aizsargātais produkts, ir jānorāda AĢIN "Patata de Valderredible" logotips un vārdi "Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible" (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Patata de Valderredible") vai "IGP Patata de Valderredible" (AĢIN "Patata de Valderredible"). Uz iepakojuma ir skaidri jānorāda tajā safasēto kartupeļu šķirne.

Uz katra iepakojuma ir jābūt arī numurētam sertifikācijas marķējumam ar AĢIN logotipu, ko izdod attiecīgā pārvaldes struktūra.



5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta "Patata de Valderredible" ražošanas apgabals aptver tikai *Valderredible* pašvaldības teritoriju (Kantabrijas [*Cantabria*] apgabalā).

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Šī aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde ir atzīta, pamatojoties uz AĢIN "Patata de Valderredible" specifiskajām īpašībām, kas ir saistītas ar produkta ģeogrāfisko izcelsmi, un tā iegūto reputāciju.

Produkta specifiskās īpašības, kas saistītas ar tā ģeogrāfisko izcelsmi

Valderredible pašvaldība atrodas apgabalā, kur Kantabrijas kalnu iekšējām ielejām raksturīgais okeāna klimats pāriet Spānijas vidusdaļā esošajā Mesetas plakankalnē [*Meseta Central*] valdošajā kontinentālajā klimatā.

Apgabala klimatiskos apstākļus nosaka tā reljefs, lielais vidējais augstums virs jūras līmeņa un okeāna tuvums. Klimats ir auksts, ar gada vidējo temperatūru tuvu 10 °C, un mitrs, ar nokrišņu daudzumu ap 700 mm.

Pašvaldības teritorijā esošās augsnes ir piemērotas kartupeļu audzēšanai, jo tās ir labi aerētas un to pagulslāņos vairāk dominē smilts, nevis māli, it īpaši Ebro upes apkārtnē. Tas nodrošina labus nosacījumus šā konkrētā bumbuļauga audzēšanai, jo kartupeļi labāk aug apstākļos, kur pH vērtība ir 5,5–7, kas parasti ir raksturīga šīm augsnēm.

Tomēr apgabala ģeogrāfiskais novietojums platuma grādu ziņā nosaka to, ka nokrišņus apgabalā gandrīz vienmēr atnes no rietumiem nākošās laikapstākļu frontes. Tas nozīmē, ka nokrišņu sadalījums dažādos gadalaikos ir diezgan nevienmērīgs un vasarā tas ir izteikti zems.

Tomēr, ja jāmin viens izšķirošais faktors, tad tā ir gaisa temperatūra. Salnu periods ilgst no oktobra līdz maijam, galēji zemas temperatūras sasniedzot laikā no decembra līdz martam. Maija un oktobra mēnesī, kad vidējā minimālā temperatūra ir aptuveni 5 °C, ir ļoti maza intensīvu salnu iespējamība un temperatūra zem 0 °C ir novērojama ievērojami retāk.

Klimatiskie apstākļi zināmā mērā ierobežo audzēšanu, jo salnas var kaitēt jaunajiem augiem un bumbuļiem, kas ir uzņēmīgi arī pret pelējuma sēņu slimībām. Tomēr tā ir arī priekšrocība, jo tieši šis faktors ir "Patata de Valderredible" unikalitātes un augstā novērtējuma galvenais iemesls.

"Patata de Valderredible" kartupeļiem ir raksturīgs lielāks sausnas un C vitamīna procentuālais saturs nekā citām šķirnēm ("Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata" (Astoņu kartupeļu veidu fizikālās un uzturvērtības īpašības), Froilán, 2024).

"Patata de Valderredible" augstā sausnas koncentrācija ir cieši saistīta ar apgabala specifiskajiem klimatiskajiem apstākļiem: vēlīnas salnas un vidējā minimālā gaisa temperatūra ap 5 °C. Saskaņā ar kartupeļu audzēšanas pētījumiem tieši mērena temperatūra un augšanas cikla ilgums būtiski ietekmē bumbuļu cietvielu/sausnas saturu ("Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata" (Klimata ietekme uz kartupeļu bumbuļu kvalitāti), García u. c., 2018). Atšķirībā no to pašu šķirņu kartupeļiem, kas audzēti citos apgabalos, "Patata de Valderredible" kartupeļu gadījumā sausnas procentuālais saturs pārsniedz 20 % ("Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata" (Astoņu kartupeļu veidu fizikālās un uzturvērtības īpašības), Froilán, 2024).

Tāpat iepriekš minētās iedarbības rezultātā palielinās C vitamīna jeb askorbīnskābes saturs. Klimats, kurā valda zemākas temperatūras, palīdz samazināt C vitamīna noārdīšanos bumbuļu augšanas un ražas novākšanas laikā, jo augstā temperatūrā C vitamīns sadalās ātrāk. Mērenas temperatūras un retāka pārmērīga karstuma iedarbība palīdz kartupeļiem saglabāt augstāku C vitamīna līmeni. Arī ilgais augšanas periods ļauj augiem attīstīt augstāku antioksidantu, t. sk. C vitamīna, līmeni, kas palīdz tos aizsargāt pret vides radīto stresu.

Audzētāju pieredze un gadu desmitiem krātās zināšanas ir ļāvušas atlasīt "Patata de Valderredible" audzēšanai vispiemērotākās šķirnes un noteikt vislabāko laiku to stādīšanai, ņemot vērā klimatiskos faktorus. Šī pieredze un zināšanas ir izceltas pētījumos, kas kopš 1996. gada tiek veikti *Valderredible* apgabalā, piemēram, "Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la "Patata de Valderredible"" (Pētījums par "Patata de Valderredible" audzēšanu, uzglabāšanu un tirdzniecību; Gómez, M. A., 1996) vai "Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de diverseades" (Pētniecības projekts par kartupeļu audzēšanu *Valderredible* apgabalā – šķirņu testēšana; Gómez, M. A., 1997).

Reputācija

Saskaņā ar daudziem bibliogrāfiskiem avotiem kartupeļi *Valderredible* apgabalā, kas piederēja pie *Campoo-Los Valles* konmarkas, tika ievesti 1797. gadā.

Pirmā persona, kas pieminēja šo notikumu, bija *Ángel de los Ríos y Ríos* savā rakstā ar nosaukumu "El Centenario de las patatas" (Kartupeļu simtgade), kas 1897. gada 1. janvārī tika publicēts žurnālā "Campoo". Saskaņā ar šajā rakstā pausto attiecīgais fakts notika 100 gadus iepriekš, t. i., 1797. gadā.

Tajā laikā – aptuveni 1797. gadā – Karaliskā Kantabrijas Valsts draugu biedrība [*Real Sociedad Cantábrica de Amigos del País*] uzsāka kampaņu kartupeļu audzēšanas veicināšanai. Tā kā šī bija pirmā lauksaimnieciskā ražošana, ko biedrība veicināja, tika izveidota īpaša komiteja, kuras uzdevums bija "uzlabot un atjaunot kartupeļu šķirnes, vienlaikus atvieglojot to pielāgošanos dažādiem klimatiskajiem apstākļiem un samazinot pārvadāšanas izmaksas".

Valderredible apgabalā pirmā atrodamā norāde par kartupeļu audzēšanu ir datēta ar 1820. gadu.

Kartupeļu strauji augošā atzinība un izplatīšanās *Valderredible* ielejā ir plaši atspoguļota *Pascual Madoz* (1845–1850) sastādītajā vārdnīcā. Tajā dokumentēts, ka kartupeļus audzēja 34 no 52 apdzīvotajām vietām, kas ietilpst *Valderredible* apgabalā. Nav minētas ziņas par kartupeļu audzēšanu 13 ciematos (kas nenozīmē, ka tā nepastāvēja, bet drīzāk, iespējams, ka kartupeļi netika uzskatīti par pamatkultūru), un attiecībā uz piecām apdzīvotajām vietām nav pieejamu datu par šo laiku.

Kartupeļus pārdeva lielākajos tirgos: t. i., *Reinosa* un *Torrelavega* pašvaldībā, kā arī citās provinces daļās. Kartupeļi tika pārvadāti arī pa dzelzceļu, lai sasniegtu tirgus ārpus reģiona, piemēram, Madridē [*Madrid*] un Levantē [*Levante*; valsts austrumu reģions]. Kopš Pirmā pasaules kara Levantes lauksaimnieki "Patata de Valderredible" ir augstu novērtējuši kā sēklas kartupeļus.

Vēlāk 20. gs. kartupeļi kļuva par *Valderredible* apgabala galveno resursu. Šis kultūraugs ielejai ir ļoti nozīmīgs, kā apliecina *Valderredible* pašvaldības 1931.–1932. gada ziņojums, kurā norādīts, ka viens no ielejas galvenajiem resursiem bija sēklas kartupeļu audzēšana apūdeņotajā lauksaimniecības zemē un ka 1932. gadā tika novākti aptuveni 85 000 tonnu kartupeļu. Šī tendence turpinājās 20. gs. 50. gados, kā liecina intervija ar *Antonio Rodríguez* (*Valderredible* mēru), ko 1956. gada novembrī publicēja laikraksts "Fontibre" un kurā viņš paskaidro, ka ielejas lielākais resurss ir tās lauksaimniecība, "it īpaši kartupeļu audzēšana, kas kopumā saražo vairāk nekā 10 miljonus kilogramu gadā".

20. gs. pēdējās desmitgadēs un 21. gs. sākumā kartupeļi joprojām bija galvenā lauksaimniecības produkcija *Valderredible* pašvaldībā.

Šī tradīciju un dabas apstākļu simbioze ļauj iegūt galaproduktu ar specifiskām organoleptiskajām īpašībām.

Papildus “Patata de Valderredible” kartupeļu tradicionālajai popularitātei un zinātniskajos un informatīvajos izdevumos paustajam atbalstam produkta reputāciju apliecina arī tā komerciālā atpazīstamība. Produkts bieži atrodams tirgos, lielveikalos un dārzeņu tirgotavās, turklāt tā izcelsme un unikālās iezīmes rada reālu pievienoto vērtību, piedāvājot to patērētājiem.

Kā piemēru var minēt veikala “Frutería El Vergel” tīmekļa vietni, kur šā produkta tirdzniecības aprakstā ir norādīts, ka: ““Patata de Valderredible” ir Kantabrijas apgabalam raksturīgākie kartupeļi; kartupeļi, kas auguši gleznainākajos upju krastos, kur paceļas Ebro upes ūdeņi.” Šie vārdi izceļ produkta un apgabala nesaraujamo saikni, pastiprinot tā simbolisko nozīmi.

Līdzīgi arī lielveikalu ķēde “Lupa” tirgo produktu ar nosaukumu “Patata Valderredible”, tādējādi palīdzot veicināt tā pamanāmību un tieši saistot to ar ģeogrāfisko izcelsmes apgabalu, kas vēl vairāk palielina tā prestižu un specifisko atpazīstamību tirgū.

Valsts līmenī produktu “Patata de Valderredible” atzīst un novērtē tūrisma un ēdināšanas nozare, kas to iekļauj savās kulinārajai veltītajās atsaucēs. Prestižais tūrisma ceļvedis “Guía Repsol” 2021. gadā šim produktam veltīja rakstu “La patata de Valderredible un tesoro a buen precio. Tiempo de patatas” (“Patata de Valderredible” – vērtība par labu cenu. Laiks kartupeļiem), kurā atspoguļots, kā šis kultūraugs, kas vairāk nekā piecus gadsimtus tiek audzēts Kantabrijas apgabala dienvidos, Ebro upes krastos, ir kļuvis par nozīmīgu pārtikas produktu un šīs ielejas identitātes simbolu.

Papildus tam respektablās digitālajās platformās ir atrodamas publikācijas ar receptēm, kurās tiek izmantoti “Patata de Valderredible” kartupeļi. Piemēram, ir publicētas receptes vistas gaļai ar “Patata de Valderredible” kartupeļiem (“El Diario de Cantabria”, 2022) un “Patata de Valderredible” kartupeļiem ar anšoviem un krabi (“El Diario Montañés”, 2022).

Produkta “Patata de Valderredible” specifiskās īpašības ir guvušas plašu atzinību arī plašsaziņas līdzekļos. Laikrakstā “El Diario Montañés” (2024) norādīts: “Kā skaidro viens no audzētājiem: “Izskata ziņā šie kartupeļi izceļas ar savu ovālo un iegareno formu un mizu, uz kuras redzami nelieli augsnes atstāti plankumi, kas piešķir tiem unikālu garšu. *Valderredible* apgabala augsne piešķir mūsu kartupeļiem īpašas iezīmes.” Šajā aprakstā ir uzsvērta tiešā saikne, kas pastāv starp produktu un apgabalu, kā arī autentiskums, kas padara to atšķirīgu.

Tāpat arī plaši pazīstami valsts televīzijas kanāli, piemēram, *RTVE*, ir atspoguļojuši šā produkta unikalitāti tādās populārās programmās kā “España Directo” (2016) un “Aquí la Tierra” (2024), kurās tika uzsvērta ne tikai tā garša un kvalitāte, bet arī tā audzēšanas vides kultūras un ainaviskā vērtība.

Šo tēlu vēl vairāk spodrina radiostacijas *Cadena SER* (*Radio Santander*) sniegtais vērtējums, kurā “Patata de Valderredible” tiek saukts par “*Valderredible* apgabala bagātību” (*Cadena SER*, 2021), tādējādi nostiprinot tā specifisko atpazīstamību Kantabrijas pārtikas produktu vidū.

Tomēr šā produkta ietekme sniedzas tālāk par kulināriju vien, tas ir kļuvis par sociālās līdzdalības simbolu. Labs piemērs tam ir laikrakstā “El Diario Montañés” (2021) atspoguļotā akcija, kuras ietvaros pārtikas bankai tika ziedota tonna “Patata de Valderredible” kartupeļu. Tas parāda, kā produkts tiek saistīts arī ar solidaritātes un kolektīvās atbildības vērtībām.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju:

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