C/2026/903

11.2.2026

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/903)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Patata de Valderredible"

Nr UE: PGI-ES-03349

Przedłożony dnia 16 września 2024 r.

1. **Nazwa lub nazwy**

„Patata de Valderredible"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY, JADALNE

0701 – Ziemniaki, świeże lub schłodzone

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) „Patata de Valderredible" definiuje się jako bulwy gatunku *Solanum tuberosum* L. odmian uprawnych „Agria", „Baraka", „Jaerla", „Kelly" i „Spunta".

„Patata de Valderredible" ma następujące właściwości organoleptyczne:

— średnica waha się od 40 mm do 75 mm, przy czym większość bulw ma średnicę powyżej 60 mm;

— miąższ ma barwę od żółtej do intensywnie żółtej;

— kształt jest podłużny owalny lub okrągły;

— konsystencja jest zwarta i jednorodna;

— skórka jest gładka, bez zniekształceń, z oczkami na powierzchni.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Specyfika tych ogólnych cech różni się w zależności od odmiany:

	„Agria”	„Baraka”	„Jaerla”	„Kelly”	„Spunta”
Średnica (mm)	50–75	60–75	40–60	50–75	40–60
Kształt	Wydłużony owalny do zaokrąglonego	Zaokrąglony owalny do zaokrąglonego	Zaokrąglony owalny do zaokrąglonego	Wydłużony owalny do zaokrąglonego	Wydłużony owalny do zaokrąglonego owalnego
Konsystencja	Zwarta	Zwarta	Zwarta i jednorodna	Zwarta i jednorodna	Zwarta
Barwa miąższu	Intensywnie żółta	Żółta	Intensywnie żółta	Żółta	Żółta

Ponadto „Patata de Valderredible” ma następujące właściwości fizyczne i chemiczne:

— zawartość suchej masy powyżej 20 %;

— zawartość witaminy C co najmniej 20 % (20 mg/100 g surowego ziemniaka).

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji, które odbywają się na określonym obszarze geograficznym, to uprawa (siew i zbiory).

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie odbywa się na określonym obszarze geograficznym w związku z potrzebą zminimalizowania wszelkich strat w ostatecznej jakości produktu spowodowanych transportem i nieodpowiednimi warunkami przechowywania.

Pakowanie musi odbywać się w partiach tej samej odmiany i średnicy, o zawartości netto do 25 kg.

Opakowania muszą być nowe, czyste i wykonane z materiałów umożliwiających właściwą wentylację, konserwację i transport produktu; mogą to być na przykład worki lub torby siatkowe.

Fakt, że pakowanie odbywa się na określonym obszarze geograficznym, odzwierciedla potrzebę zminimalizowania wszelkich strat w ostatecznej jakości produktu spowodowanych transportem i nieodpowiednimi warunkami przechowywania.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszystkie opakowania zawierające chroniony produkt muszą być opatrzone logo ChOG „Patata de Valderredible” oraz napisem „Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible” [chronione oznaczenie geograficzne Patata de Valderredible] lub „IGP Patata de Valderredible” [ChOG Patata de Valderredible]. Na opakowaniu należy wyraźnie wskazać odmianę znajdujących się w nim ziemniaków.

Każde opakowanie musi być również opatrzone numerowaną etykietą certyfikacyjną z logo ChOG wydawaną przez organ zarządzający.



5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Patata de Valderredible" jest ograniczony do gminy Valderredible (Kantabria).

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Uznanie tego chronionego oznaczenia geograficznego opiera się na specyficznych cechach produktu objętego ChOG „Patata de Valderredible", które wynikają z jego pochodzenia geograficznego, oraz na jego renomie.

Szczególne właściwości związane z pochodzeniem geograficznym

Valderredible znajduje się na obszarze przejściowym między klimatem morskim wewnętrznych dolin Kantabrii a klimatem kontynentalnym hiszpańskiej Mesety Iberyjskiej.

Warunki klimatyczne tego obszaru wynikają z ukształtowania terenu, dużej średniej wysokości nad poziomem morza i odległości od oceanu. Klimat jest chłodny, ze średnimi rocznymi temperaturami bliskimi 10 °C, i wilgotny, z opadami wynoszącymi około 70 mm.

Rodzaje gleby występujące w gminie są odpowiednie do uprawy ziemniaków, ponieważ występują tu napowietrzone gleby i podłoża, które są bardziej piaszczyste niż gliniaste, zwłaszcza wokół rzeki Ebro. Są to dobre warunki do uprawy tej bulwy, ponieważ rośnie ona lepiej przy wartościach pH od 5,5 do 7, które zwykle występują w tych glebach.

Ze względu na szerokość geograficzną opady deszczu na tym obszarze niemal zawsze wynikają jednak z oddziaływania zachodnich frontów atmosferycznych. Oznacza to, że opady rozkładają się dość nieregularnie w poszczególnych porach roku, a latem są wyraźnie niskie.

Jeżeli jednak istnieje jeden czynnik decydujący, jest to temperatura. Okres przymrozków trwa od października do maja, a w okresie od grudnia do marca występują wyjątkowo niskie temperatury. W maju i październiku, przy średnich temperaturach minimalnych wynoszących około 5 °C, bardzo mało prawdopodobne jest wystąpienie intensywnych przymrozków, a temperatury poniżej 0 °C są znacznie rzadsze.

Warunki klimatyczne ograniczają uprawę, ponieważ mróz może uszkodzić młode rośliny lub bulwy, które są również podatne na choroby grzybicze. Jest to jednak również zaleta, ponieważ jest to główny czynnik powodujący, że ziemniaki „Patata de Valderredible" są tak wyjątkowe i cieszą się takim uznaniem.

Ziemniaki „Patata de Valderredible" charakteryzują się wyższą zawartością procentową suchej masy i witaminy C niż inne odmiany („Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata" [„Wartości fizyczne i odżywcze ośmiu rodzajów ziemniaków"], Froilán, 2024).

Wysoki udział suchej masy w „Patata de Valderredible" jest ściśle związany ze szczególnymi warunkami klimatycznymi panującymi na tym obszarze: późnymi przymrozkami i średnią temperaturą minimalną wynoszącą około 5 °C. Badania dotyczące uprawy ziemniaków wykazały, że umiarkowane temperatury i czas trwania cyklu wzrostu mają znaczący wpływ na zawartość substancji stałych w bulwach („Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata" [„Wpływ klimatu na jakość bulw ziemniaków"], García i in., 2018). W przypadku „Patata de Valderredible" zawartość suchej masy wynosi ponad 20 %, w przeciwieństwie do tych samych odmian uprawianych na innych obszarach („Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata" [„Właściwości fizyczne i odżywcze ośmiu odmian ziemniaków"], Froilán, 2024).

Ten sam wpływ powoduje zwiększenie ilości witaminy C, czyli kwasu askorbinowego. Klimat o niższej temperaturze pomaga ograniczyć degradację witaminy C podczas wzrostu i zbiorów, ponieważ witamina C ulega szybszemu rozkładowi w wysokich temperaturach. Ekspozycja na umiarkowane temperatury i rzadsze występowanie stresu termicznego pomaga utrzymać wyższe poziomy witaminy C w ziemniakach. Długi okres wzrostu umożliwia również roślinom uzyskanie wyższych poziomów przeciwutleniaczy, w tym witaminy C, co pomaga chronić je przed stresem środowiskowym.

Doświadczenie producentów i wiedza zdobyta na przestrzeni dziesięcioleci pozwoliły wyselekcjonować najbardziej odpowiednie odmiany do uprawy „Patata de Valderredible" oraz określić najlepszy czas ich siewu, z uwzględnieniem czynników klimatycznych. To doświadczenie i wiedzę podkreślają badania prowadzone w powiecie Valderredible od 1996 r., takie jak *Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la „Patata de Valderredible"* [Badanie dotyczące uprawy, przechowywania i wprowadzania do obrotu „Patata de Valderredible"] (M. A. Gómez, 1996) lub *Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de variedades* [Projekt badawczy dotyczący produkcji ziemniaków w Valderredible – badanie odmian] (M. A. Gómez, 1997).

Renoma

Według licznych źródeł bibliograficznych ziemniaka wprowadzono do Valderredible, obszaru należącego do okręgu Campoo-Los Valles, w 1797 r.

Pierwszą osobą, która o tym napisała, był Ángel de los Ríos y Ríos w artykule zatytułowanym „El Centenario de las patatas" [„Stulecie ziemniaka"], opublikowanym w czasopiśmie „Campoo" 1 stycznia 1897 r. Zgodnie z tym artykułem przedmiotowe wydarzenie miało miejsce 100 lat wcześniej, w 1797 r.

W tym czasie około 1797 r. Królewskie Kantabryjskie Towarzystwo Przyjaciół Kraju rozpoczęło kampanię promującą uprawę ziemniaków. Ponieważ była to pierwsza uprawa promowana przez to towarzystwo, powołano komitet w celu „ulepszenia i odnowienia gatunków ziemniaka, a jednocześnie ułatwienia przystosowania ich do zróżnicowanego klimatu i ekonomizacji transportu".

W Valderredible pierwsza wzmianka o występowaniu uprawy ziemniaka pochodzi z 1820 r.

Szybkie przyjęcie i upowszechnienie się ziemniaka w dolinie Valderredible znajduje szerokie odzwierciedlenie w *Diccionario* Pascuala Madoza (1845–1850). Słownik ten dokumentuje występowanie upraw ziemniaka w 34 z 52 jednostek osadniczych składających się na Valderredible. W przypadku 13 wsi o uprawie ziemniaków nie wspomniano – co niekoniecznie oznacza, że uprawa ta nie występowała, ale być może nie uznano jej za uprawę podstawową – a w odniesieniu do 5 jednostek osadniczych nie są dostępne dane za ten okres.

Ziemniaki sprzedawano na głównych rynkach: w Reinosie i Torrelavedze, a także w innych częściach prowincji. Ziemniaki transportowano również koleją, aby dotrzeć na rynki poza regionem, na przykład w Madrycie i Lewancie. Od czasu pierwszej wojny światowej rolnicy w Lewancie bardzo cenią „Patata de Valderredible" jako sadzeniaki.

W XX wieku ziemniaki stały się głównym atutem Valderredible. Uprawa ma tak duże znaczenie dla tej doliny, że ze sprawozdania zarządu gminy Valderredible za lata 1931–1932 wynika, że jednym z głównych atutów doliny była produkcja ziemniaków przeznaczonych do siewu na nawadnianych gruntach rolnych i w 1932 r. zebrano około 85 000 ton ziemniaków. Tendencja ta utrzymywała się w latach 50. XX wieku, jak wynika z wywiadu z Antoniem Rodríguezem (burmistrzem Valderredible) opublikowanego w listopadzie 1956 r. przez gazetę „Fontibre", w którym burmistrz wyjaśnia, że największym atutem doliny jest rolnictwo, „zwłaszcza uprawa ziemniaków, która w sumie daje ponad 10 milionów kilogramów rocznie".

W ostatnich dziesięcioleciach XX wieku i na początku XXI wieku ziemniaki nadal stanowiły główny produkt rolny w gminie Valderredible.

Ta symbioza między tradycją a środowiskiem naturalnym umożliwia uzyskanie produktu końcowego o szczególnych właściwościach organoleptycznych.

Renoma „Patata de Valderredible", poza tradycyjną popularnością i poparciem w publikacjach naukowych i informacyjnych, znajduje również odzwierciedlenie w uzyskiwanym uznaniu handlowym. Ziemniaki te można często znaleźć na targach, w hipermarketach i sklepach warzywnych, a ich pochodzenie i wyjątkowy charakter wnoszą rzeczywistą wartość dodaną w komunikację z konsumentem.

Przykładem tego jest strona internetowa Frutería El Vergel, na której w opisie marketingowym stwierdza się, że: „Patata de Valderredible to ziemniak najbardziej charakterystyczny dla Kantabrii, pochodzący znad niezwykle malowniczych brzegów rzeki Ebro w jej górnym biegu". Słowa te podkreślają nierozerwalny związek między produktem a obszarem, wzmacniając jego symboliczny charakter.

Podobnie sieć supermarketów Lupa oferuje ten produkt pod nazwą „Patata Valderredible", przyczyniając się do zwiększenia jego rozpoznawalności i kojarzenia go bezpośrednio z obszarem geograficznym pochodzenia, co dodatkowo wzmacnia jego prestiż i wyróżnia go na rynku.

Na szczeblu krajowym ziemniaki „Patata de Valderredible" są uznawane i cenione przez branże turystyczną i gastronomiczną, które włączają je do swoich opisów kulinarnych. W 2021 r. prestiżowy przewodnik turystyczny Guía Repsol poświęcił tym ziemniakom artykuł zatytułowany „La patata de Valderredible, un tesoro a buen precio. Tiempo de patatas" [„Patata de Valderredible, skarb w korzystnej cenie. Czas na ziemniaki"], w którym podkreślono, że uprawa ta, występująca w południowej Kantabrii na brzegach Ebro od ponad pięciu wieków, stała się podstawowym pożywieniem i symbolem tożsamości doliny.

Ponadto przepisy z wykorzystaniem „Patata de Valderredible" można znaleźć w publikacjach na uznanych platformach cyfrowych. Opublikowano na przykład przepisy na kurczaka z Patata de Valderredible („El Diario de Cantabria", 2022) oraz na połączenie Patata de Valderredible z sardelami i krabem („El Diario Montañés", 2022).

Ziemniaki „Patata de Valderredible" są powszechnie wyróżniane w mediach. W gazecie „El Diario Montañés" (2024) stwierdzono, że „[z]iemniak ten wyróżnia się ze względu na swój owalny i wydłużony kształt, ze skórką, która zachowuje małe drobinki ziemi, nadające mu wyjątkowy smak. Jak wyjaśnił jeden z producentów: »Gleba w Valderredible nadaje ziemniakom szczególny charakter«". Opis ten podkreśla bezpośredni związek produktu z obszarem, a także jego autentyczność.

Podobnie popularne krajowe kanały telewizyjne, takie jak RTVE, nagłaśniały wyjątkowość produktu w takich popularnych programach jak „España Directo" (2016) i „Aquí la Tierra" (2024), w których podkreślano nie tylko smak i jakość tych ziemniaków, ale także wartość kulturową i krajobrazową środowiska, w którym są one uprawiane.

Obraz ten dodatkowo wzmacnia ocena przeprowadzona przez stację radiową Cadena SER (Radio Santander), w której „Patata de Valderredible" zdefiniowano jako „skarb Valderredible" (Cadena SER, 2021), co podkreśla szczególny charakter tych ziemniaków wśród kantabryjskich produktów spożywczych.

Ich obecność wykracza jednak poza same kulinaria, stając się symbolem zaangażowania społecznego. Dobry przykład takiego zaangażowania przedstawiono w gazecie „El Diario Montañés" (2021), gdy tonę „Patata de Valderredible" przekazano do banku żywności. Ilustruje to, jak produkt jest również kojarzony z wartościami solidarności i zbiorowej odpowiedzialności.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego:

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