Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/903

11.2.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/903)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Patata de Valderredible”

EU-nr: PGI-ES-03349

Inlämnat den 16 september 2024

1. **Namn**

”Patata de Valderredible”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

07 – GRÖNSAKER SAMT VISSA ÄTBARA RÖTTER OCH STAM- ELLER ROTKNÖLAR

0701 – Potatis, färsk eller kyld

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Den produkt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Patata de Valderredible” (SGB) avser potatisknölar av arten *Solanum tuberosum* L., av de odlade sorterna ”Agria”, ”Baraka”, ”Jaerla”, ”Kelly” och ”Spunta”.

”Patata de Valderredible” har följande organoleptiska egenskaper:

— Diameter på mellan 40 mm och 75 mm, och de flesta är över 60 mm i diameter.

— Färgen på potatisköttet varierar från gul till mörkgul.

— Avlång oval eller rund oval form.

— Fast och jämn konsistens.

— Slätt skal utan missbildningar, med ögon på ytan.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Dessa allmänna egenskaper varierar beroende på vilken sort det rör sig om:

	”Agria”	”Baraka”	”Jaerla”	”Kelly”	”Spunta”
Diameter i mm	50–75	60–75	40–60	50–75	40–60
Form	Avlång oval till rund	Rund oval till rund	Rund oval till rund	Avlång oval till rund	Avlång oval till rund oval
Konsistens	Fast	Fast	Fast och jämn	Fast och jämn	Fast
Färg på potatisköttet:	Mörkgul	Gul	Mörkgul	Gul	Gul

”Patata de Valderredible” har också följande fysiska och kemiska egenskaper:

— · Torrsubstanshalt på över 20 %.

— · C-vitamin-halt på minst 20 % (20 mg/100 g rå potatis).

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

–

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Det produktionssteg som äger rum i det avgränsade geografiska området är odling (sådd och skörd).

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Potatisen förpackas inom det avgränsade geografiska området för att förhindra att produktens slutliga kvalitet försämras till följd av transport och olämpliga lagringsförhållanden.

Potatisen ska förpackas i partier av samma sort och med samma diameter, och får ha ett nettoinnehåll på högst 25 kg.

Förpackningarna ska vara nya, rena och av lämpligt material så att produkten bevaras luftigt och skyddat och lätt kan transporteras, såsom nätpåsar eller säckar.

Förpackningen äger rum inom det avgränsade geografiska området för att förhindra att produktens slutliga kvalitet försämras till följd av transport och olämpliga lagringsförhållanden.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Alla förpackningar som innehåller den skyddade produkten måste vara försedda med logotypen för den skyddade geografiska beteckningen ”Patata de Valderredible” och orden ”Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible” (Patata de Valderredible skyddad geografisk beteckning) eller ”IGP Patata de Valderredible” (Patata de Valderredible SGB). På förpackningen ska det tydligt anges vilken potatissort den innehåller.

Varje förpackning ska också vara försedd med en numrerad certifieringsetikett med logotypen för den skyddade geografiska beteckningen, som utfärdas av kontrollorganet.



5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Patata de Valderredible” är begränsat till kommunen Valderredible (Kantabrien).

6. **Samband med det geografiska området**

Erkännandet av denna skyddade geografiska beteckning grundar sig på särdragen hos ”Patata de Valderredible” med den skyddade geografiska beteckningen, som kan hänföras till det geografiska ursprunget och det anseende produkten fått.

Särskilda egenskaper som kan hänföras till det geografiska ursprunget

Valderredible ligger i ett område där havsklimatet i Kantabriens inre dalar övergår i ett inlandsklimat på Spaniens högplatå Meseta Central.

Områdets klimatförhållanden är en följd av dess terräng, dess höga genomsnittliga höjd över havet och dess avstånd från havet. Klimatet är kallt och har en årsmedeltemperatur på närmare 10 °C, och fuktigt, med omkring 700 mm nederbörd.

Jordmånstyperna i kommunen lämpar sig väl för odling av potatis till följd av den rika förekomsten av jordar och substrat som är mer sandiga än lerhaltiga, särskilt runt floden Ebro. Detta utgör goda förhållanden för att odla just denna potatisknöl, eftersom den växer bättre i jord med ett pH-värde på mellan 5,5 och 7, vilket är vanligt i dessa jordar.

Dess latitudläge innebär dock att nederbörden i området nästan alltid beror på inverkan av västliga väderfronter. Detta medför att nederbörden är ganska ojämnt fördelad över årstiderna, och att den är mycket liten under sommaren.

Finns det emellertid en avgörande faktor att tala om, så är det temperaturen. Frostperioden varar från oktober till maj, med extrema bottennivåer mellan december och mars. I maj och oktober, då de genomsnittliga lägsta temperaturerna ligger på omkring 5 °C, är det mycket osannolikt med hård frost och betydligt ovanligare med temperaturer under 0 °C.

Klimatförhållandena utgör en odlingsbegränsning eftersom frost riskerar att skada de unga plantorna eller knölarna, som också är mottagliga för svampsjukdomar. De utgör emellertid också en fördel eftersom detta är den främsta orsaken till att ”Patata de Valderredible” är så unik och uppskattad.

”Patata de Valderredible” kännetecknas av en högre procentandel torrsubstans och vitamin C än i andra sorter (*Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata* [Fysikaliska och näringsmässiga egenskaper hos åtta potatissorter], Froilán, 2024).

Den höga koncentrationen av torrsubstans i ”Patata de Valderredible” är intimt förbunden med de specifika klimatförhållandena i området, nämligen sen frost och en genomsnittlig lägsta temperatur på runt 5 °C. Enligt studier om potatisodling har måttliga temperaturer och växtcykelns längd en betydande inverkan på knölarnas halter av fasta ämnen (*Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata* [Klimatets inverkan på potatisknölarnas kvalitet], García et al., 2018). När det gäller ”Patata de Valderredible” ligger andelen torrsubstans på över 20 %, till skillnad från samma sorter som odlas i andra områden (*Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata* [Fysikaliska och näringsmässiga egenskaper hos åtta potatissorter], Froilán, 2024).

Samma effekt leder till ökade halter av vitamin C eller askorbinsyra. Ett klimat med lägre temperaturer bidrar till att dämpa nedbrytningen av vitamin C under tillväxtfasen och skörd, eftersom vitamin C bryts ned snabbare vid höga temperaturer. Måttliga temperaturer och relativt sällan förekommande värmestress bidrar till att bevara högre C-vitaminnivåer i potatisen. En lång tillväxtperiod gör också att växterna kan utveckla högre halter av antioxidanter, inklusive vitamin C, vilket bidrar till att skydda dem från miljöstress.

Tack vare den erfarenhet och kunskap som producenterna har förvärvat under många årtionden kan de välja ut de sorter som är bäst lämpade för att odla ”Patata de Valderredible” och fastställa den bästa tiden att så, med beaktande av klimatfaktorerna. Denna erfarenhet och kunskap framhävs i den forskning som har bedrivits i Valderredible-distriktet sedan 1996, bland annat i *Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la ”Patata de Valderredible”* (Studie om odling, lagring och saluföring av ”Patata de Valderredible”) (M. A. Gómez, 1996) och *Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de variedades* (Forskningsprojekt om potatisproduktion i Valderredible – sorttester) (M. A. Gómez, 1997).

Anseende

Enligt åtskilliga bibliografiska källor var 1797 det år då potatisen introducerades i Valderredible, ett område som tillhör distriktet Campoo-Los Valles.

Den första som nämnde denna händelse var Ángel de los Ríos y Ríos i en artikel med titeln ”El Centenario de las patatas” (Potatisens hundraårsjubileum), som publicerades i tidskriften *Campoo* den 1 januari 1897. Enligt artikeln ägde introduktionen i fråga rum 100 år tidigare, det vill säga år 1797.

Vid denna tidpunkt, omkring 1797, hade det kungliga kantabriska sällskapet för landets vänner inlett en kampanj för att främja potatisodling. Eftersom detta var den första typen av jordbruksproduktion som främjades av sällskapet inrättades en kommitté för att ”förbättra och förnya potatisarter och samtidigt göra det lättare att anpassa dem till ett skiftande klimat och göra transporten billigare”.

I Valderredible nämndes potatisodlingen för första gången år 1820.

Att potatisen snabbt vann acceptans och spreds i Valderredible-dalen syns tydligt i Pascual Madoz (1845–1850) ordbok. I denna anges att potatisodling förekom i 34 av de 52 befolkningsenheter som Valderredible består av. 13 byar nämns inte i samband med potatisodling – vilket inte nödvändigtvis innebär att det inte förekom odling, utan kanske snarare att potatisen inte ansågs vara en grundläggande gröda – och för 5 befolkningsenheter saknas det uppgifter för den tiden.

Potatisen såldes på stora marknader, bland annat på de i Reinosa och Torrelavega samt i andra delar av provinsen. Potatisen transporterades också på järnväg till marknader utanför regionen, bland annat till marknaderna i Madrid och Levante. Ända sedan första världskriget har jordbrukare i Levante i stor utsträckning använt ”Patata de Valderredible” som utsädespotatis.

Under 1900-talet kom potatisen att bli Valderredibles främsta tillgång. Grödan är av mycket stor betydelse för dalen, vilket framgår av Valderredible kommuns förvaltningsrapport för 1931–1932, där det anges att en av dalens främsta tillgångar var produktionen av potatis för sådd på bevattnad jordbruksmark, med uppskattningsvis 85 000 ton skördad potatis år 1932. Denna utveckling fortsatte under 1950-talet, vilket framgår av den intervju med Antonio Rodríguez (Valderredibles borgmästare) som publicerades i november 1956 i tidningen *Fontibre*, där han förklarar att dalens största tillgång är dess jordbruk, ”i synnerhet potatisodling, med en produktion på över 10 miljoner kilogram per år”.

Under 1900-talets sista årtionden och i början av 2000-talet var potatis fortsatt en av de viktigaste jordbruksgrödorna i kommunen Valderredible.

Det är denna symbios mellan tradition och miljö som gör det möjligt att erhålla en slutprodukt med unika organoleptiska egenskaper.

Utöver produktens historiska popularitet och stöd i vetenskapliga publikationer och informationsskrifter återspeglas dess anseende också i hur uppskattad den är ur kommersiell synpunkt. Förutom att den ofta finns att köpa på marknader, på stormarknader och i grönsaksbutiker medför dess ursprung och unika karaktär också ett verkligt mervärde i kommunikationen med konsumenterna.

Ett exempel på detta finns på webbplatsen Frutería El Vergel, där följande står att läsa i marknadsföringsbeskrivningen: ”Patata de Valderredible är den potatis som är mest kännetecknande för Kantabrien, den potatis som föds på de mest spektakulära flodbankarna längs floden Ebro.” Dessa ord understryker det oupplösliga sambandet mellan produkten och området och stärker dess värde som symbol.

Utöver detta marknadsför dagligvarukedjan Lupa produkten under namnet ”Patata Valderredible”, vilket bidrar till att göra den mer synlig och ger den en tydlig koppling till det geografiska ursprungsområdet, vilket ytterligare stärker dess anseende och starka ställning på marknaden.

På nationell nivå är ”Patata de Valderredible” erkänd och uppskattad inom turism- och restaurangbranschen, som inkluderar den i sina kulinariska referenser. År 2021 ägnade den prestigefyllda turistguiden *Guía Repsol* en hel artikel åt produkten med titeln ”La patata de Valderredible, un tesoro a buen precio. Tiempo de patatas” (Potatisen från Valderredible, en skatt till ett bra pris. Tid för potatis), där det betonades hur denna gröda, som har vuxit på Ebros stränder i södra Kantabrien i mer än femhundra år, har kommit att bli ett viktigt livsmedel och en identitetssymbol för dalen.

Dessutom finns det publikationer på respekterade digitala plattformar med recept där ”Patata de Valderredible” används. Som exempel har det publicerats recept för kyckling med Patata de Valderredible (*El Diario de Cantabria*, 2022) och för Patata de Valderredible med ansjovis och krabba (*El Diario Montañés*, 2022).

Produktens stora betydelse har också fått ett brett erkännande i medierna. *El Diario Montañés* (2024) skriver att ”Denna potatis utmärker sig för sin ovala och avlånga form och ett skal där små fläckar av jord sitter kvar, vilket ger den en unik smak. ’Jordmånen i Valderredible ger vår potatis en alldeles särskild karaktär’, förklarade en producent.” Denna beskrivning framhäver både det direkta sambandet mellan produkten och området och den äkthet som skiljer den från mängden.

Dessutom har kända nationella tv-kanaler som RTVE uppmärksammat produktens unika karaktär i ikoniska program som ”España Directo” (2016) och ”Aquí la Tierra” (2024), som inte bara framhävde produktens smak och kvalitet utan även det kulturella och landskapsmässiga värdet av den miljö där den odlas.

Denna bild förstärks ytterligare av ett inslag på Cadena SER (Radio Santander), där ”Patata de Valderredible” kallades ”Valderredibles skatt” (Cadena SER, 2021), vilket befäster dess unika plats i det kantabriska skafferiet.

Men produkten är inte bara en gröda för matlagning, utan också en symbol för socialt engagemang. Ett bra exempel på detta är den insats som omskrevs i tidningen *El Diario Montañés* (2021), då ett ton ”Patata de Valderredible” donerades till livsmedelsbanken. Detta utgör ett exempel på hur produkten också förknippas med värden som solidaritet och kollektivt ansvar.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen:

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