



C/2024/5386

4.9.2024

Bekendmaking van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding in de sector landbouwproducten en levensmiddelen, als bedoeld in artikel 6 ter, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie

(C/2024/5386)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 6 ter, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING UIT EEN LIDSTAAT

(Verordening (EU) nr. 1151/2012)

“Chufa de Valencia”/“Xufa de València”

EU-nr.: PDO-ES-0055-AM03 — 5.6.2024

BOB (X) BGA ()

1. Naam van het product

“Chufa de Valencia”/“Xufa de València”

2. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

3. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Dirección General de Desarrollo Rural (Directoraat-generaal Plattelandsontwikkeling) – Generalitat de Valencia (regering van de Autonome Gemeenschap van Valencia)

4. Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)

Toelichting dat de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 valt (vallen):

De voorgestelde wijziging is niet van invloed op een van de in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 genoemde elementen, en de voorgestelde wijziging moet daarom als gering worden beschouwd.

Wijziging van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied in het productdossier is uitgebreid met vijf nieuwe gemeenten die grenzen aan de gemeenten die er al in zijn opgenomen en die, zoals aangegeven in de studie die als ondersteunend materiaal is bijgevoegd, vergelijkbare kenmerken hebben, wat betekent dat ze het verband met het geografische gebied niet in gevaar brengen.

Het gaat om de gemeenten:

Rafelbunyol, Sagunto, Pobla de Farnals, El Puig en Massamagrell.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

ENIG DOCUMENT

“Chufa de Valencia”/“Xufa de València”

EU-nr.: PDO-ES-0055-AM03 — 5.6.2024

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen [van de BOB of de BGA]

“Chufa de Valencia”/“Xufa de València”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Code van de gecombineerde nomenclatuur**

— 07 — GROENTEN, PLANTEN, WORTELS EN KNOLLEN, VOOR VOEDINGSDOELEINDEN

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Naam: “Chufa de Valencia”/“Xufa de València”

Beschrijving: Knollen van de variëteit *Cyperus esculentus* L. var. *sativus* Boeck. De vorm en grootte van de knollen zijn erg verschillend. Zij hebben een dunne huid met een kurkachtige textuur en een hoog vet- en suikergehalte.

De “Chufa de Valencia”/“Xufa de València” is de geoogste, gewassen, gedroogde aardamandelknol met een vochtgehalte tussen 6,5 % en 12 % en een afmeting van meer dan 3 mm.

De geselecteerde aardamandelen moeten de vereiste kenmerken vertonen, gezond, gaaf, schoon en vrij van afwijkingen zijn die de consumptie en conservering kunnen schaden.

“De chemische samenstelling van de “Chufa de Valencia”/“Xufa de València” met de beschermde oorsprongsbenaming is als volgt (weergegeven in gewicht in de droge stof):

— suikers: ten minste 11 %.

— vetten: ten minste 25 %.

— eiwitten: ten minste 6,5 %.

— zetmeel: ten minste 25 %.

— ruwe celstof: ten minste 5 %.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

— het poten, dat in de maanden maart-juni plaatsvindt, en het oogsten vanaf eind oktober;

— het wassen en drogen van de aardamandelen over een periode van drie maanden. De klimatologische kenmerken van het gebied en de knowhow van de agrarische experts zijn essentieel voor een correcte uitvoering van het ambachtelijke droogproces en, uiteindelijk, de gewenste samenstelling van de knollen;

— het zuiveren van de aardamandelen, waarbij alle knollen met gebreken worden verwijderd. Dankzij de lange ervaring van de telers uit dit gebied wordt de oogst door middel van deze bewerking gezuiverd van knollen die niet aan de betreffende eisen voldoen;

- de selectie en classificatie, waarbij de droge, schone aardamandelen worden gescheiden van onkruid en aarde en van exemplaren die zijn aangetast door schadelijke organismen of door andere oorzaken, en vervolgens, indien nodig, worden gesorteerd naar grootte. Dit zijn de laatste fasen van het proces dat resulteert in het eindproduct dat staat beschreven onder 3.2. De kennis van de aardamandeltelers, de technieken die zij hebben ontwikkeld en de middelen waarover zij beschikken, maken dat de selectie en classificatie van de aardamandelen het gewenste eindproduct opleveren.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket van de verpakking van de planten moet worden verwezen naar de beschermde oorsprongsbenaming “Chufa de Valencia”/“Xufa de València”. Bovendien moet het door de “Consejo Regulador” afgegeven genummerde etiket worden aangebracht, aan de hand waarvan het product tijdens het op de markt brengen kan worden getraceerd. Aan alle producenten zullen etiketten worden verstrekt die in overeenstemming zijn met het productdossier.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De aardamandelen met de beschermde benaming “Chufa de Valencia” worden geproduceerd in l’Horta Nord, het noordelijke deel van het geïrrigeerde tuinbouwgebied rond Valencia, en omvat de volgende gemeenten: Aldaia, Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixech, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Emperador, Foios, Godella, Massalfassar, Massamagrell, Meliana, Moncada, Museros, Náquera, Paterna, Poble de Farnals, Puçol, el Puig de Santa María, Rafelbunyol, Rocafort, Sagunto, Tavernes Blanques, València en Vinalesa, die allemaal in de provincie Valencia liggen.

Dit is een vlakte die typisch is voor de sedimentaire kustgebieden van de Middellandse Zee, met een vrij hoge luchtvochtigheid en een vrij stabiele dagtemperatuur vanwege de nabijheid van de zee.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Natuurlijke factoren

- Orografie: vlak, typisch voor de sedimentaire kustregio's van de Middellandse Zee.
- Bodem: rulle zandgronden, goed gedraineerd en genivelleerd.
- Lichte zandbodems met een rulle structuur, fijn zand en vrij van onkruid.
- Klimaat: mediterraan, met een hoge relatieve luchtvochtigheid en geringe temperatuurschommelingen in de loop van de dag vanwege de temperende invloed van de nabijgelegen zee.

De hoge relatieve luchtvochtigheid is gunstig voor de teelt in een regio die wordt gekenmerkt door weinig neerslag.

Hydrologie: een zone met weinig neerslag, gemiddeld circa 400 mm per jaar. Het productiegebied wordt bewaterd via een stelsel van bevoeiingskanalen, die hun oorsprong in de rivier de Turia vinden en in de zomer worden benut.

Menselijke factoren

De aardamandel is in de 8e eeuw door de Arabieren in Spanje geïntroduceerd. De knollen stonden bekend om hun fijne smaak en dienden als grondstof voor een verfrissende amandeldrank (plaatselijk bekend als “horchata”) die werd verkregen door maceratie. In de 13e eeuw, onder de heerschappij van de Moren, verspreidde de teelt van aardamandelen zich in de mediterrane zone van het gebied dat nu de “Comunidad Valenciana” vormt. De Spaanse botanicus A.J. Cavanilles beschrijft in 1775 een aardamandelplantage van 15 ha in Alboraya y Almàssera en verstrekt gegevens over de wijze waarop de aardamandel wordt geteeld en voor consumptie wordt gebruikt. Er bestaan tal van door onderzoekers uit de streek gepubliceerde studies met betrekking tot de kenmerken en de microbiologie van de aardamandel en tot de drank die door maceratie van de aardamandel wordt verkregen.

De aardamandel is in dit geografische gebied een traditioneel teeltgewas van groot sociaal-economisch belang: het is de voornaamste inkomstenbron van ruim 500 landbouwers. Zij hebben een brede technische kennis van de teelt, die essentieel is voor het bouwrijp maken van het land, het poten, het onderhouden van de akkers, het oogsten en het drogen om een eindproduct van de hoogste kwaliteit te verkrijgen.

5.2. *Specificiteit van het product*

Uit chemisch oogpunt onderscheidt de “Chufa de Valencia” zich het duidelijkst van aardamandelen uit andere gebieden door het hogere vet- en eiwitgehalte. Bovendien is de schil van de “Chufa de Valencia” dunner dan die van de aardamandelen uit andere regio's. De “Chufa de Valencia” heeft een zoetere, meer intense smaak, een dunnere schil en is groter en gelijkmatiger van vorm.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Het klimaat in het gebied is bepalend voor de vorming van scheuten, de groei en de teelt van de aardamandel. Deze factor zorgt, tezamen met de bodemgesteldheid (die vooral het gevolg is van het opwaaien van strandzand in de loop der jaren) voor een ideaal milieu voor de genoemde ontwikkeling van de knol, de grootte van dit knolgewas en zijn kwaliteit: een zoetere, meer intense smaak, een dunnere schil en een grotere, meer gelijkmatige vorm

De teelt van dit product vereist een hoge gemiddelde temperatuur (tussen 13 °C en 25 °C) en de afwezigheid van nachtvorst, die de vorming van scheuten en de ontwikkeling van knollen belemmert. Ook de hoge relatieve luchtvochtigheid is gunstig voor de teelt in een gebied dat wordt gekenmerkt door weinig neerslag. Al deze omstandigheden doen zich voor in het afgebakende gebied met de BOB, zoals reeds blijkt uit punt 5.1.

De kwaliteit van het product wordt mede bepaald door de menselijke factor: de knowhow van de landbouwexperts in het productiegebied met betrekking tot de teelt. Met name de vruchtwisseling met andere producten uit de mediterrane tuinbouw, de doeltreffende onkruidbestrijding en andere belangrijke fasen in de teelt zijn doorslaggevend voor het verkrijgen van een aardamandel van de vereiste kwaliteit.

De fasen na de oogst en in het bijzonder het zorgvuldige en langzame ambachtelijke droogproces waardoor de chemische samenstelling van de aardamandel een verandering ondergaat, geven de “Chufa de Valencia” haar unieke karakter.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

<https://breu.gva.es/b/bDPloyNg7M>