



C/2024/5386

4.9.2024

Offentliggörande av en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbezeichnung eller skyddad geografisk beteckning inom sektorn för jordbruksprodukter och livsmedel enligt artikel 6b.2 och 6b.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 664/2014

(C/2024/5386)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 6b.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR EN SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING ELLER EN SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING MED URSPRUNG I EN MEDLEMSSTAT

(förordning [EU] nr 1151/2012)

”Chufa de Valencia / Xufa de València”

EU-nr: PDO-ES-0055-AM03 – 5.6.2024

SUB (X) SGB ()

1. Produktens namn

”Chufa de Valencia / Xufa de València”

2. Medlemsstat till vilken det geografiska området hör

Spanien

3. Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen

Generaldirektoratet för landsbygdsutveckling – Valencias regionala regering och parlament

4. Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts

Förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 53.2 i förordning (EU) 1151/2012:

Den föreslagna ändringen påverkar inte någon av de delar som förtecknas i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143, och den föreslagna ändringen bör därför betraktas som mindre.

Modifiering av det avgränsade geografiska området

Det geografiska område som avgränsas i produktspecifikationen har utvidgats till att inbegripa fem nya kommuner som gränsar till dem som redan är inkluderade och, såsom anges i den studie som bifogas som styrkande underlag, har liknande kännetecken, vilket innebär att de inte äventyrar sambandet med det geografiska området.

Kommunerna i fråga är

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

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Chufa de Valencia / Xufa de València"

EU-nr: PDO-ES-0055-AM03 – 5.6.2024

SUB (X) SGB ()

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

"Chufa de Valencia / Xufa de València"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1. *KN-nummer*

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

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Namn: "Chufa de Valencia / Xufa de València"

Beskrivning: Knölar från jordmandelgräset (*Cyperus esculentus* L. var. *sativus* Boeck) i olika former och storlekar, med ett tunt skal, korkaktigt kött med hög fett- och sockerhalt.

Chufa de Valencia / Xufa de València är skördade, sköljda, torkade (vattenhalt 6,5–12 %) och utvalda (med en storlek på mer än 3 mm) jordmandlar.

De utvalda jordmandlarna måste ha ett karaktäristiskt utseende och måste vara friska, hela, rena och utan förändringar som kan inverka menligt på konsumtion och hållbarhet.

Den skyddade ursprungsbeteckningen Chufa de Valencia / Xufa de València har följande kemiska sammansättning när det gäller procentandel torrs substans:

— Socker: minst 11 %.

— Fett: minst 25 %.

— Protein: minst 6,5 %.

— Stärkelse: minst 25 %.

— Råfiber: minst 5 %.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

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

— Plantering, som sker mellan mars och juni, och skörd, som börjar i slutet av oktober.

— Sköljning och torkning av jordmandlarna, som pågår under tre månader. Det särskilda klimatet i området samt de specialiserade jordbrukarnas kunskaper spelar en avgörande roll för att den traditionella torkningen av produkten ska bli rätt och för att knölar ska få den önskvärda slutliga sammansättningen.

— Rengöring, då de torkade jordmandlarna rengörs ytterligare för att rensa ut dåliga knölar. Tack vare att producenterna i området har lång erfarenhet finns det inte kvar några jordmandlar som inte uppfyller de relevanta kraven efter denna rensning

- Sortering och klassificering, där de torkade och rengjorda jordmandlarna sorteras för att ta bort växtrester och jordmandlar som skadats av skadegörare eller annat och sedan, vid behov, klassificeras efter storlek. Detta är de sista stegen för att uppnå slutprodukten som beskrivs i avsnitt 3.2. Producenternas kunskaper om jordmandeln, tillsammans med tekniken som har utvecklats och de metoder som används säkerställer att jordmandlarna sorteras och klassificeras på ett bra sätt för att skapa slutprodukten.

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

–

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

Anläggningarna måste inkludera en hänvisning till den skyddade ursprungsbeteckningen "Chufa de Valencia" på förpackningsetiketterna, samt en numrerad etikett som utfärdats av kontrollorganet som gör det möjligt att spåra produkten under saluföring. Etiketter tillhandahålls till samtliga producenter som uppfyller produktspecifikationen.

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

Produktionsområdet för den skyddade jordmandeln ligger i La Huerta Norte i Valencia och inkluderar följande kommuner: 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 och Vinalesa, som alla tillhör provinsen Valencia.

Det är ett slätt område som är typiskt för de sedimentära kustregionerna som gränsar till Medelhavet. Det har medelhavsklimat med hög relativ fuktighet och små temperaturvariationer under dagen, tack vare närheten till havet.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1. *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Naturliga faktorer

- Utformning: Slätt område, typiskt för kustnära sedimentära områden som gränsar till Medelhavet.
- Jordmån: Väldränerad och jämn lerjord blandad med sand.
- Lätta, lösa jordar, fin sand, utan ogräs.
- Klimat: Medelhavsklimat, med ganska hög fuktighet och små dygnstemperaturvariationer, tack vare närheten till havet som jämnar ut temperaturen.

Den höga relativa fuktigheten är gynnsam för grödorna, med tanke på den sparsamma regnmängden i regionen.

Hydrologi: område med låg nederbörd (400 mm/år). Produktionsområdet bevattnas genom ett kanalsystem som får sitt vatten från floden Turia och som används under sommaren.

Mänskliga faktorer

Jordmandeln infördes i Spanien på 700-talet av araberna på grund av sin utsökta smak och användes till en uppfriskande dryck som framställs genom att den blötläggs. På 1200-talet under den islamiska kulturen spreds odlingen i den medelhavsregion som motsvarar nuvarande Valencia kommun. År 1975 skrev botanikern Antonio José Cavanilles att det fanns 15 hektar jordmandelodlingar i Alboraya och Almàssera. Han beskrev odlingen och konsumtionen av jordmandlarna. Det har publicerats många studier om forskning som gjorts i området på jordmandel, dess egenskaper, mikrobiologi och den dryck som framställs av malda jordmandlar.

Odling av jordmandlar är en tradition i området och har stor socioekonomisk betydelse, eftersom det är den huvudsakliga inkomstkällan för mer än 500 jordbrukare. De har stora kunskaper om hur grödan ska hanteras, vilket är en förutsättning för att kunna bereda jorden, plantera och hantera den, för att sedan skörda och torka den så att de får en slutprodukt av högsta kvalitet.

5.2. *Specifika uppgifter om produkten:*

Bland de kemiska faktorer som avgör jordmandelns kvalitet är de viktigaste värdena fetthalt och proteinhalt, vilka särskiljer kvaliteten på jordmandel från Valencia från jordmandel från andra regioner, som har lägre sådana värden än jordmandeln från Valencia. Dessutom har jordmandlarna från Valencia ett tunnare skal. Jordmandlarna från Valencia är också sötare, mer smakintensiva, har ett tunnare skal och är mer enhetliga i storlek.

5.3. *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller andra egenskaper som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Klimatet i området har stor betydelse för jordmandelns grobarhet, utveckling och framställning. Tillsammans med jordförhållandena som främst beror på ansamlingen av sand genom åren skapas en perfekt miljö för att knölarna ska utvecklas och få en bra storlek och hög kvalitet. Knölarna blir dessutom sötare och mer smakintensiva och har ett tunnare skal och en mer enhetlig storlek.

Odlingen av produkten kräver hög medeltemperatur, mellan 13 och 25 °C och ingen frost under odlingen för att knölarna ska kunna gro och utvecklas. Den höga relativa fuktigheten är gynnsam för grödan, med tanke på den sparsamma regnmängden i området. Samtliga dessa villkor finns i området som täcks av den skyddade ursprungsbe-teckningen enligt vad som redan angetts i avsnitt 5.1.

Den mänskliga faktorn, främst de erfarna jordbrukarnas kunskaper i produktionsområdet där man odlar grödan, avgör produktens kvalitet. I synnerhet är växelbruk med odling av jordmandlar och andra frukter och grönsaker från Medelhavsområdet och effektiv ogräskontroll tillsammans med andra steg i tillväxtprocessen viktiga åtgärder för att kunna odla jordmandlar av mycket hög kvalitet.

Stegen efter skörd, särskilt den noggranna, traditionella och långsamma torkningen som ändrar den kemiska sammansättningen i jordmandeln, ger Chufa de Valencia dess unika och karaktäristiska egenskaper.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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