



C/2024/5386

4.9.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych na podstawie art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/5386)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Chufa de Valencia / Xufa de València”

Nr UE: PDO-ES-0055-AM03 – 5.6.2024

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Chufa de Valencia / Xufa de València”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Dyrekcja Generalna ds. Rozwoju Obszarów Wiejskich – Rząd Wspólnoty Walenckiej

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

Proponowana zmiana nie ma wpływu na żaden z elementów wymienionych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143, w związku z czym proponowaną zmianę należy uznać za nieznaczną.

Zmiana określonego obszaru geograficznego

Obszar geograficzny określony w specyfikacji produktu został rozszerzony o pięć nowych gmin, które przylegają do tych już uwzględnionych i, jak wskazano w badaniu dołączonym jako materiał pomocniczy, mają podobne cechy, co oznacza, że nie naruszają one związku z obszarem geograficznym.

Są to następujące gminy:

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

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Chufa de Valencia / Xufa de València”

Nr UE: PDO-ES-0055-AM03 – 5.6.2024

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Chufa de Valencia / Xufa de València”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY, JADALNE

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa: „Chufa de Valencia / Xufa de València”

Opis: Bulwy cibory jadalnej (*Cyperus esculentus* L. var. *sativus* Boeck.) o różnych kształtach i rozmiarach, cienkiej skórce o skorkowaciałej tkance i o wysokiej zawartości tłuszczu i cukrów.

„Chufa de Valencia / Xufa de València” to zebrana, umyta i wysuszona cibora jadalna, o wilgotności od 6,5 % do 12 %, wyselekcjonowana, o średnicy powyżej 3 mm.

Wyselekcjonowane bulwy cibory jadalnej powinny mieć charakterystyczny wygląd, być zdrowe, nienaruszone, czyste i pozbawione skaz, które mogłyby wpływać na ich jadalność i przechowywanie.

Skład chemiczny „Chufa de Valencia / Xufa de València” objętej chronioną nazwą pochodzenia wyrażony jako wartość procentowa suchej masy:

— cukry: co najmniej 11 %,

— tłuszcze: co najmniej 25 %,

— białko: co najmniej 6,5 %,

— skrobia: co najmniej 25 %,

— błonnik surowy: co najmniej 5 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

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

— sadzenie, które następuje od marca do czerwca, oraz zbiory od końca października,

— mycie i suszenie cibory jadalnej, trwające przez trzy miesiące. Zarówno cechy klimatu tego obszaru, jak i wiedza fachowa rolników specjalizujących się w produkcji cibory jadalnej są niezbędnymi warunkami prawidłowego suszenia produktu metodą rzemieślniczą, a także mają zasadnicze znaczenie dla osiągnięcia przez bulwy pożądanego ostatecznego składu,

— oczyszczanie bulw cibory jadalnej, w ramach którego suche bulwy poddaje się kolejnemu procesowi oczyszczania w celu usunięcia wadliwych egzemplarzy. Dzięki długoletniemu doświadczeniu producentów na tym obszarze proces oczyszczania całkowicie eliminuje wszystkie bulwy niespełniające odpowiednich warunków,

- selekcja i klasyfikacja – suche i czyste bulwy są selekcjonowane w celu usunięcia pozostałości upraw oraz bulw uszkodzonych przez szkodniki i w inny sposób. Bulwy są następnie klasyfikowane pod względem średnicy. Są to ostatnie etapy produkcji prowadzące do uzyskania produktu końcowego, opisanego w pkt 3.2. Dzięki swojej wiedzy na temat cibory jadalnej, a także wypracowanym technikom i posiadanym środkom producenci dokonują selekcji i klasyfikacji bulw cibory jadalnej w zadowalający sposób, uzyskując produkt końcowy.

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

—

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

Na etykietach opakowań roślin musi znajdować się odniesienie do chronionej nazwy pochodzenia „Chufa de Valencia / Xufa de València”, a także numerowana etykieta wydana przez Radę Regulacyjną, która umożliwia identyfikowanie produktu podczas wprowadzania do obrotu. Etykiety będą dostarczane wszystkim producentom, którzy spełniają wymogi specyfikacji produktu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji cibory jadalnej objętej chronioną nazwą pochodzenia znajduje się na terenie L'Horta Nord de Valencia i obejmuje następujące gminy: 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 Maria, Rafelbunyol, Rocafort, Sagunto, Tavernes Blanques, València i Vinalesa, położone na terenie prowincji Walencja.

Jest to obszar równinny, należący do przybrzeżnych obszarów sedymentacyjnych Morza Śródziemnego, o klimacie śródziemnomorskim, wysokiej wilgotności względnej i niewielkich wahaniami temperatury w ciągu dnia ze względu na bliskość morza.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

- Orografia: równina należąca do przybrzeżnych regionów sedymentacyjnych graniczących z Morzem Śródziemnym
- Gleba: gleby gliniasto-piaszczyste, dobrze odwodnione i zniwelowane.
- Gleby o lekkiej konsystencji, luźne, drobnoziarniste i niezachwaszczone.
- Klimat: śródziemnomorski o wysokiej wilgotności względnej i niewielkich wahaniami temperatury w ciągu dnia ze względu na bliskość morza, które łagodzi wahania temperatury.

Biorąc pod uwagę małe opady na tym obszarze, wysoka wilgotność względna jest korzystna dla upraw.

Warunki hydrologiczne: obszar o niewielkich opadach, średnio ok. 400 mm rocznie. Obszar produkcji jest nawadniany poprzez sieć rowów irygacyjnych pobierających wodę z rzeki Turia. Są one używane w okresie letnim.

Czynnik ludzki

Ciborę jadalną, jako produkt o delikatnym smaku, sprowadzili do Hiszpanii Arabowie w VIII w. Na jego bazie, w drodze maceracji, sporządzano napój orzeźwiający. W XIII w., pod wpływem kultury islamu, uprawa cibory jadalnej upowszechniła się w obszarze śródziemnomorskim obecnej Wspólnoty Autonomicznej Walencji. A. J. Cavanilles w 1975 r. pisał o uprawie cibory jadalnej na 15 ha na terenach Alboraya i Almàssera, opisując uprawę i spożycie tej rośliny. Naukowcy z tego obszaru opublikowali liczne badania dotyczące cibory jadalnej, jej właściwości oraz cech mikrobiologicznych, a także napoju uzyskiwanego w drodze jej maceracji.

Uprawa cibory jadalnej należy do tradycji tego obszaru geograficznego i ma duże znaczenie społeczno-gospodarcze, stanowiąc główne źródło utrzymania ponad 500 rolników. Posiadają oni znaczną wiedzę fachową dotyczącą tej uprawy w zakresie przygotowania terenu, sadzenia, postępowania z uprawami, zbioru i suszenia bulw, która jest niezbędna do uzyskania produktu końcowego najwyższej jakości.

5.2. *Specyfika produktu*

Wśród parametrów chemicznych, od których zależy jakość bulw cibory jadalnej, należy wymienić zawartość tłuszczu i białka. Są to główne parametry odróżniające pod względem jakości ciborę jadalną z regionu Walencji od cibory uprawianej na innych obszarach, która cechuje się niższą zawartością tłuszczu i białka. Ponadto cibora jadalna z regionu Walencji ma cieńszą skórkę niż ta uprawiana w innych regionach. Cibora jadalna z regionu Walencji ma zatem słodszy i bardziej intensywny smak, cieńszą skórkę oraz większe i bardziej jednorodne rozmiary.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Klimat obszaru ma decydujący wpływ na kiełkowanie, wzrost i produkcję cibory jadalnej. Czynnikiem ten, wraz z warunkami glebowymi terenu, powstałymi głównie za sprawą piasku nanoszonego z plaży z biegiem lat, tworzy właściwe środowisko do wzrostu cibory jadalnej, dzięki czemu jej bulwy osiągają pożądany rozmiar i jakość: słodszy i bardziej intensywny smak, cieńszą skórkę oraz większe i bardziej jednolite rozmiary.

Uprawa cibory jadalnej wymaga temperatur średnich i wysokich, od 13 °C do 25 °C, i niewystępowania przymrozków w okresie kiełkowania i wzrostu bulw. Biorąc pod uwagę małe opady w tym regionie, wysoka wilgotność względna jest korzystna dla upraw. Wszystkie te warunki są spełnione na wyznaczonym obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia, jak już wspomniano w pkt 5.1.

Jakość produktu zależy także od czynnika ludzkiego: wiedzy fachowej rolników na obszarze produkcji, specjalizujących się w uprawie cibory jadalnej. Do uzyskania cibory jadalnej o wymaganej jakości niezbędna jest zwłaszcza jej uprawa w płodozmianie z innymi produktami ogrodnictwa śródziemnomorskiego, skuteczne zwalczanie chwastów oraz inne kluczowe etapy uprawy.

Na etapach produkcji następujących po zbiorze bulw cibory jadalnej, mianowicie podczas ich starannego, powolnego suszenia metodą rzemieślniczą, cibora jadalna z regionu Walencji uzyskuje swoje wyjątkowe, niepowtarzalne właściwości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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