



## Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Calçot de Valls” (BGA)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/1652 van 16 maart 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/1652

16.3.2026

### Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie<sup>1</sup>

(C/2026/1652)

#### MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Calçot de Valls”

EU-referentienummer: PGI-ES-0171-AM01 – 16.2.2026

#### 1. Naam van het product

“Calçot de Valls”

#### 2. Type geografische aanduiding

- BOB  
 BGA  
 GA

#### 3. Sector

- landbouwproducten  
 wijnen  
 gedistilleerde dranken

#### 4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

#### 5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging mededeelt

#### Naam

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Departement Landbouw, Veehouderij, Visserij en Voedselvoorziening)

<sup>1</sup> Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).



## 6. Kwalificatie als standaardwijziging

De goedgekeurde wijziging wordt als standaardwijziging beschouwd, aangezien ze geen invloed heeft op de beschermde naam, geen bedreiging vormt voor het verband en geen extra beperkingen op de handel in het product inhoudt.

## 7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

### **Titel**

Schrapping van eisen ten aanzien van de morfologische kenmerken van de uien

### **Beschrijving**

Deze wijziging heeft betrekking op de rubriek "Beschrijving van het product" (deel B van het productdossier).

In de algemene beschrijving van het ras Blanca grande tardía de Lleida zijn de morfologische kenmerken van de ui geschrapt, omdat zij geen verband houden met de kenmerken van de "calçot" en inherent zijn aan het beschermde ras.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

### **Titel**

Uitbreiding van het diameterbereik van beschermde "calçots"

### **Beschrijving**

Deze wijziging heeft betrekking op de rubriek "Beschrijving van het product" (deel B van het productdossier).

Wat betreft de fysieke kenmerken van de door de BGA beschermde "calçot", is het diameterbereik uitgebreid. De toegestane minimale en maximale diameter zijn met 0,2 cm bijgesteld, zodat de diameter gemeten op 5 cm van de wortel nu tussen 1,5 cm en 2,7 cm moet liggen (rubriek "Beschrijving van het product" van het enig document en het productdossier).

Op grond van hun ervaring raden de producenten en verwerkers aan om het diameterbereik van de "calçot" iets uit te breiden. Deze wijziging heeft geen invloed op de productkwaliteit.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

### **Titel**

Toevoeging van tolerantieparameters

### **Beschrijving**

Deze wijziging heeft betrekking op de rubriek "Beschrijving van het product" (deel B van het productdossier).

Er is een tolerantiemarge voor de naleving van deze parameters toegevoegd, omdat het nodig werd geacht deze informatie in het productdossier op te nemen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

### **Titel**

Wijziging van de beoordeling van het vezelgehalte

### **Beschrijving**

Deze wijziging heeft betrekking op de rubriek "Beschrijving van het product" (deel B van het productdossier).

Wat de organoleptische kenmerken betreft, wordt de beoordeling van het vezelgehalte gecorrigeerd; voortaan is er sprake van een "laag vezelgehalte". De "Calçots de Valls" zijn namelijk net als alle uien een vezelrijk voedingsmiddel, maar uit wetenschappelijke studies is gebleken dat zij in vergelijking met andere uienrassen een laag vezelgehalte hebben.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

### **Titel**

Schrapping van verwijzingen naar de kwaliteitsnorm



### **Beschrijving**

Deze wijziging heeft betrekking op de rubriek "Beschrijving van het product" (deel B van het productdossier).

Schrapping van verwijzingen naar de kwaliteitsnorm.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

### **Titel**

Bijwerking van de tot het geografische gebied behorende gemeenten

### **Beschrijving**

De lijst gemeenten onder "Geografisch gebied" (deel C van het productdossier) is bijgewerkt. Toen de "Calçot de Valls" een BGA werd, besloeg het afgebakende geografische gebied alle gemeenten van de vier productieregio's, namelijk Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès en Baix Penedès, in de provincie Tarragona. Door een fout bij het opstellen van het oorspronkelijke productdossier en door de splitsing van gemeenten staan vier gemeenten echter abusievelijk niet op deze lijst. Daarom worden de volgende gemeenten toegevoegd:

- In de regio Tarragonès: La Canonja, La Pobla de Mafumet en Salou.
- In de regio Alt Camp: Rodonyà.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

### **Titel**

Andere behandeling van de bollen vóór verplanting

### **Beschrijving**

Deze wijziging heeft betrekking op de rubriek "Verkrijging van het product" (deel E van het productdossier).

In het productdossier is een wijziging aangebracht met betrekking tot de behandeling van de bollen nadat zij zijn gerooid en voordat zij worden verplant. Van oudsher werd het bovenste gedeelte afgesneden om het rijpingsproces wat te versnellen. Met de huidige kennis weten we dat deze landbouwpraktijk het risico op infecties verhoogt en daarom vanuit gezondheidsoogpunt ongewenst is. Daarom is dit volgens het productdossier niet langer verplicht.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

### **Titel**

Betere formulering

### **Beschrijving**

Deze wijziging heeft betrekking op de rubriek "Verkrijging van het product" (deel E van het productdossier).

Er wordt gespecificeerd dat "calçots", hoewel ze gewoonlijk een voor een van de plant worden gescheiden, ook met een paar tegelijk mogen worden losgemaakt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

### **Titel**

Toevoeging van kleinere bundels

### **Beschrijving**

Deze wijziging heeft betrekking op de rubriek "Verkrijging van het product" (deel E van het productdossier).

Verpakking van de "calçots": er is een kleiner bundelformaat toegevoegd. Aanvankelijk werd het product verkocht in bundels van 25 en 50 eenheden, omdat werd aangenomen dat een gemiddelde eter 25 eenheden consumeerde. De eetgewoonten zijn in de loop der jaren veranderd en de markt vraagt nu om een verpakking met minder eenheden. Daarom is er een bundel van 12 eenheden toegevoegd aan de bestaande bundels van 25 en 50 eenheden.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.



### **Titel**

Redactionele wijziging

### **Beschrijving**

Deze wijziging heeft betrekking op de rubriek "Verkrijging van het product" (deel E van het productdossier).

De beschrijving van de typische manier om beschermde "calçots" bijeen te binden, moet worden gewijzigd. Het eerder vastgestelde "blauw bandje" wordt vervangen door "blauw bindsel" om de keuze voor het materiaal waarmee de "calçots" worden samengebonden, niet te beperken. Deze wijziging komt ook tot uitdrukking in de rubriek "Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, raspen, verpakken enz." (punt 4.5 van het enig document).

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

### **Titel**

Wijziging van de gegevens van de controle instantie e.a.

### **Beschrijving**

De gegevens van de controle instantie (deel G van het productdossier) zijn bijgewerkt; de rubriek "Nationale wettelijke voorschriften" (deel I van het productdossier) is geschrapt omdat deze uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 niet vereist is; de productiegegevens (deel F van het productdossier) zijn bijgewerkt, en er zijn enkele redactionele wijzigingen aangebracht die geen belangrijke inhoudelijke wijzigingen met zich meebrengen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

## **ENIG DOCUMENT**

### **Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten**

#### **"Calçot de Valls"**

**EU-referentienummer: PGI-ES-0171-AM01 – 16.2.2026**

#### **1. Naam van het product**

"Calçot de Valls"

#### **2. Type geografische aanduiding**

- BOB  
 BGA  
 GA

#### **3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

#### **4. Beschrijving van het landbouwproduct**

##### **4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

0703 10 19 – andere

##### **4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is**

De geografische aanduiding "Calçot de Valls" beschermt uitsluitend de verse of ingemaakte geroosterde scheuten van bollen van de soort *Allium cepa* van het ras Blanca grande tardía de Lleida. Dit ras onderscheidt zich voornamelijk door zijn zoete smaak, de grote hoeveelheid "calçots" die per ui worden verkregen, en de grootte van de "calçots".

"Calçot" is het Catalaanse woord voor de scheut van een witte ui die speciaal wordt geteeld om te worden geroosterd. De naam is afgeleid van de teelttechniek, aangezien de ui, wanneer deze volledig



is ontwikkeld, opnieuw in de grond wordt geplant en de scheuten tijdens de groei aan de zijkanten met aarde worden bedekt ("calçar" in het Catalaans) om ervoor te zorgen dat de basis, oftewel het eetbare gedeelte, wit blijft. Zo wordt het ingegraven gedeelte zeer zacht en krijgt het zijn kenmerkende smaak en zoetheid.

#### **Fysieke kenmerken**

cilindrisch van vorm, zonder verdikking van de eerste 5 cm vanaf de basis;  
totale lengte tussen 35 en 50 cm (lengte van de witte basis tussen 15 en 25 cm en van de bladeren tussen 20 en 35 cm);  
diameter gemeten op 5 cm van de wortel tussen 1,5 en 2,7 cm.  
"Calçots" die onder de beschermde geografische aanduiding "Calçot de Valls" vallen, moeten aan bovengenoemde fysieke kenmerken voldoen. Gezien de variabiliteit van landbouwproducten en omwille van de duurzaamheid mag 10% ervan echter kleine afwijkingen vertonen, mits het algemene uiterlijk van de bundel niet verandert.

#### **Organoleptische kenmerken**

zoetheid: hoge intensiteit  
pikantheid: nulintensiteit  
bitterheid: nulintensiteit  
vezelgehalte: lage intensiteit  
consistentie: hoge intensiteit  
knapperigheid: lage tot gemiddelde intensiteit

#### **4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)**

–

#### **4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

Alle fasen van het productieproces vinden plaats in het door de BGA afgebakende geografische gebied.

- a) Productie: De cyclus begint in december, wanneer het zaaigoed onder glas wordt gezaaid. In maart worden de zaailingen verplant in het veld, waar ze zich tot aan het begin van de zomer ontwikkelen tot bollen. De bollen worden van het veld gehaald en aan het eind van de zomer opnieuw geplant. De nieuwe scheuten of "calçots" worden tijdens hun groeiproces twee of drie keer met aarde bedekt om het eetbare witte gedeelte langer te maken. Zodra de scheuten de vastgestelde fysieke kenmerken hebben, worden ze uit de grond gehaald en van de plant gescheiden. In de regel worden de scheuten een voor een losgemaakt, maar met een paar tegelijk is ook toegestaan. De oogst begint gewoonlijk in november en duurt tot eind april. De eeuwenoude kennis van de boeren in Valls is van groot belang om het juiste moment en de beste methode voor elk van de teeltfasen te kunnen bepalen, in het bijzonder voor het opnieuw planten van de ui en het bedekken van de scheuten.
- b) Indeling
- c) Verpakking in bundels

#### **4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Calçots worden verkocht in bundels van 12, 25 of 50 eenheden, die met een blauw bindsel worden samengebonden.

#### **4.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Een door de beheersinstantie van de BGA genummerd en afgegeven etiket met het BGA-logo wordt met het bovengenoemde blauwe bindsel bevestigd aan de bundels "calçots". Op het etiket moet het volgende worden vermeld: "IGP Calçot de Valls" of "Indicación Geográfica Protegida Calçot de Valls", en de gegevens die doorgaans op grond van de geldende wetgeving verplicht zijn. Het voor consumptie bestemde eindproduct met de BGA moet voorzien zijn van een genummerd



etiket waarop het BGA-logo duidelijk zichtbaar is, met de vermelding "IGP Calçot de Valls" of "Indicación Geográfica Protegida Calçot de Valls".

Afbeelding van het logo van de BGA:



### 5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productie-, verwerkings- en verpakkingsgebied van de beschermde geografische aanduiding "Calçot de Valls" omvat de grond in de gemeenten van de regio's Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès en Baix Penedès in de provincie Tarragona.

### 6. Verband met het geografische gebied

**Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op**

- de faam
- een bepaalde kwaliteit
- een ander kenmerk

#### **Samenvatting van het verband**

De "Calçot de Valls" staat bekend om zijn geschiedenis, de vakkennis van de telers ervan en vooral zijn lange culinaire traditie. De woorden "calçot" en "Valls" horen bij elkaar, zoals ook blijkt uit de definitie van "calçot" in het woordenboek Catalaans-Valenciaans-Baleaarsch uit 1963: "ceballot", in tweeën of drieën gesplitste ui (Valls).

Het afgebakende gebied heeft een mediterraan zeeklimaat met zachte temperaturen en een vorstvrije periode van meer dan negen maanden per jaar, wat de teelt van de "calçot" mogelijk maakt – deze teelt is onmogelijk in gebieden waar de vorst in de winter aanhoudt.

De specifieke traditionele teeltmethode van de "calçot" wordt al meer dan honderd jaar traditioneel toegepast door boeren in het BGA-gebied "Calçot de Valls", sinds deze aan het eind van de 19<sup>e</sup> eeuw bij toeval werd ontdekt door Xat de Benaiges, een boer uit Valls. In 1896 vierde men voor het eerst het "fiesta del Calçot de Valls", dat nog altijd wordt georganiseerd en de afgelopen jaren weer aan belangstelling wint. Aan het begin van de 20<sup>e</sup> eeuw aten veel gezinnen in Valls al "calçots" op feestdagen.

De "calçot" is het basisingrediënt van de "calçotada", een typisch plattelandsgerecht uit Valls, waar deze specialiteit al meer dan honderd jaar wordt gegeten en de traditie van generatie op generatie wordt doorgegeven. Hierbij worden de "calçots" boven een open houtvuur geroosterd totdat ze van binnen gaar zijn en van buiten volledig zwartgeblakerd. Nadat het verbrande gedeelte met de hand is verwijderd, worden ze warm gegeten met een "dels calçots"- of "salvitxada"-saus.

Vanaf 1946 begon de "calçot" ook buiten de grenzen van de regio Alt Camp bekendheid te verwerven dankzij de humoristische optredens van de "peña artística l'Olla" (culturele vereniging Olla). In de loop der jaren werd de groente op steeds grotere schaal geteeld en op steeds meer plekken gegeten, waardoor het "fiesta del Calçot de Valls" nog populairder werd. In 1982 kreeg het feest definitief een plek op de kalender, toen de geschiedenis ervan werd gepresenteerd tijdens het Congrès de Cultura Catalana (congres van de Catalaanse cultuur). Daarom viert het stadje Valls nu elke laatste zondag van januari het "Gran Festa de la calçotada", een ludiek gastronomisch festival dat de afgelopen dertig jaar zeer veel bezoekers trok en veel media-aandacht kreeg.

Tegenwoordig genieten het prestige en de faam van de "Calçots de Valls" en de "calçotadas" ruime bekendheid in heel Spanje, vooral in Catalonië, waar de "calçotadas" zijn uitgegroeid tot een traditioneel feest waar vrienden, familie en bekenden samenkomen in januari, februari en maart. Aangezien Valls de bakermat van deze traditie is en de "calçots" uit Valls de allerbekendste zijn, reizen veel mensen af naar Valls om daar de "calçotada" te vieren.



---

***Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier***

[https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al\\_alimentacio/al02\\_qualitat\\_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego-condiciones-Calcots\\_Valls\\_modificacion1\\_normal\\_2025-CAST.pdf](https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego-condiciones-Calcots_Valls_modificacion1_normal_2025-CAST.pdf)