



C/2024/5439

6.9.2024

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2024/5439)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 <sup>(1)</sup>, wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Espárrago de Huétor-Tájar”**

**Nr UE: PGI-ES-0056-AM01**

**Przedłożony dnia 18.10.2019 r.**

ChNP X ChOG

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

- Nazwa grupy składającej wniosek:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar” [Rada Regulacyjna ds. ChOG „Espárrago de Huétor-Tájar”]

Adres: Ctra. De la Estación s/n – 18.360 Huétor-Tájar (Grenada, Hiszpania)

Tel. +34 958333443

E-mail: info@esparragodehuetortajar.com

Skład lub forma prawna:

Rada Regulacyjna ds. ChOG „Espárrago de Huétor-Tájar” to niekomercyjna spółka prawa publicznego, uznana za organ zarządzający ChOG przez właściwy organ państwa członkowskiego. Reprezentuje ona interesy sektorów zaangażowanych w produkcję objętych ochroną szparagów: plantatorów (rolników) i przetwórców (zakłady obróbki szparagów świeżych i zakłady wytwarzające produkty konserwowane). Jest ona zarządzana demokratycznie i zgodnie z zasadą, że interesy gospodarcze i branżowe, którym daje wyraz, a w szczególności interesy mniejszości, powinny być reprezentowane w równym stopniu, co istotnie ma miejsce. Ponadto Rada Regulacyjna ma zdolność prawną do składania wniosków w sprawie zmian zgodnie z ustawodawstwem krajowym, zwłaszcza z art. 13 ust. 2 lit. a) ustawy rządu andaluzyjskiego 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie rybołówstwa i jakości żywności.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

### 3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (kontrole zgodności z wymogami prawnymi i specyfikacją produktu)

### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

### 5. Zmiany

#### 5.1. Nowa definicja gatunków botanicznych lokalnych populacji szparagów występujących w Huétor-Tájar oraz zmiana struktury podpunktów Pkt B) OPIS PRODUKTU

Zmiana dotyczy pkt B) OPIS PRODUKTU specyfikacji produktu – akapit pierwszy. Ponadto, aby ułatwić zrozumienie całego pkt B), zmieniono jego strukturę, dzieląc go na trzy podpunkty: B.1 – Definicja produktu; B.2 – Cechy charakterystyczne odmiany lokalnej oraz B.3. – Normy dotyczące produktów sprzedawanych jako świeże lub konserwowane.

Szczegółowy opis zmian i uzasadnienie

Sformułowanie „wywodzących się z podgatunku *Asparagus officinalis* L., podobnych [...]” zastępuje się sformulowaniem „lokalnej odmiany znanej jako »Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar« lub »Morado de Huétor« (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), znanej w języku hiszpańskim jako »espárragos trigueros«, ponieważ mają cechy charakterystyczne podobne [...]”. Pod koniec akapitu drugiego wyrażenie „stulecia” zastępuje się wyrażeniem „XX w.”.

Zmiana dotyczy nowej definicji lokalnej populacji szparagów Huétor-Tájar, określonej w omawianym pkt B). Nowa definicja wynika ze zaktualizowanej wiedzy naukowej na temat produktu, uzyskanej w ciągu ostatnich 20 lat.

Podstawę naukową zmiany stanowią badania charakterystyki genetycznej szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar” przeprowadzone przez Wydział Genetyki Roślin Uniwersytetu w Kordobie. Badania te, obejmujące analizę DNA (sekwencja mikrosatelitarna), pokazują, że lokalna odmiana powstała na początku XX w. w wyniku naturalnej hybrydyzacji gatunku *Asparagus officinalis* (diploid 2x) i dzikiego gatunku *Asparagus maritimus* (heksaploid 6x), która doprowadziła do powstania krzyżówki międzygatunkowej. *Asparagus maritimus* Mill. jest gatunkiem dominującym, odpowiadającym za dwie trzecie (66,67 %) zasobów genowych szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar”, natomiast gatunek *Asparagus officinalis* L. odpowiada tylko za jedną trzecią (33,33 %). Nadaje to szparagom „Espárrago de Huétor-Tájar” wyjątkowe cechy filogenetyczne, które opisano w obszernej literaturze naukowej opublikowanej na temat ich genetyki i fitochemii. Wyrażenie „XX w.” dodano, aby wyjaśnić, że tekst odnosi się do XX w.

#### 5.2. Aktualizacja właściwości morfologicznych i organoleptycznych oraz usunięcie opisu cytologicznego i markerów izoenzymatycznych lokalnej populacji Huétor-Tájar. Pkt B) OPIS PRODUKTU

Zmiana dotyczy pkt B) OPIS PRODUKTU specyfikacji produktu – akapity od drugiego do dziesiątego włącznie.

Szczegółowy opis zmian i uzasadnienie

Akapit drugi, „Cechy charakterystyczne populacji rodzimych są następujące:” otrzymuje brzmienie:

„B.2 – Cechy charakterystyczne odmiany lokalnej

Cechy charakterystyczne odróżniające odmianę lokalną Huétor-Tájar od innych odmian handlowych szparagów zielonych występujących na całym świecie są następujące:”.

Ponadto wprowadzono zmiany w akapicie trzecim:

— „– Wygląd: Pęd jest fioletowy, brązowo fioletowy, zielony, zielono-brązowy lub zielony. Szparagi cienkie, z łodygą o średnicy od 4 do 12 mm. Średnica szczytu jest większa od łodygi. Pędy mają małe »ostrogie« pod łuskami.”.

Powyższe zaktualizowano w następujący sposób:

— „– Wygląd: Zarówno na łodydze, jak i na szczycie występuje zabarwienie antocyjanowe – fioletowe, brązowo-fioletowe, brązowe, zielono-fioletowe lub zielone. Pędy szparagów są proste i cylindryczne. Oznaczają się grubością od małej do średniej (zazwyczaj ich średnica wynosi od 4 mm do 16 mm), a główka jest ostro zakończona lub zwężona i szersza niż pozostała część łodygi (kształt oszczepowaty). Pędy mają małe »ostrogie« pod łuskami, a na skórcie widoczne mogą być delikatne linie.”.

Opis fizyczny produktu rozszerzono ze względu na rozwój wiedzy technicznej i naukowej w odniesieniu do szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar”. Nacisk kładzie się na cechy szczególne przedmiotowych szparagów, przejęte od gatunku, z którego się wywodzą, *Asparagus maritimus* Mill. W obecnym tekście pędy szparagów opisane są jako proste i posiadające główkę o kształcie oszczepowatym, co odróżnia je od komercyjnych odmian szparagów zielonych gatunku *Asparagus officinalis* L. Ponadto obecnie wspomina się, że na skórcie mogą być widoczne delikatne linie. Deskryptor ten jest powiązany z różnymi gatunkami dzikich szparagów *triguero*, w tym *A. maritimus* Mill. Kolejna zmiana w opisie wyglądu polega na zwiększeniu górnej wartości normalnego zakresu średnicy, który wynosi obecnie 4–16 mm zamiast 4–12 mm. Wspomnianą zmianę wprowadzono, ponieważ dzięki ciężkiej pracy lokalnych plantatorów przy selekcji roślin możliwe jest obecnie uzyskanie bardziej jednolitych i dorodnych szparagów z populacji „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar”.

Wprowadzono zmiany w akapicie czwartym:

— „– Właściwości organoleptyczne: Kruche, mięsiste i zwarta struktura, delikatny słodko-kwaśny posmak, głęboki aromat przypominający dzikie szparagi *triguero*.”.

Powyższe zaktualizowano w następujący sposób:

— „– Właściwości organoleptyczne: Struktura świeżych szparagów jest delikatna, mięsista i sprężysta. Łodygi są bardzo elastyczne: w zależności od średnicy – im cieńszy pęd, tym mocniej się zgina – niektóre z nich mogą wygiąć się o ponad 70° bez złamania. Szparagi mają delikatny gorzko-słodki smak i intensywny aromat.”.

Opis organoleptyczny poszerzono ze względu na otrzymane informacje na temat badań sensorycznych szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar” przeprowadzonych na Uniwersytecie w Grenadzie w 2003 r. (Wydział Nauk o Żywności i Żywności, Szkoła Farmacji). W opisie słowo „zwarta” zastąpiono słowem „sprężysta”, gdyż jest to parametr reologiczny związany ze zwartością, którego zastosowanie – jako tańszego i łatwiejszego w pomiarze – obniża koszty certyfikacji. Pomiar zwartości szparagów wymaga użycia analizatora struktury, co wiąże się z kosztownym i złożonym procesem badawczym. Natomiast sprężystość szparagów można mierzyć jako element ich elastyczności, tj. tego, jak bardzo mogą być zgięte, a jest to metoda łatwa, szybka i bardzo tania. Wprowadzono obiektywny i mierzalny parametr dotyczący właściwości reologicznych charakterystycznych dla szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar”: musi być możliwe zgięcie pędów o co najmniej 70° bez ich złamania. Jest to cecha charakterystyczna dzikich szparagów *triguero* i „Espárrago de Huétor-Tájar”, która nie występuje u bardziej sztywnych i włóknistych szparagów lekarskich (*Asparagus officinalis* L.). Z opisu organoleptycznego usunięto również słowa „przypominający dzikie szparagi *triguero*”, ponieważ sformułowanie to nie zawierało informacji opisowych na poziomie organoleptycznym, a o podobieństwie produktu do szparagów *triguero* wspomniano już w definicji produktu (ppkt B.1).

Skreślono akapity od piątego do dziewiątego:

— „– Cytologia [...] (2n = 40)

— Izoenzymy [...] *Euphytica* 61: s. 169–179).”.

Usunięto opis cytologiczny i odniesienie do markerów izoenzymatycznych zawarte w poprzedniej specyfikacji produktu, ponieważ w świetle najnowszych badań genetycznych nad szparagami „Espárrago de Huétor-Tájar” są one przestarzałe. Ponadto do standaryzacji szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar” nie są potrzebne deskryptory genetyczne. Opis wyglądu i właściwości organoleptycznych jest wystarczający oraz łatwiejszy i tańszy w ocenie. Są to również główne czynniki różnicujące, ponieważ istnieje ścisła i bardzo wyraźna zgodność między tymi markerami a genetyką szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar” (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

Zmieniono akapit dziesiąty:

„Dzięki tym cechom charakterystycznym rodzime szparagi Huétor-Tájar można łatwo odróżnić, zarówno pod względem wyglądu, jak i genetyki, od innych odmian szparagów zielonych sprzedawanych na całym świecie.”.

Nadano mu brzmienie:

„Dzięki tym bardzo jasno określonym cechom charakterystycznym rodzime szparagi Huétor-Tájar można łatwo odróżnić, zarówno pod względem wyglądu, jak i właściwości organoleptycznych, od innych odmian szparagów zielonych sprzedawanych na całym świecie, z których wszystkie należą do gatunku »szparag lekarski« (nazwa botaniczna *Asparagus officinalis* L.).”.

Nacisk kładzie się na duże różnice (pod względem wyglądu i właściwości organoleptycznych) między szparagami „Espárrago de Huétor-Tájar” a innymi dostępnymi obecnie odmianami handlowymi szparagów zielonych. Przyczyną tych różnic jest znaczna odrębność genetyczna między gatunkami *Asparagus officinalis* L. i *Asparagus maritimus* Mill. Ten drugi gatunek jest ściśle związany ze szparagami „Espárrago de Huétor-Tájar”.

### 5.3. Aktualizacja klasyfikacji i norm handlowych dotyczących produktów objętych ChOG „Espárrago de Huétor-Tájar”. Pkt B) OPIS PRODUKTU

Zmiana dotyczy pkt B) OPIS PRODUKTU specyfikacji – akapit jedenasty. Polega ona na aktualizacji informacji technicznych dotyczących klasyfikacji produktów objętych ChOG i sprzedawanych w stanie świeżym lub konserwowanych. Wynika to z aktualizacji praktyk handlowych, procedur kontroli i oceny zgodności certyfikowanych produktów.

Szczegółowy opis zmian i uzasadnienie

Zaktualizowano strukturę podpunktu i brzmienie akapitu jedenastego:

„Szparagi mogą być sprzedawane jako świeże lub konserwowane. W przypadku sprzedaży w stanie świeżym pędy szparagów muszą być nienaruszone, mieć świeży wygląd, świeży smak, muszą być zdrowe, wolne od stłuczeń i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz od zawilgocenia powierzchniowego, która nie jest wynikiem zwilżania łądy przed umieszczeniem w opakowaniu. Szparagi [...] i fioletoń.”.

Powyższe otrzymuje brzmienie:

„B.3 – Normy dotyczące produktów sprzedawanych jako świeże lub konserwowane

Szparagi mogą być sprzedawane jako świeże lub konserwowane.

Produkty przeznaczone do sprzedaży jako świeże

W przypadku szparagów sprzedawanych jako świeże należy stosować wielkości i klasy opisane poniżej, a szparagi muszą mieć świeży wygląd i zapach, muszą być zdrowe, wolne od stłuczeń, pęknięć, szkód spowodowanych przez szkodniki, objawów gnicia lub zepsucia, czyste i wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, jeżeli są prezentowane w jakiegokolwiek postaci przewidzianej dla produktów świeżych. Szparagi [...] i fioletoń.”.

Wprowadzono zmiany w akapicie czternastym lit. a), dotyczące klasy „ekstra”:

„a) Klasa »ekstra«: szparagi należące do tej klasy [...] małe »ostrogii« pod łuskami. Pąki wierzchołkowe powinny być zamknięte, chociaż dopuszcza się pewne delikatne rozwarstwienie [...] pąki kwiatowe nie wystają spod łuskowatych liści. W tej klasie oznaki zdrewnienia u podstawy łądy muszą ograniczać się do nie więcej niż jednej czwartej całkowitej długości pędu szparagów.”.

Powyższe otrzymuje brzmienie:

„a) »Ekstra«: szparagi należące do tej klasy [...] małe »ostrogii« pod łuskami. Na skórce mogą być niekiedy widoczne delikatne linie. Pąki wierzchołkowe powinny być zamknięte, chociaż dopuszcza się pewne delikatne rozwarstwienie [...] pąki kwiatowe lub pąki boczne są widoczne tylko na łuskowatych liściach na główkach szparagów. Cięcie u podstawy pędów, jako dowód standaryzacji, musi być proste.”.

Wprowadzono zmiany w akapicie piętnastym lit. b) dotyczącym klasy „I”:

„b) Klasa »I«: pędy szparagów klasy »I« [...] klasą »ekstra« [...] pąki kwiatowe nie wystają spod łuskowatych liści, a zdrewnienie u podstawy łodygi jest dopuszczalne do jednej trzeciej całkowitej długości pędu szparagów.”.

Powyższe otrzymuje brzmienie:

„b) »I«: pędy szparagów w tej klasie [...] »ekstra« [...] pąki kwiatowe lub pąki boczne nie wystają pod łuskowatych liści na główkach szparagów. Cięcie u podstawy pędów, jako dowód standaryzacji, musi być proste, przy czym akceptowane jest cięcie proste następujące po cięciu ukośnym wykonanym podczas zbioru. W tej klasie dopuszcza się białą część u podstawy łodygi, pod warunkiem że mierzy ona nie więcej niż jedną ósmą całkowitej długości pędu szparagów.”.

Dokładniej opisano dopuszczalny stopień rozwarstwienia główki, wyraźniej określając różnicę między wymogami dotyczącymi omawianych dwóch klas. W odniesieniu do obu klas usunięto odniesienia do „zdrewnienia u podstawy pędu szparaga” ze względu na techniczną trudność zweryfikowania zgodności z takimi wymogami. Zamiast tego wprowadzono bardziej obiektywne i wymierny wymóg: białą część u podstawy łodygi.

Wprowadzono zmiany w akapitach od siedemnastego do dziewiętnastego dotyczących „Rozmiaru”:

„a) Długość pędów szparagów musi wynosić od 20 do 27 cm. Maksymalna dopuszczalna różnica długości pędów w pęczku nie może przekraczać 5 cm.

b) Minimalna średnica dla obu klas wynosi 4 mm. Istnieją dwie kategorie średnicy: 4–10 mm oraz 10 mm i więcej.”.

Powyższe otrzymuje brzmienie:

„Klasyfikacja wielkości według długości jest następująca:

a) »szparagi«, »szparagi całe« lub »szparagi długie«: Długość pędów musi wynosić od 17 do 27 cm. Maksymalna dopuszczalna różnica długości pędów w pęczku nie może przekraczać 5 cm.

b) »szparagi krótkie«: długość pędów musi wynosić od 12 do 17 cm. Maksymalna dopuszczalna różnica długości pędów w pęczku lub opakowaniu wynosi 4 cm;

c) »główki szparagów«: długość pędów musi wynosić od 7 do 12 cm. Maksymalna dopuszczalna różnica długości pędów w pęczku lub opakowaniu wynosi 4 cm;

d) »kawałki szparagów«: pędy szparagów cięte poprzecznie na delikatne kawałki o długości 2–7 cm.

Produkty prezentowane w dowolnym z tych formatów długościowych muszą być uzyskane ze »szparagów całych« lub »szparagów długich«, które najpierw zaliczono do klasy »ekstra« lub »I«.

Klasyfikacja wielkości według średnicy jest następująca:

minimalna średnica dla obu klas wynosi 4 mm. Różnica średnicy między najgrubszym i najcieńszym pędem w pakiecie lub pęczku nie może przekraczać 8 mm.”.

Wprowadzono zmiany w akapitach od dwudziestego pierwszego do dwudziestego trzeciego, dotyczących „Tolerancji”:

„Każde opakowanie może zawierać pewną ilość produktów niespełniających wymagań dotyczących jakości i wielkości dla danej klasy, z zachowaniem limitów tolerancji określonych poniżej.

a) Tolerancje dotyczące jakości: w opakowaniach szparagów klasy »ekstra« 5 % liczby lub wagi produktów mogą stanowić produkty niespełniające wymagań tej klasy, lecz zgodne z wymaganiami dla klasy »I« lub, wyjątkowo, mieszczące się w granicach tolerancji dla klasy »I«. W opakowaniach szparagów klasy »I« 10 % liczby lub masy szparagów mogą stanowić szparagi niespełniające wymagań tej klasy, lecz zgodne z wymaganiami dla klasy »II«, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2377/1999 z dnia 9 listopada 1999 r.

b) Tolerancje dotyczące wielkości: do 10 % ilości [...] mających do nich zastosowanie wymagań.”.

Powyższe otrzymuje brzmienie:

„a) Tolerancje dotyczące jakości: w opakowaniach szparagów klasy »ekstra« 5 % liczby lub wagi produktów mogą stanowić produkty niespełniające wymagań tej klasy, lecz zgodne z wymaganiami dla klasy »I« lub, wyjątkowo, mieszczące się w granicach tolerancji dla klasy »I«. W opakowaniach szparagów klasy »I« 10 % liczby lub masy szparagów mogą stanowić szparagi niespełniające wymagań tej klasy

b) Tolerancje dotyczące wielkości: do 10 % ilości [...] mających do nich zastosowanie wymagań.”.

Dodano nowe akapity zawierające bardziej szczegółowy opis prezentacji produktu końcowego:

„Szparagi mogą być prezentowane na jeden z następujących dwóch sposobów:

- a) bezpiecznie powiązane w pęczki o masie do 2 kg;
- b) luzem lub w pakietach, umieszczone w opakowaniach lub pudełkach o masie do 6 kg.

Zawartość każdego pakietu, pudełka, opakowania lub każdego pęczka musi być jednorodna, muszą składać się na nią szparagi tego samego formatu, zakresu wielkości (długości i średnicy), masy i kategorii.”.

Skorygowano wymogi dotyczące wielkości (zarówno długości, jak i średnicy), tolerancje dotyczące jakości i zasady prezentacji produktu, aby w pewnym stopniu dostosować je do międzynarodowych przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu świeżych szparagów zielonych i utrwalonych praktyk handlowych w Unii Europejskiej. Wspomniane zasady dotyczące wielkości różnią się jednak od normy międzynarodowej, ponieważ „Espárrago de Huétor-Tájar” to lokalna populacja szparagów o większym stopniu zróżnicowania niż handlowe odmiany szparagów zielonych, które pochodzą z ulepszonych hybryd *Asparagus officinalis* L. i w związku z tym są bardziej jednorodne pod względem wielkości i kształtu.

Ponadto skreślono akapit dwudziesty czwarty dotyczący szparagów konserwowanych:

„Szparagi konserwowane mogą być całe lub pokrojone na kawałki i muszą być produktami klasy »ekstra« lub klasy »I«.”

Punkt dotyczący zasad odnoszących się do szparagów konserwowanych został przeredagowany.

Nowe brzmienie:

„Produkt przeznaczony do sprzedaży jako konserwowany

Szparagi konserwowane »Espárrago de Huétor-Tájar« tradycyjnie konserwuje się w solance (woda, sól i kwas cytrynowy) albo w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Można również stosować inne płyny konserwujące dopuszczone do stosowania w przemyśle spożywczym.

Szparagi konserwowane mogą być prezentowane w całości lub w kawałkach, w podziale na klasy jakości »ekstra« i »I« określone w niniejszej specyfikacji produktu. Formaty dostępne do sprzedaży są następujące:

- »szparagi« lub »pędy szparagów«: składają się z główki i łodygi, o długości co najmniej 12 cm;
- »szparagi krótkie«: pędy składające się z główki i łodygi, o długości 7–12 cm;
- »główki szparagów«: kawałki składające się z główki i części łodygi, o długości 2–7 cm;
- »kawałki szparagów«: delikatne kawałki o długości 2–7 cm, pocięte poprzecznie, z główkami stanowiącymi co najmniej 25 % masy po odsączeniu.

Szparagi muszą być również sklasyfikowane według średnicy przekroju poprzecznego łodygi, aby produkt miał jednolity wygląd w następujących zakresach:

Nazwa kategorii średnicy	Średnica w mm
Cienkie	poniżej 9
Średnie	od 9 do 11
Grube	od 11 do 14
Bardzo grube	od 14 do 19
Ekstra grube	powyżej 19

W poniższej tabeli określono parametry jakościowe dopuszczalne tolerancje mające zastosowanie do każdej z dwóch klas:

Parametr jakościowy	Klasa »ekstra«	Klasa »I«
Rozwarstwienie	Takie samo jak w przypadku szparagów sprzedawanych jako świeże	Takie samo jak w przypadku szparagów sprzedawanych jako świeże
Jednorodność długości	1,10	1,15
Zmętnienie płynu konserwującego, solanki (wskaźnik mętności Kertesza) (*)	4	2
Tolerancja wielkości	5 %	10 %
Wady struktury	5 %	10 %
Inne wady	5 %	10 %

(\*) Wymóg zmętnienia płynu konserwującego nie ma zastosowania do produktów zakonserwowanych w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Masę po odsączeniu określa się na podstawie rodzaju zastosowanego opakowania. Stosunek masy do objętości po odsączeniu (g do cm<sup>3</sup>) wynosi 0,50.

Oprócz spełnienia wymogów obowiązujących przepisów i niniejszej specyfikacji produktu, na etykiecie należy również podać masę po odsączeniu, pojemność opakowania, rozmiar pędów szparagów oraz przybliżoną liczbę pędów znajdujących się w każdym pakiecie (nie ma to zastosowania do formatu »kawałki szparagów«).

Norm dotyczących szparagów konserwowanych „Espárrago de Huétor-Tájar” nie uwzględniono w poprzedniej specyfikacji produktu, ponieważ uznano, że produkt powinien po prostu być zgodny z przepisami krajowymi mającymi zastosowanie do szparagów konserwowanych. Przepisy te mają jednak zastosowanie do szparagów *Asparagus officinalis* L., a jak już wykazano, szparagi „Espárrago de Huétor-Tájar” nie należą do tego gatunku botanicznego, lecz są hybrydą (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), do której nie odnoszą się przepisy krajowe dotyczące szparagów konserwowanych, w związku z czym potrzebne były nowe przepisy. W tekście zawartym w specyfikacji produktu określono dozwolone płyny konserwujące, w szczególności solankę (woda, sól i kwas cytrynowy) i oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, które uznaje się za tradycyjne, a przy tym pozostawiono możliwość stosowania innych płynów konserwujących, które mogą zostać uznane za odpowiednie w przyszłości, pod warunkiem że zostaną dopuszczone do stosowania w przemyśle spożywczym. Parametry jakościowe ustala się dla każdej klasy i płynu konserwującego, z zastosowaniem tego samego nazewnictwa klas, co w przypadku produktu świeżego.

#### 5.4. Aktualizacja nazwy jednej z gmin obszaru produkcji Pkt C) OBSZAR GEOGRAFICZNY

Zmiana dotyczy C) OBSZAR GEOGRAFICZNY specyfikacji produktu – końcowa część akapitu pierwszego.

Zwiążły opis i uzasadnienie zmiany

Nazwę „Villanueva de Mesías” zastąpiono nazwą „Villanueva Mesía”.

Zmiana polega na zmodyfikowaniu nazwy jednej z gmin na obszarze produkcji objętym ChOG „Espárrago de Huétor-Tájar”, co potwierdził właściwy organ krajowy.

#### 5.5. Aktualizacja sformułowań w ppkt „Pochodzenie materiału siewnego” z myślą o dokładniejszym opisie systemu produkcji materiału siewnego oraz aktualizacja obowiązków Rady Regulacyjnej w zakresie inspekcji. Pkt D) Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru

Zmiana dotyczy pkt D) Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru specyfikacji produktu – dwa akapity w ppkt „Pochodzenie materiału siewnego”.

Zwiążły opis i uzasadnienie zmiany

Aby poprawić strukturę specyfikacji produktu, nagłówek podpunktu „Pochodzenie materiału siewnego” oznaczono jako D.1.

Brzmienie podpunktu „Pochodzenie materiału siewnego” zmieniono, aby lepiej określić pracę producentów materiału siewnego i uwzględnić wymóg wpisania ich do Rejestru plantacji nasiennych dla materiału siewnego i rozsadników, jak również wymogi dotyczące zgodności i kontroli, którym podlegają. Skreślono odniesienie do odpowiedzialności Rady Regulacyjnej za monitorowanie selekcji i rozmnażania materiału roślinnego, ponieważ jest to zadanie organu kontrolującego zgodność ze specyfikacją produktu. Nie jest to rola Rady Regulacyjnej, która pełni funkcję organu zarządzającego ChOG.

5.6. Aktualizacja brzmienia podpunktu „Cechy charakterystyczne produktu”. Pkt D) Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru

Zmiana dotyczy pkt D) Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru specyfikacji produktu – akapit w ppkt „Cechy charakterystyczne produktu”.

Zwięzły opis i uzasadnienie zmiany

Aby poprawić strukturę specyfikacji produktu, nagłówek ppkt „Cechy charakterystyczne produktu” oznaczono jako D.2.

W ppkt „Cechy charakterystyczne produktu” skreślono sformułowanie „rodzimy charakter materiału roślinnego (kultywar lub odmiana)” i zastąpiono je sformułowaniem „rodzimy charakter materiału roślinnego (odmiana lokalna)”. Zmianę tę wprowadzono, ponieważ szparagi „Espárrago de Huétor-Tájar” nie są w rzeczywistości kultywarem jako takim (ani odmianą), lecz stanowią populację szparagów pochodzenia lokalnego.

Skreślono również sformułowanie: „[...] warunkami uprawy oraz, w przypadku szparagów konserwowanych, warunkami przetwarzania”. Zastąpiono je sformułowaniem „[...] warunkami uprawy, obróbki i przetwarzania”. Przedmiotową zmianę wprowadzono, ponieważ tekst powinien obejmować zarówno obróbkę świeżych szparagów, jak i przemysłowy proces konserwowania.

5.7. Aktualizacja brzmienia ppkt „Kontrola i certyfikacja”. Pkt D) Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru

Zmiana dotyczy pkt „D) Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru” specyfikacji produktu – akapit w ppkt „Kontrola i certyfikacja”.

Zwięzły opis i uzasadnienie zmiany

Zmiana dotyczy aktualizacji brzmienia przedmiotowego podpunktu. Po 20 latach należy skorygować wiele przestarzałych pojęć w poszczególnych akapitach.

Aby poprawić strukturę specyfikacji produktu, nagłówek podpunktu „Kontrola i certyfikacja” oznaczono jako D.3.

Lit. a) zmieniono z myślą o bardziej szczegółowym opisie poszczególnych sposobów rozmnażania materiału roślinnego (bezpośredni wysiew nasion, sadzenie siewek i koron oraz sadzonki z roślin matecznych). Obecnie wyjaśniono, że plantacje nasienne muszą znajdować się na obszarze produkcji, ponieważ cały proces produkcji materiału siewnego jest ściśle związany z pochodzeniem.

Lit. b) zmieniono i obecnie dokładniej opisuje się w niej kontrole stosowane przy wyborze genotypów szparagów do reprodukcji roślin. Nie uwzględniono ich w poprzedniej wersji specyfikacji produktu. Odpowiedzialność za kontrole nie jest już przypisana Radzie Regulacyjnej.

W lit. c) sformułowanie „[...] oraz wszelkimi mającymi zastosowanie przepisami krajowymi i unijnymi” zastąpiono sformułowaniem „[...] oraz wszelkimi mającymi zastosowanie przepisami”.

Dotychczasowe brzmienie lit. d) zaktualizowano i włączono do nowej lit. d), która obejmuje wszystkie kontrole procesów produkcji i sprzedaży materiału roślinnego.

Lit. e) – która otrzymała oznaczenie lit. d) – została zaktualizowana poprzez skreślenie nieaktualnych i niespójnych informacji, takich jak udział organu zarządzającego ChOG (Rady Regulacyjnej) w kontrolach oraz dodanie odniesienia do pakowania materiału siewnego (nieuwzględnionego w poprzedniej wersji) obok produkcji materiału siewnego i wprowadzania do obrotu. Obecnie tekst zawiera również odniesienie do „dokumentu potwierdzającego”, który należy dostarczyć wraz z materiałem roślinnym w celu zapewnienia identyfikowalności plantacji nasiennych znajdujących się na obszarze produkcji.

Lit. f) – która otrzymała oznaczenie lit. e) – została rozszerzona. Wspomina się w niej obecnie o „Rejestrze plantacji szparagów”, do którego wpisane muszą być plantacje szparagów, oraz wyjaśnia się, że materiał roślinny szparagów musi być kontrolowanym materiałem lokalnej odmiany pochodzącym z plantacji nasiennych dostarczających materiał siewny.



Dodano nową lit. f). Określono w niej nowe kontrole, które należy przeprowadzać w przypadku gdy szparagi są dostarczane z plantacji do zakładów obróbki produktów świeżych i zakładów wytwarzania produktów konserwowych.

Zaktualizowano lit. g), usuwając nieaktualne i niespójne informacje poprzez zastąpienie sformułowania „[...] muszą być określone w rozporządzeniu lub zalecane przez Radę Regulacyjną, a praktyki są monitorowane [...]” sformułowaniem „muszą być takie jak określone w specyfikacji produktu, a praktyki są monitorowane [...]”.

Zaktualizowano brzmienie lit. i). Sformułowanie „Produkt musi być przechowywany w centrach przeładunku produktów świeżych lub w zarejestrowanych zakładach wytwarzania produktów konserwowanych znajdujących się na obszarze produkcji” zastępuje się sformułowaniem: „Produkt musi być przechowywany w zakładach obróbki produktów świeżych lub w zarejestrowanych zakładach produktów konserwowanych znajdujących się na obszarze produkcji i wpisanych odpowiednio do Rejestru sprzedawców produktów świeżych lub Rejestru fabryk konserw”.

Zaktualizowano lit. j), usuwając nieaktualne i niespójne informacje. Skreślono następujące zdanie: „Rada Regulacyjna monitoruje obróbkę szparagów, ich pakowanie, prezentację, przygotowanie, wysyłkę i transport oraz może ustanowić szczegółowe zasady dotyczące każdego rocznego zbioru.”. Zastąpiono je zdaniem w brzmieniu: „Obróbka szparagów, ich pakowanie, prezentacja, przygotowanie, etykietowanie i wysyłka podlegają monitorowaniu i muszą odbywać się na obszarze produkcji.”. Transport skreślono, ponieważ proces certyfikacji w miejscu pochodzenia kończy się w momencie wysyłki produktu. Produkt końcowy nigdy nie jest transportowany między podmiotami na obszarze produkcji. Skreślono ewentualne kontrole przeprowadzane przez Radę Regulacyjną, ponieważ jest ona przede wszystkim organem zarządzającym ChOG.

Skreślono lit. k), stanowiącą, że „[p]rodukty świeże i w puszkach muszą być poddane badaniom fizykochemicznym (na obecność pozostałości środków ochrony roślin i azotanów) oraz badaniom sensorycznym”. Badania na obecność pozostałości środków ochrony roślin i azotanów w szparagach są kontrolami obowiązkowymi. Przewidziane są w szerszym prawodawstwie i nie ma dodatkowego wymogu włączenia ich do specyfikacji produktu dla przedmiotowego ChOG. Analizy organoleptyczne są ujęte w treści nowej lit. k).

Lit. l) zaktualizowano i zmieniono jej oznaczenie na lit. k). Stwierdza się w niej obecnie, że oprócz kontroli, które mają być przeprowadzane w trakcie całego procesu, produkt końcowy podlega również kontrolom zgodności z ppkt B.3. Usunięto także odniesienie do organu zarządzającego (Rady Regulacyjnej).

5.8. *Aktualizacja brzmienia ppkt „Wybór materiału siewnego i uprawa rozsadnika”, doprecyzowanie i rozszerzenie zakresu informacji. Pkt E) JAK OTRZYMUJE SIĘ PRODUKT*

Zmiana dotyczy pkt E) JAK OTRZYMUJE SIĘ PRODUKT w specyfikacji produktu – akapit w ppkt „Wybór materiału siewnego i uprawa rozsadnika”

Zwięzły opis i uzasadnienie zmiany

Zmiana dotyczy aktualizacji brzmienia przedmiotowego podpunktu. Po upływie 20 lat wiele praktyk w zakresie uprawy i kontroli wymaga większego doprecyzowania lub większej ilości informacji.

Aby poprawić strukturę specyfikacji produktu, nagłówek ppkt „Wybór materiału siewnego i uprawa rozsadnika” oznaczono jako E.1.

Ppkt E.1. (Wybór materiału siewnego i uprawa rozsadnika) zmieniono i rozszerzono. Ponieważ proces pozyskiwania rodzimego materiału roślinnego jest bardzo ważny dla ChOG, poprawiono i rozszerzono informacje techniczne w przedmiotowym podpunkcie dotyczące selekcji siewek matecznych, zapyłania, przygotowania siewek latem oraz zbioru nasion z wybranych roślin jesienią.

Wymagany jest pewien stopień jednorodności (kryteria selekcji) szparagów (męskich i żeńskich) wybranych na danej działce. Muszą one być dobrze uformowane, żywotne oraz odizolowane od innych niewyselekcjonowanych szparagów znajdujących się na tym samym etapie kwitnienia, aby zapobiec niekontrolowanemu zapyłaniu. W nowym tekście opisano proces izolowania roślin matecznych i stosowanie otwartego zapyłania na samych działkach szparagów lub zarządzane zapyłanie z wykorzystaniem pyłku zebranego z wybranych szparagów męskich, a także ochronę roślin żeńskich za pomocą siatek przeciwko owadom.

W obecnym tekście opisany jest proces zbierania i przygotowywania nasion. Zmieniono informacje dotyczące wysiewu na rozsadniku, usuwając daty wysiewu, czas, przez jaki rośliny pozostają w rozsadniku oraz wymóg składania sprawozdań organowi zarządzającemu ChOG. Obecne techniki pielęgnacji nasion w rozsadnikach w warunkach szklarniowych skutkują zdrowszymi i bardziej jednolitymi roślinami, dzięki czemu siewki szparagów można pozyskiwać poza terminami, w których były one tradycyjnie dostępne.

Ponadto nowa wersja stanowi, że działki wybrane do celów produkcji materiału siewnego muszą być wpisane do Rejestru plantacji nasiennych dla materiału siewnego i rozsadników.

5.9. Aktualizacja brzmienia ppkt „Sadzenie szparagów”, zastąpienie nieaktualnych odniesień i rozszerzenie zakresu informacji. Pkt E) JAK OTRZYMUJE SIĘ PRODUKT

Zmiana dotyczy pkt E) JAK OTRZYMUJE SIĘ PRODUKT specyfikacji produktu – akapit w ppkt „Sadzenie szparagów”.

Związły opis i uzasadnienie zmiany

Zmiana dotyczy aktualizacji brzmienia przedmiotowego podpunktu. Po upływie 20 lat wiele praktyk w zakresie uprawy i kontroli wymaga większego doprecyzowania lub większej ilości informacji.

Aby poprawić strukturę specyfikacji produktu, nagłówek ppkt „Sadzenie szparagów” oznaczono jako E.2.

Przedmiotowy podpunkt zmieniono i uściślono. Obecnie przedstawione są w nim szczegółowe informacje na temat poszczególnych tradycyjnych praktyk sadzenia stosowanych na plantacjach szparagów Huétor-Tájar: sadzenia koron (roślin), siewu nasion bezpośrednio w ziemi lub sadzenia siewek szklarniowych. Zakres terminów sadzenia jest obecnie szerszy niż w poprzedniej wersji specyfikacji produktu, która przewidywała jedynie sadzenie koron. Korony można sadzić od zimy do późnej wiosny, natomiast siew lub sadzenie siewek mogą mieć miejsce w okresie wiosenno-letnim.

W tekście nie stwierdza się już, że „[p]rzed sadzeniem przeprowadza się badanie gleby w celu określenia, w jakim stopniu gleba jest odpowiednia do uprawy szparagów, oraz w celu obliczenia, czy zawartość minerałów lub substancji organicznych w glebie wymaga dostosowania”. Jest to zalecenie dotyczące praktyk uprawy, a nie wymóg, który należy uwzględnić w specyfikacji produktu. Wynika to z faktu, że, jak wykazano, szparagi mogą być uprawiane na dowolnym z różnych rodzajów gleb występujących na obszarze produkcji Huétor-Tájar, przy czym żaden rodzaj gleby nie jest wykluczony.

W nowej wersji określa się procedurę siewu nasion bezpośrednio do ziemi, której nie uwzględniono w poprzedniej specyfikacji produktu. Sformułowanie „[...] i pokryte cienką warstwą luźnej gleby” zastąpiono sformułowaniem „[...] i pokryte warstwą gleby”. Skreślono następujące sformułowanie: „Koronie pozwala się rosnąć przez okres od roku do dwóch lat, w zależności od jakości gleby, tak aby kłącza mogły wypuścić żywotne pąki zdolne do wykształcenia wysokiej jakości pędów szparagów”. Praktyka pozostawiania koron w celu wzrostu przez dwa lata jest przestarzała i nie ma zasadniczego znaczenia dla jakości roślin. Obecnie zarzucona, praktyka ta była stosowana ze względu na słabe kiełkowanie nasion w glebie, brak technik fertygacji i powolne tempo wzrostu rodzimego materiału roślinnego Huétor-Tájar, który jest mniej żywotny niż inne odmiany szparagów zielonych, co wymagało dwuletniego cyklu uprawy koron. W nowoczesnych systemach produkcji koron – w szczególności obejmujących „wymuszanie” siewek w szklarniach – korony wymagają obecnie mniej niż roku uprawy, a siewki od trzech do czterech miesięcy.

Ponadto zaktualizowano przestarzałe informacje zawarte w ostatnim akapicie. Zdanie: „Aby produkty mogły być objęte nazwą, plantacja szparagów, z której pochodzą, musi zostać zarejestrowana w zimie przed pierwszym zbiorem przez Radę Regulacyjną” zastąpiono zdaniem: „Aby produkty mogły być objęte ChOG, plantacja szparagów, z której pochodzą, musi zostać wpisana przed pierwszym zbiorem do Rejestru plantacji szparagów”. Od stwierdzenia, że rejestracja musi mieć miejsce przed zimą, bardziej precyzyjne jest stwierdzenie, że musi to nastąpić przed zbiorem, ponieważ w cieplejszych latach zbiory szparagów mogą niekiedy rozpoczynać się pod koniec stycznia lub na początku lutego.

5.10. Aktualizacja brzmienia ppkt „Uprawa szparagów”, zastąpienie nieaktualnych odniesień, uściślenie i rozszerzenie zakresu informacji. Pkt E) JAK OTRZYMUJE SIĘ PRODUKT

Zmiana dotyczy pkt E) JAK OTRZYMUJE SIĘ PRODUKT specyfikacji produktu – akapit w ppkt „Uprawa szparagów”.

Zwięzły opis i uzasadnienie zmiany

Zmiana dotyczy aktualizacji brzmienia przedmiotowego podpunktu poprzez skreślenie zaleceń dotyczących uprawy, których nie zalicza się do aspektów regulowanych w specyfikacji produktu lub które przewidziano w szerszym prawodawstwie. Odpowiednio do potrzeb wyszczególniono również bardziej szczegółowe praktyki w zakresie uprawy i kontroli.

Aby poprawić strukturę specyfikacji produktu, nagłówek ppkt „Uprawa szparagów” oznaczono jako E.3.

Zmieniono większą część przedmiotowego podpunktu. Zaktualizowano nieaktualne informacje zawarte w akapicie pierwszym. Dzięki nowoczesnym technikom nawożenia i nawadniania grządki młodych szparagów mogą doskonale rozwijać się w ciągu rocznego cyklu wegetacyjnego i w związku z tym szparagi można zebrać w kolejnym roku, a zatem nie ma potrzeby opóźniania zbiorów do trzeciego roku po wysiewie.

Całkowicie usunięto opis „praktyk uprawy stosowanych przez cały rok” zawarty w poprzedniej wersji specyfikacji produktu (przygotowanie gleby przed sadzeniem, oprysk u podstawy roślin, nawożenie wierzchniej warstwy, stosowanie środków ochrony roślin przed zbiorami i po zbiorach, nawadnianie, orka i przycinanie liści jesienią). Niektóre z tych praktyk uprawy uznaje się za zalecane, a inne przewidziane w szerszym prawodawstwie, w związku z czym nie uważa się ich za niezbędne w uprawie i przez to wymagane w specyfikacji produktu. Istnieją jednak dwie praktyki uprawy specyficzne dla obszaru „Espárrago de Huétor-Tájar”, które mają decydujące znaczenie dla jakości produktu i wpisują się w tradycję uprawy szparagów w tej części prowincji Grenada (związaną z czynnikiem ludzkim), a mianowicie:

- szczególny sposób sadzenia stosowany przy zakładaniu i rozwijaniu uprawy szparagów, polegający na pozostawianiu odstępów między rzędami wynoszących 1,4–1,6 m i odstępów między roślinami wynoszących 50–70 cm,
- praktyka stopniowego okopywania grządek szparagów w całym cyklu życia.

5.11. *Aktualizacja brzmienia ppkt „Zbiór, transport i dostawa szparagów do centrów obrotu produktami świeżymi”, zastąpienie nieaktualnych odniesień, aktualizacja i wyjaśnienie praktyk oraz ustanowienie nowych wymogów mających decydujący wpływ na jakość produktu. Pkt E) JAK OTRZYMUJE SIĘ PRODUKT*

Zmiana dotyczy pkt E) JAK OTRZYMUJE SIĘ PRODUKT specyfikacji produktu – akapit w ppkt „Zbiór, transport i dostawa szparagów do centrów obrotu produktami świeżymi”.

Zwięzły opis i uzasadnienie zmiany

Celem zmiany jest zaktualizowanie informacji zawartych w przedmiotowym podpunkcie przez wyjaśnienie praktyk w zakresie obróbki surowca w terenie oraz sposobów jego transportu i dostarczania do centrów obrotu produktami świeżymi.

Aby poprawić strukturę specyfikacji produktu, nagłówek przedmiotowego podpunktu oznaczono jako E.4.

Zmieniono niektóre akapity przedmiotowego podpunktu.

W akapicie pierwszym zdanie: „Zbiory rozpoczyna się w drugim lub trzecim roku po sadzeniu, trwają 15 lub 30 dni, a od trzeciego roku obejmują cały sezon, od początku marca do połowy czerwca” zastąpiono zdaniem:

*„Zbiory mogą odbywać się od roku następującego po wysiewie. Terminy rozpoczęcia i zakończenia zbiorów każdego roku zależą od warunków pogodowych, przy czym zwykle zbiory odbywają się od początku marca do połowy czerwca”.*

Z tych samych względów, którymi uzasadniono poprzednią zmianę w pkt 5.10 (stosowanie nowoczesnych nawozów i techniki nawadniania), roczny cykl wzrostu jest wystarczający, aby grządki młodych szparagów osiągnęły stan, w którym doskonale nadają się do zbioru w następnym sezonie. Nie jest konieczne czekanie przez dwa lub trzy lata po wysiewie.

Ponadto zmieniono następujące zdanie, które było nieaktualne i niespójne z ramami obecnego systemu ChOG: „Należy stosować odpowiednie metody transportu zebranych szparagów do zakładów przetwórczych, zgodnie z zasadami określonymi przez Radę Regulacyjną dla zbiorów w danym roku.”. Nowe brzmienie jest następujące: „Należy stosować odpowiednie metody transportu zebranych szparagów do zakładów przetwórczych, dokładając starań, by uniknąć odłamywania się główek szparagów lub wysuszenia ich w jakimkolwiek momencie przed dostawą.”.

Zaktualizowano również kolejny akapit. Dotychczasowy tekst brzmiał: „Po dostarczeniu do zakładów obróbki produktów świeżych lub zakładów wytwarzania produktów konserwowanych szparagi muszą zostać schłodzone. Można je umieszczać na tacach z wodą w celu zwilżenia podstaw łądyg i zachowania tym samym ich świeżości i jędrności. Szparagi muszą być konfekcjonowane w ciągu 24 godzin od zebrania.”. Nowe brzmienie: „Po dostarczeniu do zakładów obróbki produktów świeżych lub fabryk konserw szparagi umieszcza się na tacach z wodą w celu utrzymania wilgotności podstaw łądyg i przechowuje się je w schładzarkach lub chłodziarkach, zachować ich świeżość i jędrność do czasu przetworzenia. Szparagi należy zapakować w ciągu 24 godzin od dostawy. Należy je przetworzyć w ciągu 72 godzin od dostawy.”.

Wprowadzono dwa inne rodzaje obróbki przemysłowej dostarczonych szparagów: schładzanie zimną wodą i chłodzenie. Ponadto w celu ułatwienia kontroli i certyfikacji określono obecnie, że szparagi muszą być konfekcjonowane w ciągu 24 godzin od dostawy, a nie od momentu zbioru. Łatwo jest sprawdzić dokładny czas dostarczenia szparagów, ponieważ jest on rejestrowany elektronicznie wraz z masą dostarczonych partii i informacjami dotyczącymi identyfikowalności. Dokładny czas zbioru jest bardzo trudny do zweryfikowania. Dodano również dodatkowy wymóg: szparagi muszą zostać przetworzone w ciągu 72 godzin od dostawy.

Dodano nowy akapit, w którym wyszczególniono samokontrolę, jakie należy przeprowadzić w odniesieniu do surowca przy dostawie do zakładów obróbki produktów świeżych lub zakładów wytwarzania produktów konserwowanych. Dla każdego aspektu surowca podlegającego ocenie (potwierdzenie, że szparagi należą do odmiany rodzimej na podstawie wyglądu i właściwości organoleptycznych, maksymalna i minimalna długość pędów, wielkość białej części u podstawy łądygi, sprawdzenie pod kątem ewentualnego rozwarstwienia, obecności gleby lub wad wyglądu) podaje się szczegółowy opis kontroli i wymagań, wraz z dopuszczalnymi zakresami i tolerancją wad. Ten środek kontroli wprowadzono, ponieważ jest to kluczowy krok w kierunku zagwarantowania jakości produktu końcowego (szparagów świeżych i konserwowanych).

Skreślono ostatni akapit: „Aby zagwarantować jakość produktu, Rada Regulacyjna ustala termin zakończenia każdego zbioru”. Ta koncepcja zarządzania jakością jest przestarzała i niezgodna z obecną strukturą certyfikacji w zakresie specyfikacji produktu ChOG.

Ponadto na końcu dodano akapit dotyczący ogólnych wymogów w zakresie kontroli na tych etapach procesu: „Należy wprowadzić kontrole w celu monitorowania zbiorów, transportu i dostaw szparagów do zarejestrowanych zakładów obróbki produktów świeżych lub fabryk konserw.”.

#### 5.12. Aktualizacja brzmienia ppkt „Przygotowanie i przetwarzanie szparagów”, zastąpienie nieaktualnych odniesień, aktualizacja i wyjaśnienie praktyk oraz ustanowienie nowych wymogów mających decydujący wpływ na jakość produktu. Pkt E) JAK OTRZYMUJE SIĘ PRODUKT

Zmiana dotyczy pkt E) JAK OTRZYMUJE SIĘ PRODUKT specyfikacji produktu – akapit w ppkt „Przygotowanie i przetwarzanie szparagów”.

Szczegółowy opis zmian i uzasadnienie

Poprawka dotyczy aktualizacji brzmienia ppkt „Przygotowanie i przetwarzanie szparagów” oraz aktualizacji i wyjaśnienia praktyk po 20 latach. Ponadto ustanowiono nowe wymogi mające decydujący wpływ na jakość produktu.

Aby poprawić strukturę specyfikacji produktu, nagłówek podpunktu oznaczono jako E.5. Tytuł częściowo zmodyfikowano: „Przygotowanie i przetwarzanie szparagów” zmieniono na: „E.5. Obróbka i przetwarzanie szparagów”.

W akapicie pierwszym (nagłówek sekcji) termin *elaboración* („przygotowanie”) został zastąpiony terminem *manipulación* („obróbka”). Jest to termin bardziej precyzyjny w kontekście obróbki świeżych warzyw. Opisy niektórych procesów przemysłowych, wcześniej określonych jako ręczne, zaktualizowano, aby uwzględnić również możliwość automatyzacji. Sformułowanie „[...] ręcznie sortowane na taśmach przenośnikowych” zostało rozszerzone i otrzymało brzmienie: „[...] ręcznie lub maszynowo sortowane na taśmach przenośnikowych, za pomocą mechanicznych obcierek [...]”.

W sekcji „Przygotowanie do wprowadzenia do obrotu jako produktu świeżego” dodano nowy akapit: „Produkt przeznaczony do wprowadzenia do obrotu w stanie świeżym nie może być poddawany procesowi obróbki po raz drugi”. Ze względu na znaczne pogorszenie jakości produktu konieczne było wprowadzenie zakazu przepakowywania szparagów świeżych. Szparagi to bardzo łatwo psujące się warzywa. Są bardzo kruche i delikatne, a ryzyko obicia i odłamywania główek jest bardzo wysokie. Mogą również wyschnąć po usunięciu z łańcucha chłodniczego i szybko zwiędnąć.

Zdanie w brzmieniu: „Następnie szparagi są wiązane w jednorodne pęczki o masie ½ kg, 1 kg lub 2 kg i umieszczane w skrzyniach” jest zbędne. Zostało skreślone, ponieważ informacje te uwzględniono już w ppkt B.3. (Normy dotyczące produktów sprzedawanych w stanie jako świeże lub konserwowane).

W dotychczasowej wersji ostatni akapit miał następujące brzmienie: „Rada Regulacyjna monitoruje dostawę, obróbkę, prezentację i wysyłkę szparagów świeżych, które po przejściu kontroli jakości są udostępniane pod chronioną nazwą”. Obecnie otrzymał brzmienie: „Należy przeprowadzać kontrole dostawy, obróbki, prezentacji, etykietowania i wysyłki szparagów świeżych objętych ChOG.”. Zmiana ta jest oczywista ze względu na nową strukturę organizacyjną Rady Regulacyjnej, która jest organem zarządzającym i nie ma obowiązków kontrolnych.

Ponadto uproszczono opis etapów procesu „konserwowania” i obecnie ma on następujące brzmienie:

*„Przetwarzanie przemysłowe obejmuje następujące etapy: uwodnienie, przycinanie podstawy łodyg, mycie szparagów i drugie przycinanie do długości pojemnika. W trakcie automatycznego przetwarzania w chwili odbioru szparagi są już przycięte do długości pojemnika, następnie blanszowane, schładzane, płukane po blanszowaniu, ręcznie sortowane według rozmiaru w celu usunięcia wszelkich wadliwych pędów i ręcznie umieszczane w pojemnikach, do których następnie dodaje się płyn (solankę, oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub inny); następnie pojemniki są wstępnie podgrzewane, zamykane, wekowane, schładzane, umieszczane w przechowalni, etykietowane/umieszczane w pudełkach, ponownie umieszczane w przechowalni i wysyłane. Etap wstępnego ogrzewania można zastąpić przez zastosowanie systemu próżniowego. Można również pominąć etap polegający na umieszczeniu produktu końcowego po raz drugi w przechowalni.*

*Wekowanie może polegać na sterylizacji lub pasteryzacji poprzez zakwaszenie. To ostatnie jest tradycyjną metodą przygotowywania szparagów konserwowanych »Espárrago de Huétor-Tájar«.*

Opis procesu konserwowania jest obecnie prostszy, aby ułatwić kontrolę produktów. Obecnie tekst obejmuje również nowe sposoby pracy w branży, które można włączyć do specyfikacji produktu, w tym procesy zautomatyzowane, i określa rodzaje płynów konserwujących oraz dopuszcza elastyczność w zakresie etykietowania/umieszczania w pudełkach/dalszego przechowywania produktu końcowego.

Ponadto oprócz tradycyjnej sterylizacji (obojętny odczyn pH), która była uwzględniona w poprzedniej wersji, w nowej specyfikacji produktu wspomina się również o pasteryzacji poprzez zakwaszenie – tradycyjnym systemie, który od 1970 r. jest stosowany przy puszkowaniu dzikich szparagów *triguero* oraz szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar”. Pasteryzacja poprzez zakwaszenie jest procesem obróbki cieplnej, który jest delikatniejszy niż sterylizacja. Przyczynia się do utrzymania szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar” w stanie nienaruszonym, zachowując jednocześnie delikatną, mięsistą i sprężystą strukturę. Proces ten przyczynia się również do ustabilizowania naturalnego przeciwutleniacza, który występuje w konserwowanych szparagach, znanego jako rutyna (kwercetyno-3-O-rutynozyd) i zapewniającego znaczne korzyści zdrowotne.

Ponadto ostatni akapit w brzmieniu: „Rada Regulacyjna monitoruje i ocenia, przyznając punkty, wszystkie te procesy – dostawę, przygotowanie, pakowanie i certyfikację produktu końcowego”, otrzymał brzmienie: „Kontrole muszą być przeprowadzane w trakcie całego procesu dostawy, przygotowania, pakowania, etykietowania, przechowywania i wysyłki produktu końcowego”. Zmiana ta jest oczywista ze względu na nową strukturę organizacyjną Rady Regulacyjnej, która jest organem zarządzającym i nie ma obowiązków kontrolnych.

### 5.13. Dodanie akapitu wprowadzającego i reorganizacja podpunktów w pkt F) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Zmiana polega na dodaniu akapitu wprowadzającego oraz na reorganizacji i zmianie numeracji podpunktów w pkt F) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM w specyfikacji.

Związły opis i uzasadnienie zmiany

Podpunkty w sekcji „Związek z obszarem geograficznym” przeorganizowano i ponumerowano, aby ułatwić ich lekturę i dostosować do struktury rozporządzenia (UE) nr 1151/2012: cechy obszaru geograficznego/cechy charakterystyczne produktu/związek między nimi.

Ppkt „Historia” zastąpiono ppkt zatytułowanym „Renoma”. Dodano nowy tekst wprowadzający „Związek z obszarem geograficznym”, w którym to tekście opisano najważniejszy aspekt łączący produkt ze jego środowiskiem naturalnym na potrzeby rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. W nowej wersji specyfikacji ustanowiono „różne szczególne cechy produktu, które można przypisać określonymu środowisku rolnemu” jako najważniejszy aspekt związku między produktem a środowiskiem lokalnym; po drugie, aby uzupełnić poprzedni punkt, opisano związek z pochodzeniem produktu lub „reputacją”.

5.14. *Zmiana tytułu i aktualizacja treści ppkt „Historia”. Pkt F) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM*

Zmiana polega na zamianie tytułu ppkt „Historia” na „F.1. Reputacja” i zaktualizowaniu zawartych w niej informacji. Zmiana dotyczy pkt F) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM ppkt „Historia” w specyfikacji produktu.

Zwięzły opis i uzasadnienie zmiany

Tytuł ppkt „Historia” otrzymuje brzmienie „F.1 – Renoma”. Brzmienie ppkt F.1. „Renoma” (poprzednio zatytułowanego „Historia”) zaktualizowano, ponieważ w ciągu ostatnich 20 lat zaktualizowane zostały informacje bibliograficzne i naukowe dotyczące szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar”.

W nowej wersji wprowadzono odniesienia do literatury historycznej na poparcie twierdzenia, że dziko rosnące szparagi *triguero* są znane i cenione od czasów starożytnych, oraz celem wskazania, jak już opisano w poprzedniej specyfikacji produktu, w jaki sposób różnią się one od szparagów lekarskich (*Asparagus officinalis* L.). Informacje historyczne z lat 30. i 40. XX w. są obecnie poparte wypowiedziami rolników z Huétor-Tájar zawartymi w publikacjach wydanych przez Radę Regulacyjną ChOG „Espárrago de Huétor-Tájar” w 2000 r. (publikacja *El arte culinario del „Espárrago de Huétor-Tájar”* [Sztuka kulinarna „Espárrago de Huétor-Tájar”]). W ramach dyskusji nad historyczną renomą produktu w nowym tekście opisano, jak w latach 80. XX w. w miejscowości Huétor-Tájar dzięki uprawie tej rodzimej odmiany rozwinął się sektor spółdzielczy, w następstwie czego Huétor-Tájar zyskało renomę jednego z głównych obszarów uprawy szparagów w Europie. W latach 1996–2003 w szeregu publikacji przedstawiono społeczno-gospodarcze oddziaływanie uprawy „Espárrago de Huétor-Tájar” na obszarze produkcji, dostarczając argumentów na poparcie poglądu, że ta miejscowość w prowincji Grenada jest „ważnym obszarem uprawy szparagów w Hiszpanii i w całej Europie”.

Obecnie tekst zawiera również historyczny opis powstania przemysłu konserwowania w Huétor-Tájar w latach 70. XX w., kiedy to hiszpański pionier produkcji szparagów konserwowanych José Redondo Fúnez odkrył „Espárrago de Huétor-Tájar” ze względu na podobieństwo do dzikich szparagów *triguero*. Pierwszą hiszpańską marką, pod którą szparagi śródziemnomorskie były po raz pierwszy pakowane w 1970 r., był znak towarowy „Los Monteros”, a następnie na początku lat 80. XX w. wprowadzono „Espárrago de Huétor-Tájar” ze względu na ich duże podobieństwo do dzikich szparagów *triguero*.

5.15. *Zmiana tytułu i aktualizacja treści w ppkt „Przyroda” (Krajobraz, gleby, klimat i hydrografia). Pkt F) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM*

Zmiana polega na zamianie tytułu ppkt „Przyroda” na „F.2. – Specyfika obszaru produkcji”, a także obejmuje aktualizację informacji zawartych w tym podpunkcie oraz korektę błędów drukarskich i pomyłek w podpunktach dotyczących krajobrazu, gleby, klimatu i hydrografii. Podpunkt przeorganizowano, wprowadzając dwa nagłówki: „Czynniki naturalne” i „Czynniki ludzkie”. Zaktualizowano informacje pod nagłówkiem „Czynniki naturalne” oraz dodano nowy nagłówek, „Czynniki ludzkie” jako zasadniczy element nowego ppkt „F.2. – Specyfika obszaru produkcji” (poprzednio zatytułowanego „Przyroda”) w specyfikacji.

Zmiany dotyczą pkt F) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM ppkt „Przyroda” w specyfikacji produktu.

Szczegółowy opis zmian i uzasadnienie

Tytuł ppkt „Przyroda” otrzymuje brzmienie „F.2. – Specyfika obszaru produkcji”, zgodnie z nową strukturą zmienionego pkt „Związek z obszarem geograficznym”, opisaną w pkt 5.13. Dzięki temu tekst będzie bardziej czytelny oraz zgodny ze strukturą rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Pod nagłówkiem „Krajobraz” zaktualizowano górną granicę wysokości upraw szparagów na obszarze produkcji. Sformułowanie *Uprawy rosną na wysokości od 450 do 650 m n.p.m.* zastąpiono sformułowaniem: *Uprawy rosną na wysokości od 450 do 1 100 m n.p.m.* Tradycyjne lokalizacje uprawy szparagów na obszarze produkcji objętym ChOG to na ogół nisko położone, żyzne równiny w pobliżu dorzecza rzeki Genil i jej dopływów, znajdujące się na wysokościach 450–650 m n.p.m. Ponieważ uprawy te rozprzestrzeniły się, obszar rozszerzył się w kierunku krawędzi równin i przyległych terenów podgórskich, osiągając wysokości do 1 100 m n.p.m.

Pod nagłówkiem „Gleby” skorygowano błędy drukarskie i pomyłki. Sformułowanie „Kontekst geologiczny Obszaru produkcji jest [...]” zastąpiono sformułowaniem „Kontekst geologiczny obszaru produkcji [...]”. Wprowadzono zmiany w zdaniu: „W strukturze gleb, na których uprawia się szparagi, występuje glina ilasta, glina piaszczysto-ilasta oraz, w mniejszym stopniu, glina piaszczysta i pył ilasty”, zapewniając jego poprawność gramatyczną w języku hiszpańskim (skorygowanie końcówek przymiotników).

Ponadto uściślono akapit trzeci. Obecnie stwierdza się w nim, że pigmentacja antocyjanowa jest powszechna w szparagach (główki i łodygi), ponieważ są uprawiane na glebach wapiennych/marglowych, które są typowe dla obszaru produkcji, a cechą charakterystyczną tych gleb jest to, że są ubogie w fosfor i bogate w magnez. Zdanie: „Intensywna pigmentacja szparagów wynika z faktu, że gleby są ubogie w fosfor i bogate w magnez, przy czym łodyga odznacza się głębszą zielenią, a główka jest bardziej fioletowa” zastąpiono zdaniem: „Gleby wapienne/marglowe, typowe dla obszaru produkcji, są ubogie w fosfor i bogate w magnez, co skutkuje intensywną pigmentacją antocyjanową (fioletowe zabarwienie główki i łodygi)”.

Pod nagłówkiem „Klimat” skorygowano błędy drukarskie i pomyłki. W akapicie pierwszym skorygowano błędy drukarskie, a wartości temperatury są obecnie zaokrąglone do jednego miejsca po przecinku, a nie do dwóch. Sformułowanie „[...] średnia temperatura wynosi 16,3 1 C, przy czym średnia temperatura zimą to 7,14 1 C, a latem 26,41 1 C” zastąpiono sformulowaniem „[...] średnia temperatura wynosi 16,3 °C, przy czym średnia temperatura zimą to 7,1 °C, a latem 26,4 °C”.

W akapicie trzecim doprecyzowano opis dużego gradientu temperatury występującego na tym obszarze oraz sposobu, w jaki przyczynia się to do zapobiegania rozwarstwianiu główek. Sformułowanie „umiarkowanie wysokie w ciągu dnia do niskich w nocy” rozszerzono poprzez dodanie po nim sformułowania „(znaczące dzienne wahania temperatury do 22 °C)”.

Zdanie: „Temperatury wahają się od 14 1 C w marcu do 19,2 1 C w czerwcu” zastąpiono zdaniem „Średnie temperatury podczas zbiorów wahają się od 14 °C w marcu do 19,2 °C w czerwcu”.

Uściślono zatem obecnie, że średnia temperatura wynosi 14 °C i dodano znak „°C” tam, gdzie go brakowało.

Uściślono tekst pod nagłówkiem „Hydrografia”. Zdanie wprowadzające zawiera obecnie odniesienie do „obszaru produkcji”, który to termin jest bardziej precyzyjny i jest zdefiniowany w specyfikacji produktu. Sformułowanie „Rzeka Genil i [...] przecinają obszar ze wschodu na zachód” zastąpiono sformulowaniem „Rzeka Genil i [...] przecinają obszar produkcji ze wschodu na zachód”.

Dodano całkowicie nowy ppkt „Czynniki ludzkie”. Ułatwi to zrozumienie szczególnych czynników występujących na obszarze produkcji (naturalnego i ludzkiego) oraz ich związków z cechami charakterystycznymi produktu opisanymi w ppkt dotyczącym korelacji (F.4. Korelacja między czynnikami naturalnymi i ludzkimi a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu).

Nowy ppkt „Czynniki ludzkie” ma następujące brzmienie:

„Czynniki ludzkie

Wybór materiału roślinnego i praktyki uprawy

»Espárrago de Huétor-Tájar« można uznać za ekotyp związany z miejscowością Huétor-Tájar (populacja »Morado de Huétor«), będącym wynikiem procesu krzyżowania i masowej selekcji genetycznej prowadzonej przez tamtejszych plantatorów od lat 30. XX w. W rozwoju tego materiału roślinnego istotną rolę odegrały czynniki ludzkie i naturalne obecne na obszarze produkcji.

Skrzyżowanie gatunków *Asparagus maritimus* Mill. i *Asparagus officinalis* L. w celu stworzenia naturalnej hybrydy i trwający w jego następstwie od połowy XX w. proces selekcji stanowią ważne osiągnięcie hiszpańskiego ogrodnictwa, bezpośrednio związane z Huétor-Tájar. Na świecie nie są znane żadne inne gatunki szparagów uprawnych – tradycyjnych czy handlowych – oparte na takiej botanicznej hybrydzie.

Rośliny mateczne i nasiona wykorzystywane w uprawie rodzimych szparagów z Huétor-Tájar wybiera się przy wykorzystaniu tradycyjnych praktyk, stosowanych w tej miejscowości w prowincji Grenada od początku XX w. i przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Stosowane szczególne praktyki uprawy – takie jak pozostawienie znacznych odległości między szparagami (1,40–1,60 m między rzędami i 50–70 cm między roślinami), stopniowe okopywanie grządek oraz zbiory prowadzone efektywnie i skrupulatnie przy zastosowaniu tradycyjnych technik opracowanych w Huétor-Tájar – doskonale nadają się do zapewnienia wysokiej jakości surowca.

### Metody konserwowania

Szparagi konserwowane »Espárrago de Huétor-Tájar« przygotowuje się przy użyciu specjalnej techniki. Opracował ją przedsiębiorca z branży produktów konserwowanych José Redondo Fúnez, który na początku lat 70. XX w. jako jeden z pierwszych w Hiszpanii konserwował i sprzedawał dzikie szparagi triguero, a następnie około 1982 r. zaczął stosować tę metodę do szparagów »Espárrago de Huétor-Tájar«, które dzięki podobieństwu do dzikiego gatunku zastąpiły go jako surowiec. Najważniejszym elementem procesu konserwowania szparagów jest pasteryzacja poprzez zakwaszenie.”.

#### 5.16. Dodanie nowego ppkt „F.3. – Szczególne cechy produktu” w celu dostosowania specyfikacji do nowego rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Pkt F) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Zmiana polega na dodaniu ppkt „F.3 – Szczególne cechy produktu”, w której podsumowano główne cechy szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar” opisane w pkt B, mające decydujący wpływ na jakość produktu. Ten nowy podpunkt jest wymagany w nowych specyfikacjach ze względu na zgodność z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012. Zmiana dotyczy pkt F) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM specyfikacji.

Nowe brzmienie:

#### „F.3 – Szczególne właściwości produktu

Odmiana szparagów uprawianych jako »Espárrago de Huétor-Tájar« odznacza się pewnymi szczególnymi cechami (wygląd, właściwości organoleptyczne i wyjątkowy profil genetyczny), typowymi dla dzikich szparagów śródziemnomorskich (*Asparagus maritimus* Mill.), z których powstały w drodze krzyżowania z *Asparagus officinalis* L.

Szparagi świeże lub konserwowane mają pewne cechy charakterystyczne, które świadczą o istotnym wpływie czynników środowiskowych i ludzkich (to, w jaki sposób prowadzi się uprawę i jakiej obróbce poddaje się produkty) na ich wygląd, właściwości organoleptyczne i skład fitochemiczny.

Szczególne cechy wynikające z wyjątkowego profilu genetycznego »Espárrago de Huétor-Tájar« można podsumować w następujący sposób:

#### — Wygląd:

- Odcienie antocyjanowe (łodyga i główka): barwa fioletowa, brązowo-fioletowa, brązowa, zielono-fioletowa i zielona,
- Kształt pędu szparagów: prosty i cylindryczny, od małej do średniej grubości (4–16 mm), główka ostro zakończona lub zwężona i szersza niż pozostała część łodygi (kształt oszczepowaty).
- Skórka i łuski: pędy mają małe »ostrogi« pod łuskami, a na skórcie widoczne mogą być delikatne linie

#### Właściwości organoleptyczne (ocena świeżych szparagów):

- Struktura: delikatna, mięsista i sprężysta. Łodygi są bardzo elastyczne. w zależności od średnicy – im cieńszy pęd, tym mocniej się zgina – niektóre z nich mogą wygiąć się o ponad 70° bez złamania.
- Smak: gorzko-słodki.
- Aromat: intensywny.

Wszystkie te właściwości fizyczne i organoleptyczne występują również u innych dzikich gatunków szparagów (*Asparagus albus*, *Asparagus aphyllus*, *Asparagus acutifolius*, *Asparagus horridus*, *Asparagus maritimus* itp.), znanych w południowej Hiszpanii jako *espárragos trigueros*.

Ponadto szczególne cechy »Espárrago de Huétor-Tájar« związane z czynnikami rolnośrodowiskowymi to:

dobrze ukształtowany pęd i główka oraz antocyjanowe lub fioletowe zabarwienie szparagów, zwłaszcza główki. Dzięki fachowości plantatorów w zakresie pielęgnacji upraw i obróbki produktów, w połączeniu z dobrymi warunkami rolniczymi i klimatycznymi na tym obszarze, pozyskiwany jest wysokiej jakości surowiec – bardzo proste pędy szparagów z dobrze uformowaną fioletową główką.”.



5.17. Dodanie nowego ppkt „F.4. – Korelacja między czynnikami naturalnymi i ludzkimi a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu” w celu dostosowania specyfikacji do nowego rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Pkt F) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Zmiana polega na dodaniu nowego podpunktu w celu wyjaśnienia związku, który nie został wyraźnie uwzględniony w poprzedniej wersji specyfikacji produktu: F.4 – Korelacja między czynnikami naturalnymi i ludzkimi a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu. Ten nowy podpunkt jest wymagany w celu dostosowania nowej specyfikacji produktu do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Na potrzeby tego podpunktu napisano nowy tekst, w którym wykorzystano niektóre fragmenty poprzedniej wersji specyfikacji produktu dotyczące „warunków uprawy”, „pielęgnacji upraw” i „zbiorów”. Zmiana dotyczy pkt F) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM specyfikacji.

Nowe brzmienie:

„F.4 – Korelacja między czynnikami naturalnymi i ludzkimi a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu

Cechy charakterystyczne produktu mają następujące związki z czynnikami naturalnymi:

Szczególne warunki rolne i środowiskowe:

Szczególne warunki rolne i środowiskowe na obszarze produkcji sprzyjają kształtowaniu się bardzo prostych pędów szparagów z dobrze uformowanymi, zamkniętymi główkami i intensywną pigmentacją antocyjanową, która zazwyczaj występuje w całym okresie zbiorów, w związku z czym rodzime szparagi z Huétor-Tájar są również znane jako »szparagi zielono-fioletowe«.

Intensywnej pigmentacji antocyjanowej w pędach szparagów sprzyjają niska zawartość fosforu w glebach wapiennych/marglowych typowych dla obszaru Vega Baja del Genil w Grenadzie oraz duże wahania temperatury między dniem a nocą. Jakość szparagów poprawia wysoka zawartość potasu w glebach gliniasto-iltych na obszarze produkcji, dzięki czemu pędy mają dobrze uformowane główki.

Wiatry na obszarze produkcji są delikatne dzięki osłonie, jaką zapewniają przyległe pasma górskie. Jest to korzystne dla uprawy szparagów, zwłaszcza w czasie zbiorów, ponieważ szparagi nie zginają się i można pozyskać bardzo proste pędy.

Temperatury podczas zbiorów są idealne do uprawy szparagów dobrej jakości, wahają się od umiarkowanie wysokich w ciągu dnia do niskich w nocy (znaczące dzienne wahania temperatury do 22 °C), co pozwala na przyrastanie pędów w środkowej części dnia i zapobiega rozwarstwianiu główki w nocy. Te duże wahania temperatury sprzyjają również pigmentacji antocyjanowej w pędach szparagów.

Wysoka intensywność antocyjanowego lub fioletowego zabarwienia pędów szparagów ma charakter genetyczny, uwydatniony przez czynniki środowiskowe, które zwiększają poziom niektórych pigmentów – antocyjanów – w skórce. Szparagi »Espárrago de Huétor-Tájar« zawierają również bardzo wysokie poziomy innego powiązanego polifenolu, znanego w dziedzinie uprawy szparagów jako rutyna (kwercetyno-3-O-rutynozyd). Rutyna, która należy do rodziny flawonoidów, odpowiada za szarawy osad występujący zwykle w przypadku konserwowanych szparagów »Espárrago de Huétor-Tájar«. Należy do polifenoli, dobrze znanej rodziny związków fitochemicznych, i jest przeciwutleniaczem, który ma korzystny wpływ na zdrowie.

Cechy charakterystyczne produktu mają następujące związki z czynnikami ludzkimi:

Szczególne warunki uprawy:

Aspekty uprawy, na które wpływa człowiek, to sposób pozyskiwania materiału roślinnego oraz specyficzne techniki uprawy i zbiorów, które przyczyniają się do rozwoju dobrze uformowanych szparagów wysokiej jakości.

\* W jaki sposób uzyskuje się materiał roślinny

Aby uzyskać rodzimy materiał roślinny, należy najpierw dokonać dokładnej selekcji roślin matecznych. Od lat 30. XX w. plantatorzy z Huétor-Tájar realizują ten proces z i zaangażowaniem i wykorzystaniem swoich doświadczeń, co stwarza podstawy dla rozwoju lokalnej odmiany »zielono-fioletowe Huétor-Tájar«, znanej również w literaturze jako populacja »Morado de Huétor«.

Ekotyp związany z miejscowością Huétor-Tájar jest wynikiem procesu krzyżowania i masowej selekcji genetycznej prowadzonej przez tamtejszych plantatorów od wczesnych lat XX w. »Espárrago de Huétor-Tájar« uznaje się za ekotyp, który jest bliskim filogenetycznym krewnym gatunku *Asparagus maritimus* Mill. z tej samej rodziny botanicznej, co espárrago triguero, która jest nazwą tradycyjnie stosowaną w południowej Hiszpanii w odniesieniu do kilku gatunków z rodzaju *Asparagus* (*Asparagus albus*, *Asparagus aphyllus*, *Asparagus acutifolius*, *Asparagus horridus*, *Asparagus maritimus* itp.), stanowiących typowe elementy roślinności śródziemnomorskiej. Gatunki te bardzo różnią się od powszechnie uprawianego gatunku *Asparagus officinalis* L., do którego należą kultywary i odmiany handlowe obecnie produkowane na całym świecie.

Główną cechą organoleptyczną wspólną dla poszczególnych gatunków dzikich szparagów triguero jest ich gorzkawy lub gorzkosłodki smak, który występuje również w »Espárrago de Huétor-Tájar«. Goryczka obecna w szparagach »Espárrago de Huétor-Tájar« jest wynikiem obecności innego szczególnego markera biologicznego tej populacji szparagów: sarsasapogeniny, należącej do grupy związków fitochemicznych zwanej geninami. Substancja ta nie występuje w powszechnie uprawianych odmianach szparagów, z których wszystkie należą do gatunku *Asparagus officinalis* L.

Znaczna bliskość filogenetyczna między »Espárrago de Huétor-Tájar« a dzikimi szparagami *Asparagus maritimus* Mill., wraz z innymi wspólnymi cechami botanicznymi, organoleptycznymi i fitochemicznymi, łączy ze sobą te dwa gatunki. Odróżnia ona również »Espárrago de Huétor-Tájar« od innych handlowych odmian szparagów lekarskich, które należą do gatunku *Asparagus officinalis* L.

#### \* Sadzenie szparagów i rozwój upraw

System sadzenia jest szczególną cechą rodzimych szparagów Huétor-Tájar, ponieważ jest to odmiana bardzo długowieczna. Szparagi te sadzi się w dużych odstępach, pozostawiając 1,4–1,6 m między rzędami i 50–70 cm między roślinami.

#### \* Pielęgnacja upraw

Dla uzyskania dobrej jakości tej odmiany istotne jest okopywanie. Proces ten polega na stopniowym spiętrzaniu gleby na grządce przez cały okres uprawy, co pomaga zapobiec zmniejszaniu się szparagów lub tendencjom do rozwarstwiania. Należy jednak dopilnować – co wymaga od plantatora dużego doświadczenia – aby był to proces stopniowy, ponieważ w latach odznaczających się większą wilgotnością zbyt duża ilość gleby może spowodować niedotlenienie korzeni.

#### \* Zbiory

Zbiory zazwyczaj odbywają się wcześnie rano, tak aby szparagi nie były narażone na działanie światła słonecznego w południe. Wstępną selekcję przeprowadza się bezpośrednio na działce, odrzucając wszelkie szparagi, które są otwarte, skręcone, niszczone przez szkodniki itp. Szparagi zbiera się w pęczki i ostrożnie umieszcza się w je pojeździe, co wymaga umiejętności i doświadczenia, aby zagwarantować, że delikatne pędy nie połamią się podczas transportu do zakładu obróbki lub przetwórstwa.

Udane zbiory opierają się na doświadczeniu i technikach przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

#### Szczególne warunki konserwowania

Ponadto szczególne warunki przetwarzania, takie jak „pasteryzacja poprzez zakwaszenie”, pomagają utrzymać szparagi »Espárrago de Huétor-Tájar« w stanie nienaruszonym i zachować ich delikatną, mięsistą i sprężystą teksturę, a także utrzymać stabilne stężenie wpływającego korzystnie na zdrowie przeciwutleniacza typowego dla szparagów »Espárrago de Huétor-Tájar«, tj. rutyny (kwercetyno-3-O-rutynozydu), którą można dostrzec w postaci szarego osadu gromadzącego się na dnie pojemnika. Ze względu na czynniki rolnośrodowiskowe w szparagach z obszaru Huétor-Tájar rutyna występuje w znacznie podwyższonych stężeniach.

- 5.18. Przepisy dotyczące organu kontrolnego zastąpiono przepisami ustanawiającymi nowe systemy kontroli zgodności ze specyfikacją produktu. Tytuł pkt G, który brzmiał „ORGAN KONTROLNY”, otrzymał brzmienie „KONTROLE ZGODNOŚCI ZE SPECYFIKACJĄ PRODUKTU”

Zmiana polega na zaktualizowaniu informacji dotyczących właściwego organu oraz linku do jego strony internetowej, zawierającej szczegółowe informacje na temat jednostki oceniającej zgodność. Ma to na celu dostosowanie tekstu do wymogów dotyczących kontroli zgodności ze specyfikacją produktu ustanowionych w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012. Tytuł pkt G, który brzmiał „ORGAN KONTROLNY”, otrzymał brzmienie „KONTROLE ZGODNOŚCI ZE SPECYFIKACJĄ PRODUKTU”. Zmiana dotyczy pkt F) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM specyfikacji.

#### 5.19. Aktualizacja logo ChOG i brzmienia pkt H) ETYKIETOWANIE

Zmiana polega na aktualizacji logo ChOG i tekstu poprzez zastąpienie terminu „organ zarządzający” terminem „Rada Regulacyjna”, a także modyfikacje dotyczące niektórych aspektów formatu etykiet materiału roślinnego. Zmiana dotyczy pkt H) Etykietowanie w specyfikacji produktu.

Zwięzły opis i uzasadnienie zmiany

W całym tekście termin „specjalne oznaczenie” zastąpiono terminem „ChOG”, a termin „organ zarządzający” terminem „Rada Regulacyjna”. Do rodzajów materiału roślinnego wymienionych w akapicie drugim dodano „siewki”, a jako jedyny kolor, który może być stosowany w przypadku etykiety dodatkowej materiału roślinnego (nasiona, siewki lub korony), wskazano kolor zielony (Pantone 576).

Logo ChOG zaktualizowano w następujący sposób:



Na końcu pkt H dodano nowy akapit, aby umożliwić umieszczanie na etykietach informacji botanicznych na temat szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar”.

„Na etykietach zarówno materiału roślinnego, jak i odpowiednich produktów, można fakultatywnie umieszczać napis:

»Variedad tipo espárrago triguero ‘Asparagus officinalis L. x Asparagus maritimus Mill.’«”.

#### 5.20. Skreślono pkt I (WWYMOGI PRAWNE)

Ten pkt skreślono, ponieważ nie jest już wymagany w specyfikacji produktu na podstawie rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5.21. Usunięto grafiki (mapy)

Z końcowej części specyfikacji produktu usunięto grafiki (mapy), ponieważ nie zawierały żadnych przydatnych informacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

**„ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR”**

**Nr UE: PGI-ES-0056-AM01**

**ChOG (X) ChNP ()**

#### 1. Nazwa lub nazwy

„Espárrago de Huétor-Tájar”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Typ produktu

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Nazwa „Espárrago de Huétor-Tájar” oznacza zielono-fioletowe, delikatne, zdrowe, czyste pędy szparagów miejscowej odmiany znanej jako „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar” lub „Morado de Huétor” (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), znanej lokalnie pod nazwą „espárragos trigueros”.

Cechy charakterystyczne odróżniające „Espárrago de Huétor-Tájar” od innych handlowych odmian szparagów zielonych są następujące:

- Wygląd: Szparagi mają zabarwienie antocyjanowe: fioletowe, brązowo-fioletowe, brązowe, zielono-fioletowe lub zielone. Pędy są proste i cylindryczne. Odnaczają się grubością od małej do średniej (ich średnica wynosi od 4 mm do 16 mm), a główka jest ostro zakończona lub zwężona i szersza niż pozostała część łodygi (kształt oszczepowaty). Pędy mają małe „ostrogi” pod łuskami, a na skórcie widoczne mogą być delikatne linie.
- Właściwości organoleptyczne: Struktura świeżych szparagów jest delikatna, mięsista i sprężysta. Łodygi są bardzo elastyczne: w zależności od średnicy – im cieńszy pęd, tym mocniej się zgina – niektóre z nich mogą wygiąć się o ponad 70°. Szparagi mają delikatny gorzko-słodki smak i intensywny aromat.

Szparagi mogą być sprzedawane jako świeże lub konserwowane.

Szparagi sprzedawane w stanie świeżym klasyfikuje się według długości i średnicy jako należące do jednej z dwóch klas: „ekstra” i „I”; Wymogi i tolerancje wad dla tych klas określono w specyfikacji produktu.

Minimalna średnica szparagów sprzedawanych w stanie świeżym wynosi dla obu klas 4 mm („ekstra” i „I”). Różnica średnicy między najgrubszym i najcieńszym pędem w pakiecie lub pęczku nie może przekraczać 8 mm.

Szparagi świeże mogą być prezentowane na jeden z następujących sposobów:

bezpiecznie powiązane w pęczki o masie do 2 kg;

luzem lub w pakietach, umieszczone w opakowaniach lub pudełkach o masie do 6 kg.

Szparagi konserwowane „Espárrago de Huétor-Tájar” konserwuje się w dowolnym płynie konserwującym dozwolonym na mocy obowiązujących przepisów. Szczególnie powszechnie używana jest solanka (woda, sól i kwas cytrynowy) oraz oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Szparagi te zalicza się do klas jakości „ekstra” i „I”. Wymogi i tolerancje wad dla tych klas określono w specyfikacji produktu.

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

Produkty konserwowane:

- Szparagi z rodzimej populacji Huétor-Tájar, uprawiane i zbierane na obszarze produkcji.
- Płyny konserwujące dozwolone na mocy obowiązujących przepisów dotyczących warzyw konserwowanych.

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

Następujące etapy muszą odbywać się na obszarze produkcji: selekcja i produkcja materiału siewnego, sadzenie i rozwój upraw, zbiory, dostawa, przygotowanie, przechowywanie i obróbka szparagów w przypadku produktów w stanie świeżym oraz konserwowanie.

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

Produkt, zarówno świeży, jak i konserwowany, musi być pakowany na obszarze produkcji w celu zachowania jakości produktu od początku do końca. Szparagi są bardzo łatwo psującym się produktem o wysokiej zawartości wody (ponad 90 %) i mogą szybko ulec odwodnieniu. Główki pędów są bardzo delikatne i nie mogą wchodzić w kontakt z wodą przed przygotowaniem produktu do sprzedaży (ze względu na ryzyko gnicia). Lokalne doświadczenie zdobyte w branży przetwórczej/konserwowej „Espárrago de Huétor-Tájar” ma kluczowe znaczenie dla zachowania jakości produktu aż do etapu pakowania.

Produkt przeznaczony do wprowadzenia do obrotu w stanie świeżym nie może być poddawany procesowi obróbki po raz drugi.

Etykiety muszą zawierać sformułowanie „Indicación Geográfica Protegida »Espárrago de Huétor-Tájar«” („chronione oznaczenie geograficzne »Espárrago de Huétor-Tájar«”) lub następujące zarejestrowane logo:



Na wszystkich opakowaniach, w których umieszczany jest materiał roślinny (nasiona, siewki lub korony) lub szparagi świeże bądź szparagi konserwowane objęte ChOG, musi znajdować się numerowana etykieta dodatkowa kontrolowana przez organ zarządzający ChOG.

Na etykiecie mogą być umieszczone fakultatywnie następujące informacje:

„Variedad tipo espárrago triguero »*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.».

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji znajduje się w regionie „Vega Baja del Genil” w zachodniej części prowincji Grenada, między dwoma pasmami górskimi: Kordylierami Subbetyckimi na północy i Kordylierą Penybetycką na południu. Obejmuje on gminy Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar i Villanueva Mesía, a jego powierzchnia wynosi ok. 78 000 ha.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Najistotniejszy aspekt związku między produktem a środowiskiem lokalnym określono jako „różne szczególne cechy szparagów, które można przypisać określonemu środowisku rolnemu”; drugim aspektem, uzupełniającym powyższy punkt, jest związek z pochodzeniem produktu, czyli „renomą”.

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

###### Czynniki naturalne

Obszar produkcji znajduje się w regionie Vega Baja del Genil, w dolinie rzeki znajdującej się w zachodniej części prowincji Grenada. Jest to szeroka i bardzo żyzna dolina położona na wysokości wynoszącej 450 m n.p.m. w najniższym punkcie, w której uprawę szparagów rozpoczęto ok. 1930 r. Uprawa obejmuje obecnie terasy Vega Baja del Genil prawie aż do Gór Betyckich (1 100 m n.p.m.).

Szparagi sadzone są na glebach wapiennych/margłowych i gliniasto-ilastych, typowych dla regionu Vega Baja del Genil w prowincji Grenada, charakteryzujących się niską zawartością fosforu i wysoką zawartością potasu.

Pasma górskie sąsiadujące z obszarami rzeczynymi, gdzie skoncentrowana jest większość upraw szparagów, zapewniają osłonę przed wiatrami.

Dla obszaru produkcji „Espárrago de Huétor-Tájar” typowe są duże dzienne wahania temperatury podczas zbiorów – do 22 °C.

###### Czynniki ludzkie

Populację „Morado de Huétor” można uznać za ekotyp związany z miejscowością Huétor-Tájar, będący wynikiem procesu krzyżowania i masowej selekcji genetycznej przez tamtejszych plantatorów od lat 30. XX w. W rozwoju tego materiału roślinnego istotną rolę odegrały czynniki ludzkie i naturalne obecne na obszarze produkcji.

Skrzyżowanie gatunków *Asparagus maritimus* Mill. i *Asparagus officinalis* L. w celu stworzenia naturalnej hybrydy i trwający w jego następstwie od połowy XX w. proces selekcji stanowią ważne osiągnięcie hiszpańskiego ogrodnictwa, bezpośrednio związane z gminą Huétor-Tájar.

Stosowane szczególne praktyki uprawy – takie jak pozostawienie znacznych odległości między roślinami (1,40–1,60 m między rzędami i 50–70 cm między roślinami), stopniowe okopywanie grządek oraz zbiory prowadzone efektywnie i skrupulatnie przy zastosowaniu tradycyjnych technik opracowanych w Huétor-Tájar – doskonale nadają się do zapewnienia wysokiej jakości surowca.

Szparagi konserwowane „Espárrago de Huétor-Tájar” przygotowuje się przy użyciu specjalnej techniki. Technikę tę opracował przedsiębiorca z branży produktów konserwowanych José Redondo Fúnez, który na początku lat 70. XX w. jako jeden z pierwszych w Hiszpanii konserwował i sprzedawał dziko rosnące szparagi śródziemnomorskie (*espárragos trigueros*), a następnie około 1982 r. zaczęto stosować tę metodę do szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar”, które dzięki podobieństwu do dzikiej odmiany *triguero* zastąpiły ją jako surowiec. Najważniejszym elementem procesu konserwowania szparagów jest pasteryzacja poprzez zakwaszenie.

## 5.2. Cechy charakterystyczne produktu

Szparagi „Espárrago de Huétor-Tájar” posiadają szczególne cechy (wygląd i właściwości organoleptyczne), typowe dla dzikich szparagów śródziemnomorskich (*Asparagus maritimus* Mill.), z których uzyskano je w drodze hybrydyzacji z *Asparagus officinalis* L.

### Wygląd

Odcienie antocyjanowe (łodyga i główka): barwa fioletowa, brązowo-fioletowa, brązowa, zielono-fioletowa i zielona

Dobrze ukształtowany pęd: prosty i cylindryczny, o grubości od małej do średniej (ich średnica wynosi od 4 mm do 16 mm), główka jest ostro zakończona lub zwężona i szersza niż pozostała część łodygi (kształt oszczepowaty).

Skórka i łuski: pędy mają małe „ostrogi” pod łuskami, a na skórce widoczne mogą być delikatne linie.

Właściwości organoleptyczne (ocena świeżych szparagów):

Struktura: delikatna, mięsista i sprężysta. Łodygi są bardzo elastyczne. w zależności od średnicy – im cieńszy pęd, tym mocniej się zgina – niektóre z nich mogą wygiąć się o ponad 70° bez złamania.

Smak: gorzko-słodki.

Aromat: intensywny.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub szczególną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG)

Cechy charakterystyczne produktu mają następujące związki z czynnikami naturalnymi:

### — Szczególne warunki rolne i środowiskowe

Szczególne warunki rolne i środowiskowe na obszarze produkcji sprzyjają kształtowaniu się bardzo prostych pędów szparagów z dobrze uformowanymi, zamkniętymi główkami i intensywną (fioletową) pigmentacją antocyjanową, w związku z czym szparagi „Espárrago de Huétor-Tájar” są również znane jako „szparagi zielono-fioletowe”.

Niska zawartość fosforu w glebach wapniowych/marglowych oraz duże wahania temperatury między dniem a nocą (do 22 °C) na obszarze produkcji sprzyjają intensywnej pigmentacji antocyjanowej w pędach szparagów. W związku z tym występują również wysokie stężenia flawonoidu znanego jako rutyna (kwercetyno-3-O-rutynozyd), które są znacznie wyższe niż w innych rodzajach szparagów zielonych.

Wysoka zawartość potasu w glebach gliniasto-ilastych na obszarze produkcji skutkuje dobrze uformowanymi główkami i ogranicza ich rozszczepianie się. Przyległe pasma górskie zapewniają osłonę przed wiatrami, ograniczając tendencję do zginania się szparagów w trakcie wzrostu, co skutkuje bardzo prostymi pędami. Znaczne dobowe wahania temperatury podczas zbiorów skutkują dobrym ukształtowaniem pędów, które rosną tylko w ciągu dnia.

Ponadto cechy charakterystyczne produktu mają następujące związki z czynnikami ludzkimi:

— Szczególne warunki uprawy

\* W jaki sposób uzyskuje się materiał roślinny: wymaga to precyzyjnego doboru roślin matecznych. Od lat 1930 r. plantatorzy z Huétor-Tájar realizują ten proces z zaangażowaniem i wykorzystaniem swoich doświadczeń, co stwarza podstawy dla rozwoju lokalnej populacji „Morado de Huétor”.

Znaczna bliskość filogenetyczna między „Espárrago de Huétor-Tájar” a dzikimi szparagami *Asparagus maritimus* Mill. łączy ze sobą te dwa gatunki. Odróżnia ona również „Espárrago de Huétor-Tájar” od innych handlowych odmian szparagów lekarskich, które należą do gatunku *Asparagus officinalis* L. Główną cechą organoleptyczną wspólną dla poszczególnych gatunków dzikich szparagów jest gorzkawy lub gorzko-słodki smak, który występuje również w przypadku szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar”. Goryczka obecna w „Espárrago de Huétor-Tájar” jest wynikiem obecności szczególnego markera biologicznego tej populacji szparagów: sarsasapogeniny, należącej do grupy związków fitochemicznych zwanej geninami. Substancja ta nie występuje w innych odmianach szparagów należących do gatunku *Asparagus officinalis* L.

\* Sadzenie szparagów i rozwój upraw: stosowany sposób sadzenia z zachowaniem dużych odstępów – ze względu na fakt, że jest to odmiana bardzo długowieczna – to specyficzna cecha uprawy szparagów z Huétor-Tájar.

\* Pielęgnacja upraw: w uprawie szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar” dla uzyskania dobrze uformowanego produktu (zamknięta główka i mniejsza średnica pędu) ważne jest stopniowe okopywanie. Technika ta wymaga od plantatorów z Huétor-Tájar dużego doświadczenia i jest przekazywana z pokolenia na pokolenie od 1930 r.

\* Zbiory: udane zbiory opierają się na technikach i doświadczeniu, które mają kluczowe znaczenie dla uzyskania świeżego produktu wysokiej jakości. Praktyki stosowane w zbiorach szparagów zostały opracowane w Huétor-Tájar dawno temu i były przekazywane z pokolenia na pokolenie plantatorów.

— Szczególne warunki konserwowania

Ponadto szczególne warunki przetwarzania, takie jak „pasteryzacja poprzez zakwaszenie”, pomagają utrzymać szparagi „Espárrago de Huétor-Tájar” w stanie nienaruszonym i zachować ich delikatną, mięsistą i sprężystą teksturę, a także utrzymać stabilne stężenie wpływającego korzystnie na zdrowie przeciwutleniacza typowego dla szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar”, tj. rutyny (kwercetyno-3-O-rutynozydu), którą można dostrzec w postaci szarego osadu gromadzącego się na dnie pojemnika. Ze względu na czynniki rolnośrodowiskowe w szparagach z obszaru Huétor-Tájar rutyna występuje w znacznie podwyższonych stężeniach.

— Renoma

Wiadomo, że gmina Huétor-Tájar w regionie Vega de Granada była jednym z pierwszych obszarów uprawy szparagów lekarskich ok. 1930 r., jak stwierdzono w publikacji, która powstała w wyniku drugiej konferencji technicznej w sprawie szparagów (Zoilo Serrano, 1988, *II Jornadas Técnicas del Espárrago*, Navarra, t. I, s. 53).

Ruch spółdzielni rolniczych w gminie Huétor-Tájar, mający ścisły związek z śródziemnomorskimi szparagami *triguero*, skonsolidował się ok. 1980 r., wprowadzając świeże produkty na rynki w całej Hiszpanii i Europie, co oznacza, że konsumenci zaczęli rozpoznawać produkt w związku z jego miejscem pochodzenia jako „Espárrago de Huétor-Tájar” (J. Menor Torivio, 2000 r., „La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano” [„Równiny Grenady: Niedawne zmiany w rolnictwie na obszarach podmiejskich”], *Monográfico Tierras del Sur*, Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional). Niemiecki geograf Andreas Voth (Uniwersytet w Vechta) opisuje obszar uprawy szparagów Huétor-Tájar jako model odniesienia w unijnym systemie ChOG/ChNP i stwierdza, że „zielono-fioletowe szparagi z Huétor-Tájar” („*grün-violetter Spargel bei Huétor-Tájar*”) są „szparagami typu *triguero*” (*Triguero-Spargel*), wysoko cenionymi w Andaluzji. (Voth, A, 2002 r., „Innovation Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien” [„Innowacyjne rozwiązania w zakresie produkcji i marketingu upraw specjalistycznych – z wykorzystaniem analizy przykładów z Niemiec, Hiszpanii i Brazylii”], *Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft*, tom 24, Vechta, s. 340, rozprawa habilitacyjna).

Od 2008 r. hasło „Espárrago de Huétor-Tájar” można znaleźć w Wikipedii.

Szparagi „Espárrago de Huétor-Tájar” znalazły się w centrum uwagi podczas 9. Europejskiego Kongresu Szparagów (Euro Asper 2012 r.), który odbył się w Grenadzie (21–23 marca 2012 r.).

Wyjątkowy charakter szparagów „Espárrago de Huétor-Tájar” potwierdzają międzynarodowe publikacje naukowe, które ukazały się w latach 1992–2019 (L. Amian i in., 2018, „Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace »Morado de Huétor«” [„Introgresja zasobów genowych dzikiego gatunku spokrewnionego *Asparagus* spp. w hiszpańskiej odmianie lokalnej »Morado de Huétor«”], *Acta Horti*, 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5).

Fakt, że lokalna odmiana „Morado de Huétor” jest uprawiana na tym obszarze od lat 30. XX w. oznacza, że miejscowość Huétor-Tájar zyskała renomę jako jeden z najlepiej znanych regionów uprawy szparagów w UE.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

#### **(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)**

Pełen tekst specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą jest dostępny pod następującym linkiem:

<https://lajunta.es/4n5kp>

lub na stronie internetowej Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich (<https://lajunta.es/3w3lc>), po kliknięciu:

„Temas”/„Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de Calidad”/„Frutas y Hortalizas”; specyfikacje znajdują się pod nazwą danego znaku jakości.