



C/2024/1990

7.3.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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/2024/1990)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Espárrago verde de Guadalajara”

Nr UE: PGI-ES-02963 — 5.6.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa ChOG

„Espárrago verde de Guadalajara”

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

Szparagi w postaci delikatnych zielonych pędów, które są zdrowe i czyste, z gatunku szparagów *Asparagus officinalis* L., genetycznie diploidalne podgatunki F1, typ „University of California”, odmiany: Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placospesp, UC 157, UC 115 i Darzilla.

Chronione oznaczenie geograficzne można stosować wyłącznie w przypadku szparagów zielonych o zawartości suchej masy wynoszącej 6,5–8,5 %; wartości pH – 5,7–5,9; konduktywności – 4,4–6,2 ($\pm 0,3$ mS cm⁻¹); długości – 13–26 cm, z czego maksymalnie 3 cm ma barwę białą, a maksymalna różnica między poszczególnymi sztukami w tym samym pęczku wynosi 20 %; średnicy minimalnej równej 10 mm oraz zawartości rozpuszczalnych substancji stałych wyrażonej w stopniach w skali Brix między 3,8–6,1 ($\pm 0,6$ %).

Dzięki wskazanym właściwościom chemicznym szparagi mają intensywny i soczysty smak, bardzo lekko włóknistą konsystencję i słodko-gorzkie nuty. Smak utrzymuje się dzięki specyficznej koncentracji rozpuszczalnych substancji stałych, soli, kwasów organicznych i innych związków bioaktywnych.

Szparagi są produkowane w celu spożycia w postaci świeżej lub przetworzonej. Są wolne od agrofagów i chorób, nieuszkodzone przez narzędzia lub w wyniku pogody, niepokryte ziemią i umyte. Zakrzywienie górnej części pędu szparagów równej jednej trzeciej ich długości nie przekracza 30 %. Główka szparagów zielonych jest zamknięta i nie ma żadnych pędów ani kwiatów.

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

—

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

Obszar geograficzny opisany w pkt 4 obejmuje obszar produkcji „Espárrago verde de Guadalajara”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1, ELI:<http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

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

Podmioty pakujące muszą posiadać systemy gwarantujące, że szparagi objęte ChOG są pakowane oddzielnie od wszelkich innych pakowanych szparagów.

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

Etykieta pakowanych szparagów musi zawierać następujące informacje: nazwę, pod którą sprzedaje się produkt; logo przedstawione w ppkt 3.6 jednolitego dokumentu, do którego dostęp na wniosek może uzyskać każdy podmiot gospodarczy zapewniający zgodność ze specyfikacją, i odniesienie do chronionego oznaczenia geograficznego „Espárrago verde de Guadalajara”. Opcjonalnie etykieta może również zawierać znak zgodności wydany przez dział certyfikacji produktu w jednostce certyfikującej.

Wyżej wymienione logo przedstawiono poniżej.



4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji szparagów opatrzonych przedmiotowym chronionym oznaczeniem geograficznym obejmuje następujące gminy w prowincji Guadalajara:

Alarilla, Aldeanueva de Guadalajara, Aranzueque, Arbancón, Armuña del Tajuña, Cabanillas del Campo, Cañizar, Casas de San Galindo, Centenera, Ciruelas, Cogolludo, Copernal, Chiloeches, Espinosa de Henares, Fontanar, Fuencemillán, Guadalajara, Heras de Ayuso, Hita, Horche, Humanes de Mohernando, Jadraque, Loranca del Tajuña, Lupiana, Málaga del Fresno, Malaguilla, Marchamalo, Membrillera, Miralrío, Mohernando de Henares, Montarrón, Robledillo de Mohernando, Romanones, Taragudo, Tendilla, Torija, Torre del Burgo, Tórtola de Henares, Valdarachas, Valdearenas, Valdegrudas, Villanueva de Argecilla, Yebes i Yunqueras de Henares.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację ChOG „Espárrago Verde de Guadalajara” opiera się na szczególnych cechach produktu wynikających ze związku z obszarem geograficznym. Zielona barwa i zawartość suchej masy na poziomie 6,5–8,5 % stanowią efekt wystawienia na średnie promieniowanie słoneczne wynoszące 1 642,5 megadżuła na metr kwadratowy w okresie produkcji. Wartości pH wynoszące 5,7–5,9 oraz zawartość rozpuszczalnych substancji stałych wyrażona w stopniach w skali Brix między 3,8–6,1 ($\pm 0,6$ %) wynikają z niskich temperatur zapewniających powolny wzrost szparagów. Szparagi osiągają długość 13–26 cm i mają minimalną średnicę 10 mm, co wynika z faktu, iż są uprawiane w glebach o wartości pH wynoszącej przeważnie 8,1–8,3, a także z głębokości gleby, dostępności składników odżywczych oraz zrównoważonej zawartości piasku, gliny i mułu. Cechy te oznaczają, że dostępne są znaczne zasoby wilgoci oraz makro- i mikroelementów.

Specyfika obszaru geograficznego

a) **Krajobraz**

Pod względem geograficznym obszar produkcji szparagów zielonych znajduje się w zachodniej części prowincji Guadalajara, w powiatach La Sierra, La Campiña i Alcarria Alta w gminach Membrillera i Loranca de Tajuña, na wysokości 640–1 020 m n.p.m.

Obszar ten charakteryzuje się delikatnymi zboczami i tarasowymi formacjami na równinach rzecznych, a także wyższymi powierzchniami płaskowyżów tworzących wrzosowiska Alcarria.

b) Hydrografia

Obszar produkcji znajduje się w dolinach rzek Henares i Badiel oraz Tajuña z dopływami Matayeguas i Hungría.

W tych dolinach powstały dorzecza w wyniku procesów erozji sięgającej w głąb skorupy wapiennej do niższych warstw litologicznych składających się głównie z glin i mułu. Te dorzecza aluwialne sprawiają, że gleby na równinach rzecznych jest żyzniejsze i lepiej nadają się do uprawy i produkcji szparagów zielonych.

Wody wykorzystywane do nawadniania mają bardzo niski poziom zasolenia, dzięki temu najbardziej nadają się do osiągnięcia najlepszych upraw.

c) Klimat

Do określenia charakterystyki klimatycznej obszaru produkcji szparagów zielonych wykorzystano system klasyfikacji klimatycznej Papadakis (1966). Zgodnie z tym systemem cechy charakterystyczne należą głównie do klimatu umiarkowanego śródziemnomorskiego (ME). Podobnie typ letni oznacza się jako „typowy dla kukurydzy” (M), a typ zimowy jako „chłodny typowy dla owsa” (AV) i „umiarkowany typowy dla owsa” (AV). Jeżeli chodzi o wilgotność, na obszarach produkcji panuje głównie wilgotny klimat śródziemnomorski (ME), przy czym na niektórych obszarach dolnej równiny Henares panuje suchy klimat śródziemnomorski (ME). Zgodnie z tym samym systemem temperaturowym obszar klasyfikuje się jako „pampasowy” (PA), przy czym część wrzosowisk zalicza się do kategorii wysokich temperatur (TE).

Na obszarze produkcji znajdują się oficjalne stacje klimatyczne Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w Marchamalo, Jadraque i Armuña de Tajuña. Z danych pochodzących z tych stacji wynika, że średnia maksymalna temperatura wynosi 20,6 °C; średnia temperatura minimalna – 6 °C; średnia minimalna temperatura bezwzględna – 9,1 °C; a średnia temperatura –13,1 °C.

W okresie produkcji średnie temperatury w marcu, kwietniu, maju i czerwcu wynoszą odpowiednio 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C i 20,6 °C. Wynika z tego, że zimy są długie, a wiosny krótsze. Średnie opady roczne wynoszą około 434,8 litra.

Średnie promieniowanie słoneczne netto w miesiącach produkcji, tj. między marcem a czerwcem, wynosi 1 642 mega dżule na metr kwadratowy. Wartość ta jest niższa niż w innych, cieplejszych obszarach produkcji w Hiszpanii.

Z obliczeń opartych na danych klimatycznych wynika, że łączna liczba godzin chłodu w miesiącach zimowych wynosi 1 290,5, przy czym prawdopodobieństwo późnych wiosennych przymrozków po 11 kwietnia jest większe o 25 %.

Dane te wskazują na klimat charakteryzujący się bardzo długą i chłodną zimą, późnymi przymrozkami oraz krótką wiosną i jesienią. Zazwyczaj na początku wiosny jest chłodno, lata są suche i gorące, a poziom opadów jest umiarkowany lub niski na obszarach położonych bardziej na zachód.

Zasadniczo w okresie produkcji optymalne warunki klimatyczne występują stosunkowo krótko – znacznie krócej niż w przypadku roślin uprawianych na cieplejszych obszarach. Chociaż pojedyncze pędy szparagów mogą pojawiać się pod koniec marca, w zwykłych warunkach zbiory rozpoczynają się dopiero w połowie kwietnia.

Późne przymrozki skutkują przerwami w produkcji. Czynnikiem ten, wraz z wysokimi temperaturami w czerwcu, oznacza, że rzeczywisty okres zbioru szparagów trwa maksymalnie 70 dni. W związku z tym rośliny zachowują rezerwy substancji odżywczych. Wynikający z tego brak stresu znacznie podnosi jakość produktów.

d) Gleby

Obszar produkcji znajduje się na równinach rzek Henares, Badiel i Tajuña, powstałych w okresie plio-czwartorzędu. Gleby to głównie kambisole z poziomem calcic i rędziny z poziomem cambic, chociaż występują również fluwisole.

Gleby te najczęściej mają konsystencję ilastą lub gliniasto-ilastą, są wysoce przepuszczalne i mają wysoką zawartość węglanów. Średnie wartości pH wynoszą od 8,1 do 8,3, przy czym przewodność gleby waha się od 150 do 184 mS cm⁻¹. Zawartość materii organicznej zazwyczaj jest niewielka i wynosi poniżej 1,5 %.

Specyfika produktu

Espárrago de Guadalajara posiada następujące cechy charakterystyczne:

zawartość suchej masy 6,5–8,5 %,

wartości pH – 5,7–5,9;

konduktywność – 4,4–6,2 ($\pm 0,3$ mS cm⁻¹),

długość – 13–26 cm, z czego maksymalnie 3 cm ma barwę białą, a maksymalna różnica między poszczególnymi sztukami w tym samym pęczku wynosi 20 %,

minimalna średnica 10 mm,

zawartość rozpuszczalnych substancji stałych (w stopniach w skali Brix) między 3,8–6,1 ($\pm 0,6$ %).

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

W miesiącach produkcji temperatury są stosunkowo niskie – średnia temperatura wynosi 7,3 °C w marcu, 11,7 °C w kwietniu, 15,7 °C w maju i 20,5 °C w czerwcu.

Oznacza to, że szparagi rosną powoli, co ułatwia osiągnięcie większego stężenia rozpuszczalnych substancji stałych do poziomu 3,8–6,1 stopni w skali Brix i wartości pH 5,7–5,9.

Podobnie panujące zimą niskie temperatury i fakt, że istnieje ponad 25 % prawdopodobieństwo późnych przymrozków (tj. po 11 kwietnia), sprawiają, iż rośliny nie zużywają rezerw węglowodanów, białek i minerałów przechowywanych w kłączach i systemach korzeniowych. Rezerwy te pozostają dostępne do przeniesienia na nowe pędy szparagów w większych proporcjach niż w szparagach uprawianych w cieplejszym klimacie.

Chłodne temperatury utrzymują się długo, bo przez 1 290,5 godziny. Oddziałuje to na szparagi na dwa sposoby. Po pierwsze, podczas przerwy zimowej umożliwia to pełną regenerację hormonalnych metabolicznych systemów rośliny. Po drugie, pędy szparagów zazwyczaj pojawiają się w tym samym czasie, co nie ma miejsca w przypadku szparagów uprawianych w mniej chłodnych warunkach rolno-klimatycznych. W związku z tym, chociaż pod koniec marca może pojawić się bardzo niewielka ilość szparagów, sezon zasadniczo rozpoczyna się w pełni dopiero w połowie kwietnia.

Uprawa kończy się wraz z pojawieniem się czerwcowego ciepła, co oznacza dłuższy okres wzrostu wegetacyjnego roślin. Wynika to w dużej mierze z panującego latem ciepła i tradycyjnego sposobu, w jaki rolnicy zarządzają nawadnianiem i nawożeniem. W wyniku długiego lata następuje rozwój znacznej ilości biomasy – substancje przechowywane w kłączach i systemie korzeniowym zostają uzupełnione na potrzeby upraw prowadzonych w kolejnym sezonie.

Średnia różnica między maksymalną temperaturą w ciągu dnia a minimalną temperaturą w nocy wynosi około 14,2 °C. Dzięki temu i ze względu na niskie temperatury w ciągu dnia panujące wczesną wiosną szparagi są chronione przed stresem cieplnym skutkującym wysokim poziomem transpiracji. Istnieje mniejsza potrzeba metabolizmu węglowodanów w celu złagodzenia nadmiernych temperatur w połowie dnia. W związku z tym węglowodany są zatrzymywane w szparagach.

W porównaniu ze szparagami uprawianymi na cieplejszych obszarach występują również mniejsze straty wody spowodowane wymianą gazów przez aparaty szparkowe. Rozpuszczalne substancje stałe pozostają zatem w szparagach, co daje wartości od 3,8 do 6,1 stopnia w skali Brix i pH między 5,7 a 5,9: są to wysokie wartości reprezentatywne dla tego obszaru produkcji.

Specyfika obszaru produkcji obejmuje wysokość nad poziomem morza, na jakiej położone są gospodarstwa rolne producentów. Współczynnik ten, wraz z szerokością geograficzną prowincji Guadalajara, powoduje, że w okresie produkcji promieniowanie słoneczne wynosi średnio 1 642,5 megadżuła na metr kwadratowy. Szparagi mają barwę zieloną i zawartość suchej masy na poziomie 6,5–8,5 %.

Szczególne cechy gleb obejmują wartości pH głównie na poziomie 8,1–8,3, głębokość, dostępność składników odżywczych oraz zrównoważoną zawartość piasku, gliny i mułu. Cechy te oznaczają, że dostępne są znaczne zasoby wilgoci oraz makro- i mikroelementów na potrzeby produkcji szparagów osiagających długość od 13 do 26 cm i mających średnicę co najmniej 10 mm. Wzrost szparagów przebiega bardzo powoli ze względu na różnice temperatur między nocą a dniem.

Składniki odżywcze w glebie w połączeniu z tradycyjnymi praktykami w zakresie nawożenia upraw oraz właściwościami rolno-klimatycznymi tego obszaru sprawiają, że szparagi mają intensywny i soczysty smak, bardzo lekko włóknistą konsystencję i słodko-gorzkie nuty. Smak utrzymuje się dzięki specyficznej koncentracji rozpuszczalnych substancji stałych, soli, kwasów organicznych i innych związków bioaktywnych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_CONDICIONES_esparrago_Gualajara_20221020.pdf
