C/2024/5439

6.9.2024 г.

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктовата спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/5439)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„Espárrago de Huétor-Tájar“

ЕС №: PGI-ES-0056-AM01

Подадено на 18.10.2019 г.

☐ **ЗНП** X **ЗГУ**

1. **Група заявител и законен интерес**

Наименование на групата заявител:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar“ (Регулаторен съвет за ЗГУ „Espárrago de Huétor-Tájar“)

Адрес: Ctra. De la Estación s/n – 18.360 Huétor-Tájar (Гранада, Испания)

Тел. +34 958333443

Електронна поща: info@esparragodehuetortajar.com

Състав или правна форма:

Регулаторният съвет за ЗГУ „Espárrago de Huétor-Tájar“ е публичноправно дружество с нестопанска цел, признато от компетентния орган на държавата членка за управителен орган за ЗГУ. Той представлява интересите на секторите, участващи в производството на защитените аспержи: производители (земеделски стопани) и преработватели (предприятия за преработка и консервиране на пресни аспержи). Съветът се управлява демократично и в съответствие с принципа, че икономическите и отрасловите интереси на неговите членове, и по-специално интересите на малките участници, следва да бъдат равно представени, и това действително е така. Наред с това Регулаторният съвет разполага с правоспособност да подаде настоящото заявление за изменение в съответствие с националното законодателство, по-специално член 13, параграф 2, буква а) от Закон № 2/2011 на правителството на Андалусия от 25 март 2011 г. относно рибарството и качеството на храните.

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/Изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Описание на продукта

☐ Географски район

☒ Доказателство за произход

☒ Метод на производство

☒ Връзка

☒ Етикетиране

☒ Друго (законови изисквания и проверки за съответствие с продуктовата спецификация)

4. **Вид на изменението/Измененията**

☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

☐ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. **Изменение/Изменения**

5.1. *Ново определение на ботаническите видове на местните популации на аспержи, които се срещат в Huétor-Tájar, и преструктуриране на подразделите. Раздел Б) — ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА*

Това изменение се отнася до спецификацията на продукта в първия параграф на раздел **Б) ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА**. Освен това, за да се улесни разбирането на целия раздел **Б)**, той се преструктурира в три подраздела: **Б.1. Определение на продукта Б.2. Характеристики на местния сорт; и Б.3. Стандарти за земеделските продукти, продавани в прясно или консервирано състояние.**

Подробно описание на промените и основанието за изменението

Формулировката „*Asparagus officinalis L. subespecie genéticamente tetraploide*, подобен...“ се заменя с „местен сорт, известен като „*Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar*“ или „*Morado de Huétor*“ (*Asparagus maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.*), известни на испански като „*espárragos trigueros*“, тъй като имат сходни характеристики...“. В края на втория параграф думите „на века“ се заменят с „на XX век“.

Изменението се отнася до новото определение на местната популация на аспержи от Huétor-Tájar, както е посочено в настоящия раздел Б). Новото определение е резултат от актуализираните научни познания за продукта, придобити през последните 20 години.

Проучванията на генетичните характеристики на „Espárrago de Huétor-Tájar“, извършени от катедрата по генетика на растенията на Университета в Кордоба, осигуряват научната основа за това изменение. Тези изследвания, включващи ДНК (микросателитен) анализ, показват, че местният сорт е възникнал в началото на XX век в резултат на естествена хибридизация на култивирания вид *Asparagus officinalis* (диплоиден — 2x) и дивorастящия вид *Asparagus maritimus* (хексаплоиден — 6x), като се е получила междувидова кръстоска. *Asparagus maritimus* Mill. е по-доминиращият вид, на който се падат две трети (66,67 %) от зародишната плазма на „Espárrago de Huétor-Tájar“, докато видът *Asparagus officinalis* L. представлява само една трета (33,33 %). Това придава на сорта уникални филогенетични характеристики, които са описани в публикуваната обширна научна литература, посветена на генетиката и фитохимията на „Espárrago de Huétor-Tájar“. Думите „на XX век“ са добавени, за да се уточни, че става дума за XX век.

5.2. *Актуализиране на морфологичните и органолептичните характеристики и премахване на цитологичното описание и изоензимните маркери на местната популация в Huétor-Tájar. Раздел Б) — ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА*

Това изменение засяга продуктовата спецификация в раздел **Б) ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА**, параграфи 2—10 включително.

Подробно описание на промените и основанието за изменението

Вторият параграф — „Характеристиките на местните популации са следните:“, се заменя със следното:

Б.2. Характеристики на местния сорт

Характеристиките, които отличават местния сорт от Huétor-Tájar от другите търговски сортове зелени аспержи, разпространени по света, са следните:

Наред с това се изменя и формулировката на третия параграф:

— ***Външен вид:*** *Леторастите на аспержите са лилави, бронзово-лилави, бронзови, зелено-лилави или зелени на цвят. Те са тънки (4—12 mm в диаметър), а върхът им е заострен или конусовиден и по-широк от останалата част на стъблото. Под прицветниците на леторастите има малки „израстъци“.*

Горният текст се актуализира, както следва:

— ***външен вид:*** *антоцианиново оцветяване — лилаво, бронзово-лилаво, бронзово, зелено-лилаво или зелено — може да се открие както в стъблото, така и във върха. Леторастите на аспержите са прави и цилиндрични. Те варират от тънки до средни (обикновено с диаметър между 4 mm и 16 mm), а върхът им е заострен или конусовиден и по-широк от останалата част на стъблото (копиевиден). Под прицветниците на леторастите има малки „израстъци“, а по кожата може да се видят бледи линии.*

Физическото описание на продукта се разширява в резултат на напредъка в техническите и научните познания за „Espárrago de Huétor-Tájar“. Набляга се на специфичните характеристики, които се дължат на вида, от който произхожда — *Asparagus maritimus Mill.* Сега в текста леторастите на аспержите се описват като прави и с копиевиден връх — характеристики, които ги отличават от търговските сортове зелени аспержи от вида *Asparagus officinalis* L. Споменава се и фактът, че по кожата може да се видят бледи линии. Този дескриптор се свързва с различни видове диворастящи аспержи „*triguero*“, включително *A. maritimus* Mill. Друга промяна в описанието на външния вид е увеличаването на горната стойност на нормалния диапазон на диаметъра, който вече е 4—16 mm вместо 4—12 mm. Тази промяна се дължи на усърдната работа на местните земеделски стопани по селекцията на растенията, благодарение на която вече могат да се получат по-равномерни и здрави растения от популацията аспержи „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“.

Изменя се формулировката на четвъртия параграф:

— ***органолептични свойства:*** *текстурата на аспержите е крехка, месеста и твърда. Те имат деликатен горчиво-сладък вкус и наситен аромат, който наподобява на диворастящите аспержи „triguero“.*

Горният текст се актуализира, както следва:

— ***органолептични свойства:*** *когато са пресни, аспержите са крехки, месести и еластични. Стъблата са много гъвкави: в зависимост от диаметъра — колкото по-тънък е леторастът, толкова повече се огъва — някои от тях могат да бъдат огънати над 70°, без да се счупят. Аспержите имат деликатен горчиво-сладък вкус и наситен аромат.*

Органолептичното описание се разширява в резултат на получена информация за органолептично изпитване на „Espárrago de Huétor-Tájar“, извършено в Университета на Гранада през 2003 г. (катедра „Хранене и хранителни науки“, Фармацевтичен факултет). В описанието терминът „твърд“ се заменя с „еластичен“ — реологичен параметър, свързан с твърдостта, който, тъй като се измерва по-лесно и на по-ниска цена, води до намаляване на разходите за сертифициране. Измерването на твърдостта на аспержите изисква анализатор на текстурата, което включва скъп и сложен процес на изпитване. За разлика от това еластичността на аспержите може да се измери чрез тяхната гъвкавост, т.е. до каква степен могат да бъдат огънати, което се прави лесно, бързо и много евтино. За реологичните свойства, характерни за „Espárrago de Huétor-Tájar“, се въвежда обективен и измерим параметър: леторастите трябва да могат да се огъват поне до 70°, без да се счупят. Това е отличителна черта на диворастящите аспержи *triguero* и на „Espárrago de Huétor-Tájar“, която не се среща при по-твърдите и влакнести градински аспержи (*Asparagus officinalis* L.). От органолептичното описание се премахват и думите „който напомня на диворастящите аспержи *triguero*“, тъй като тази формулировка не дава описателна информация от органолептичен характер, а сходството на продукта с аспержите *triguero* вече е споменато в определението на продукта (подраздел Б.1).

Заличават се параграфи 5—9:

— *Цитология... (2n = 40)*

— *Изоензими... Euphytica 61: 169—179).*

Цитологичното описание и позоваването на изоензимните маркери, включени в предишната продуктова спецификация, се премахват, тъй като са остарели с оглед на последните генетични изследвания на „Espárrago de Huétor-Tájar“. Освен това генетичните дескриптори не са необходими за стандартизирането на „Espárrago de Huétor-Tájar“. Описание на външния вид и органолептичните свойства е повече от достатъчно, а оценяването им е по-лесно и на по-ниска цена. Те са също така ключови фактори за разграничаване, тъй като съществува тясно и много ясно съответствие между тези маркери и генетиката на „Espárrago de Huétor-Tájar“ (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

Изменя се параграф 10:

Благодарение на тези характеристики местният сорт аспержи от Huétor-Tájar може лесно да бъде разграничен, както по външен вид, така и по генетика, от другите сортове зелени аспержи, продавани по света.

Параграфът се актуализира, както следва:

Благодарение на тези ясно изразени характеристики местният сорт аспержи от Huétor-Tájar може лесно да бъде разграничен, както по външен вид, така и по органолептични свойства, от другите сортове зелени аспержи, продавани по света, всички от които са градински аспержи (ботаническо наименование Asparagus officinalis L.).

Набляга се на основните разлики (по отношение на външния вид и органолептичните свойства) между „Espárrago de Huétor-Tájar“ и другите търговски сортове зелени аспержи, които се предлагат понастоящем. Причината за тези различия се крие в значителното генетично разделение между видовете *Asparagus officinalis* L. и *Asparagus maritimus* Mill. Последният е тясно свързан с „Espárrago de Huétor-Tájar“.

5.3. *Актуализиране на класификацията и търговските стандарти за продуктите със ЗГУ „Espárrago de Huétor-Tájar“. Раздел Б) — ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА*

Това изменение засяга спецификацията от параграф 11 на раздел **Б) ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.** То се отнася до актуализиране на техническата информация за класификацията на продуктите, обхванати от ЗГУ и продавани в прясно или консервирано състояние. Това е така, защото са актуализирани търговските практики, процедурите за контрол и оценката на съответствието на сертифицираните продукти.

Подробно описание на промените и основанието за изменението

Актуализира се структурата на подраздела и формулировката на параграф 11:

Аспержите може да се продават пресни или консервирани. Когато се продават в прясно състояние, леторастите на аспержите трябва да бъдат цели, свежи на вид, ухаещи на свежо, здрави, без наранявания, без поражения, причинени от вредители, и без външна влага, която не е резултат от навлажняването на стъблата преди поставянето им в опаковката. Аспержите... и лилави.

Горният текст се заменя със следното:

Б.3. Стандарти за земеделските продукти, продавани в прясно или консервирано състояние

Аспержите може да се продават пресни или консервирани.

Продукти за продажба в прясно състояние

Описаните по-долу размери и класове се използват за аспержите, предназначени за продажба в прясно състояние, които трябва да са свежи на вид и да ухаят свежо, да са здрави, без наранявания, да не са изпочупени, да са без поражения, причинени от вредители, да не са загнили или с влошено качество, да са чисти и без необичайна външна влага, когато са представени в някоя от формите, определени за пресни продукти. Аспержите... и лилави.

Изменя се формулировката на параграф 14, буква а) клас „Екстра качество“:

а) *клас „Екстра качество“: Аспержи от този клас... малки „израстъци“ под прицветниците. Връхната пъпка следва да бъде затворена, но се допуска леко разтваряне на прицветниците... цветните пъпки не стърчат изпод листата, наподобяващи люспи. В този клас признаците на твърдост в основата на стъблото трябва да бъдат ограничени до не повече от една четвърт от общата дължина на летораста.*

Горният текст се заменя със следното:

а) *„Екстра качество“: Аспержи от този клас... малки „израстъци“ под прицветниците. Понякога по кожата може да се видят бледи линии. Връхната пъпка следва да бъде затворена, но се допуска леко разтваряне на прицветниците... цветните или аксиларните пъпки се виждат само върху наподобяващите люспи листа на върха на аспержите. Като доказателство за стандартизация разрезът в основата на стъблата трябва да бъде прав.*

Изменя се формулировката на параграф 15, буква б) „клас I“:

б) *клас I: леторастите на аспержи от клас I... клас „Екстра качество“,... цветните пъпки не стърчат изпод наподобяващите люспи листа, а твърдата част в основата на стъблото не може да надхвърля една трета от общата дължина на летораста.*

Горният текст се заменя със следното:

б) *клас I: леторастите в този клас... клас „Екстра качество“,... цветните или аксиларните пъпки не стърчат изпод наподобяващите люспи листа на върха на аспержите. Разрезът в основата на стъблото трябва да бъде прав, но като доказателство за стандартизация се приема и прав разрез над диагонален разрез, направен по време на беритбата. В този клас е разрешено да има бяла част в основата на стъблото, при условие че тя е не повече от една осма от общата дължина на аспержите.*

Описана е по-точно разрешената степен на разтваряне на връхчето, като се установява по-ясна разлика между изискванията за двата класа. Заличават се позоваванията на „твърдостта в долната част на летораста“ и за двата класа поради техническата трудност да се провери спазването на тези изисквания. На тяхно място се въвежда по-обективно и лесно за измерване изискване: бяла част в основата на стъблото.

Изменя се формулировката на параграфи 17—19 относно „**Размери**“:

а) *леторастите трябва да са с дължина между 20 и 27 cm. Максималната допустима разлика в дължината в една връзка е 5 cm;*

б) *минималният диаметър е 4 mm и за двата класа. Има две категории диаметър: 4—10 mm и 10 mm и повече.*

Горният текст се заменя със следното:

Размерите според дължината са следните:

а) *„аспержи“, „цели аспержи“ или „дълги аспержи“: леторастите трябва да са с дължина между 17 и 27 cm. Максималната допустима разлика в дължината в една връзка е 5 cm;*

б) *„къси аспержи“: леторастите трябва да са с дължина между 12 и 17 cm. Максималната допустима разлика в дължината в една връзка или опаковка е 4 cm;*

в) *„връхчета на аспержи“: леторастите трябва да са с дължина между 7 и 12 cm. Максималната допустима разлика в дължината в една връзка или опаковка е 4 cm;*

г) *„парчета аспержи“: летораст, нарязани напречно на крехки парчета с дължина 2—7 cm.*

Продуктите, предлагани в която и да е от тези разновидности според дължината, трябва да са получени от „цели аспержи“ или от „дълги аспержи“, които преди това са били класифицирани като „екстра качество“ или „клас I“.

Размерите според диаметъра са следните:

Минималният диаметър е 4 mm и за двете категории. Разликата в диаметъра между най-дебелите и най-тънките леторасти в една опаковка или връзка не може да надвишава 8 mm.

Изменя се формулировката на параграфи 21—23 относно „**Допустими отклонения**“:

Всяка опаковка може да съдържа определено количество продукти, които не отговарят на изискванията за качество и размер на съответния клас, като се спазват установените по-долу граници на допустимо отклонение.

а) ***допустими отклонения по отношение на качеството**: в опаковките с аспержи от клас „Екстра качество“ се допуска до 5 % от количеството или теглото на продуктите да не отговарят на изискванията за този клас, но да отговарят на изискванията за клас I или, в изключителни случаи, да попадат в рамките на допустимите отклонения, определени за клас I. В опаковките с аспержи от клас I се допуска до 10 % от количеството или теглото на аспержите да не отговарят на изискванията за този клас, но да отговарят на изискванията за продуктите от клас II, определени в Регламент (ЕО) № 2377/1999 на Комисията от 9 ноември 1999 г.;*

б) ***допустими отклонения по отношение на размера**: 10 % от количеството... приложимите изисквания.*

Горният текст се заменя със следното:

а) *допустими отклонения по отношение на качеството: в опаковките с аспержи от клас „Екстра качество“ се допуска до 5 % от количеството или теглото на продуктите да не отговарят на изискванията за този клас, но да отговарят на изискванията за клас I или, в изключителни случаи, да попадат в рамките на допустимите отклонения, определени за клас I. в опаковките с аспержи от клас I се допуска до 10 % от количеството или теглото на аспержите да не отговарят на изискванията за този клас;*

б) ***допустими отклонения по отношение на размера:** до 10 % от количеството... приложимите изисквания.*

Добавят се нови параграфи, в които се описва по-подробно начинът на предлагане на крайния продукт:

Аспержите може да се предлагат по един от следните два начина:

а) *в здраво стегнати връзки с тегло до 2 kg;*

б) *в насипно състояние или на връзки в пакети, поставени в опаковки или кашони с тегло до 6 kg.*

Съдържанието на всеки пакет, кутия или опаковка, или на всяка връзка трябва да бъде еднородно, т.е. аспержите трябва да са с еднаква форма, размери (дължина и диаметър) и тегло и от една и съща категория.

Изискванията относно размера (дължина и диаметър), допустимите отклонения по отношение на качеството и правилата за начина на предлагане на продукта са коригирани, за да бъдат приведени в съответствие до известна степен с международните правила за предлагане на пазара на пресни зелени аспержи и установените търговски практики в Европейския съюз. Въпреки това тези правила относно размера се различават от международния стандарт, тъй като „Espárrago de Huétor-Tájar“ е местна популация аспержи, която се характеризира с по-големи разлики в сравнение с търговските сортове зелени аспержи, които произхождат от подобрени хибриди на *Asparagus officinalis* L. и следователно са по-хомогенни по размер и форма.

И накрая, параграф 24 относно консервираните аспержи се заличава:

Консервираните аспержи могат да бъдат цели или нарязани на парчета и трябва да бъдат от клас „Екстра качество“ или клас I.

Разделът, посветен на правилата относно консервираните аспержи, се преработва.

Нов текст:

Продукти за продажба в консервирано състояние

„Espárrago de Huétor-Tájar“ традиционно се консервират в саламура (вода, сол и лимонена киселина) или в маслиново масло екстра качество. Може да се използват и други консервиращи течности, разрешени за употреба в хранително-вкусовата промишленост.

Консервираните аспержи може да бъдат предлагани цели или на парчета и класифицирани в определените в настоящата продуктова спецификация класове за качество „Екстра качество“ и „Клас I“. Те се продават в следните форми:

— *„аспержи“ или „летораси на аспержи“: състоящи се от върхчето и стъблото и с дължина най-малко 12 cm,*

— *„къси аспержи“: състоящи се от върхчето и стъблото и с дължина между 7 и 12 cm,*

— *„върхчета на аспержи“: парчета, състоящи се от върхчето и част от стъблото и с дължина между 2 и 7 cm,*

— *„парчета аспержи“: нарязани напречно крехки парчета с дължина 2—7 cm, като върхчетата съставляват най-малко 25 % от отцеденото тегло.*

Аспержите трябва да се класифицират и въз основа на диаметъра на напречното сечение на стъблото, за да се придаде на продукта еднороден вид в следните граници:

Наименование на категорията аспержи според диаметъра на стъблото	*Диаметър в mm*
Тънки	*под 9*
Средно дебели	*9—11*
Дебели	*11—14*
Много дебели	*14—19*
Изключително дебели	*над 19*

В таблицата по-долу са посочени параметрите за качество и допустимите отклонения, приложими за всеки от двата класа:

Параметър за качество	*Клас „Екстра качество“*	*„Клас I“:*
Разтваряне на връхчето	*Същото като при аспержите, продавани в прясно състояние*	*Същото като при аспержите, продавани в прясно състояние*
Еднородност по отношение на дължината	*1,10*	*1,15*
Мътност на консервиращата течност, саламурата (индекс за мътност на Kertesz) (*)	*4*	*2*
Допустимо отклонение по отношение на размера	*5 %*	*10 %*
Дефекти в текстурата	*5 %*	*10 %*
Други дефекти	*5 %*	*10 %*

(*) Изискването за мътност на консервиращата течност не се прилага за продукти, консервирани в маслиново масло екстра качество.

Отцеденото тегло се определя от вида на използваната опаковка. Съотношението на отцеденото тегло към обема (g към cm³) е 0,50.

Освен че етикетът трябва да отговаря на изискванията на действащото законодателство и на настоящата продуктова спецификация, върху него трябва да са посочени и отцеденото тегло, впечатляемостта на опаковката, размерът и приблизителният брой на леторастите във всяка опаковка (това не се отнася за аспержите, предлагани под формата на „парчета аспержи“).

Стандартите за консервираните аспержи „Espárrago de Huétor-Tájar“ не са включени в предишната продуктова спецификация, тъй като се е считало, че продуктът следва просто да отговаря на националното законодателство, приложимо за консервираните аспержи. Това законодателство обаче се прилага за продукти от вида *Asparagus officinalis* L., а както показахме, „Espárrago de Huétor-Tájar“ не принадлежи към този ботанически вид, а е хибрид (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), който не е обхванат от въпросното национално законодателство относно консервираните аспержи, поради което са необходими нови правила. В текста, включен в продуктовата спецификация, са посочени разрешените консервиращи течности, като за традиционни се стичат саламурата (вода, сол и лимонена киселина) и маслиновото масло екстра качество, но е оставена възможност за използване на други консервиращи течности, които биха могли да бъдат счетени за подходящи в бъдеще, при условие че са разрешени за употреба в хранително-вкусовата промишленост. За всеки клас и консервираща течност са определени параметри за качество, като се използват същите наименования на класовете, както за пресния продукт.

5.4. *Актуализиране на името на една от общините в района на производството. Раздел B) ГЕОГРАФСКИ РАЙОН*

Това изменение засяга продуктовата спецификация в края на първия параграф на раздел **B) ГЕОГРАФСКИ РАЙОН.**

Кратко описание и основание за изменението

„Villanueva de Mesías“ се променя на „Villanueva Mesía“.

Изменението се състои в промяна на името на една от общините в района на производството на ЗГУ „Espárrago de Huétor-Tájar“, което е потвърдено от компетентния национален орган.

5.5. *Актуализиране на формулировката в подраздел „Произход на семената“ за по-точно описание на системата за производство на семена и актуализиране на отговорностите на Регулаторния съвет по отношение на инспекциите. Раздел Г) Доказателство за произход на продукта от района*

Това изменение се отнася до продуктовата спецификация в двата параграфа на подраздел „Произход на семената“ от раздел **Г) Доказателство за произход на продукта от района.**

Кратко описание и основание за изменението

За подобряване на структурата на продуктовата спецификация заглавието на подраздел „Произход на семената“ се обозначава като Г.1.

Формулировката на раздел „**Произход на семената**“ се преработва, за да се определи по-добре работата на селекционерите на семена и за да се включи изискването те да бъдат вписани в Регистъра на лехите на доставчиците на семена и посадъчен материал, както и изискванията за съответствие и контрол, на които те подлежат. Премахва се текстът, в който се посочва, че Регулаторният съвет отговаря за мониторинга на селекцията и размножаването на посадъчния материал, тъй като това е отговорност на органа, който проверява съответствието с продуктовата спецификация. Това не е задача на Регулаторния съвет, който действа като управителен орган за ЗГУ.

5.6. *Актуализиране на формулировката в подраздел „Характеристики на продукта“. Раздел Г) Доказателство за произход на продукта от района*

Това изменение се отнася до продуктовата спецификация в параграфа на подраздел „Характеристики на продукта“ от раздел **Г) Доказателство за произход на продукта от района.**

Кратко описание и основание за изменението

За подобряване на структурата на продуктовата спецификация заглавието на подраздел „Характеристики на продукта“ се обозначава като Г.2.

В раздел „**Характеристики на продукта**“ се премахва текстът „местен характер на посадъчния материал (култивар или сорт)“ и се заменя с „местен характер на посадъчния материал (местен сорт)“. Това изменение се прави, тъй като „Espárrago de Huétor-Tájar“ всъщност не е култивар (или сорт) сам по себе си, а по-скоро популация от аспержи с местен произход.

Следният тест също се заличава: „... условията на отглеждане, а при консервираните аспержи и условията на преработка“. Той се заменя с „... условията на отглеждане, обработка и преработка“. Това изменение се прави, тъй като текстът следва да обхваща както обработката на пресни аспержи, така и промишления процес на консервиране.

5.7. *Актуализиране на формулировката в подраздел „Проверки и сертифициране“. Раздел Г) Доказателство за произход на продукта от района*

Това изменение се отнася до продуктовата спецификация в параграфа на подраздел „Проверки и сертифициране“ от раздел **Г) Доказателство за произход на продукта от района.**

Кратко описание и основание за изменението

Изменението се отнася до актуализиране на текста на този подраздел. Двадесет години по-късно има много остарели понятия, които трябва да бъдат коригирани в различни параграфи.

За подобряване на структурата на продуктовата спецификация заглавието на подраздел „Проверки и сертифициране“ се обозначава като Г.3.

Буква а) се преработва, за да се опишат по-подробно различните начини за размножаване на посадъчния материал (директна сеитба на семена, засаждане на разсад и коренища и резници от майчини растения). Вече е ясно, че лехите на доставчиците на семена трябва да се намират в района на производството, тъй като целият процес на селекция на семената е тясно свързан с произхода.

Буква б) се преработва, като в нея вече се описва по-точно контролът, приложим към селекцията на генотиповете аспержи за растителна репродукция. Това не е включено в предишната версия на продуктовата спецификация. Отговорността за контрола вече не се носи от Регулаторния съвет.

В буква в) изразът „...и всяко приложимо национално законодателство и законодателство на ЕС“ се заменя с „...и всяко приложимо законодателство“.

Формулировката на предишната буква г) се актуализира и се включва в новата буква г), която обхваща всички проверки на процеса на производство и продажба на посадъчен материал.

Буква д), която става буква г), се актуализира, като се премахва остарялата и непоследователна информация, като например участието на управителния орган за ЗГУ (Регулаторния съвет) в контрола, и се добавя уточнение относно опаковането на семената (което не е включено в предишната версия) наред със селекцията и търговията със семена. В текста вече се споменава и „придружаващ документ“, който трябва да бъде предоставен заедно с посадъчния материал, за да се осигури проследимост на семената до лехите, от които се доставят, разположени в района на производството.

Буква е), която става буква д), се разширява. В нея вече се споменава „Регистър на лехите, в които се отглеждат аспержи“, в който трябва да бъдат вписани стопанствата за аспержи, и се уточнява, че посадъчният материал от аспержи трябва да бъде контролиран материал от местния сорт от лехи с майчини растения, от които се събират семената.

Въвежда се нова буква е). В нея се предвиждат нови проверки, които трябва да се извършват при доставката на аспержи от земеделските стопанства до предприятията за обработка на продукти, продавани в прясно състояние, и до предприятията за консервиране.

Актуализира се буква ж), като се заличава остарялата и несъответстваща информация чрез замяна на фразата *„...трябва да бъдат тези, установени в регламента или препоръчани от Регулаторния съвет, и практиките ще бъдат наблюдавани...“* с *„...трябва да бъдат тези, установени в продуктовата спецификация, и практиките ще бъдат наблюдавани...“*.

Актуализира се формулировката на подточка i). Думите *Продуктите трябва да се съхраняват в търговски центрове за пресни продукти или в регистрирани предприятия за консервиране, разположени в района на производството* се заменят с: *Продуктите трябва да се съхраняват в предприятия за обработка на продукти, продавани в прясно състояние, или в регистрирани предприятия за консервиране, находящи се в района на производството и вписани съответно в Регистъра на продавачите на пресни продукти или в Регистъра на предприятията за консервиране.*

Актуализира се буква й), като се заличава остарялата и несъответстваща информация. Заличава се следният текст: *Регулаторният съвет следи за обработката, опаковането, начините на търговско предлагане, подготовката, експедицията и транспортирането на аспержите и може да установи специфични правила за всяка годишна реколта*. Заменя се със следния текст: *Транспортирането, опаковането, начините на търговско предлагане, подготовката, етикетирането и експедицията на аспержите ще бъдат наблюдавани и трябва да се извършват в рамките на района на производството*. Транспортирането се заличава, тъй като процесът на сертифициране в мястото на произход приключва с експедирането на продукта. Крайният продукт никога не се транспортира между оператори в рамките на района на производството. Евентуалните проверки, които трябва да се извършват от Регулаторния съвет, се заличават, тъй като основната отговорност на съвета е да управлява ЗГУ.

Заличава се буква к), която гласи: *„Както пресните, така и консервираните продукти трябва да преминават физико-химични изпитвания (за проверка за наличието на остатъци от продукти за растителна защита и нитрати) и органолептични изпитвания“*. Изпитванията за наличие на остатъци от продукти за растителна защита и нитрати в аспержите са задължителни. Те са част от по-широкообхватно законодателство и няма допълнително изискване за включването им в продуктовата спецификация за това ЗГУ. Органолептичните анализи са обхванати от формулировката на новата буква к).

И накрая, буква л) се актуализира и става буква к). В нея вече се посочва, че освен проверките, които трябва да се извършват по време на целия процес, крайният продукт подлежи и на проверки за съответствие с раздел Б.3. Позоваването на управителния орган (Регулаторния съвет) също се заличава.

5.8. *Актуализиране на текста на подраздел „Селектиране на семената и засаждане на лехите“, изясняване и разширяване на информацията. Раздел Д) КАК СЕ ДОБИВА ПРОДУКТЪТ*

Това изменение се отнася до продуктовата спецификация, в параграфа на подраздел „Селектиране на семената и засаждане на лехите“, в раздел **Д) КАК СЕ ДОБИВА ПРОДУКТЪТ.**

Кратко описание и основание за изменението

Изменението се отнася до актуализиране на текста на този подраздел. Двадесет години по-късно има много практики за отглеждане и проверка, за които е необходима повече яснота или повече информация.

За подобряване на структурата на продуктовата спецификация заглавието на подраздел „Селектиране на семената и засаждане на лехите“ се обозначава като Д.1.

Подраздел Д.1. (Селектиране на семената и засаждане на лехите) се преработва и разширява. Тъй като процесът на получаване на местен посадъчен материал е много важен за ЗГУ, се подобрява и разширява техническата информация в този подраздел относно селекцията на разсад от майчини растения, опрашването, подготовката на наторен разсад през лятото и събирането на семената от избраните растения през есента.

Изисква се определена степен на еднородност (критерии за селектиране) на селектираните растения аспержи (мъжки и женски) в даден парцел. Те трябва да са добре оформени, здрави и изолирани от други неселектирани растения аспержи, които са в същата фаза на цъфтеж, за да не се допуска неконтролирано опрашване. В новия текст се описва процесът на изолиране на майчините растения и използването на открито опрашване на самите парцели с аспержи или контролирано опрашване с пчелен прашец, събран от подбрани мъжки аспержи, и защита на женските растения с мрежи против насекоми.

В текста вече се описва процесът на събиране и подготовка на семената. Информацията за сеитбените лехи е преработена, като са премахнати датите на сеитба, продължителността на престоя на растенията в лехата и изискването за докладване на управителния орган за ЗГУ. Съвременните техники, използвани за селекция и подобряване на семената в разсадни лехи в оранжерийни условия, водят до по-здрави и по-еднородни растения, така че разсад от аспержи може да бъде получен извън датите, на които традиционно е бил наличен.

И накрая, в новата версия се посочва, че лехите, избрани за целите на селекционно подобрителната работа по семената, трябва да бъдат вписани в Регистъра на лехите на доставчиците на семена и посадъчен материал.

5.9. *Актуализиране на текста на подраздел „Засаждане на реколтата от аспержи“, като се заменят остарелите позовавания и се разширява информацията. Раздел Д) КАК СЕ ДОБИВА ПРОДУКТЪТ*

Това изменение се отнася до продуктовата спецификация, в параграфа на подраздел „Засаждане на реколтата от аспержи“, в раздел **Д) КАК СЕ ДОБИВА ПРОДУКТЪТ.**

Кратко описание и основание за изменението

Изменението се отнася до актуализиране на текста на този подраздел. Двадесет години по-късно има много практики за отглеждане и проверка, за които е необходима повече яснота или повече информация.

За подобряване на структурата на продуктовата спецификация заглавието на подраздел „**Засаждане на реколтата от аспержи**“ се обозначава като Д.2.

Този подраздел е преработен и прецизиран. В него вече се дават подробности за различните традиционни практики на засаждане, прилагани в стопанствата за аспержи в Huétor-Tájar: засаждане на коренища (растения), директна сеитба на семена в земята или засаждане на разсад, отгледан в оранжерия. Диапазонът на датите на засаждане вече е по-широк, отколкото в предишната версия на продуктовата спецификация, в която се предвиждаше само засаждане на коренища. Коренищата могат да се засаждат от зимата до късна пролет, а сеитбата на семената или засаждането на разсада може да се извършва през пролетно-летния период.

В текста вече не се посочва, че „[п]реди засаждане се извършва изследване на почвата, за да се прецени доколко тя е подходяща за отглеждане на аспержи и да се изчисли дали е необходимо да се коригира съдържанието на минерални или органични вещества в нея“. Това е препоръка за практиките на отглеждане, а не изискване, което трябва да бъде включено в продуктовата спецификация. Това е така, тъй като е доказано, че аспержите могат да се отглеждат във всеки тип от широкия спектър от почви, които се срещат в района на производство Huétor-Tájar, като нито един тип почва не е изключен.

В новата версия се описва процедурата за директна сеитба на семена в земята, която не е включена в предишната продуктова спецификация. Изразът „...и покрит с тънък слой рохкава почва“ се променя на „...и покрит със слой почва“. Заличава се следният израз: *В зависимост от качеството на почвата коренището трябва да се остави да расте в продължение на една до две години, за да могат ризомите да произведат здрави пъпки, от които да се получат качествени летораси от аспержи.* Практиката да се оставят коренищата да растат в продължение на две години е остаряла и не е от съществено значение за качеството на растенията. Тази практика, която вече не се използва, се е прилагала поради слабата кълняемост на семената в почвата, липсата на техники за наторяване и бавния темп на растеж на местния посадъчен материал от Huétor-Tájar, който се развива по-слабо в сравнение с другите сортове зелени аспержи, което е налагало двугодишен цикъл на растеж на коренищата. Чрез съвременните системи, използвани за производство на коренища, и по-специално за „форсиране“ на разсада в оранжериите, за растежа на коренищата вече е необходима по-малко от година, а за разсада — от 3 до 4 месеца.

И накрая, актуализира се остарялата информация в последния параграф. Вместо: „За да може продуктът да бъде обхванат от наименованието, лехата с аспержи, от която произхожда, трябва да бъде вписана в Регулаторния съвет през зимата преди първата реколта“, изречението вече гласи: „За да може продуктът да бъде обхванат от ЗГУ, лехата с аспержи, от която произхожда, трябва да бъде вписана в Регистъра на лехите, в които се отглеждат аспержи, преди първата реколта“. Вместо да се посочва, че вписването трябва да се извърши през зимата, по-точно е да се посочи, че то трябва да се извърши преди събирането на реколтата, тъй като през по-топлите години събирането на реколтата от аспержи може понякога да започне в края на януари или началото на февруари.

5.10. *Актуализиране на текста на подраздел „Отглеждане на аспержи“ чрез замяна на остарелите позовавания, изясняване и разширяване на информацията. Раздел Д) КАК СЕ ДОБИВА ПРОДУКТЪТ*

Това изменение се отнася до продуктовата спецификация, в параграфа на подраздел „Отглеждане на аспержи“, в раздел **Д) КАК СЕ ДОБИВА ПРОДУКТЪТ.**

Кратко описание и основание за изменението

Изменението се отнася до актуализиране на текста на този подраздел, като се премахват препоръките за отглеждане, които не са сред аспектите, подлежащи на регулиране в продуктовата спецификация, или които са част от по-широкообхватно законодателство. При необходимост са описани и по-специфични практики за отглеждане и проверка.

За подобряване на структурата на продуктовата спецификация заглавието на подраздел „**Отглеждане на аспержи**“ се обозначава като Д.3.

По-голямата част от този подраздел е преработена. Остарялата информация от първия параграф се актуализира. Съвременните техники за торене и поливане позволяват лехите с млади аспержи да се развиват перфектно в рамките на едногодишен вегетационен цикъл и следователно могат да бъдат прибрани още на следващата година, така че не е необходимо да се отлага събирането на реколтата до третата година след сеитбата.

Описанието на „практиките на отглеждане, извършвани през цялата година“, включено в предишната версия на продуктовата спецификация (подготовка на почвата преди засаждане, основно и повърхностно торене, прилагане на препарати за растителна защита преди и след събиране на реколтата, напояване, обработка на почвата и подрязване на листата през есента), се заличава изцяло. Някои от тези агротехнически практики се считат за препоръки, а други са обхванати от по-общо законодателство, така че те не се считат за съществени изисквания за отглеждане, които трябва да бъдат включени в продуктовата спецификация. Съществуват обаче две агротехнически практики, които са специфични за района на „Espárrago de Huétor-Tájar“, имат решаващо значение за качеството на продукта и са част от традицията на отглеждане на аспержи в тази част на провинция Гранада (свързани с човешкия фактор), а именно:

— специфичната схема на засаждане, използвана при създаването и развитието на реколтата от аспержи, при която между редовете се оставя разстояние 1,4—1,6 m, а между растенията — 50—70 cm,

— практиката за постепенно загърляне на лехата с аспержи през целия ѝ жизнен цикъл.

5.11. *Актуализиране на текста на подраздел „Събиране на реколтата, транспортиране и доставяне на аспержите в предприятията за обработка на продукти, продавани в прясно състояние“ чрез заличаване на остарелите позовавания, актуализиране и изясняване на практиките и установяване на нови изисквания с решаващо въздействие върху качеството на продукта Раздел Д) КАК СЕ ДОБИВА ПРОДУКТЪТ*

Това изменение се отнася до продуктовата спецификация, в параграфа на подраздел „Събиране на реколтата, транспортиране и доставяне на аспержите в предприятията за обработка на продукти, продавани в прясно състояние“, в раздел **Д) КАК СЕ ДОБИВА ПРОДУКТЪТ.**

Кратко описание и основание за изменението

Целта на изменението е да се актуализира информацията в този подраздел, като се опишат подробно практиките за обработка на суровината на полето и начинът, по който тя се транспортира и доставя в предприятията за обработка на продукти, продавани в прясно състояние.

За подобряване на структурата на продуктовата спецификация заглавието на този подраздел се обозначава като Д.4.

Някои от параграфите на този подраздел са преработени.

В първия параграф текстът „*Беритбата започва през втората или третата година след засаждането и продължава 15—30 дни, а от третата година нататък продължава през целия сезон — от началото на март до средата на юни*“ се заменя със следното:

„*Събирането на реколтата може да започне от годината след засяването ѝ. Началната и крайната дата на събиране на реколтата всяка година зависят от метеорологичните условия, като обикновено това се извършва от началото на март до средата на юни*.

Поради същите причини, посочени за предишното изменение в точка 5.10 (съвременни техники за торене и напояване), достатъчен е едногодишен цикъл на растеж, за да може лехите с млади аспержи да достигнат отлично състояние за събиране на реколтата до следващия сезон. Не е необходимо да се чака 2 или 3 години след сеитбата.

Преразгледано е и следното изречение, което е неактуално и непоследователно съгласно настоящата схема за ЗГУ: *За транспортирането на събраните аспержи до центровете за преработка трябва да се използват подходящи методи, като се спазват правилата, определени от Регулаторния съвет за реколтата през съответната година*. Понастоящем то гласи: *За транспортирането на събраните аспержи до центровете за преработка трябва да се използват подходящи методи, като се внимава да не се чупят върхчетата на аспержите и да не се допуска изсъхване на леторастите в нито един момент преди доставката.*

Следващият параграф също се актуализира. Старият текст гласи: *След като бъдат доставени в предприятията за обработка на продукти, продавани в прясно състояние, или в предприятията за консервиране, аспержите трябва да бъдат охладени. Те може да се поставят в тави с вода, за да се овлажнява основата на стъблата и да се запази свежестта и сочността ил.. Аспержите трябва да бъдат охладени до 24 часа след събирането на реколтата.* Новият текст гласи: *След като бъдат доставени в предприятията за обработка на продукти, продавани в прясно състояние, или в предприятията за консервиране, аспержите се поставят в тави с вода, за да се запази влажността на основата на стъблото, и се съхраняват в хидроохладители или хладилници, за да останат охладени и сочни до преработката ил. Аспержите трябва да бъдат опаковани до 24 часа след доставката ил. Те трябва да бъдат обработени в рамките на 72 часа след доставката.*

Въвеждат се два други вида промишлена обработка на аспержите при доставка: охлаждане в хидроохладители и хладилници Освен това, за да се улеснят проверките и сертифицирането, вече се уточнява, че аспержите трябва да бъдат охладени до 24 часа след доставката им, а не след събирането на реколтата. Лесно е да се провери точният час на доставка на аспержите, тъй като той се записва по електронен път заедно с теглото на доставените партиди и информацията за проследяване. Точният час на събиране на реколтата е много трудно да бъде проверен. Включва се и допълнително изискване: аспержите трябва да бъдат обработени до 72 часа след доставката.

Добавя се нов параграф, в който се изброяват самопроверките, които трябва да се извършват на суровините при доставката им в предприятията за обработка на продукти, продавани в прясно състояние, или в предприятията за консервиране. За всеки аспект на суровината, който трябва да бъде оценен (потвърждаване на принадлежността на аспержите към местния сорт по външен вид и органолептични характеристики, максимална и минимална дължина на летораста, големина на бялата част в основата на стъблото, проверка за разтворени връхчета, наличие на почва или дефекти на външния вид), се дава подробно описание на проверките и изискванията, като се посочват допустимите диапазони и допустимите отклонения по отношение на дефектите. Тази мярка за контрол се въвежда, тъй като тя е ключов етап от гарантирането на качеството на крайния продукт (пресни и консервирани аспержи).

Последният параграф — „За да се гарантира качеството на продукта, Регулаторният съвет определя крайната дата за всяка реколта“ — се заличава. Тази концепция за управление на качеството е остаряла и е несъвместима с настоящата структура за сертифициране на продуктовите спецификации на ЗГУ.

И накрая, в края на текста на подраздела се добавя параграф относно общите изисквания за контрол на тези етапи от процеса: *Трябва да бъдат въведени проверки за наблюдение на събирането на реколтата, транспортирането и доставката на аспержи до регистрираните предприятия за обработка на продукти, продавани в прясно състояние, или предприятия за консервиране.*

5.12. *Актуализиране на текста на подраздел „Подготовка и преработка на аспержите“ чрез замяна на остарелите позовавания, актуализиране и изясняване на практиките и установяване на нови изисквания с решаващо въздействие върху качеството на продукта. Раздел Д) КАК СЕ ДОБИВА ПРОДУКТЪТ*

Това изменение се отнася до продуктовата спецификация, в параграфа на подраздел „Подготовка и преработка на аспержите“, в раздел **Д) КАК СЕ ПОЛУЧАВА ПРОДУКТЪТ.**

Подробно описание на промените и основанието за изменението

Изменението се отнася до актуализиране на текста на подраздел „Подготовка и преработка на аспержите“, актуализиране и изясняване на практиките след 20 години. Наред с това се установяват нови изисквания, които оказват решаващо въздействие върху качеството на продуктите.

За подобряване на структурата на продуктовата спецификация заглавието на този подраздел се обозначава като Д.5. Заглавието „**Подготовка и преработка на аспержите**“ се изменя частично, както следва: „**Д.5. Обработка и преработка на аспержите**“.

В първия параграф (заглавието на раздела) терминът *elaboración* („подготовка“) се заменя с *manipulación* („обработка“). Това е по-точен термин в контекста на обработката на пресни зеленчуци. Актуализират се някои промишлени процеси, които преди това са описани като ръчни, за да се обхване и възможността за автоматизация. Разширява се формулировката „... ръчно сортирани на транспортни ленти“, както следва: „... ръчно и/или машинно сортирани на транспортни ленти с помощта на механизирани режещи съоръжения...“.

Добавя се нов параграф към раздела „Подготовка на продуктите за пускане на пазара в прясно състояние“: *Продуктите, които ще се предлагат на пазара в прясно състояние, не може да се подлагат на вторична обработка.* Практиката на преопаковане на пресни аспержи трябваше да бъде забранена поради значително влошаване на качеството на продукта. Аспержите са бързо развалящ се зеленчук. Те са много крехки и деликатни, с висок риск от нараняване и счупване на връхчетата. Освен това могат да изсъхнат, когато бъдат извадени от хладилната верига, и бързо да станат меки.

Изречението, което гласи: „След това аспержите се подреждат в равномерни връзки от ½ kg, 1 kg или 2 kg и се поставят в касетки“, е излишно. То се заличава, тъй като тази информация вече е включена в раздел **Б.3. (Стандарти за земеделските продукти, продавани в прясно или консервирано състояние).**

Последният параграф преди това гласеше: *Регулаторният съвет следи за доставката, обработката, начините на търговско предлагане и експедицията на пресните аспержи, които след преминаване на контрол на качеството се пускат на пазара със защитеното наименование*. Той се изменя, както следва: *Трябва да се извършват проверки на доставката, обработката, начините на търговско предлагане, етикетирането и експедицията на пресни аспержи, обхванати от ЗГУ*. Промяната е очевидна с оглед на новата организационна структура на Регулаторния съвет, който е управителният орган и не трябва да има контролни функции.

И накрая, текстът, описващ етапите на процеса „консервиране“, се опростява и вече гласи следното:

Пропишлената преработка се състои от следните етапи: хидратиране, подрязване на основата на стъблата, изливане на аспержите и второ подрязване до дължината на съда. При автоматичната обработка аспержите се получават вече отрязани до дължината на съда, след което се бланшират, охлаждат, изливат се след бланширането, сортират се ръчно по големина, за да се отстранят всички дефектни летораси, и се опаковат ръчно в консервни кутии, в които се добавя консервираща течност (саламура, маслиново масло екстра качество или друго); След това консервните кутии преминават през процес на предварително нагряване, запечатване, апертизация, охлаждане, съхраняване, етикетиране/поставяне в кашони, повторно съхраняване и експедиция. Използването на изпускателна система може да замени етапа на предварително нагряване. Етапът, състоящ се в повторно съхраняване на крайния продукт, също може да бъде пропуснат.

Апертизацията може да се състои от стерилизация или пастьоризация чрез повишаване на киселинното съдържание. Последното е традиционен метод за приготвяне на консервирани аспержи „Espárrago de Huétor-Tájar“.

Описанието на процеса на консервиране вече е опростено, за да се улеснят проверките на продуктите. Понастоящем текстът обхваща и нови начини на работа в отрасъла, подходящи за включване в продуктовата спецификация, включително автоматизирани процеси, определяне на видовете консервиращи течности и осигуряване на гъвкавост по отношение на етикетирането/опаковането в кашони/по-нататъшното съхранение на крайния продукт.

Наред с това, освен традиционната (с неутрален pH фактор) стерилизация, обхванатa от предишната версия, в новата продуктова спецификация се споменава и пастьоризацията чрез повишаване на киселинното съдържание — традиционна система, която се използва за консервиране на диворастящите аспержи *triguero* и „Espárrago de Huétor-Tájar“ от 1970 г. насам. Пастьоризацията чрез повишаване на киселинното съдържание е по-щадящ топлинен процес от стерилизацията. Тя спомага за запазването на аспержите „Espárrago de Huétor-Tájar“ цели, като същевременно запазва и деликатната им месеста и гъвкава текстура. Процесът спомага и за стабилизирането на естествения антиоксидант, съдържащ се в консервираните аспержи, известен като рутин (кверцетин-3-O-рутинозид), който има значителни ползи за здравето.

И накрая, последният абзац — „Регулаторният съвет следи и присъжда точки за качество на всички тези процеси — доставка, подготовка, опаковане и сертифициране на крайния продукт“ — се преработва, както следва: „Проверките трябва да се извършват по време на целия процес на доставка, подготовка, опаковане, етикетиране, съхранение и експедиция на крайния продукт“. Промяната е очевидна с оглед на новата организационна структура на Регулаторния съвет, който е управителният орган и не трябва да има контролни функции.

5.13. *Добавяне на встъпителен параграф и преструктуриране на подразделите в раздел Е) ВРЪЗКА С МЕСТНИЯ РАЙОН*

Това изменение се състои в добавяне на встъпителен параграф и преструктуриране и преномериране в спецификацията на подразделите на раздел **Е) ВРЪЗКА С МЕСТНИЯ РАЙОН.**

Кратко описание и основание за изменението

Подразделите на раздел „Връзка с местния район“ се преструктурират и номерират, за да бъдат по-лесни за четене и да следват структурата на Регламент (ЕС) № 1151/2012: характеристики на географския район / характеристики на продукта / връзка между двете.

Подразделът „История“ се заменя с подраздел, озаглавен „Репутация“. Добавя се нов текст, с който се представя връзката с местния район и се описва най-важният аспект, свързващ продукта с неговата природна среда за целите на Регламент (ЕС) № 1151/2012. В тази нова версия на спецификацията се определят „различните специфични характеристики на продукта, които могат да бъдат приписани на специфичната земеделска среда“ като най-важния аспект на връзката на продукта с местната среда; на второ място, за да се допълни предходната точка, се описва връзката с произхода на продукта или „репутацията“.

5.14. *Промяна на заглавието и актуализиране на съдържанието на подраздел „История“. Раздел Е) ВРЪЗКА С МЕСТНИЯ РАЙОН*

Изменението се отнася до промяна на заглавието на подраздел „История“ на „Е.1. Репутация“ и актуализиране на информацията в него. Това изменение засяга продуктовата спецификация в подраздел „История“ на раздел **Е) ВРЪЗКА С МЕСТНИЯ РАЙОН**.

Кратко описание и основание за изменението

Заглавието на подраздел „История“ се заменя с „Е.1. Репутация“. Текстът в **Е.1. „Репутация“** (с предишно заглавие „История“) се актуализира с оглед на актуализацията на библиографската и научната информация за „Espárrago de Huétor-Tájar“ през последните 20 години.

В новата версия се въвеждат препратки към историческа литература в подкрепа на твърдението, че диворастящите аспержи *triguero* са познати и ценени от древни времена и, както вече беше описано в предишната продуктова спецификация, информация за това по какво се различават от градинските аспержи (*Asparagus officinalis* L.). Историческата информация от 30-те и 40-те години на миналия век вече е подкрепена от свидетелства на земеделски стопани от Huétor-Tájar, включени в публикации, издадени през 2000 г. от Регулаторния съвет за ЗГУ „Espárrago de Huétor-Tájar“. (Публикация *El arte culinario del „Espárrago de Huétor-Tájar“ [Кулинарното изкуство на „Espárrago de Huétor-Tájar“]*). При разглеждането на историческата репутация на продукта в новия текст се описва как благодарение на отглеждането на този местен сорт през 80-те години на миналия век в град Huétor-Tájar се развива кооперативният сектор, което позволява на Huétor-Tájar да се наложи като един от основните райони за отглеждане на аспержи в Европа. Между 1996 г. и 2003 г. се появяват редица публикации, в които се обсъжда социално-икономическото въздействие на отглеждането на „Espárrago de Huétor-Tájar“ в района на производството, като се подкрепя мнението, че този град в Гранада е „важен район за отглеждане на аспержи в Испания и в Европа като цяло“.

Текстът вече включва и историческо описание на създаването на консервната промишленост в Huétor-Tájar през 70-те години на миналия век, когато „Espárrago de Huétor-Tájar“ е бил търсен от испанския пионер в консервирането на аспержи, José Redondo Fúnez, поради приликата му с диворастящите аспержи *triguero*. Търговската марка „Los Monteros“ е първата испанска търговска марка, под която средиземноморските аспержи са опаковани за първи път през 1970 г., последвана от „Espárrago de Huétor-Tájar“ в началото на 80-те години на миналия век, поради голямата им прилика с диворастящите аспержи *triguero*.

5.15. *Промяна на заглавието и актуализиране на съдържанието на подраздел „Природа“ (ландшафт, почви, климат и хидрография). Раздел Е) ВРЪЗКА С МЕСТНИЯ РАЙОН*

Изменението се отнася до промяна на заглавието на подраздел „Природа“ на „**Е.2. Специфични характеристики на района на производство**“, както и актуализиране на информацията в подраздела и коригиране на печатни и други грешки в разделите „Ландшафт“, „Почви“, „Климат“ и „Хидрография“. Подразделът се преструктурира в две части, озаглавени „Природни фактори“ и „Човешки фактори“. Информацията под заглавието „Природни фактори“ се актуализира и се добавя ново заглавие „Човешки фактори“ като съществена част от новия подраздел на спецификацията „**Е.2.**”. **Специфични характеристики на района на производство**“ (с предишно заглавие „Природа“).

Тези изменения засягат продуктовата спецификация в подраздел „Природа“ на раздел **Е) ВРЪЗКА С МЕСТНИЯ РАЙОН**.

Подробно описание на промените и основанието за изменението

Заглавието на подраздел „Природа“ се заменя с „**Е.2. Специфични характеристики на района на производство**“ в съответствие с новата структура на преработения раздел „Връзка с местния район“, както е описано в изменение 5.13. Така текстът ще стане по-лесен за четене и ще следва структурата на Регламент (ЕС) № 1151/2012.

В раздела, озаглавен „Ландшафт“, се актуализира горната граница на надморската височина за отглеждане на аспержи в района на производството. Формулировката *Културата се отглежда на надморска височина между 450 и 650 метра* се изменя, както следва: *Културата се отглежда на надморска височина между 450 и 1 100 метра*. Традиционните площи за отглеждане на аспержи в района на производството на ЗГУ обикновено са ниски, плодородни равнини в близост до басейна на река Genil и нейните притоци, разположени на надморска височина между 450—650 m. Поради все по-широкото отглеждане на културата районът се е разширил към краищата на равнините и съседните предпланински части, които са част от района на производството, като достигат до 1 100 m надморска височина.

В раздела, озаглавен „**Почви**“, са поправени печатни и други грешки. Формулировката „Геоложкият контекст в Района на производството е...“ се заменя с „Геоложкият контекст в района на производството е...“. В изречението *Почвите, в които се отглеждат аспержи, са песъкливо-глинесто-праховити, глинесто-песъкливи и в по-малка степен праховито-песъкливи и песъкливо-праховити,* са направени промени, за да се отстранят граматически грешки на испански език (коригиране на окончания на прилагателните).

И накрая, в третия параграф се въвежда по-точна формулировка. В него вече се посочва, че антоцианиновата пигментация е често срещана в аспержите (върха и стъблото), тъй като културата се отглежда във варовикови/мергелни почви, които са типични за района на производството, а отличителна черта на тези почви е, че са бедни на фосфор и богати на магнезий. Формулировката *Наличието на бедни на фосфор и богати на магнезий почви придава на аспержите наситена пигментация с по-тъмно зелено в стъблото и по-лилаво във върха* се изменя, както следва: *Типичните за района на производството варовикови/мергелни почви са бедни на фосфор и богати на магнезий, което води до наситена антоцианинова пигментация (лилаво оцветяване на върха и стъблото).*

В раздела, озаглавен „Климат“, са поправени печатни и други грешки. В първия параграф са поправени печатни грешки и температурните стойности вече са закръглени до един, а не до два знака след десетичната запетая. Вместо *...средната температура е 16,3 1 C, средно 7,14 1 C през зимата и 26,41 1 C през лятото,* текстът вече гласи *...средната температура е 16,3 °C, средно 7,1 °C през зимата и 26,4 °C през лятото.*

В третия параграф се правят уточнения, като се формулира по-добро описание на високия температурен градиент в района и на това как той помага за предотвратяване на разтварянето на връхчетата. Изразът „умерено високи през деня до ниски през нощта“ се разширява, като след него се добавя „(големи дневни температурни колебания до 22 °C)“.

Изразът *Температурите варират от 141 C през март до 19,2 1 C през юни* се заменя със *Средните температури при отглеждането на реколтата варират от 14 °C през март до 19,2 °C през юни.*

Така вече е ясно, че средната температура е 14 °C и е добавено „°C“ там, където липсва.

В раздела, озаглавен „Хидрография“, се въвежда по-ясна формулировка. В началното изречение вече се посочва „районът на производството...“, което е по-точният термин, определен в продуктовата спецификация. Изразът „Река Genil и... пресичат района от изток на запад“ се променя на „Река Genil и... пресичат района на производството от изток на запад“.

Въвежда се изцяло нов подраздел „Човешки фактори“. С него ще се улесни разбирането на специфичните фактори на района на производството (природни и човешки) и как те са свързани с характеристиките на продукта, както е описано в подраздела относно взаимовръзката (**Е.4. Взаимовръзка между природните и човешките фактори и качеството или характеристиките на продукта**).

Новото подзаглавие „Човешки фактори“ гласи следното:

Човешки фактори

Избор на посадъчен материал и агротехнически практики

„Espárrago de Huétor-Tájar“ може да се счита за екотип, свързан с град Huétor-Tájar (популацията „Morado de Huétor“), резултат от процес на кръстосване и масова клонова селекция, извършвани от земеделските стопани в града от 30-те години на миналия век насам. Човешките и природните фактори в района на производството са изиграли важна роля за развитието на този посадъчен материал.

Кръстосването на видовете Asparagus maritimus Mill. и Asparagus officinalis L. с цел образуване на естествен хибрид и последвалият процес на селекция от средата на XX век нататък представляват голямо постижение в испанското градинарство, пряко свързано с Huétor-Tájar. Никъде по света не е известен друг култивиран вид аспержи — традиционен или търговски — който да се основава на подобен ботанически хибрид.

Майчините растения и семената, използвани за отглеждането на местния сорт аспержи от Huétor-Tájar, се селектират по традиционните практики, прилагани в този град на Гранада от началото на XX век и предавани от поколение на поколение.

Специфичните практики на отглеждане, като оставянето на значително разстояние между аспержите (1,40—1,60 m между редовете и 50—70 cm между растенията), постепенното загърляне на лехите и ефективното и щателно събиране на реколтата с помощта на традиционни техники, разработени в Huétor-Tájar, са идеални за получаването на висококачествена суровина.

Методи за консервиране

Консервираните аспержи „Espárrago de Huétor-Tájar“ се приготвят по специална технология. Рецептата води началото си от предприемача в областта на консервирането José Redondo Fúnez, който в началото на 70-те години на миналия век е сред първите, които консервират и продават диворастящите аспержи „triguero“ в Испания, а по-късно, около 1982 г., по този метод започва да консервира „Espárrago de Huétor-Tájar“, които заместват диворастящите аспержи като суровина поради сходството им с дивия сорт. Най-важната част от процеса на консервиране на аспержите е пастьоризацията чрез повишаване на киселинното съдържание.

5.16. *Включване на нов подраздел „E.3. Специфични характеристики на продукта“, за да се приведе спецификацията в съответствие с новия Регламент (ЕС) № 1151/2012. Раздел Е) ВРЪЗКА С МЕСТНИЯ РАЙОН*

Изменението се отнася до включването на подраздел „**E.3. Специфични характеристики на продукта**“, в който се обобщават основните качества на „Espárrago de Huétor-Tájar“, описани в раздел Б), които оказват решаващо влияние върху качеството на продукта. Този нов подраздел се изисква в новите спецификации, за да бъдат приведени в съответствие с Регламент (ЕС) № 1151/2012. Това изменение засяга спецификацията в раздел **Е) ВРЪЗКА С МЕСТНИЯ РАЙОН**.

Нов текст:

E.3. Специфични характеристики на продукта

Сортът аспержи, отглеждан като „Espárrago de Huétor-Tájar“, притежава някои специфични характеристики (външен вид, органолептични свойства и уникална генетика), които са типични за диворастящите средиземноморски аспержи (Asparagus maritimus Mill.), от които произхожда, кръстосани с Asparagus officinalis L.

Независимо дали са пресни, или консервирани, аспержите притежават определени характеристики, които показват значителното влияние както на околната среда, така и на човешките фактори (начин на отглеждане на културата и обработка на продуктите) върху техния външен вид, органолептични характеристики и фитохимичен състав.

Специфичните характеристики на „Espárrago de Huétor-Tájar“, които се дължат на неговия уникален генетичен профил, могат да се обобщят по следния начин:

— *Външен вид:*

  — *антоцианинови тонове (стъбло и връх): от лилаво, бронзово-лилаво, бронзово, зелено-лилаво и зелено*

  — *форма на леторастите на аспержите: права и цилиндрична, от тънка до средна (4—16 mm), върхът е заострен или конусовиден и по-широк от останалата част на стъблото (копиевиден)*

  — *кожа и прицветници: под прицветниците на леторастите има малки „израстъци“, а по кожата може да се видят бледи линии*

Органолептични характеристики (оценка на пресни аспержи):

— *текстура: крехки, месести и еластични. Стъблата са много гъвкави. В зависимост от диаметъра — колкото по-тънък е леторастът, толкова повече се огъва — някои от тях могат да бъдат огънати над 70°, без да се счупят.*

— *вкус: горчиво-сладък*

— *аромати: наситен аромат.*

Всички тези физически и органолептични характеристики могат да бъдат наблюдавани и при други диворастящи видове аспержи (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus и т.н.), известни в Южна Испания като „espárragos trigueros“.

Наред с това специфичните характеристики на „Espárrago de Huétor-Tájar“, свързани с агроекологичните фактори, са:

Добре оформен леторast и връх и антоцианиново или виолетово оцветяване на аспержите, особено на върха. Експертната грижа за насажденията и обработката на продуктите от страна на земеделските стопани, в съчетание с добрите климатични условия в района, дават висококачествена суровина — много прави леторасти на аспержите с добре оформен виолетов връх.

5.17. *Включване на нов подраздел „E.4. Взаимовръзка между природните и човешките фактори и качеството или характеристиките на продукта“, за да се приведе спецификацията в съответствие с новия Регламент (ЕС) № 1151/2012. Раздел E) ВРЪЗКА С МЕСТНИЯ РАЙОН*

Изменението се състои в добавянето на нов подраздел, за да се обясни връзка, която не е изрично обхванатата в предишната версия на продуктовата спецификация: **E.4. Взаимовръзка между природните и човешките фактори и качеството или характеристиките на продукта**. Този нов подраздел е необходим, за да се приведе новата продуктова спецификация в съответствие с Регламент (ЕС) № 1151/2012. За този подраздел е написан нов текст, като са използвани някои пасажи от предишната версия на продуктовата спецификация — за „условията на отглеждане“, „грижата за насажденията“ и „събирането на реколтата“. Това изменение засяга спецификацията в раздел **E) ВРЪЗКА С МЕСТНИЯ РАЙОН**.

Нов текст:

E.4. Взаимовръзка между природните и човешките фактори и качеството или характеристиките на продукта

Характеристиките на продукта са свързани с природните фактори, както следва:

Специфични условия на отглеждане и на околната среда:

Специфичните условия на отглеждане и на околната среда в района на производството благоприятстват отглеждането на много прави летораси на аспержите с добре оформени, затворени връхчета и наситена антоцианинова пигментация, която обикновено се проявява през целия период на събиране на реколтата, поради което местният сорт аспержи от Huétor-Tájar е известен още като „зелено-лилави аспержи“.

Фактът, че характерните за района Vega Baja del Genil в Гранада варовикови/тергелни почви са бедни на фосфор, както и големите температурни колебания между деня и нощта благоприятстват наситената антоцианинова пигментация на леторастите. Високото съдържание на калий в песъкливо-глинесто-праховитите почви в района на производството подобрява качеството на аспержите, като придава на леторастите добре оформен връх.

Ветровете в района на производството са слаби, тъй като съседните планински вериги действат като бариера. Това е добре за отглеждането на аспержи, особено при събиране на реколтата, тъй като леторастите не се огъват по време на растежа, поради което са с много права форма.

Температурите по време на събирането на реколтата са идеални за отглеждането на аспержи с добро качество, като варират от умерено високи през деня до ниски през нощта (големи дневни колебания на температурата до 22 °C), което позволява на леторастите да растат в средата на деня и предотвратява разтварянето на връхчетата през нощта. Тези големи температурни колебания също благоприятстват антоциановата пигментация в леторастите на аспержите.

Високата наситеност на антоциановото или виолетовото оцветяване на аспержите е генетично заложена и се подсилва от факторите на околната среда, които увеличават нивата на определени пигменти — антоцианини — в кожата. В „Espárrago de Huétor-Tájar“ се съдържат и много високи нива на друг сроден полифенол, известен в сектора на аспержите като рутин (кверцетин-3-O-рутинозид). Рутинът, който принадлежи към семейството на флавоноидите, е причина за сивкавите утайки, които обикновено се срещат в консервираните аспержи „Espárrago de Huétor-Tájar“. Той принадлежи към добре познатото семейство фитохимикали, наречени полифеноли, и е полезен за здравето антиоксидант.

Характеристиките на продукта са свързани с човешките фактори, както следва:

Специфични условия за отглеждане

Аспектите на култивирането, повлияни от човека, са начинът, по който се добива посадъчният материал, и специфичните техники за отглеждане и събиране на реколтата, които допринасят за производството на добре оформени и висококачествени аспержи.

** Как се добива посадъчният материал*

За да се добие местен посадъчен материал, първо е необходимо да се извърши прецизна селекция на майчините растения. От 30-те години на миналия век земеделските стопани от Huétor-Tájar извършват този процес с опит и всеотдайност, което е в основата на развитието на местния „зелено-лилав сорт от Huétor-Tájar“, известен в литературата и като популация „Morado de Huétor“.

Този екотип, свързан с град Huétor-Tájar, е резултат от процес на кръстосване и масова клонова селекция, извършвани от земеделските стопани в града от началото на XX век. „Espárrago de Huétor-Tájar“ се счита за екотип, който е близък филогенетичен родственик на вида Asparagus maritimus Mill, от същото ботаническо семейство като „espárrago triguero“, което е традиционно използвано в Южна Испания наименование за няколко вида от рода Asparagus (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus и др.), които са част от типичния средиземноморски растителен свят. Тези видове са много различни от разпространения култивиран вид Asparagus officinalis L., който включва настоящите търговски култивари и сортове, произвеждани по цял свят.

Основното органолептично качество, характерно за различните видове диворастящи аспержи „triguero“, е техният леко горчив или горчиво-сладък вкус — качество, което се наблюдава и при „Espárrago de Huétor-Tájar“. Горчивината на „Espárrago de Huétor-Tájar“ се дължи на друг специфичен биомаркер на тази популация аспержи: сарсасапогенин, член на групата фитохимикали — генини. Това вещество не се среща в обикновените култивирани сортове аспержи, всички от които принадлежат към вида Asparagus officinalis L.

Филогенетичната близост между „Espárrago de Huétor-Tájar“ и диворастящия вид Asparagus maritimus Mill. — заедно с други общи ботанически, органолептични и фитохимични характеристики — свързва двата вида. Това също така разграничава „Espárrago de Huétor-Tájar“ от другите търговски сортове градински аспержи, които произхождат от вида Asparagus officinalis L.

** Засаждане на аспержите и развитие на насажденията*

Схемата на засаждане е специфична характеристика на местния сорт аспержи от Huétor-Tájar, тъй като той е много дълготраен сорт. Растенията се поставят на по-голямо разстояние едно от друго, като се оставят 1,4—1,6 m между редовете и 50—70 cm между растенията.

** Грижа за насажденията*

За постигане на добро качество при този сорт е важно загърлянето. Процесът се състои в постепенно натрупване на почва около стъблата през целия живот на лехата, което помага да се предотврати спаляването на аспержите или склонността им към разтваряне на връхчетата. Все пак е необходимо внимание, за което се изисква много опит от страна на земеделския стопанин, за да се гарантира, че процесът е постепенен, тъй като прекалено многото почва може да доведе до задушаване на корените през по-влажните години.

** Събиране на реколтата:*

Обикновено реколтата се събира рано сутрин, за да не се излагат аспержите на обедното слънце. Първоначалната селекция се извършва директно на парцела, като се изхвърлят всички аспержи, които са отворени, усукани, с поражения, причинени от вредители, и т.н. Аспержите се събират на снопове и се поставят внимателно в превозното средство — работа, която изисква умения и опит, за да се гарантира, че деликатните леторасти няма да бъдат счупени по време на транспортирането им до центъра за обработка или преработка.

Успешното събиране на реколтата зависи от техниката и опита, предавани от поколение на поколение.

Специфични условия за консервиране

И накрая, специфичните условия на преработка, като „пастьоризация чрез повишаване на киселинното съдържание“, спомагат за запазване на аспержите „Espárrago de Huétor-Tájar“ цели, както и за запазване на деликатната им месеста и гъвкава текстура и за поддържане на стабилни концентрации на полезния за здравето антиоксидант, характерен за консервираните аспержи „Espárrago de Huétor-Tájar“, а именно рутин (кверцетин-3-O-рутинозид), който може да се открие като сивкава утайка на дъното на консервата. Рутинът е в много по-високи концентрации в аспержите от района Huétor-Tájar, което се дължи на агроекологични фактори.

5.18. *Разпоредбите, свързани с контролния орган, се заменят с нови системи за проверки на съответствието с продуктовата спецификация. Раздел Ж вече не е озаглавен „КОНТРОЛЕН ОРГАН“, а „ПРОВЕРКИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ С ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ“*

Изменението се отнася до актуализирана информация за компетентния орган и електронна препратка към неговия уебсайт, на който има данни за органа за оценка на съответствието. Това се прави, за да се приведе текстът в съответствие с изискванията за проверки на съответствието с продуктовата спецификация, установени в Регламент (ЕС) № 1151/2012. Раздел **Ж** вече не е озаглавен „**КОНТРОЛЕН ОРГАН**“, а по-скоро „**ПРОВЕРКИ НА СЪОТВЕТСТВИЕТО С ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ**“. Това изменение засяга спецификацията в раздел **Е) ВРЪЗКА С МЕСТНИЯ РАЙОН**.

5.19. *Актуализиране на логото на ЗГУ и формулировката на раздел 3) ЕТИКЕТИРАНЕ*

Изменението се състои в актуализиране на логото на ЗГУ и формулировката на раздела, замяна на „управителен орган“ с „Регулаторен съвет“, както и в промяна на някои аспекти на форматите за етикетиране на посадъчния материал. Това изменение се отнася до раздел **3) ЕТИКЕТИРАНЕ** от продуктовата спецификация.

Кратко описание и основание за изменението

Навсякъде в текста терминът „специфично наименование“ се заменя със „ЗГУ“, а „управителен орган“ — с „Регулаторен съвет“. Към видовете посадъчен материал, изброени във втория параграф, се добавя „разсад“, а зеленият цвят (Pantone 576) се определя за единствения вторичен цвят на етикета, който може да се използва за посадъчния материал (семена, разсад или коренища).

Логото на ЗГУ се актуализира, както следва:



В края на раздел 3) се добавя нов параграф, за да може ботаническата информация за „Espárrago de Huétor-Tájar“ да бъде посочена върху етикетите.

Върху етикетите както на посадъчния материал, така и на обхванатите продукти, по желание може да бъде посочено следното:

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

5.20. *Раздел И (ЗАКОНОДАТЕЛНИ ИЗИСКВАНИЯ) се заличава*

Този раздел се заличава, тъй като вече не се изисква за продуктовите спецификации съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5.21. *Заличават се фигурите (картите)*

Графиките (картите) в края на продуктовата спецификация се премахват, тъй като с тях не се добавя никаква полезна информация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

„ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR“

ЕС №: PGI-ES-0056-AM01

ЗГУ (X) ЗНП ()

1 **Наименование/Наименования**

„Espárrago de Huétor-Tájar“

2 **Държава членка или трета държава**

Испания

3 **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1 *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2 *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

С наименованието „Espárrago de Huétor-Tájar“ се обозначават зелено-виолетови, нежни, здрави и чисти летораси от местния сорт аспержи, познат като „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ или „Morado de Huétor“ (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), известен на местно равнище като „*espárragos trigueros*“.

Характеристиките, които отличават „Espárrago de Huétor-Tájar“ от другите търговски сортове зелени аспержи, са следните:

— **външен вид:** аспержите имат антоцианиново оцветяване в лилаво, бронзово-лилаво, бронзово, зелено-лилаво или зелено. Леторастите са прави и цилиндрични. Те варират от тънки до средни (с диаметър между 4 mm и 16 mm), а върхът им е заострен или конусовиден и по-широк от останалата част на стъблото (копиевиден). Под прицветниците на леторастите има малки „израстъци“, а по кожата може да се видят бледи линии.

— **органолептични свойства:** когато са пресни, аспержите са крехки, месести и еластични. Стъблата са много гъвкави: в зависимост от диаметъра — колкото по-тънък е леторастът, толкова повече се огъва — някои от тях могат да бъдат огънати над 70°. Аспержите имат деликатен горчиво-сладък вкус и наситен аромат.

Аспержите може да се продават пресни или консервирани.

Аспержите, продавани в прясно състояние, се разделят на два класа според дължината и диаметъра на летораста: „Екстра качество“ и „Клас I“. Изискванията и допустимите отклонения за тези класове са посочени в продуктовата спецификация.

Минималният диаметър на аспержите, продавани в прясно състояние, е 4 mm и за двата класа („Екстра качество“ и „Клас I“). Разликата в диаметъра между най-дебелите и най-тънките летораси в една опаковка или връзка не може да надвишава 8 mm.

Аспержите в прясно състояние може да се предлагат по един от следните начини:

в здраво стегнати връзки с тегло до 2 kg;

в насипно състояние или на връзки в пакети, поставени в опаковки или кашони с тегло до 6 kg.

Аспержите „Espárrago de Huétor-Tájar“ се консервират в някоя от консервиращите течности, разрешени от действащото законодателство. Особено разпространени са саламурата (вода, сол и лимонена киселина) и маслиновото масло екстра качество. Класифицират се в класовете за качество „Екстра качество“ и „Клас I“. Изискванията и допустимите отклонения за тези класове са посочени в продуктовата спецификация.

3.3 *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Консервирани продукти:

— аспержи от местната популация от Huétor-Tájar, отглеждани и събирани в района на производството.

— консервиращи течности, разрешени от действащото законодателство относно консервираните зеленчуци.

3.4 *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Следните стъпки трябва да се извършват в района на производство: селекция и производство на семена, засаждане и развитие на насажденията, събиране на реколтата, доставка, подготовка, съхранение и обработка на аспержите в предприятия за обработка на продукти, продавани в прясно състояние, и консервиране.

3.5 *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане, етикетиране и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът, както в прясно, така и в консервирано състояние, трябва да се опакова в рамките на района на производството, за да се запази качеството на продукта от началото до края. Аспержите са бързо развалящ се продукт с високо съдържание на вода (над 90 %) и могат бързо да изсъхнат. Връхчетата на леторастите са много крехки и не може да влизат в контакт с вода, преди продуктът да бъде подготвен за продажба (тъй като връхчетата може да загният). Местният опит, придобит при обработката/консервирането на „Espárrago de Huétor-Tájar“, е от ключово значение за запазване на качеството на продукта до опаковането му.

Продуктите, които ще се предлагат на пазара в прясно състояние, не може да се подлагат на вторична обработка.

Етикетите трябва да съдържат фразата *Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar“* [„Защитено географско указание „Espárrago de Huétor-Tájar“] или следното регистрирано лого:



Вторичен етикет с номер, контролиран от управителния орган за ЗГУ, трябва да бъде поставен върху всички опаковки, използвани за посадъчния материал (семена, разсад или коренища) или за пресните или консервираните аспержи, обхванати от ЗГУ.

По желание върху етикета може да бъде посочено следното:

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

4 **Кратко определение на географския район**

Районът на производството се намира в района „Vega Baja del Genil“ в западната част на провинция Гранада, между две планински вериги: Sistema Subbético на север и Sistema Penibético на юг. Районът включва общините Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar и Villanueva Mesía и се простира на площ от около 78 000 хектара.

5 **Връзка с географския район**

Най-важният аспект на връзката на продукта с местната среда е установен като „различни специфични характеристики на аспержите, които могат да бъдат приписани на специфичната земеделска среда“; на второ място, в допълнение към предходната точка, връзката с произхода на продукта или „репутацията“.

5.1 *Специфични характеристики на географския район*

Природни фактори

Районът на производството се намира в региона Vega Baja del Genil, речна долина в западната част на провинция Гранада. Това е широка и много плодородна долина с надморска височина 450 m в най-ниската си точка, където отглеждането на аспержи започва около 1930 г. Понастоящем насажденията покриват терасите на Vega Baja del Genil почти до Андалуските планини (Sistemas Béticos) (1 100 m надморска височина).

Културите се засаждат във варовикови/мергелни и песъкливо-глинесто-праховити почви, типични за региона Vega Baja del Genil в Гранада, с ниско съдържание на фосфор и високо съдържание на калий.

Планинските вериги, разположени в съседство с речните райони, където се отглеждат по-голямата част от аспержите, действат като преграда за ветровете.

Големите дневни колебания в температурите по време на събирането на реколтата — до 22 °C, са характерни за района на производството на „Espárrago de Huétor-Tájar“.

Човешки фактори

Популацията „Morado de Huétor“ може да се счита за екотип, свързан с град Huétor-Tájar, резултат от процес на кръстосване и масова клонова селекция, извършвани от земеделските стопани в града от 30-те години на миналия век насам. Човешките и природните фактори в района на производството са изиграли важна роля за развитието на този посадъчен материал.

Кръстосването на видовете *Asparagus maritimus* Mill. и *Asparagus officinalis* L. с цел образуване на естествен хибрид и последвалият процес на селекция от средата на XX век нататък представляват голямо постижение в испанското градинарство, пряко свързано с Huétor-Tájar.

Специфичните практики на отглеждане, като оставянето на значително разстояние между растенията (1,40—1,60 m между редовете и 50—70 cm между растенията), постепенното загърляне на лехите и ефективното и щателно събиране на реколтата с помощта на традиционни техники, разработени в Huétor-Tájar, са идеални за получаването на висококачествена суровина.

Консервираните аспержи „Espárrago de Huétor-Tájar“ се приготвят по специална технология. Рецептата води началото си от предприемача в областта на консервирането José Redondo Fúnez, който в началото на 70-те години на миналия век е сред първите, които консервират и продават диворастящи средиземноморски аспержи (*espárragos trigueros*) в Испания, а по-късно, около 1982 г., по този метод започва да консервира „Espárrago de Huétor-Tájar“, които заместват диворастящите аспержи *trigueros*като суровина поради сходството им с дивия сорт. Най-важната част от процеса на консервиране на аспержите е пастьоризацията чрез повишаване на киселинното съдържание.

5.2 *Отличителни характеристики на продукта*

Аспержите „Espárrago de Huétor-Tájar“ притежават специфични характеристики (външен вид и органолептични свойства), които са типични за диворастящите средиземноморски аспержи (*Asparagus maritimus* Mill.), от които произхождат, кръстосани с *Asparagus officinalis* L.

Външен вид

антоцианинови тонове (стъбло и връх): от лилаво, бронзово-лилаво, бронзово, зелено-лилаво и зелено

Добре оформен летораст: прав и цилиндричен, от тънък до средно дебел (с диаметър между 4 mm и 16 mm), а върхът е заострен или конусовиден и по-широк от останалата част на стъблото (копиевиден).

кожа и прицветници: под прицветниците на леторастите има малки „израстъци“, а по кожата може да се видят бледи линии.

Органолептични характеристики (оценка на пресни аспержи):

текстура: крехки, месести и еластични. Стъблата са много гъвкави. В зависимост от диаметъра — колкото по-тънък е леторастът, толкова повече се огъва — някои от тях могат да бъдат огънати над 70°, без да се счупят.

вкус: горчиво-сладък

аромати: наситен аромат.

5.3 *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Характеристиките на продукта са свързани с природните фактори, както следва:

— специфични условия за отглеждане и на околната среда

Специфичните условия за отглеждане и на околната среда в района на производството благоприятстват отглеждането на много прави леторасти на аспержите с добре оформени, затворени върхчета и наситена антоцианинова (виолетова) пигментация, поради която „Espárrago de Huétor-Tájar“ са известни още като „зелено-лилави аспержи“.

Ниското съдържание на фосфор във варовиковите/мергелните почви и големите температурни колебания между деня и нощта (до 22 °C) в района на производството благоприятстват наситената антоцианинова пигментация на леторастите. Във връзка с това наблюдаваме и високи концентрации на флавоноида рутин (кверцетин-3-О-рутинозид), които са много по-високи от тези, наблюдавани при други видове зелени аспержи.

Високото съдържание на калий в песъкливо-глинесто-праховитите почви в района на производството създава добре оформен връх и намалява неговото разтваряне. Съседните планински вериги действат като преграда за ветровете и намаляват склонността на леторастите да се огъват по време на своя растеж, като по този начин те придобиват много права форма. Резултатът от значителните денонощни температурни колебания по време на събирането на реколтата са добре оформени леторасти, тъй като те растат само през деня.

И накрая, характеристиките на продукта са свързани с човешките фактори, както следва:

— Специфични условия за отглеждане

* Как се добива посадъчният материал: изисква се прецизна селекция на майчините растения. От 30-те години на миналия век земеделските стопани от Huétor-Tájar извършват този процес с опит и всеотдайност, което е в основата на развитието на местната популация „Morado de Huétor“.

Филогенетичната близост между „Espárrago de Huétor-Tájar“ и дивораст*ящия Asparagus maritimus* Mill. свързва двата вида. Тя също така отличава „Espárrago de Huétor-Tájar“ от другите търговски сортове градински аспержи, които произхождат от вида *Asparagus officinalis* L. Основното органолептично качество, което е общо за различните видове дивораст*ящи* аспержи, е леко горчивият или горчиво-сладкият вкус — качество, което се наблюдава и при „Espárrago de Huétor-Tájar“. Горчивината на „Espárrago de Huétor-Tájar“ се дължи на специфичен биомаркер на тази популация аспержи: сарсасапогенин, член на групата фитохимикали — генини. Това вещество не се среща в други сортове аспержи, получени от вида *Asparagus officinalis* L.

* Засаждане на аспержите и развитие на насажденията: използваната схема на засаждане на разстояние —поради факта, че това е много дълготраен сорт — е специфична особеност на отглеждането на аспержите Huétor-Tájar.

* Грижа за насажденията: при отглеждането на „Espárrago de Huétor-Tájar“ е важно да се извършва постепенно загърляне, за да се получи добре оформен продукт (затворен връх и по-широк диаметър на летораста). Тази техника изисква голям опит от страна на земеделските стопани от Huétor-Tájar и се предава от поколение на поколение от 1930 г. насам.

* Събиране на реколтата: успешното събиране на реколтата зависи от техниката и опита, които са от ключово значение за получаването на пресен и висококачествен продукт. Практиките, използвани за събиране на реколтата от аспержи, са установени в Huétor-Tájar отдавна и се предават от поколение на поколение.

— Специфични условия за консервиране

И накрая, специфичните условия на преработка, като „пастьоризация чрез повишаване на киселинното съдържание“, спомагат за запазване на аспержите „Espárrago de Huétor-Tájar“ цели, както и за запазване на деликатната им месеста и гъвкава текстура и за поддържане на стабилни концентрации на полезния за здравето антиоксидант, характерен за консервираните аспержи „Espárrago de Huétor-Tájar“, а именно рутин (кверцетин-3-O-рутинозид), който може да се открие като сивкава утайка на дъното на консервата. Рутинът е в много по-високи концентрации в аспержите от района Huétor-Tájar, което се дължи на агроекологични фактори.

— Репутация:

Известно е, че община Huétor-Tájar, в района Vega de Granada, е сред първите райони, в които се отглеждат аспержи, от около 1930 г., както се посочва в публикацията, излязла от втората „Техническа конференция за аспержите“ (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988 г.), Навара, том I, стр. 53).

Земеделското кооперативно движение в Huétor-Tájar, тясно свързано със средиземноморските аспержи *triguero* , е създадено около 1980 г., като то пуска прясната продукция на пазарите в цяла Испания и Европа, което кара потребителите да започнат да отъждествяват продукта с мястото му на произход, а именно като „Espárrago de Huétor-Tájar“ (J. Menor Torivio, *„La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano“* [„Равнините на Гранада: последни развития в земеделието в периферните градски райони“]. Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000 г.). Германският географ Andreas Voth (Университет на Фехта) описва района за отглеждане на аспержи Huétor-Tájar като референтен модел в схемата на ЕС за ЗГУ/ЗНП, и заявява, че „зелено-виолетовите аспержи от Huétor-Tájar“ (*„grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar“*) са „аспержи от типа *triguero*“ (*„Triguero-Spargel“*), които са високо ценени в Андалусия. (Voth, A. 2002 г.: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten — dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [Иновативно развитие в производството и маркетинга на специални култури — използване на примери от Германия, Испания и Бразилия]. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, том 24, Фехта, 340 стр., докторска дисертация).

„Espárrago de Huétor-Tájar“ се споменава в Уикипедия от 2008 г. насам.

„Espárrago de Huétor-Tájar“ имаше главна роля на Деветия европейски конгрес за аспержите (Euro Asper 2012), който се проведе в Гранада (21—23 март 2012 г.).

Международни научни публикации, издадени между 1992 г. и 2019 г., доказват уникалния характер на „Espárrago de Huétor-Tájar“ (L. Amian и др., 2018 г., „Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace „Morado de Huétor“ (Интрогресия на зародишна плазма от диворастящия родственик Asparagus spp. в испанския местен сорт „Morado de Huétor“). *Acta Hortic.* 1223. ISHS 2018 г. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5)

Фактът, че местният сорт „Morado de Huétor“ се отглежда в града още от 30-те години на миналия век, означава, че Huétor-Tájar вече се е превърнал в един от най-известните райони за отглеждане на аспержи в ЕС.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Пълният текст на продуктовата спецификация може да бъде намерен на следния адрес:

https://lajunta.es/4n5kp

или чрез уебсайта на Регионалното министерство на земеделието, рибарството, водите и развитието на селските райони (https://lajunta.es/3w3lc), като щракнете върху:

„Temas“/„Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad“/„Denominaciones de Calidad“/„Frutas y Hortalizas“; спецификацията може да бъде намерена под съответното наименование за качество.