C/2024/5439

6.9.2024

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu

(C/2024/5439)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU / CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„Espárrago de Huétor-Tájar“

EU č.: PGI-ES-0056-AM01

Předloženo dne 18. října 2019

☐ **CHOP** X **CHZO**

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Název seskupení žadatelů:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar“ [Regulační rada pro CHZO „Espárrago de Huétor-Tájar“]

Adresa: Ctra. De la Estación s/n – 18.360 Huétor-Tájar (Granada, Španělsko)

Tel. +34 958333443

E-mailová adresa: info@esparragodehuetortajar.com

Složení nebo právní forma:

Regulační rada pro CHZO „Espárrago de Huétor-Tájar“ je nezisková veřejnoprávní korporace, kterou příslušný orgán členského státu uznává jako správní orgán pro CHZO. Zastupuje zájmy odvětví, která se podílejí na produkci chráněného chřestu: pěstitelé (zemědělci) a zpracovatelé (zpracovatelé čerstvého chřestu a konzervárny). Je řízena demokraticky a na základě zásady, že hospodářské a odvětvové zájmy, které ji tvoří, a zejména zájmy menšin, by měly být rovnoměrně zastoupeny, a tak tomu skutečně je. Kromě toho má regulační rada právní subjektivitu, jež jí umožňuje podat tuto žádost změnu podle vnitrostátních právních předpisů, konkrétně podle čl. 13 odst. 2 písm. a) zákona vlády Andalusie č. 2/2011 ze dne 25. března 2011 o rybolovu a jakosti potravin.

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název produktu

☒ Popis produktu

☐ Zeměpisná oblast

☒ Důkaz původu

☒ Metoda produkce

☒ Souvislost

☒ Označování

☒ Ostatní (právní požadavky a kontroly ověřování souladu se specifikací produktu)

4. **Druh změny (změn)**

☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

5. **Změna (změny)**

5.1. *Nová definice botanických druhů místních populací chřestu v Huétor-Tájar a restrukturalizace pododdílů. Oddíl B) POPIS PRODUKTU*

Tato změna se týká specifikace produktu v prvním odstavci oddílu B) POPIS PRODUKTU. Kromě toho byl celý oddíl B) v zájmu lepší přehlednosti restrukturalizován do tří pododdílů: B.1. – Definice produktu; B.2. – Vlastnosti místní odrůdy; a B.3. – Normy pro produkty prodávané čerstvé nebo konzervované.

Podrobný popis změn a důvod změny

Znění „*Asparagus officinalis L. subespecie genéticamente tetraploide*, podobný…“ se nahrazuje zněním „místní odrůda známá jako ‚*Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar*‘ nebo ‚*Morado de Huétor*‘ (*Asparagus maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.*), ve španělštině známá jako ‚*espárragos trigueros*‘, protože mají podobné vlastnosti…“. Na konci druhého odstavce se slova „století“ nahrazují slovy „20. století“.

Změna se týká nové definice místní populace chřestu z Huétor-Tájar, jak je stanovena v tomto oddíle B). Nová definice vychází z aktualizovaných vědeckých poznatků o produktu získaných za posledních 20 let.

Vědeckým základem pro tuto změnu jsou studie genetické charakterizace odrůdy „Espárrago de Huétor-Tájar“, které provedla katedra genetiky rostlin univerzity v Córdobě. Tento výzkum zahrnující analýzu DNA (mikrosatelitů) ukázal, že místní odrůda vznikla na počátku 20. století přirozenou hybridizací pěstovaného druhu *Asparagus officinalis* (diploidní 2x) a planě rostoucího druhu *Asparagus maritimus* (hexaploidní 6x), čímž došlo k mezidruhovému křížení. Dominantnějším druhem je *Asparagus maritimus* Mill., který tvoří dvě třetiny (66,67 %) zárodečné plazmy druhu „Espárrago de Huétor-Tájar“, zatímco druh *Asparagus officinalis* L. představuje pouze jednu třetinu (33,33 %). Díky tomu má jedinečné fylogenetické vlastnosti, které jsou popsány v rozsáhlé vědecké literatuře o genetice a fytochemii druhu „Espárrago de Huétor-Tájar“. Byla doplněna slova „20. století“, aby bylo jasné, že se jedná o 20. století.

5.2. *Aktualizace morfologických a organoleptických charakteristik a odstranění cytologického popisu a izoenzymových markerů místní populace Huétor-Tájar. Oddíl B) POPIS PRODUKTU*

Tato změna se týká specifikace produktu v oddíle B) POPIS PRODUKTU, 2. až 10. odstavec včetně.

Podrobný popis změn a důvod změny

Druhý odstavec „Vlastnosti původních populací jsou tyto:“ se nahrazuje tímto:

B.2. – Vlastnosti místní odrůdy

Místní odrůda Huétor-Tájar se od ostatních komerčních odrůd zeleného chřestu, které se pěstují po celém světě, liší těmito vlastnostmi:

Kromě toho bylo změněno znění 3. odstavce:

— *Vzhled: Prýty chřestu mají purpurovou, bronzově purpurovou, bronzovou, zelenopurpurovou nebo zelenou barvu. Jsou tenké (4–12 mm v průměru) a špička je špičatá nebo zúžená a širší než zbytek stonku. Prýty mají pod listeny malé „ostruhy“.*

Výše uvedený text byl aktualizován takto:

— *Vzhled: Ve stonku i ve špičce se vyskytuje antokyanové zbarvení – purpurové, bronzově purpurové, bronzové, zelenopurpurové a zelené. Prýty chřestu jsou rovné a válcovité. Jsou tenké až středně tenké (zpravidla o průměru 4 mm až 16 mm) a jejich špička je špičatá nebo zúžená a širší než zbytek stonku (kopinatá). Prýty mají pod listeny malé „ostruhy“ a na slupce mohou být viditelné slabé čáry.*

Fyzikální popis produktu byl rozšířen v důsledku pokroku v technických a vědeckých poznatcích o druhu „Espárrago de Huétor-Tájar“. Důraz je kladen na specifické vlastnosti, které získány od druhu, z něhož pochází – *Asparagus maritimus Mill.* V textu se nyní popisuje, že chřest má rovný tvar a špičku ve tvaru kopí, což jsou vlastnosti, kterými se liší od komerčních odrůd zeleného chřestu druhu *Asparagus officinalis* L. Nově se také uvádí, že na slupce mohou být viditelné slabé čáry. Tento deskriptor je spojen s různými druhy planě rostoucího chřestu „*triguero*“, včetně *A. maritimus* Mill. Další změnou v popisu vzhledu je zvýšení horní hodnoty obvyklého rozsahu průměru, který je nyní 4–16 mm namísto 4–12 mm. K této změně došlo, protože díky usilovné práci místních zemědělců při výběru rostlin je nyní možné získat z populace „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ jednotnější a vitálnější rostliny chřestu.

Znění 4. odstavce bylo změněno:

— *Organoleptické vlastnosti: Chřest má jemnou, masitou a pevnou strukturu. Má jemnou hořkosladkou chuť a intenzivní vůni, která připomíná planě rostoucí chřest „triguero“.*

Výše uvedený text byl aktualizován takto:

— *Organoleptické vlastnosti: V čerstvém stavu má chřest jemnou, masitou a pružnou strukturu. Stonky jsou velmi pružné: v závislosti na průměru – čím tenčí prýt, tím více se ohýbá – lze některé ohnout o více než 70°, aniž by se zlomily. Chřest má jemnou hořkosladkou chuť a intenzivní vůni.*

Organoleptický popis byl rozšířen na základě informací o senzorických zkouškách produktu „Espárrago de Huétor-Tájar“, které byly provedeny na univerzitě v Granadě v roce 2003 (katedra výživy a potravinářské vědy, farmaceutická fakulta). V popisu byl výraz „pevný“ nahrazen výrazem „pružný“, což je reologický parametr spojený s pevností, který je levnější a snadněji měřitelný, takže snižuje náklady na certifikaci. Měření pevnosti chřestu vyžaduje analyzátor textury, což je nákladný a složitý proces testování. Naproti tomu ohebnost chřestu lze měřit jeho pružností, tedy tím, jak moc se dá ohýbat, což je snadné, rychlé a velmi levné. Byl zaveden objektivní a měřitelný parametr pro reologické vlastnosti, které jsou specifické pro „Espárrago de Huétor-Tájar“: prýt musí být možné ohnout alespoň o 70 °, aniž by se zlomil. To je charakteristický rys planě rostoucího chřestu *triguero* a chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“, který se nevyskytuje u tužšího a vláknitějšího zahradního chřestu *(Asparagus officinalis* L.). Z organoleptického popisu byl rovněž odstraněn text „který připomíná planě rostoucí chřest *triguero*“, protože tato věta neposkytovala žádné popisné informace na organoleptické úrovni a podobnost produktu s chřestem *triguero* již byla zmíněna v definici produktu (pododdíl B.1).

Odstavce 5 až 9 byly vypuštěny:

— *Cytologie… (2n = 40)*

— *Izoenzymy… Euphytica 61: 169–179).*

Cytologický popis a citace odkazující na izoenzymové markery obsažené v předchozí specifikaci produktu byly odstraněny, protože jsou vzhledem k nejnovějšímu genetickému výzkumu druhu „Espárrago de Huétor-Tájar“ zastaralé. Genetické deskriptory navíc nejsou pro standardizaci druhu „Espárrago de Huétor-Tájar“ nutné. Popis vzhledu a organoleptických vlastností je více než dostačující a jeho vyhodnocení je jednodušší a levnější. Jedná se také o klíčové rozlišovací faktory, protože mezi těmito markery a genetikou druhu „Espárrago de Huétor-Tájar“(*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) existuje těsná a velmi výrazná shoda.

Odstavec 10 se mění takto:

Díky těmto vlastnostem lze původní chřest z Huétor-Tájar snadno odlišit z hlediska vzhledu i genetiky od ostatních odrůd zeleného chřestu prodávaných po celém světě.

Byl aktualizován takto:

Díky těmto jasně definovaným vlastnostem lze původní chřest z Huétor-Tájar snadno odlišit z hlediska vzhledu i organoleptických vlastností od ostatních odrůd zeleného chřestu prodávaných po celém světě, přičemž se u všech jedná o zahradní chřest (botanický název Asparagus officinalis L.).

Důraz je kladen na hlavní rozdíly (z hlediska vzhledu a organoleptických vlastností) mezi druhem „Espárrago de Huétor-Tájar“ a ostatními komerčními odrůdami zeleného chřestu, které jsou v současnosti k dispozici. Důvodem těchto rozdílů je značné genetické oddělení druhů *Asparagus officinalis* L. a *Asparagus maritimus* Mill. Druhý jmenovaný je úzce příbuzný druhu „Espárrago de Huétor-Tájar“.

5.3. *Aktualizace klasifikace a komerčních norem pro produkty s CHZO „Espárrago de Huétor-Tájar“. Oddíl B) POPIS PRODUKTU*

Tato změna se týká specifikace od 11. odstavce oddílu B) POPIS PRODUKTU. Jedná se o aktualizaci technických informací o klasifikaci produktů, na které se vztahuje CHZO a které se prodávají čerstvé nebo v konzervách. Důvodem je aktualizace obchodních postupů, kontrolních postupů a posuzování shody certifikovaných výrobků.

Podrobný popis změn a důvod změny

Struktura pododdílu a znění odstavce 11 byly aktualizovány:

Chřest se může prodávat čerstvý nebo v konzervách. Při prodeji v čerstvém stavu musí být chřestové prýty neporušené, čerstvého vzhledu, svěží vůně, zdravé, nepohmožděné, nepoškozené škůdci a bez vnější vlhkosti, která není důsledkem navlhčení stonků před uložením do obalu. Chřest… a purpurové.

Výše uvedený text byl nahrazen tímto:

B.3. – Normy pro produkty prodávané čerstvé nebo konzervované

Chřest se může prodávat čerstvý nebo v konzervách.

Produkty určené k prodeji v čerstvém stavu

Níže popsané velikosti a třídy jakosti se použijí pro chřest určený k prodeji v čerstvém stavu, který musí být čerstvého vzhledu a svěží vůně, zdravý, nepohmožděný, neporušený, bez poškození škůdci, hnilobou nebo zkažením, čistý a bez nadměrné vnější vlhkosti, pokud je nabízen v některé z forem stanovených pro čerstvé produkty. Chřest… a purpurové.

Znění odst. 14 písm. a) „Výběr“ bylo změněno:

a) *Výběr: Chřest v této třídě jakosti… malé „ostruhy“ pod listeny. Vrcholový pupen by měl být uzavřený, ale lehké zpeření je přípustné… květní pupeny nevyčnívají zpod šupinových listů. V této třídě nesmí být známky dřevnatění na bázi stonku větší než čtvrtina celkové délky chřestového prýtu.*

Výše uvedený text byl nahrazen tímto:

a) *„Výběr“: Chřest v této třídě jakosti… malé „ostruhy“ pod listeny. Na slupce mohou být občas viditelné slabé čáry. Vrcholový pupen by měl být uzavřený, i když lehké zpeření je přípustné… květní pupeny nebo axilární pupeny jsou viditelné pouze na šupinových listech chřestové špičky. Řez na bázi musí být rovný, což je důkazem normalizace.*

Znění odst. 15 písm. b) „I. jakost“ bylo změněno:

b) *I. jakost: Chřestové prýty I. jakosti… Výběr,… květní pupeny nevyčnívají zpod šupinových listů a dřevnatění na bázi stonku je povoleno až do jedné třetiny celkové délky chřestového prýtu.*

Výše uvedený text byl nahrazen tímto:

b) *„I“: Chřestové prýty v této třídě jakosti… „Výběr“… květní pupeny nebo axilární pupeny nevyčnívají zpod šupinových listů chřestové špičky. Řez na bázi musí být rovný, avšak rovný řez provedený na šikmém řezu provedeném při sklizni bude jako důkaz normalizace uznán. V této třídě je povolen bílý konec na bázi stonku, pokud nepřesahuje jednu osminu celkové délky chřestového prýtu.*

Povolené zpeření špičky je popsáno přesněji, čímž se jasněji stanoví rozdíl mezi požadavky pro obě třídy. Odkazy na „dřevnatost spodní části chřestového prýtu“ byly u obou tříd zrušeny z důvodu technické obtížnosti kontroly dodržování těchto požadavků. Namísto toho byl zaveden objektivnější a měřitelnější požadavek: bílý konec na bázi stonku.

Znění odstavců 17 až 19, které se týkají „Třídění podle velikosti“, bylo změněno:

a) *Chřestové prýty musí být dlouhé 20 až 27 cm. Maximální povolená odchylka délky v rámci jednoho svazku je 5 cm.*

b) *Minimální průměr je 4 mm pro obě třídy. Existují dvě kategorie průměrů: 4–10 mm a 10 mm a více.*

Výše uvedený text byl nahrazen tímto:

Třídění podle délky je následující:

a) *„chřest“, „celý chřest“ nebo „dlouhý chřest“: prýty musí být dlouhé 17 až 27 cm. Maximální povolená odchylka délky v rámci jednoho svazku je 5 cm.*

b) *„Krátký chřest“: prýty musí být dlouhé 12 až 17 cm. Maximální povolená odchylka délky v rámci jednoho svazku nebo balíčku je 4 cm.*

c) *„Chřestové špičky (hlavičky)“: prýty musí být dlouhé 7 až 12 cm. Maximální povolená odchylka délky v rámci jednoho svazku nebo balíčku je 4 cm.*

d) *„Chřestové kousky“: chřestové prýty pokrájené příčně na jemné kousky o délce 2–7 cm.*

Produkty nabízené v jakémkoli z těchto formátů délky musí být získány z „celého chřestu“ nebo „dlouhého chřestu“, který byl nejprve klasifikován jako „Výběr“ nebo „I“.

Třídění podle průměru je následující:

Minimální průměr je 4 mm pro obě kategorie. Rozdíl v průměru mezi nejsilnějším a nejtenčím prýtem v jednom balení nebo svazku nesmí překročit 8 mm.

Znění odstavců 21 až 23, které se týkají „dovolených odchylek**“**, bylo změněno:

Každé balení může obsahovat určité množství produktů, které neodpovídají požadavkům na jakost a velikost dané třídy, přičemž je třeba dodržet níže stanovené mezní dovolené odchylky.

a) *Dovolené odchylky jakosti: Balení chřestu třídy jakosti Výběr mohou obsahovat až 5 % počtu nebo hmotnosti produktů, které nesplňují požadavky této třídy, ale splňují požadavky I. jakosti, nebo ve výjimečných případech spadají do dovolených odchylek stanovených pro I. jakost. Balení chřestu I. jakosti mohou obsahovat až 10 % počtu nebo hmotnosti chřestu, který nesplňuje požadavky této třídy, ale splňuje požadavky na produkty II. jakosti stanovené v nařízení Komise (ES) č. 2377/1999 ze dne 9. listopadu 1999.*

b) *Dovolené odchylky velikosti: 10 % počtu… platných požadavků.*

Výše uvedený text byl nahrazen tímto:

a) *Dovolené odchylky jakosti: Balení chřestu třídy jakosti Výběr mohou obsahovat až 5 % počtu nebo hmotnosti produktů, které nesplňují požadavky této třídy, ale splňují požadavky I. jakosti, nebo ve výjimečných případech spadají do dovolených odchylek stanovených pro I. jakost. Balení chřestu I. jakosti mohou obsahovat až 10 % počtu nebo hmotnosti chřestu, který nesplňuje požadavky této třídy.*

b) *Dovolené odchylky velikosti: Až 10 % počtu… platných požadavků.*

Byly přidány nové odstavce, které podrobněji popisují obchodní úpravu konečného produktu:

Chřest smí být dodáván jedním z těchto dvou způsobů:

a) *v bezpečně svázaných svazcích o hmotnosti do 2 kg;*

b) *volně nebo svázaný v balíčcích umístěných uvnitř obalů nebo krabic o hmotnosti do 6 kg.*

Obsah každého balení, krabice nebo balíčku nebo každého svazku musí být jednotný a musí obsahovat chřest stejného formátu, velikosti (délka a průměr), hmotnosti a kategorie.

Požadavky na velikost (délka i průměr), dovolené odchylky jakosti a pravidla pro obchodní úpravu produktu byly upraveny tak, aby byly do určité míry v souladu s mezinárodními pravidly pro uvádění čerstvého zeleného chřestu na trh a zavedenými obchodními postupy v Evropské unii. Tato pravidla pro určování velikosti se však od mezinárodní normy liší, protože „Espárrago de Huétor-Tájar" je místní populace chřestu, která se vyznačuje větší variabilitou než komerční odrůdy zeleného chřestu, jež pocházejí ze šlechtěných hybridů druhu *Asparagus officinalis* L., a jsou proto co do velikosti a tvaru homogennější.

Nakonec byl vypuštěn odstavec 24 týkající se konzervovaného chřestu:

Konzervovaný chřest může být buď vcelku, nebo nakrájený na kousky a musí se jednat o produkt třídy jakosti Výběr nebo I. jakosti.

Oddíl o pravidlech pro konzervovaný chřest byl přeformulován.

Nové znění:

Produkty určené k prodeji v konzervách

Konzervovaný chřest „Espárrago de Huétor-Tájar" se tradičně konzervuje buď ve slaném nálevu (voda, sůl a kyselina citronová), nebo v extra panenském olivovém oleji. Lze použít i jiné konzervační nálevy povolené pro použití v potravinářském průmyslu.

Konzervovaný chřest lze nabízet vcelku nebo v podobě kousků, přičemž se používají třídy jakosti Výběr a I stanovené v této specifikaci produktu. K prodeji jsou k dispozici tyto formáty:

— *„chřest" nebo „chřestové prýty": sestávající z hlavičky a stonku o délce nejméně 12 cm,*

— *„krátký chřest": prýty sestávající z hlavičky a stonku o délce od 7 do 12 cm,*

— *„chřestové špičky (hlavičky)": kousky sestávající z hlavičky a části stonku o délce od 2 do 7 cm,*

— *„chřestové kousky": jemné kousky o délce 2–7 cm, pokrájené příčně, přičemž hlavičky tvoří nejméně 25 % odkapané hmotnosti.*

Chřest musí být rovněž klasifikován na základě průměru příčného řezu stonku, aby měl produkt jednotný vzhled v následujících rozmezích:

Název kategorie průměru	*Průměr v mm*
Tenký	*méně než 9*
Střední	*9 až 11*
Silný	*11 až 14*
Velmi silný	*14 až 19*
Extra silný	*více než 19*

V následující tabulce jsou uvedeny parametry jakosti a dovolené odchylky platné pro každou z obou tříd:

Kvalitativní parametr	*Jakost Výběr*	*I. jakost*
Zpeření	*Stejně jako u chřestu prodávaného v čerstvém stavu*	*Stejně jako u chřestu prodávaného v čerstvém stavu*
Jednotnost délky	*1,10*	*1,15*
Zákal konzervačního nálevu, solného roztoku (Kerteszův index zákalu) (*)	*4*	*2*
Povolené odchylky velikosti	*5 %*	*10 %*
Vady textury	*5 %*	*10 %*
Ostatní vady	*5 %*	*10 %*

(*) Požadavek na zákal konzervačního nálevu se nevztahuje na produkty konzervované v extra panenském olivovém oleji.

Odkapaná hmotnost se určuje podle typu použitého obalu. Poměr odkapané hmotnosti a objemu (g ku cm³) je 0,50.

Kromě splnění požadavků platných právních předpisů a této specifikace produktu musí etiketa uvádět také odkapanou hmotnost, objem balení, velikost chřestových prýtů a přibližný počet prýtů v každém balení (to neplatí pro formát „chřestové kousky").

Normy pro konzervovaný chřest „Espárrago de Huétor-Tájar" nebyly v předchozí specifikaci produktu uvedeny, protože se mělo za to, že produkt by měl jednoduše splňovat vnitrostátní právní předpisy platné pro konzervovaný chřest. Tyto právní předpisy se však vztahují na produkty druhu *Asparagus officinalis* L. a jak jsme ukázali, chřest „Espárrago de Huétor-Tájar" k tomuto botanickému druhu nepatří, ale jedná se o kříženec (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), na které se nevztahují vnitrostátní právní předpisy o konzervovaném chřestu, a proto bylo nutné přijmout nová pravidla. Text obsažený ve specifikaci výrobku stanoví povolené konzervační nálevy, přičemž za tradiční se považuje solný roztok (voda, sůl a kyselina citronová) a extra panenský olivový olej a ponechává se možnost použití jiných konzervačních nálevů, které by mohly být v budoucnu považovány za vhodné, a to za předpokladu, že jsou povoleny pro použití v potravinářském průmyslu. Pro každou třídu jakosti a konzervační nálev se stanoví kvalitativní parametry s použitím stejných názvů tříd jako pro čerstvý produkt.

5.4. *Aktualizace názvu jedné z obcí v oblasti produkce. Oddíl C) ZEMĚPISNÁ OBLAST*

Tato změna se týká specifikace produktu na konci prvního odstavce oddílu C) GEOGRAFICKÁ OBLAST.

Stručný popis a důvod ke změně

Název „Villanueva de Mesías" byl změněn na „Villanueva Mesía".

Změna spočívá ve změně názvu jedné z obcí v oblasti produkce CHZO „Espárrago de Huétor-Tájar", což potvrdil příslušný vnitrostátní orgán.

5.5. *Aktualizace znění v pododdílu „Původ osiva" za účelem přesnějšího popisu systému produkce osiva a aktualizace kontrolních povinností regulační rady. Oddíl D) Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti*

Tato změna se týká specifikace produktu ve dvou odstavcích pododdílu „Původ osiva" oddílu D) Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti.

Stručný popis a důvod ke změně

Za účelem zlepšení struktury specifikace produktu byl nadpis pododdílu „Původ osiva" označen jako D.1.

Znění oddílu „Původ osiva“ byl revidován, takže lépe definuje práci šlechtitelů osiva a zahrnuje požadavek, aby byli uvedeni v registru záhonů dodavatelů osiva a sadby, jakož i požadavky na dodržování předpisů a kontrolu, kterým podléhají. Odkaz na to, že regulační rada je odpovědná za sledování výběru a rozmnožování rostlinného materiálu, byl vypuštěn, protože se jedná o odpovědnost orgánu, který kontroluje soulad se specifikací produktu. Nejedná se o úlohu regulační rady, která působí jako správní orgán pro CHZO.

5.6. *Aktualizace znění v pododdílu „Vlastnosti produktu“. Oddíl D) Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti*

Tato změna se týká specifikace produktu v odstavci pododdílu „Vlastnosti produktu“ oddílu D) Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti.

Stručný popis a důvod ke změně

Za účelem zlepšení struktury specifikace produktu byl nadpis pododdílu Vlastnosti produktu označen jako D.2.

V oddíle „Vlastnosti produktu“ byl text „původní povaha rostlinného materiálu (kultivar nebo odrůda)“ odstraněn a nahrazen textem „původní povaha rostlinného materiálu (místní odrůda)“. Tato změna byla provedena proto, že „Espárrago de Huétor-Tájar“ není ve skutečnosti kultivar (nebo odrůda) jako takový, ale spíše populace chřestu místního původu.

Vypuštěn byl také následující text: „… pěstební podmínky a v případě konzervovaného chřestu podmínky zpracování“. Byl nahrazen textem „… podmínky pěstování, manipulace a zpracování“. Tato změna byla provedena proto, že text by měl zahrnovat jak manipulaci s čerstvým chřestem, tak proces průmyslové konzervace.

5.7. *Aktualizace znění v pododdílu „Kontroly a certifikace“. Oddíl D) Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti*

Tato změna se týká specifikace produktu v odstavci pododdílu „Kontroly a certifikace“ oddílu D) Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti.

Stručný popis a důvod ke změně

Změna se týká aktualizace znění tohoto pododdílu. Po 20 letech existuje mnoho zastaralých pojmů, které je třeba v různých odstavcích opravit.

Za účelem zlepšení struktury specifikace produktu byl nadpis pododdílu „Kontroly a certifikace“ označen jako D.3.

Bod a) byl upraven tak, aby podrobněji popisoval různé způsoby rozmnožování rostlinného materiálu (přímý výsev semen, výsadba sazenic a korunek a řízky z rodičovských rostlin). V současné době je jasné, že záhony dodavatelů osiv se musí nacházet v oblasti produkce, protože celý proces šlechtění osiva je úzce spojen s jeho původem.

Bod b) byl revidován a nyní přesněji popisuje kontroly použitelné při výběru genotypů chřestu pro reprodukci rostlin. V předchozí verzi specifikace produktu nebyly tyto informace zahrnuty. Odpovědnost za kontroly již není přidělena regulační radě.

V bodě c) se slova „…a veškeré platné vnitrostátní právní předpisy a právní předpisy EU“ nahrazují slovy „…a veškeré platné právní předpisy“.

Znění předchozího bodu d) bylo aktualizováno a začleněno do nového bodu d), který zahrnuje všechny kontroly procesu produkce a prodeje rostlinného materiálu.

Bod e), který se stal bodem d), byl aktualizován odstraněním zastaralých a nekonzistentních informací, jako je zapojení správního orgánu pro CHZO (regulační rady) do kontrol, a doplněním odkazu na balení osiva (v předchozí verzi nebyl uveden) vedle šlechtění osiva a jeho uvádění na trh. V textu se nyní rovněž odkazuje na „průvodní doklad“, který musí být předložen spolu s rostlinným materiálem, aby byla zajištěna sledovatelnost ze záhonů dodavatelů osiv nacházejících se v oblasti produkce.

Bod f), který se stal bodem e), byl rozšířen. Nyní se zmiňuje o „Registru chřestových záhonů“, v němž musí být uvedeny chřestové farmy, a upřesňuje, že rostlinný materiál chřestu musí být kontrolovaným materiálem místní odrůdy z mateřských záhonů poskytujících osivo.

Byl zaveden nový bod f). Stanoví nové kontroly, které se mají provádět při dodávkách chřestu z farem do závodů na zpracování čerstvých produktů a do konzerváren.

Bod g) byl aktualizován a byly z něj vypuštěny zastaralé a nevhodné informace tím, že věta „*…musí se jednat o ty, které jsou stanoveny v nařízení nebo doporučeny regulační radou, a postupy budou monitorovány…*“ byla nahrazena větou „*…musí se jednat o ty, které jsou stanoveny ve specifikaci produktu, a postupy budou monitorovány…*“.

Znění bodu i) bylo aktualizováno. Slova *Produkty musí být skladovány v obchodních střediscích pro čerstvé produkty nebo v registrovaných konzervárnách nacházejících se v oblasti produkce* byla nahrazena slovy: *Produkty musí být skladovány v zařízeních na zpracování čerstvých produktů nebo v registrovaných konzervárnách, které se nacházejí v oblasti produkce a jsou uvedeny v rejstříku prodejců čerstvých produktů nebo v rejstříku konzerváren*.

Bod j) byl aktualizován a byly z něj vypuštěny zastaralé a nevhodné informace. Zrušuje se tato věta: *Regulační rada bude sledovat manipulaci s chřestem, jeho balení, obchodní úpravu, přípravu, expedici a přepravu a může stanovit zvláštní pravidla pro každou roční sklizeň*. Její nové znění je: *Manipulace s chřestem, jeho balení, obchodní úprava, příprava, označování a expedice budou sledovány a musí probíhat v rámci produkční oblasti*. Přeprava byla odstraněna, protože proces certifikace v místě původu končí při expedici produktu. Konečný produkt se nikdy nepřepravuje mezi provozovateli v rámci produkční oblasti. Případné kontroly, které má provádět regulační rada, byly vypuštěny, protože hlavní rolí této rady je správní orgán pro CHZO.

Bod k), podle kterého *„Čerstvé i konzervované produkty musí být podrobeny fyzikálním a chemickým zkouškám (za účelem kontroly reziduí přípravků na ochranu rostlin a dusičnanů) a senzorický, zkouškám“*, byl vypuštěn. Povinnou kontrolou je testování na rezidua přípravků na ochranu rostlin a dusičnanů v chřestu. Tvoří součást širších právních předpisů a pro toto CHZO neexistuje žádný další požadavek na zařazení do specifikace produktu. Na organoleptické analýzy se vztahuje znění nového bodu k).

Nakonec byl aktualizován bod l), který se stal bodem k). Jeho znění nyní uvádí, že kromě kontrol, které se mají provádět v průběhu celého procesu, podléhá konečný produkt také kontrole souladu s oddílem B.3. Odkaz na správní orgán (regulační radu) byl rovněž vypuštěn.

5.8. *Aktualizace znění pododdílu „Výběr osiva a výsadba na záhony“, upřesnění a rozšíření informací. Oddíl E) ZPŮSOB ZÍSKÁNÍ PRODUKTU*

Tato změna se týká specifikace produktu v odstavci pododdílu „Výběr osiva a výsadba na záhony“ v oddíle E) ZPŮSOB ZÍSKÁNÍ PRODUKTU.

Stručný popis a důvod ke změně

Změna se týká aktualizace znění tohoto pododdílu. Po dvaceti letech se objevuje mnoho pěstebních a kontrolních postupů, které vyžadují větší objasnění nebo více informací.

Za účelem zlepšení struktury specifikace produktu byl nadpis pododdílu „Výběr osiva a výsadba na záhony“ označen jako E.1.

Pododdíl E.1 (Výběr osiva a výsadba na záhony) byl revidován a rozšířen. Vzhledem k tomu, že proces získávání původního rostlinného materiálu je pro CHZO velmi důležitý, byly technické informace v tomto pododdíle – o výběru rodičovských sazenic, opylování, přípravě oplodněných sazenic v létě a sklizni semen z vybraných rostlin na podzim – vylepšeny a rozšířeny.

U vybraných rostlin chřestu (samčích a samičích) na daném pozemku je vyžadován určitý stupeň jednotnosti (kritéria výběru). Musí být dobře tvarované, vitální a izolované od ostatních nevybraných rostlin chřestu, které jsou ve stejné fázi kvetení, aby se zabránilo nekontrolovanému opylení. Nový text popisuje postup izolace rodičovských rostlin a použití volného opylení na pozemcích s chřestem nebo řízeného opylení pomocí pylu získaného z vybraných samčích rostlin chřestu a ochranu samičích rostlin sítěmi proti hmyzu.

Text nyní popisuje proces sběru a přípravy semen. Informace o výsevních záhonech byly revidovány, přičemž z nich byly odstraněny termíny výsevu, doba, po kterou rostliny zůstávají v záhonu, a požadavek na hlášení správnímu orgánu pro CHZO. Současné techniky používané k šlechtění semen v záhonech ve skleníkových podmínkách vedou ke zdravějším a jednotnějším rostlinám, takže sazenice chřestu lze získat i mimo termíny, kdy byly tradičně k dispozici.

V nové verzi je nakonec uvedeno, že záhony vybrané pro účely šlechtění osiva musí být uvedeny v registru záhonů dodavatelů osiva a sadby.

5.9. *Aktualizace znění pododdílu „Výsadba chřestu“, nahrazení zastaralých odkazů a rozšíření informací. Oddíl E) ZPŮSOB ZÍSKÁNÍ PRODUKTU*

Tato změna se týká specifikace produktu v odstavci pododdílu „Výsadba chřestu“ v oddíle E) ZPŮSOB ZÍSKÁNÍ PRODUKTU.

Stručný popis a důvod ke změně

Změna se týká aktualizace znění tohoto pododdílu. Po dvaceti letech se objevuje mnoho pěstebních a kontrolních postupů, které vyžadují větší objasnění nebo více informací.

Za účelem zlepšení struktury specifikace produktu byl nadpis pododdílu „Výsadba chřestu“ označen jako E.2.

Tento pododdíl byl revidován a zpřesněn. Nyní jsou uvedeny podrobnosti o různých tradičních postupech pěstování chřestu na farmách v Huétor-Tájar: výsadba korunek (rostlin), výsev semen přímo do země nebo výsadba sazenic vypěstovaných ve skleníku. Rozsah termínů výsadby je nyní širší než v předchozí verzi specifikace produktu, která stanovovala pouze výsadbu korunek. Korunky lze vysazovat od zimy do pozdního jara, zatímco výsev semen nebo sadba sazenic může probíhat během jara a léta.

V textu se již neuvádí, že „před výsadbou se provádí půdní studie, aby se zjistilo, jak je půda vhodná pro pěstování chřestu, a aby se vypočítalo, zda je třeba upravit obsah minerálních nebo organických látek“. Jedná se o doporučení pro pěstitelské postupy, nikoli o požadavek, který by musel být zahrnut do specifikace produktu. Ukázalo se totiž, že chřest lze pěstovat na všech půdních typech, které se vyskytují v pěstitelské oblasti Huétor-Tájar, a žádný půdní typ není vyloučen.

Nová verze specifikuje postup výsevu semen přímo do půdy, který nebyl v předchozí specifikaci produktu uveden. Věta „…a pokrytá tenkou vrstvou kypré půdy“ byla změněna na „…a pokrytá vrstvou půdy“. Zrušuje se tato formulace: *Korunka se musí nechat růst jeden až dva roky v závislosti na kvalitě půdy, aby oddenky mohly produkovat životaschopné pupeny schopné vyplodit kvalitní chřestové prýty.* Praxe nechávat korunky růst po dobu dvou let je zastaralá a pro kvalitu rostlin není podstatná. Tento postup, který se dnes již nepoužívá, byl využíván, protože semena v půdě špatně klíčila, neexistovaly techniky hnojivé závlahy a růst původního rostlinného materiálu z Huétor-Tájar byl pomalejší než u jiných odrůd zeleného chřestu, které jsou vitálnější, takže byl vyžadován dvouletý cyklus pěstování korunky. Díky moderním systémům pěstování korunek, a zejména „rychlení“ sazenic ve sklenících, potřebují dnes korunky méně než rok a sazenice tři až čtyři měsíce.

Zastaralé informace v posledním odstavci byly nakonec aktualizovány. Namísto věty „Aby se na produkty vztahovalo označení, musí být záhon chřestu, z něhož pocházejí, zapsán u regulační rady v zimě před první sklizní“ nyní věta zní „Aby se na produkty vztahovalo CHZO, musí být záhon chřestu, z něhož pocházejí, zapsán v rejstříku záhonů chřestu před první sklizní“. Místo uvedení toho, že registrace musí proběhnout v zimě, je přesnější uvést, že musí proběhnout před sklizní, protože sklizeň chřestu může v teplejších letech někdy začít koncem ledna nebo začátkem února.

5.10. *Aktualizace znění pododdílu „Pěstování chřestu“, nahrazení zastaralých odkazů, upřesnění a rozšíření informací. Oddíl E) ZPŮSOB ZÍSKÁNÍ PRODUKTU*

Tato změna se týká specifikace produktu v odstavci pododdílu „Pěstování chřestu“ v oddíle E) ZPŮSOB ZÍSKÁNÍ PRODUKTU.

Stručný popis a důvod ke změně

Změna se týká aktualizace znění tohoto pododdílu a odstranění doporučení pro pěstování, která nepatří mezi aspekty, jež mají být upraveny ve specifikaci produktu, nebo která jsou součástí širších právních předpisů. Podle potřeby byly také podrobněji popsány specifické pěstitelské a kontrolní postupy.

Za účelem zlepšení struktury specifikace produktu byl nadpis pododdílu „Pěstování chřestu“ označen jako E.3.

Velká část tohoto pododdílu byla revidována. Zastaralé informace z prvního odstavce byly aktualizovány. Díky moderním technikám hnojení a zavlažování se záhony s mladým chřestem mohou dokonale vyvinout během jednoletého vegetačního cyklu, a proto je lze sklízet již v následujícím roce, takže není nutné odkládat sklizeň až na třetí rok po výsevu.

Popis „pěstitelských postupů prováděných během roku“, který byl uveden v předchozí verzi specifikace produktu (příprava půdy před výsadbou, základová aplikace a svrchní obdělávání, aplikace přípravků na ochranu rostlin před sklizní a po ní, zavlažování, obdělávání a podzimní ořezávání lístků), byl zcela odstraněn. Některé z těchto pěstitelských postupů jsou považovány za doporučení a na jiné se vztahují obecnější právní předpisy, takže nejsou považovány za základní pěstitelské požadavky, které je třeba zahrnout do specifikace produktu. Existují však dva pěstitelské postupy, které jsou specifické pro oblast chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“, jsou rozhodující pro jakost produktu a jsou součástí tradice pěstování chřestu v této části provincie Granada (spojené s lidským faktorem), a to:

— specifický způsob výsadby používaný při zakládání a pěstování chřestu, kdy se mezi řádky ponechává vzdálenost 1,4–1,6 m a mezi rostlinami 50–70 cm,

— postupné přihrnování zeminy na záhonech s chřestem v průběhu jeho životního cyklu.

5.11. *Aktualizace znění pododdílu „Sklizeň, přeprava a dodávka chřestu do závodů na zpracování čerstvých produktů“, nahrazení zastaralých odkazů, aktualizace a upřesnění postupů a stanovení nových požadavků s rozhodujícím dopadem na jakost produktu. Oddíl E) ZPŮSOB ZÍSKÁNÍ PRODUKTU*

Tato změna se týká specifikace produktu v odstavci pododdílu „Sklizeň, přeprava a dodávka chřestu do závodů na zpracování čerstvých produktů“ v oddíle E) ZPŮSOB ZÍSKÁNÍ PRODUKTU.

Stručný popis a důvod ke změně

Účelem této změny je aktualizace informací v tomto pododdíle podrobným popisem postupů manipulace se surovinou na poli a způsobu její přepravy a dodání do závodů na zpracování čerstvých produktů.

Za účelem zlepšení struktury specifikace produktu byl nadpis tohoto pododdílu označen jako E.4.

Některé odstavce tohoto pododdílu byly revidovány.

V prvním odstavci se namísto věty *„Sklizeň začíná ve druhém nebo třetím roce po výsadbě, kdy trvá patnáct nebo třicet dní, a od třetího roku probíhá po celou sezónu, od začátku března do poloviny června.“* nyní uvádí:

„Sklizeň plodiny je možná od roku následujícího po jejím výsevu. Termín začátku a konce sklizně závisí na klimatických podmínkách a zpravidla probíhá od začátku března do poloviny června.“

Ze stejných důvodů, které byly uvedeny u předchozí změny v bodě 5.10 (moderní techniky hnojení a zavlažování), stačí jednoletý růstový cyklus, aby záhony s mladým chřestem dosáhly do následujícího období sklizně dokonalého stavu vhodného ke sklizni. Není nutné čekat dva až tři roky po výsevu.

Dále byla revidována tato věta, která byla podle stávajícího režimu CHZO zastaralá a nekonzistentní: *Pro přepravu sklizeného chřestu do zpracovatelských středisek musí být použity vhodné metody, které jsou v souladu s pravidly stanovenými regulační radou pro sklizeň v daném roce*. Nyní zní takto: *Při přepravě sklizeného chřestu do zpracovatelských středisek je třeba používat vhodné metody a dbát na to, aby nedošlo k polámání hlaviček chřestu nebo k tomu, že prýty před dodáním vyschnou.*

Byl rovněž aktualizován další odstavec. Znění starého textu: *Po dodání do závodů na zpracování čerstvých produktů nebo do konzerváren se chřest musí zchladit. Lze jej umístit na tácy s vodou, která zvlhčuje bázi stonků a udržuje je svěží a bucaté. Chřest musí být ošetřen do 24 hodin po sklizni*. Nové znění: *Po dodání do závodů na zpracování čerstvých produktů nebo do konzerváren se chřest ukládá na tácy s vodou, aby báze stonků byla nadále vlhká, a skladuje se v chladicích zařízeních s vodou nebo chladničkách, aby byl až do zpracování chladný a bucatý. Chřest musí být zabalen do 24 hodin po dodání. Musí být zpracován do 72 hodin od doručení.*

Byly zavedeny dva další typy průmyslového ošetření chřestu při dodání: chlazení vodou a chlazení. V zájmu usnadnění kontrol a certifikace je nyní také stanoveno, že chřest musí být ošetřen do 24 hodin po dodání, nikoli po sklizni. Je snadné zkontrolovat přesný čas dodání chřestu, protože je elektronicky zaznamenán spolu s hmotností dodaných šarží a informacemi o sledovatelnosti. Přesnou dobu sklizně je velmi obtížné ověřit. Byl také zahrnut další požadavek: chřest musí být zpracování do 72 hodin od dodání.

Byl přidán nový odstavec, který uvádí vlastní kontroly, jež se mají provádět u surovin při dodání do závodů na zpracování čerstvých produktů nebo do konzerváren. U každého posuzovaného aspektu suroviny (potvrzení, že chřest je původní odrůdou podle vzhledu a organoleptických vlastností, maximální a minimální délky prýtu, délka bílého konce na bázi stonku, kontrola případného zpeření, půdy nebo vzhledových vad) je uveden podrobný popis kontrol a požadavků s povolenými rozsahy a tolerancemi vad. Toto kontrolní opatření bylo zavedeno, protože je klíčovým krokem k zajištění jakosti konečného produktu (čerstvého a konzervovaného chřestu).

Poslední odstavec ve znění „Aby byla zaručena jakost produktu, stanoví regulační rada datum ukončení každé sklizně“ byl vypuštěn. Tato koncepce řízení kvality je zastaralá a není slučitelná se současnou certifikační strukturou specifikace produktu s CHZO.

Na závěr byl přidán odstavec o celkových požadavcích na kontrolu v těchto fázích procesu: *Musí být zavedeny kontroly pro monitorování sklizně, přepravu a dodávku chřestu do registrovaných závodů na zpracování čerstvých produktů nebo konzerváren*.

5.12. *Aktualizace znění pododdílu „Příprava a zpracování chřestu“, nahrazení zastaralých odkazů, aktualizace a upřesnění postupů a stanovení nových požadavků s rozhodujícím dopadem na jakost produktu. Oddíl E) ZPŮSOB ZÍSKÁNÍ PRODUKTU*

Tato změna se týká specifikace produktu v odstavci pododdílu „Příprava a zpracování chřestu“ v oddíle E) ZPŮSOB ZÍSKÁNÍ PRODUKTU.

Podrobný popis změn a důvod změny

Změna se týká aktualizace znění pododdílu „Příprava a zpracování chřestu“, aktualizace a upřesnění postupů po 20 letech. Dále byly stanoveny nové požadavky, které mají rozhodující dopad na jakost produktu.

Za účelem zlepšení struktury specifikace produktu byl nadpis tohoto pododdílu označen jako E.5. Název byl částečně změněn a text „Příprava a zpracování chřestu“ byl změněn na: „E.5. Manipulace a nakládání s chřestem“.

Výraz *elaboración* („příprava“) byl v prvním odstavci (nadpis oddílu) nahrazen výrazem *manipulación* („manipulace“). V souvislosti s nakládáním s čerstvou zeleninou se jedná o přesnější termín. Některé průmyslové procesy, které byly dříve popisovány jako manuální, byly aktualizovány tak, aby zahrnovaly i možnost automatizace. Znění „… ručně tříděné na dopravních pásech“ bylo rozšířeno na „… ručně a/nebo strojově tříděné na dopravních pásech pomocí mechanizovaných řezaček…“.

Do oddílu „Příprava pro uvádění na trh jako čerstvé produkty“ byl přidán nový odstavec: *Produkty, které mají být uvedeny na trh v čerstvém stavu, nesmí být podrobeny žádné další manipulaci*. Praxe přebalování čerstvého chřestu musela být zakázána z důvodu výrazné ztráty jakosti produktu. Chřest je zelenina, která rychle podléhá zkáze. Je velmi křehká a choulostivá a hrozí u ní vysoké riziko otlaků a zlomení špiček. Po vyjmutí z chladicího řetězce může také vyschnout a rychle povadnout.

Věta „Chřest se poté shromažďuje do jednotných svazků o hmotnosti ½ kg, 1 kg nebo 2 kg a ukládá se do beden“ je zbytečná. Byla vypuštěna, protože tato informace již byla obsažena v oddíle B.3 (Normy pro produkty prodávané čerstvé nebo konzervované).

Poslední odstavec dříve zněl: *Regulační rada dohlíží na dodávku čerstvého chřestu, manipulaci s ním, jeho obchodní úpravu a expedici, přičemž chřest je po kontrole jakosti uvolněn na trh pod chráněným názvem*. Jeho znění bylo změněno takto: *Musí být prováděny kontroly dodávek čerstvého chřestu s CHZO, manipulace s ním, jeho obchodní úpravy, označování a expedice*. Tato změna je samozřejmá v rámci nové organizační struktury regulační rady, která je správním orgánem a nemusí mít kontrolní povinnosti.

Nakonec byla zjednodušena formulace popisující fáze procesu „konzervování“, která nyní zní takto:

Průmyslové zpracování sestává z těchto fází: hydratace, seříznutí báze stonků, omytí chřestu a druhé seříznutí na délku nádoby. Při automatickém zpracování se chřest přijímá již oříznutý na délku nádoby, poté se blanšíruje, chladí, po blanšírování se omyje, ručně se roztřídí podle velikosti, aby se odstranily všechny vadné prýty, a ručně se zabalí do konzerv, do kterých se poté přidá konzervační nálev (solný roztok, extra panenský olivový olej nebo jiné); konzervy se pak předehřejí, uzavřou, apertizují, chladí, uskladní, označí/zabalí, znovu uskladní a odesílají. Fázi předehřevu může nahradit použití výfukového systému. Fáze spočívající ve druhém skladování konečného produktu může být rovněž vynechána.

Apertizace může spočívat buď ve sterilizaci, nebo v pasterizaci okyselením. Druhý jmenovaný způsob je tradiční metodou přípravy konzervovaného chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“.

Popis procesu konzervování je nyní jednodušší, aby se usnadnila kontrola výrobků. Text nyní zahrnuje také nové způsoby práce v odvětví, které je vhodné zahrnout do specifikace produktu, včetně automatizovaných procesů, specifikace typů konzervačního nálevu a umožnění flexibility, pokud jde o označování / balení / další skladování konečného produktu.

Kromě tradiční (pH neutrální) sterilizace, která byla obsažena v předchozí verzi, je v nové specifikaci produktu uvedena také pasterizace okyselením, což je tradiční systém, který se používá pro konzervování planě rostoucího chřestu *triguero* a chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“ od roku 1970. Pasterizace okyselením je šetrnější tepelný proces než sterilizace. Díky němu si chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ zachovává svou jemnou masitou a pružnou strukturu. Tento proces také pomáhá stabilizovat přírodní antioxidant obsažený v konzervovaném chřestu, známý jako rutin (kvercetin-3-O-rutinosid), který má významné zdravotní účinky.

Text posledního odstavce „Regulační rada všechny tyto procesy – dodávky, přípravu, balení a certifikaci konečného produktu – monitoruje a přiřazuje jim hodnocení jakosti“ – byl revidován a jeho nové znění je „Kontroly musí být prováděny v průběhu celého procesu dodávky, přípravy, balení, označování, skladování a expedice konečného produktu“. Tato změna je samozřejmá v rámci nové organizační struktury regulační rady, která je správním orgánem a nemusí mít kontrolní povinnosti.

5.13. *Doplnění úvodního odstavce a restrukturalizace pododdílů v oddíle F) SOUVISLOST S MÍSTNÍ OBLASTÍ*

Tato změna spočívá v doplnění úvodního odstavce a restrukturalizaci a přečíslování ve specifikaci pododdílů oddílu F) SOUVISLOST S MÍSTNÍ OBLASTÍ.

Stručný popis a důvod ke změně

Pododdíly oddílu „Souvislost s místní oblastí“ byly restrukturalizovány a očíslovány tak, aby byly přehlednější a odpovídaly struktuře nařízení (EU) č. 1151/2012: vlastnosti zeměpisné oblasti / vlastnosti produktu / souvislost mezi nimi.

Pododdíl „Historie“ byla nahrazen pododdílem „Pověst“. Nově se zavádí text „Souvislost s místní oblastí“, který popisuje nejdůležitější aspekt spojující produkt s jeho přirozeným prostředím pro účely nařízení (EU) č. 1151/2012. Tato nová verze specifikace stanoví „různé specifické vlastnosti produktu, které lze připsat specifickému zemědělskému prostředí“ jako nejdůležitější aspekt souvislosti mezi produktem a místním prostředím; a za druhé, jako doplněk k předchozímu bodu je popsán vztah k původu výrobku nebo jeho „pověsti“.

5.14. *Změna názvu a aktualizace obsahu pododdílu „Historie“. Oddíl F) SOUVISLOST S MÍSTNÍ OBLASTÍ*

Změna se týká změny názvu pododdílu „Historie“ na „F.1. – Reputace“ a aktualizace informací v něm obsažených. Tato změna se týká specifikace produktu v pododdíle „Historie“ oddílu F) SOUVISLOST S MÍSTNÍ OBLASTÍ.

Stručný popis a důvod ke změně

Název pododdílu „Historie“ byl nahrazen názvem „F.1 – Pověst“. Znění v pododdílu F.1. „Pověst“ (dříve „Historie“) bylo aktualizováno, protože bibliografické a vědecké informace o chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“ byly v posledních 20 letech aktualizovány.

V nové verzi jsou uvedeny odkazy na historickou literaturu, která podporuje tvrzení, že planě rostoucí chřest *triguero* je známý a ceněný již od starověku a že se liší od zahradního chřestu *(Asparagus officinalis* L.), jak bylo popsáno již v předchozí specifikaci produktu. Historické informace ze 30. a 40. let 20. století jsou nyní podpořeny svědectvími zemědělců z oblasti Huétor-Tájar, která jsou součástí publikací vydaných v roce 2000 vlastní regulační radou pro CHZO „Espárrago de Huétor-Tájar“. (Publikace *El arte culinario del «Espárrago de Huétor-Tájar [Kulinářské umění „Espárrago de Huétor-Tájar“*]). V novém textu se v souvislosti s historickou pověstí tohoto produktu popisuje, jak v 80. letech 20. století díky pěstování této původní odrůdy vznikl ve městě Huétor-Tájar družstevní sektor, který Huétor-Tájar proslavil jako jednu z hlavních evropských oblastí pěstování chřestu. V letech 1996–2003 vyšla řada publikací, které se zabývaly socioekonomickým dopadem pěstování chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“ v produkční oblasti a podporovaly názor, že toto granadské město je „významnou oblastí pěstování chřestu ve Španělsku a v Evropě jako celku“.

Text nyní obsahuje i historický popis vzniku konzervárenského průmyslu v Huétor-Tájar v 70. letech 20. století, kdy španělský průkopník konzervování chřestu José Redondo Fúnez vyhledával chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ kvůli jeho podobnosti s planě rostoucím chřestem *triguero*. Ochranná známka „Los Monteros“ byla první španělskou značkou, pod kterou byl středomořský chřest v roce 1970 poprvé zabalen, a počátkem 80. let 20. století následovala značka „Espárrago de Huétor-Tájar“, a to z důvodu velké podobnosti s planě rostoucím chřestem *triguero*.

5.15. *Změna názvu a aktualizace obsahu v pododdíle „Příroda“ (Krajina, půda, klima a hydrografie). Oddíl F) SOUVISLOST S MÍSTNÍ OBLASTÍ*

Změna se týká změny názvu pododdílu „Příroda“ na „F.2. – Specifické vlastnosti produkční oblasti“, jakož i aktualizace informací v tomto pododdíle, a opravuje tiskové chyby a omyly v oddílu Krajina, půda, klima a hydrografie. Tento pododdíl byl restrukturalizován do dvou částí: „Přírodní faktory“ a „Lidské faktory“. Informace v části „Přírodní faktory“ byly aktualizovány a byla přidána nová část „Lidské faktory“, která je podstatnou součástí nového pododdílu specifikace „F.2. – Specifické vlastnosti produkční oblasti“ (dříve pod názvem „Příroda“).

Tyto změny se týkají specifikace produktu v pododdíle „Příroda“ oddílu F) SOUVISLOST S MÍSTNÍ OBLASTÍ.

Podrobný popis změn a důvod změny

Název pododdílu „Příroda“ byl nahrazen názvem „F.2. – „Specifické vlastnosti produkční oblasti“ v souladu s novou strukturou revidované části „Souvislost s místní oblastí“, jak je popsáno ve změně 5.13. Tím se text stane přehlednějším a bude odpovídat struktuře nařízení (EU) č. 1151/2012.

V položce „Krajina“ byla aktualizována horní hranice nadmořské výšky pro pěstování chřestu v produkční oblasti. Znění *Plodina se pěstuje v nadmořské výšce 450 až 650 metrů* bylo změněno na: *Plodina se pěstuje v nadmořské výšce 450 až 1 100 metrů*. Tradiční oblasti pěstování chřestu v oblasti produkce CHZO jsou zpravidla úrodné nížiny v blízkosti povodí řeky Genil a jejích přítoků, které se nacházejí v nadmořské výšce 450–650 m. S tím, jak se pěstování této plodiny rozšiřovalo, se tato oblast rozšířila směrem k okrajům nížin a přilehlým předhůřím, která jsou součástí produkční oblasti a dosahují nadmořské výšky až 1 100 m.

V části „Půda“ byly opraveny tiskové chyby a omyly. Znění „Geologický kontext produkční oblasti je…“ bylo nahrazeno zněním „Geologický kontext produkční oblasti…“. Ve větě *Struktura půdy, ve kterých se pěstuje chřest, je jílovitohlinitá, písčitojílovitohlinitá a v menší míře písčitohlinitá a prachovitá*, aby byla ve španělštině gramaticky správnější (oprava koncovek přídavných jmen).

Byl zpřesněn třetí odstavec. Nyní uvádí, že v chřestu (špičce a stonku) se běžně vyskytuje antokyanová pigmentace, protože se plodina pěstuje na vápencových/slínových půdách, které jsou pro produkční oblast typické, a charakteristickým rysem těchto půd je, že jsou chudé na fosfor a bohaté na hořčík. Formulace *Skutečnost, že půdy jsou chudé na fosfor a bohaté na hořčík, způsobuje intenzivní pigmentaci chřestu, přičemž stonek je temně zelený a špička purpurovější*, byla změněna na: *Půdy na bázi vápence/slínu, které jsou pro produkční oblast typické, jsou chudé na fosfor a bohaté na hořčík, což vede k intenzivní antokyanové pigmentaci (purpurové zbarvení špičky a stonku).*

V části „Klima“ byly opraveny tiskové chyby a omyly. V prvním odstavci byly opraveny tiskové chyby a hodnoty teplot jsou nyní zaokrouhleny na jedno desetinné namísto dvou. Namísto *…průměrná teplota je 16,3 1 C, v průměru 7,14 1 C v zimě a 26,41 1 C v létě*, text nyní zní *…průměrná teplota je 16,3 °C, v průměru 7,1 °C v zimě a 26,4 °C v létě.*

Ve třetím odstavci bylo provedeno upřesnění, které zlepšuje popis vysokého teplotního gradientu v dané oblasti a způsobu, jakým tento gradient pomáhá předcházet zpeření špičky. Konec věty „mírně vysoké přes den až nízké v noci“ byl doplněn textem „(velké denní výkyvy teplot až do 22 °C)“.

Věta *Teploty se pohybují od 141 C v březnu do 19,2 1 C v červnu* byla nahrazena větou *Průměrné teploty při sklizni se pohybují od 14 °C v březnu do 19,2 °C v červnu.*

Nyní je tedy jasné, že průměrná teplota je 14 °C, a tam, kde jednotka „°C“ chyběla, byla vložena.

Znění v části „Hydrografie“ bylo upřesněno. Úvodní věta nyní odkazuje na „Produkční oblast…“, což je přesnější pojem, který je definován ve specifikaci produktu. Věta „Řeka Genil a… protínají oblast od východu na západ“ byla změněna na „Řeka Genil a… protínají produkční oblast od východu na západ“.

Je zde zcela nový pododdíl „Lidské faktory“. To usnadní pochopení specifických faktorů produkční oblasti (přírodních a lidských) a jejich souvislostí s vlastnostmi produktu, jak je popsáno v pododdíle o korelaci (F.4. Korelace mezi přírodními a lidskými faktory a jakostí nebo vlastnostmi produktu).

Nový pododdíl „Lidské faktory“ zní takto:

Lidské faktory

Výběr rostlinného materiálu a pěstitelské postupy

Chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ lze považovat za ekotyp spojený s městem Huétor-Tájar (populace „Morado de Huétor“), který je výsledkem křížení a masové genetické selekce prováděné místními zemědělci od 30. let 20. století. Významnou roli ve vývoji tohoto rostlinného materiálu sehrály lidské a přírodní faktory v oblasti produkce.

Křížení druhů Asparagus maritimus Mill. a Asparagus officinalis L. za účelem vytvoření přírodního křížence a následný proces selekce od poloviny 20. století představují významný úspěch španělského zahradnictví, který je přímo spojen s městem Huétor-Tájar. Nikde jinde na světě není znám žádný jiný druh pěstovaného chřestu – tradiční ani komerční, který by byl založen na botanickém hybridu tohoto druhu.

Rodičovské rostliny a semena používaná k pěstování původního chřestu z Huétor-Tájar se vybírají tradičními postupy, které se v tomto granadském městě dodržují od počátku 20. století a předávají se z generace na generaci.

Specifické pěstitelské postupy, jako je ponechávání velkých vzdáleností mezi rostlinami chřestu (1,40–1,60 m mezi řádky a 50–70 cm mezi rostlinami), postupné přihrnování zeminy na záhony a účinná a pečlivá sklizeň s využitím tradičních technik vyvinutých v Huétor-Tájar, jsou ideální pro získání suroviny vysoké jakosti.

Způsoby konzervování

Konzervovaný chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ se připravuje speciální technikou. Za vznikem receptu stojí podnikatel v oblasti konzervování José Redondo Fúnez, který jako jeden z prvních ve Španělsku začátkem 70. let 20. století začal konzervovat a prodávat planě rostoucí chřest „triguero“ a později, kolem roku 1982, tuto metodu převedl na chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“, který díky své podobnosti s planě rostoucím druhem nahradil planě rostoucí chřest jako surovinu. Nejdůležitější částí konzervování chřestu je pasterizace okyselením.

5.16. *Vložení nového pododdílu „F.3. – Zvláštní vlastnosti produktu“, aby byla specifikace uvedena do souladu s novým nařízením (EU) č. 1151/2012. Oddíl F) SOUVISLOST S MÍSTNÍ OBLASTÍ*

Změna se týká zařazení pododdílu „F.3 – Zvláštní vlastnosti produktu“, který shrnuje hlavní vlastnosti chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“ popsané v oddíle B) s rozhodujícím dopadem na jakost produktu. Tento nový pododdíl je vyžadován pro nové specifikace, které jsou díky němu uvedeny do souladu s nařízením (EU) č. 1151/2012. Tato změna se týká specifikace v oddíle F) SOUVISLOST S MÍSTNÍ OBLASTÍ.

Nová verze:

F.3. – Zvláštní vlastnosti produktu

Odrůda chřestu pěstovaná pod názvem „Espárrago de Huétor-Tájar“ má určité specifické vlastnosti (vzhled, organoleptické vlastnosti a jedinečnou genetiku), které jsou typické pro planě rostoucí středomořský chřest (Asparagus maritimus Mill.), z něhož pochází, křížený s druhem Asparagus officinalis L.

Tento chřest, ať už čerstvý, nebo konzervovaný, má určité vlastnosti, které ukazují významný vliv faktorů životního prostředí i lidských faktorů (způsob pěstování plodiny a manipulace s produkty) na jeho vzhled, organoleptické vlastnosti a fytochemické složení.

Zvláštní vlastnosti, které má chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ díky svému jedinečnému genetickému profilu, lze shrnout takto:

— *Vzhled:*

  — *Antokyanové tóny (stonek a špička): odstíny purpurové, bronzově purpurové, bronzové, zelenopurpurové a zelené.*

  — *Tvar chřestového prýtu: rovný a válcovitý, tenký až středně tenký (4 mm až 16 mm), špička je špičatá nebo zúžená a širší než zbytek stonku (kopinatá).*

  — *Slupka a listeny: prýty mají pod listeny malé „ostruhy“ a na slupce mohou být viditelné slabé čáry.*

Organoleptické vlastnosti (hodnocení čerstvého chřestu):

— *Struktura: jemná, masitá a pružná. Stonky jsou velmi pružné. V závislosti na průměru – čím tenčí prýt, tím více se ohýbá – lze některé ohnout o více než 70°, aniž by se zlomily.*

— *Chuť: hořkosladká.*

— *Vůně intenzivní aroma.*

Všechny tyto fyzikální a organoleptické vlastnosti lze nalézt i u dalších volně rostoucích druhů chřestu (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus atd.), které jsou v jižním Španělsku známé jako „espárragos trigueros“.

Zvláštní vlastnosti chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“ jsou kromě toho spojené s agroenvironmentálními faktory:

Dobře tvarovaný stonek a špička a antokyanové nebo fialové zbarvení chřestu, zejména špičky. Odborná péče o plodiny a manipulace s produkty ze strany zemědělců spolu s dobrými zemědělskými a klimatickými podmínkami v dané oblasti vedou ke kvalitní surovině – velmi rovnému chřestovému prýtu s dobře tvarovanou fialovou špičkou.

5.17. *Vložení nového pododdílu „F.4. – Korelace mezi přírodními a lidskými faktory a jakostí nebo vlastnostmi produktu“, aby byla specifikace uvedena do souladu s novým nařízením (EU) č. 1151/2012. Oddíl F) SOUVISLOST S MÍSTNÍ OBLASTÍ*

Změna se týká nového pododdílu přidaného s cílem vysvětlit spojení, které nebylo výslovně zahrnuto v předchozí verzi specifikace produktu: F.4 – Korelace mezi přírodními a lidskými faktory a jakostí nebo vlastnostmi produktu. Tento nový pododdíl je vyžadován, aby byla nová specifikace produktu v souladu s nařízením (EU) č. 1151/2012. Pro tento pododdíl byl napsán nový text, který využívá některé pasáže z předchozí verze specifikace produktu – „pěstební podmínky“, „ošetřování plodiny“ a „sklizeň“. Tato změna se týká specifikace v oddíle F) SOUVISLOST S MÍSTNÍ OBLASTÍ.

Nová verze:

F.4. – Korelace mezi přírodními a lidskými faktory a jakostí nebo vlastnostmi produktu

Vlastnosti produktu jsou spojeny s přírodními faktory takto:

Zvláštní zemědělské a environmentální podmínky:

Zvláštní zemědělské a environmentální podmínky v oblasti produkce umožňují pěstování velmi rovných chřestových prýtů s dobře tvarovanými, uzavřenými špičkami a intenzivní antokyanovou pigmentací, která se zpravidla objevuje po celou dobu sklizně, což je důvodem, proč je místní chřest z Huétor-Tájar známý také jako „zelenopurpurový chřest“.

Skutečnost, že vápencové/slínové půdy typické pro oblast Vega Baja del Genil v Granadě jsou chudé na fosfor, a velké teplotní výkyvy mezi dnem a nocí přispívají k intenzivní antokyanové pigmentaci chřestového prýtu. Vysoký obsah draslíku v jílovitohlinitých půdách produkční oblasti zvyšuje kvalitu chřestu a dodává mu dobře tvarovanou špičku.

Větry v oblasti produkce jsou mírné, protože přilehlá pohoří působí jako bariéra. To je pro pěstování chřestu výhodné, zejména v době sklizně, protože chřestové prýty se při růstu neohýbají a jsou velmi rovné.

Teploty během sklizně jsou ideální pro pěstování kvalitního chřestu, přičemž kolísají od mírně vysokých přes den po nízké v noci (velké denní výkyvy teplot až do 22 °C), což umožňuje růst prýtů ve střední části dne a zabraňuje zpeření špiček v noci. Tyto velké teplotní výkyvy rovněž podporují antokyanovou pigmentaci chřestového prýtu.

Vysoká intenzita antokyanového neboli fialového zbarvení chřestových prýtů je dána geneticky a je zvýrazněna environmentálními faktory, které zvyšují obsah určitých pigmentů – antokyanů – ve slupce. Chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ obsahuje také velmi vysoké množství dalšího příbuzného polyfenolu, který je ve světě chřestu známý jako rutin (kvercetin-3-O-rutinosid). Rutin patří do skupiny flavonoidů a je příčinou šedavých sraženin, které se obvykle vyskytují v konzervovaném chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“. Patří do známé skupiny fytochemikálií, polyfenolů, a je zdraví prospěšným antioxidantem.

Vlastnosti produktu jsou spojeny s lidskými faktory takto:

Zvláštní pěstební podmínky:

Mezi aspekty pěstování ovlivněné člověkem patří způsob získávání rostlinného materiálu a specifické techniky pěstování a sklizně, které přispívají k produkci dobře tvarovaného a kvalitního chřestu.

** Způsob získávání rostlinného materiálu*

K získání původního rostlinného materiálu je nejprve nutné provést přesný výběr rodičovských rostlin. Od 30. let 20. století zemědělci v Huétor-Tájar provádějí tento proces zkušeně a s odhodláním, což je základem pro vývoj místní „zelenopurpurové odrůdy z Huétor-Tájar“, v literatuře známé také jako populace „Morado de Huétor“.

Tento ekotyp spojený s městem Huétor-Tájar je výsledkem křížení a masové genetické selekce, kterou prováděli místní zemědělci od počátku 20. století. Chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ je považován za ekotyp, který je fylogeneticky blízce příbuzný druhu Asparagus maritimus Mill. ze stejné botanické čeledi jako „espárrago triguero“, což je název tradičně používaný v jižním Španělsku pro několik druhů rodu Asparagus (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus atd.), které jsou součástí typické středomořské flóry. Tyto druhy se velmi liší od běžného pěstovaného druhu Asparagus officinalis L., který zahrnuje současné komerční kultivary a odrůdy pěstované po celém světě.

Hlavní organoleptickou vlastností, která je společná různým druhům planě rostoucího chřestu „triguero“, je jeho mírně nahořklá nebo hořkosladká chuť, kterou má i chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“. Chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ získává svou hořkost díky dalšímu specifickému biomarkeru této populace chřestu: sarsasapogenin, člen fytochemické skupiny geninů. Tato látka se nevyskytuje v běžných pěstovaných odrůdách chřestu, které všechny patří k druhu Asparagus officinalis L.

Fylogenetická blízkost mezi chřestem „Espárrago de Huétor-Tájar“ a planě rostoucím druhem Asparagus maritimus Mill. – spolu s dalšími společnými botanickými, organoleptickými a fytochemickými vlastnostmi – tyto dva druhy spojuje. Tím se také „Espárrago de Huétor-Tájar“ odlišuje od ostatních komerčních odrůd zahradního chřestu, které pocházejí z druhu Asparagus officinalis L.

** Výsadba chřestu a vývoj plodin*

Způsob výsadby je specifickým znakem původního chřestu z oblasti Huétor-Tájar, protože se jedná o velmi dlouhověkou odrůdu. Rostliny se umisťují dále od sebe, mezi řádky se ponechává 1,4–1,6 m a mezi rostlinami 50–70 cm.

** Ošetřování plodiny*

K dosažení dobré kvality této odrůdy je důležité přihrnování zeminy. Postup spočívá v postupném nahrnování zeminy na hřeben v průběhu celé životnosti záhonu, což pomáhá zabránit zmenšování chřestu nebo jeho zpeření. Je však třeba dbát na to, aby tento proces probíhal postupně (což vyžaduje rozsáhlé zkušenosti zemědělců), protože příliš mnoho půdy by mohlo ve vlhčích letech způsobit udušení kořenů.

** Sklizeň:*

Sklizeň se obvykle provádí brzy ráno, aby chřest nebyl vystaven polednímu slunci. První selekce se provádí přímo na pozemku, přičemž se vyřadí chřest, který je otevřený, pokroucený, poškozený škůdci atd. Chřest se sbírá do svazků a opatrně ukládá do vozidla, což vyžaduje zručnost a zkušenosti, aby se křehké chřestové prýty během přepravy do manipulačního nebo zpracovatelského centra nepolámaly.

Úspěšná sklizeň závisí na technice a zkušenostech předávaných z generace na generaci.

Zvláštní podmínky konzervování

Zvláštní podmínky pro zpracování, jako je „pasterizace okyselením“, přispívají k zachování chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“ v neporušeném stavu a zachování jeho jemné masité a pružné konzistence a také k udržení stabilní koncentrace zdraví prospěšného antioxidantu, který je pro konzervovaný chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ typický, a to rutinu (kvercetin-3-O-rutinosid), který lze nalézt jako šedavou sraženinu na dně konzervy. Rutin se v chřestu z oblasti Huétor-Tájar vyskytuje v mnohem vyšších koncentracích, což je způsobeno agroenvironmentálními faktory.

5.18. *Ustanovení týkající se kontrolního subjektu byla nahrazena novými systémy pro kontroly ověřování souladu se specifikací produktu. Oddíl G již nemá název „KONTROLNÍ SUBJEKT“, ale „KONTROLY OVĚŘOVÁNÍ SOULADU SE SPECIFIKACÍ PRODUKTU“*

Změna se týká aktualizovaných informací o příslušném orgánu a odkazu na jeho internetové stránky, na nichž jsou uvedeny podrobnosti o orgánu pro posuzování souladu. Důvodem je uvedení textu do souladu s požadavky na kontroly ověřování souladu se specifikací produktu stanovenými v nařízení (EU) č. 1151/2012. Oddíl G již nemá název „KONTROLNÍ SUBJEKT“, ale „KONTROLY OVĚŘOVÁNÍ SOULADU SE SPECIFIKACÍ PRODUKTU“. Tato změna se týká specifikace v oddíle F) SOUVISLOST S MÍSTNÍ OBLASTÍ.

5.19. *Aktualizace loga CHZO a znění oddílu H) OZNAČOVÁNÍ*

Změna spočívá v aktualizaci loga a znění CHZO, v nahrazení výrazu „správní orgán“ výrazem „regulační rada“ a v některých aspektech formátů označování rostlinného materiálu. Tato změna se týká oddílu H) OZNAČOVÁNÍ specifikace produktu.

Stručný popis a důvod ke změně

V celém textu byl výraz „zvláštní označení“ nahrazen výrazem „CHZO“ a výraz „správní orgán“ výrazem „regulační rada“. K druhům rostlinného materiálu uvedeným ve druhém odstavci byl přidán výraz „sazenice“ a zelená barva (Pantone 576) byla stanovena jako jediná barva zadní etikety, která se má používat pro rostlinný materiál (semena, sazenice nebo korunky).

Logo CHZO bylo aktualizováno takto:



Na konec oddílu H) byl přidán nový odstavec, který umožňuje uvádět na etiketách botanické údaje o chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“.

Na etiketách rostlinného materiálu i produktů, na které se vztahuje, mohou být nepovinně uvedeny tyto údaje:

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

5.20. *Oddíl I (LEGISLATIVNÍ POŽADAVKY) byl zrušen*

Tento oddíl se zrušuje, protože podle nařízení (EU) č. 1151/2012 již není pro specifikaci produktu vyžadován.

5.21. *Obrázky (mapy) byly zrušeny*

Grafika (mapy) byla z konce specifikace produktu odstraněna, protože nepřinášela žádné užitečné informace.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

„ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR“

EU č.: PGI-ES-0056-AM01

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název (názvy)**

„Espárrago de Huétor-Tájar“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Název „Espárrago de Huétor-Tájar“ označuje zelenopurpurové, jemné, zdravé a čisté chřestové prýty místní odrůdy známé jako „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ nebo „Morado de Huétor“(*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), místně známé jako „*espárragos trigueros*“.

Od ostatních komerčních odrůd zeleného chřestu se „Espárrago de Huétor-Tájar“ liší těmito vlastnostmi:

— Vzhled: Chřest má antokyanové zbarvení v rozmezí purpurové, bronzově purpurové, bronzové, zelenopurpurové a zelené. Prýty jsou rovné a válcovité. Jsou tenké až středně tenké (o průměru 4 mm až 16 mm) a jejich špička je špičatá nebo zúžená a širší než zbytek stonku (kopinatá). Prýty mají pod listeny malé „ostruhy“ a na slupce mohou být viditelné slabé čáry.

— Organoleptické vlastnosti: V čerstvém stavu má chřest jemnou, masitou a pružnou strukturu. Stonky jsou velmi pružné: v závislosti na průměru – čím tenčí prýt, tím více se ohýbá – lze některé ohnout o více než 70°. Chřest má jemnou hořkosladkou chuť a intenzivní vůni.

Chřest se může prodávat čerstvý nebo v konzervách.

Chřest prodávaný v čerstvém stavu se třídí podle délky a průměru prýtu do dvou tříd: „Extra“ a „I“. Požadavky a tolerance vad u těchto tříd jsou stanoveny ve specifikaci produktu.

Minimální průměr chřestu prodávaného v čerstvém stavu je 4 mm u obou tříd („Extra“ a „I“). Rozdíl v průměru mezi nejsilnějším a nejtenčím prýtem v jednom balení nebo svazku nesmí překročit 8 mm.

Čerstvý chřest smí být dodáván jedním z těchto způsobů:

v bezpečně svázaných svazcích o hmotnosti do 2 kg,

volně nebo svázaný v balíčcích umístěných uvnitř obalů nebo krabic o hmotnosti do 6 kg.

Konzervovaný chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ se konzervuje v některém z konzervačních nálevů povolených platnými právními předpisy. Běžně se používá zejména solný roztok (voda, sůl a kyselina citronová) a extra panenský olivový olej. Třídí se podle tříd jakosti „Extra“ a „I“. Požadavky a tolerance vad u těchto tříd jsou stanoveny ve specifikaci produktu.

3.3. *Krmivo (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze pro zpracované produkty)*

Konzervované produkty:

— Chřest z původní populace v Huétor-Tájar, pěstovaný a sklízený v oblasti produkce.

— Konzervační nálevy povolené platnými právními předpisy pro konzervovanou zeleninu.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

V produkční oblasti se musí uskutečnit následující fáze produkce: výběr a produkce semen, výsadba a vývoj plodin, sklizeň, dodávka, příprava, skladování a manipulace s chřestem v závodech na zpracování čerstvých produktů a konzervování.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení, označování atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt v čerstvé i konzervované podobě musí být zabalen v rámci produkční oblasti, aby byla zachována jakost produktu od začátku až do konce. Chřest je produktem, který velmi rychle podléhá zkáze, má vysoký obsah vody (více než 90 %) a může se rychle vysušit. Špičky prýtu jsou velmi křehké a před přípravou produktu k prodeji nesmí přijít do styku s vodou (protože by mohly hnít). Klíčem k zachování jakosti produktu až po jeho zabalení jsou místní zkušenosti získané v odvětví zpracování/konzervování chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“.

Produkty, které mají být uvedeny na trh v čerstvém stavu, nesmí být podrobeny žádné další manipulaci.

Na etiketách musí být uvedena věta *Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar“* [„Chráněné zeměpisné označení ‚Espárrago de Huétor-Tájar‘“] nebo toto registrované logo:



Na všech obalech použitých pro rostlinný materiál (semena, sazenice nebo korunky) nebo pro čerstvý či konzervovaný chřest, na který se vztahuje CHZO, musí být umístěna zadní číslovaná etiketa kontrolovaná správním orgánem pro CHZO.

Na označení se mohou nepovinně uvést také tyto údaje:

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

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce se nachází v oblasti „Vega Baja del Genil“ na západě provincie Granada, mezi dvěma pohořími: Subbaetickým systémem na severu a Penibaetickým systémem na jihu. Zahrnuje obce Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar a Villanueva Mesía a rozkládá se na ploše přibližně 78 000 hektarů.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Nejdůležitějším aspektem souvislosti mezi produktem a místním prostředím byly stanoveny „různé specifické vlastnosti chřestu, které lze připsat specifickému zemědělskému prostředí“; a za druhé, jako doplněk k předchozímu bodu vztah k původu výrobku nebo jeho „pověsti“.

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Přírodní faktory

Oblast produkce se nachází v oblasti Vega Baja del Genil, v údolí řeky v západní části provincie Granada. Jedná se o široké a velmi úrodné údolí s nadmořskou výškou 450 m v nejnižším bodě, kde se kolem roku 1930 začal pěstovat chřest. Tato plodina nyní pokrývá terasy Vega Baja del Genil téměř až po horský systém Betické Kordillery (výška 1 100 m).

Plodiny se pěstují na vápencových/slínových a jílovitohlinitých půdách typických pro oblast Vega Baja del Genil v Granadě, které mají nízký obsah fosforu a vysoký obsah draslíku.

Pohoří přiléhající k říčním oblastem, kde se pěstuje většina chřestu, působí jako bariéra proti větrům.

Velké denní výkyvy teplot během sklizně – až 22 °C – jsou pro oblast produkce chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“ typické.

Lidské faktory

Populaci „Morado de Huétor“ lze považovat za ekotyp spojený s městem Huétor-Tájar, který je výsledkem křížení a masové genetické selekce prováděné místními zemědělci od 30. let 20. století. Významnou roli ve vývoji tohoto rostlinného materiálu sehrály lidské a přírodní faktory v oblasti produkce.

Křížení druhů *Asparagus maritimus* Mill. a *Asparagus officinalis* L. za účelem vytvoření přírodního křížence a následný proces selekce od poloviny 20. století představují významný úspěch španělského zahradnictví, který je přímo spojen s městem Huétor-Tájar.

Specifické pěstitelské postupy, jako je ponechávání velkých vzdáleností mezi rostlinami (1,40–1,60 m mezi řádky a 50–70 cm mezi rostlinami), postupné přihrnování zeminy na záhony a účinná a pečlivá sklizeň s využitím tradičních technik vyvinutých v Huétor-Tájar, jsou ideální pro získání vysoce kvalitní suroviny.

Konzervovaný chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ se připravuje speciální technikou. Za vznikem receptu stojí podnikatel v oblasti konzervování José Redondo Fúnez, který jako jeden z prvních ve Španělsku začátkem 70. let 20. století začal konzervovat a prodávat planě rostoucí středomořský chřest (*espárragos trigueros*) a později, kolem roku 1982, tuto metodu převedl na chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“, který díky své podobnosti s planě rostoucím druhem nahradil planě rostoucí chřest *triguero* jako surovinu. Nejdůležitější částí konzervování chřestu je pasterizace okyselením.

5.2. *Charakteristické vlastnosti produktu*

Odrůda chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar“ má specifické vlastnosti (vzhled a organoleptické vlastnosti), které jsou typické pro planě rostoucí středomořský chřest (*Asparagus maritimus* Mill.), z něhož pochází, křížený s druhem *Asparagus officinalis* L.

Vzhled

Antokyanové tóny (stonek a špička): odstíny purpurové, bronzově purpurové, bronzové, zelenopurpurové a zelené.

Dobře tvarovaný prýt: rovný a válcovitý, tenký až středně tenký (o průměru 4 mm až 16 mm) a špička je špičatá nebo zúžená a širší než zbytek stonku (kopinatá).

Slupka a listeny: prýty mají pod listeny malé „ostruhy“ a na slupce mohou být viditelné slabé čáry.

Organoleptické vlastnosti (hodnocení čerstvého chřestu):

Struktura: jemná, masitá a pružná. Stonky jsou velmi pružné. V závislosti na průměru – čím tenčí prýt, tím více se ohýbá – lze některé ohnout o více než 70°, aniž by se zlomily.

Chuť: hořkosladká.

Vůně intenzivní aroma.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Vlastnosti produktu jsou spojeny s přírodními faktory takto:

— Zvláštní zemědělské a environmentální podmínky

Zvláštní zemědělské a environmentální podmínky v oblasti produkce podporují růst velmi rovných chřestových prýtů s dobře tvarovanými, uzavřenými špičkami a intenzivní antokyanovou (fialovou) pigmentací, což je důvodem, proč je chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ známý také jako „zelenopurpurový chřest“.

K intenzivnímu antokyanovému zbarvení chřestového prýtu přispívají nízký obsah fosforu ve vápencových/slínových půdách a velké výkyvy teplot mezi dnem a nocí (až 22 °C) v oblasti produkce. S tím souvisí i vysoké koncentrace flavonoidu rutinu (kvercetin-3-O-rutinosidu), které jsou mnohem vyšší než u jiných druhů zeleného chřestu.

Vysoký obsah draslíku v jílovitohlinitých půdách produkční oblasti vede k dobře tvarované špičce a omezuje zpeření. Přilehlá pohoří působí jako bariéra proti větrům a snižují tendenci chřestu se při růstu ohýbat, takže chřest je velmi rovný. Výrazné denní kolísání teplot během sklizně má za následek dobře tvarované prýty, protože ty rostou pouze přes den.

Vlastnosti produktu jsou také spojeny s lidskými faktory, a to takto:

— Zvláštní pěstební podmínky

* Způsob získávání rostlinného materiálu: vyžaduje přesný výběr rodičovských rostlin. Od roku 1930 zemědělci v Huétor-Tájar provádějí tento proces zkušeně a s odhodláním, což je základem pro vývoj místní populace „Morado de Huétor".

Fylogenetická blízkost mezi chřestem „Espárrago de Huétor-Tájar" a planě rostoucím druhem *Asparagus maritimus* Mill. tyto dva druhy spojuje. Tím se také „Espárrago de Huétor-Tájar" odlišuje od ostatních komerčních odrůd zahradního chřestu, které pocházejí z druhu *Asparagus officinalis* L. Hlavní organoleptickou vlastností, která je společná různým druhům planě rostoucího chřestu, je jeho mírně nahořklá nebo hořkosladká chuť, kterou má i chřest „Espárrago de Huétor-Tájar". Chřest „Espárrago de Huétor-Tájar" získává svou hořkost díky specifickému biomarkeru této populace chřestu: sarsasapogenin, člen fytochemické skupiny geninů. Tato látka se nevyskytuje v ostatních odrůdách chřestu pocházejících z druhu *Asparagus officinalis* L.

* Výsadba chřestu a vývoj plodin Specifickým rysem pěstování chřestu z Huétor-Tájar je velký spon při výsadbě, který je dán tím, že se jedná o velmi dlouhověkou odrůdu.

* Ošetřování plodiny Při pěstování odrůdy „Espárrago de Huétor-Tájar" je pro získání dobře tvarovaného produktu (uzavřená špička a širší průměr prýtu) důležité postupné přihrnování zeminy. Tato technika vyžaduje od zemědělců z Huétor-Tájar velké zkušenosti a předává se z generace na generaci již od roku 1930.

* Sklizeň: Úspěšná sklizeň závisí na technice a zkušenostech, které jsou klíčem k získání čerstvého produktu vysoké jakosti. Postupy používané při sklizni chřestu se v Huétor-Tájar zavedly již dávno a předávají se z generace na generaci.

— Zvláštní podmínky konzervování

Zvláštní podmínky pro zpracování, jako je „pasterizace okyselením", přispívají k zachování chřestu „Espárrago de Huétor-Tájar" v neporušeném stavu a zachování jeho jemné masité a pružné konzistence a také k udržení stabilní koncentrace zdraví prospěšného antioxidantu, který je pro konzervovaný chřest „Espárrago de Huétor-Tájar" typický, a to rutinu (kvercetin-3-O-rutinosid), který lze nalézt jako šedavou sraženinu na dně konzervy. Rutin se v chřestu z oblasti Huétor-Tájar vyskytuje v mnohem vyšších koncentracích, což je způsobeno agroenvironmentálními faktory.

— Pověst

Je známo, že obec Huétor-Tájar v oblasti Vega de Granada byla jednou z prvních oblastí, kde se pěstoval zahradní chřest, a to kolem roku 1930, jak se uvádí v publikaci, která vznikla na druhé „Technické konferenci o chřestu" (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarra, svazek I, strana 53).

Zemědělské družstevní hnutí v Huétor-Tájar, úzce spjaté se středomořským chřestem *triguero*, se upevnilo kolem roku 1980 a uvedlo tento čerstvý produkt na trhy v celém Španělsku a Evropě, což znamenalo, že spotřebitelé začali tento produkt rozpoznávat v souvislosti s místem jeho původu jako „Espárrago de Huétor-Tájar" (J. Menor Torivio, *„La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano"* [„Granadské nížiny: Nedávný vývoj zemědělství v příměstské oblasti"]. Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). Německý geograf Andreas Voth (Univerzita Vechta) popisuje oblast pěstování chřestu Huétor-Tájar jako referenční model v rámci režimu EU pro CHZO/CHOP a uvádí, že „zelenofialový chřest z Huétor-Tájar" („*grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar*") je „chřest typu *triguero*" („*Triguero-Spargel*"), který je v Andalusii vysoce ceněn. (Voth, A. 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [Inovativní vývoj v produkci a marketingu speciálních plodin – na základě případových studií z Německa, Španělska a Brazílie]. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, svazek 24, Vechta, 340 s., postdoktorandská práce).

Chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ je ve Wikipedii zmiňován od roku 2008.

Chřest „Espárrago de Huétor-Tájar“ hrál hlavní roli na 9. evropském kongresu o chřestu (Euro Asper 2012), který se konal v Granadě (21. až 23. března 2012).

Důkazem jedinečnosti odrůdy „Espárrago de Huétor-Tájar“ jsou mezinárodní vědecké publikace publikované v letech 1992–2019 (L. Amian, et al., 2018, „Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace ‚Morado de Huétor‘“ (Introgrese zárodečné plazmy planě rostoucího příbuzného druhu *Asparagus* do španělské odrůdy „Morado de Huétor“)). *Acta Hortic.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5)

Díky tomu, že se místní odrůda „Morado de Huétor“ ve městě pěstuje již od 30. let 20. století, se Huétor-Tájar stal jednou z nejznámějších oblastí pěstování chřestu v EU.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Celé znění specifikace produktu je dostupné na internetové adrese

https://lajunta.es/4n5kp

nebo přímo na internetové stránce ministerstva zemědělství, rybolovu, vodního hospodářství a rozvoje venkova (https://lajunta.es/3w3lc) po kliknutí na:

„Temas“/„Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad“/„Denominaciones de Calidad“/„Frutas y Hortalizas“; specifikace je uvedena pod názvem tohoto označení jakosti.