C/2024/5439

6.9.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/5439)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»Espárrago de Huétor-Tájar«

EU-nr.: PGI-ES-0056-AM01

Indsendt den 18.10.2019

BOB X **BGB**

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Den ansøgende gruppes navn:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida »Espárrago de Huétor-Tájar« [kontrolorgan for den beskyttede geografiske betegnelse »Espárrago de Huétor-Tájar«]

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

Tlf. +34 958333443

E-mail: info@esparragodehuetortajar.com

Sammensætning eller retlig form:

Kontrolorganet for den beskyttede geografiske betegnelse »Espárrago de Huétor-Tájar« er et offentligretligt selskab, der ikke arbejder med gevinst for øje, og som er anerkendt som BGB-forvaltningsorgan af den kompetente myndighed i medlemsstaten. Den repræsenterer interesserne i de sektorer, der er involveret i produktionen af de beskyttede asparges: avlere (landbrugere) og forarbejdningsvirksomheder (håndtering af friske asparges og konservesfabrikker). Det styres demokratisk og ud fra princippet om, at de økonomiske og industrielle interesser, den er baseret på, og især minoritetsinteresser, skal repræsenteres ligeligt, hvilket også er tilfældet. Desuden har kontrolorganet retsevne til at indsende denne ansøgning om ændring i overensstemmelse med national lovgivning, nærmere bestemt artikel 13.2.a) i den andalusiske regionalregerings lov 2/2011 af 25. marts 2011 om fiskeri og fødevarekvalitet.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=da).

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

☐ Produktets betegnelse

☒ Beskrivelse af produktet

☐ Geografisk område

☒ Bevis for oprindelse

☒ Produktionsmetode

☒ Tilknytning

☒ Mærkning

☒ Andet (juridiske krav og kontrol af overholdelsen af varespecifikation)

4. **Type ændring**

☒ Ændring - der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 - af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

☐ Ændring - der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 - af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. **Ændring(er)**

5.1. *Ny definition af de botaniske arter af de lokale aspargespopulationer, der findes i Huétor-Tájar, og omstrukturering af underafsnit. Afsnit B) BESKRIVELSE AF PRODUKTET*

Denne ændring vedrører varespecifikationen i første afsnit af afsnit **B) BESKRIVELSE AF PRODUKTET**. Derudover er den, for at gøre hele afsnit **B)** lettere at forstå, blevet opdelt i tre underafsnit: **B.1. – Produktdefinition, B.2. – Den lokale sorts karakteristika og B.3. – Standarder for produkter, der sælges friske eller på dåse.**

Detaljeret beskrivelse af ændringerne og begrundelsen for ændringen

Formuleringen »*Asparges officinalis L. underarten genéticamente tetraploid*, tilsvarende ...« er blevet erstattet af »lokal sort kendt som »*Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar*« eller »*Morado de Huétor*« (*Asparges maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.*), kendt på spansk som »*espárragos trigueros*«, da de har lignende egenskaber ...«. I slutningen af andet afsnit er »århundredet« blevet erstattet af »det 20. århundrede«.

Ændringen vedrører den nye definition af den lokale population af asparges i Huétor-Tájar som fastlagt i dette afsnit (B). Den nye definition er resultatet af den opdaterede videnskabelige viden om produktet, der er erhvervet i løbet af de sidste 20 år.

Undersøgelser vedrørende den genetiske karakterisering af »Espárrago de Huétor-Tájar« foretaget af afdelingen for plantegenetik på universitetet i Córdoba udgør det videnskabelige grundlag for denne ændring. Denne forskning, der involverer DNA-analyse (mikrosatellit), viser, at den lokale sort stammer fra begyndelsen af det 20. århundrede fra den naturlige hybridisering af de dyrkede arter *Asparagus officinalis* (diploid 2x) og de vilde arter *Asparagus maritimus* (hexaploid 6x), der frembringer en artskrydsning. *Asparagus maritimus* Mill. er den mest dominerende art, der tegner sig for to tredjedele (66,67 %) af kimplasmaet af »Espárrago de Huétor-Tájar«, mens arten *Asparagus officinalis* L. kun udgør en tredjedel (33,33 %). Dette giver den unikke fylogenetiske egenskaber, som er beskrevet i den omfattende videnskabelige litteratur om »Espárrago de Huétor-Tájars« genetik og fytokemi. Ordene »fra det 20. århundrede« er blevet tilføjet for at præcisere, at det henviser til det 20. århundrede.

5.2. *Ajourføring af de morfologiske og organoleptiske egenskaber og fjernelse af den cytologiske beskrivelse og isoenzymmarkører for den lokale Huétor-Tájar-population. Afsnit B) BESKRIVELSE AF PRODUKTET*

Denne ændring berører varespecifikationen i afsnit **B) BESKRIVELSE AF PRODUKTET**, inklusive punkt 2-10.

Detaljeret beskrivelse af ændringerne og begrundelsen for ændringen

Andet afsnit, »De hjemmehørende populationers karakteristika er som følger:« er blevet erstattet af:

B.2. – Den lokale sorts karakteristika

De egenskaber, der adskiller den lokale sort Huétor-Tájar fra andre kommercielle sorter af grønne asparges, der findes rundt om i verden, er som følger:

Desuden er ordlyden af tredje afsnit blevet ændret:

— ***Udseende:*** *Aspargesskuddenes farve er violet, bronzeviolet, bronze, grønviolet eller grøn. De er tynde (4-12 mm i diameter), og hovedet er spidst eller konisk og bredere end resten af stilken. Skuddene har små »sporer« under sidebladene.*

Ovenstående er blevet ajourført som følger:

— ***Udseende:*** *Anthocyanpigmentering – violet, bronzeviolet, bronze, grønviolet eller grøn – kan forekomme i både stilk og hoved. Aspargesskuddene er lige og cylinderformede. De spænder fra tynd til medium (generelt mellem 4 mm og 16 mm i diameter), og hovedet er spidst eller konisk og bredere end resten af stilken (spydformet). Skuddene har små »sporer« under sidebladene, og svage linjer kan være synlige på skindet.*

Den fysiske beskrivelse af produktet er blevet udvidet som følge af fremskridt i den tekniske og videnskabelige viden om »Espárrago de Huétor-Tájar«. Der lægges vægt på de særlige træk, som den får fra de arter, som den stammer fra, *Asparges maritimus Mill*. Teksten beskriver nu aspargesskud som værende lige og med et spydformet hoved, hvilket er kendetegn, der adskiller dem fra kommercielle grønne aspargessorter af arten *Asparagus officinalis* L. Det faktum, at der kan være synlige svage linjer på skindet, er nu også nævnt. Denne deskriptor er forbundet med forskellige arter af vilde »*triguero*«-asparges, herunder *A. maritimus* Mill. En anden ændring i beskrivelsen af udseendet er en stigning i den øvre værdi for det normale diameterområde, som nu er 4-16 mm i stedet for 4-12 mm. Denne ændring er sket, fordi det som følge af de lokale landmænds hårde arbejde med at udvælge planterne nu er muligt at opnå mere ensartede og kraftige aspargesplanter fra populationen »Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar«.

Ordlyden af fjerde afsnit er blevet ændret:

— ***Organoleptiske egenskaber:*** *Aspargesens tekstur er blød, kødfuld og fast. Den har en delikat bittersød smag og en intens aroma, der minder om vilde »triguero«-asparges.*

Ovenstående er blevet ajourført som følger:

— ***Organoleptiske egenskaber*** *Når den er frisk, er aspargesens tekstur blød, kødfuld og smidig. Stilkene er meget fleksible: Afhængigt af diameteren – jo tyndere stilken er, jo mere kan den bøjes – kan nogle bøjes mere end 70° uden at knække. Aspargesen har en delikat bittersød smag og en intens aroma.*

Den organoleptiske beskrivelse er blevet udvidet som følge af oplysninger om sensorisk test af »Espárrago de Huétor-Tájar«, der blev udført på universitetet i Granada i 2003 (institut for ernærings- og fødevarevidenskab, skolen for farmaci). I beskrivelsen er »fast« blevet erstattet med »smidig«, et reologisk parameter knyttet til fasthed, som er billigere og lettere at måle, hvilket reducerer certificeringsomkostningerne. Måling af asparges' fasthed kræver en teksturanalysator, der involverer en dyr og kompleks testproces. Derimod kan asparges' smidighed måles i sin fleksibilitet, dvs. hvor langt den kan bøjes, hvilket er nemt, hurtigt og meget billigt. Der er indført en objektiv og målelig parameter for de reologiske egenskaber, der er specifikke for »Espárrago de Huétor-Tájar«: Det skal være muligt at bøje stilkene mindst 70º, uden at de knækker. Dette er et karakteristisk træk ved vilde *triguero*-asparges og »Espárrago de Huétor-Tájar«, som ikke findes i de mere stive og fiberrige haveasparges (*Asparagus officinalis* L.). Ordene »der minder om vild *triguero*-asparges« er også blevet fjernet fra den organoleptiske beskrivelse, da denne sætning ikke gav nogen beskrivende oplysninger på organoleptisk niveau, og produktets lighed med *triguero*-asparges allerede er nævnt i produktdefinitionen (underafsnit B.1).

Afsnit 5-9 udgår:

— *Cytologi ... (2n = 40)*

— *Isoenzymer ... Euphytica 61: 169-179).*

Den cytologiske beskrivelse og henvisningen til isoenzymmarkører i den tidligere varespecifikation er blevet fjernet, fordi de er forældede på grund af den seneste genetiske forskning i »Espárrago de Huétor-Tájar«. Desuden er genetiske deskriptorer ikke nødvendige for at standardisere »Espárrago de Huétor-Tájar«. En beskrivelse af udseende og organoleptiske egenskaber er mere end tilstrækkelig, og lettere og billigere at evaluere. Disse er også vigtige differentierende faktorer, da der er en tæt og meget markant sammenhæng mellem disse markører og »Espárrago de Huétor-Tájars« genetik (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

Afsnit 10 er blevet ændret:

Takket være disse egenskaber kan de lokale asparges fra Huétor-Tájar let, både hvad angår udseende og genetik, skelnes fra andre sorter af grønne asparges, der sælges over hele verden.

Det er blevet opdateret som følger:

Takket være disse egenskaber, som er meget klart defineret, kan de lokale asparges fra Huétor-Tájar let, med hensyn til både udseende og organoleptiske egenskaber, skelnes fra andre sorter af grønne asparges, der sælges rundt om i verden, og som alle er haveasparges (botanisk navn Asparagus officinalis L.).

Der lægges vægt på de store forskelle (med hensyn til udseende og organoleptiske egenskaber) mellem »Espárrago de Huétor-Tájar« og andre kommercielle sorter af grønne asparges, der er tilgængelige i øjeblikket. Årsagen til disse forskelle ligger i den betydelige genetiske adskillelse mellem arterne. *Asparges officinalis* L. og *Asparges maritimus* Mill. Sidstnævnte er nært beslægtet med »Espárrago de Huétor-Tájar«.

5.3. *Ajourføring af klassificeringen og handelsnormerne for de produkter, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Espárrago de Huétor-Tájar«. Afsnit B) BESKRIVELSE AF PRODUKTET*

Denne ændring berører specifikationen fra og med afsnit 11 i afsnit **B) BESKRIVELSE AF PRODUKTET.** Det drejer sig om ajourføring af de tekniske oplysninger om klassificeringen af produkter, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, og som sælges friske eller på dåse. Dette skyldes, at handelspraksis, inspektionsprocedurer og overensstemmelsesvurdering af de certificerede produkter er blevet opdateret.

Detaljeret beskrivelse af ændringerne og begrundelsen for ændringen

Strukturen i underafsnittet og ordlyden af afsnit 11 er blevet ajourført:

Aspargesen kan sælges frisk eller på dåse. Når aspargesskud sælges friske, skal de være intakte, friske i udseende, friskduftende, sunde, uskadte, fri for skade forårsaget af skadedyr, og fri for ydre fugt, som ikke skyldes, at stilkene er blevet fugtet, før de blev anbragt i emballagen. Asparges ... og violet.

Ovenstående affattes således:

B.3. – Standarder for produkter, der sælges friske eller på dåse

Aspargesen kan sælges frisk eller på dåse.

Produkter, der skal sælges friske

De nedenfor beskrevne størrelser og klasser anvendes til salg af friske asparges, som skal være friske af udseende og lugt, sunde, uskadte, intakte, fri for skader forårsaget af skadedyr eller forrådnelse, rene og fri for unormal ydre fugt, når de foreligger i en af de former, der er fastsat for friske produkter. Asparges ... og violet.

Ordlyden af afsnit 14 a), »Klasse »Ekstra«« er blevet ændret:

a) *Klasse »Ekstra«: Asparges i denne klasse ... små »sporer« under sidebladene. Den øverste knop skal være lukket, men let åbning er tilladt ... blomsterknopperne stikker ikke ud under skælbladene. I denne klasse må tegn på træethed i bunden af stilken begrænses til højst en fjerdedel af aspargesskuddets samlede længde.*

Ovenstående affattes således:

a) *»Ekstra«: Asparges i denne klasse ... små »sporer« under sidebladene. Svage linjer kan lejlighedsvis være synlige på skindet. Den øverste knop skal være lukket, men en let åbning er tilladt ... blomsterknopperne eller sideøjet er kun synlige på aspargeshovedets skælblade. Et snit i bunden af skuddene skal være lige, som bevis på standardisering.*

Ordlyden af afsnit 15 b), »Klasse »I«« er blevet ændret:

b) *Klassen I: Aspargesskud i klasse I ... Klasse »Ekstra«, ... blomsterknopperne stikker ikke frem under skælbladene, og træethed ved bunden af stilken er tilladt op til en tredjedel af aspargesskuddets samlede længde.*

Ovenstående affattes således:

B) *»I«: Aspargesskud i denne klasse ... »Ekstra« ... blomsterknopperne eller sideøjet stikker ikke ud under aspargeshovedets skælblade. Et snit i bunden af skuddene skal være lige, selv om et lige snit lavet oven på et diagonalt snit lavet under høsten, som bevis for standardisering, vil blive accepteret. En hvid bund i enden af stilken er tilladt i denne klasse, forudsat at den ikke måler mere end en ottendedel af den samlede længde af aspargesskuddet.*

Den tilladte grad af åbning af hovedet er beskrevet mere præcist, hvilket skaber en klarere forskel mellem kravene til de to klasser. Henvisninger til »træethed ved bunden af aspargesskuddet« er blevet slettet for begge klasser på grund af de tekniske vanskeligheder med at kontrollere overholdelsen af sådanne krav. I stedet er der indført et mere objektivt og målbart krav: en hvid bund ved enden af stilken.

Ordlyden af punkt 17-19 vedrørende »**dimensionering**«, er blevet ændret:

a) *Aspargesskud skal være mellem 20 cm og 27 cm lange. Den maksimalt tilladte variation i længden inden for et enkelt bundt er 5 cm.*

b) *Minimumsdiameteren er 4 mm for begge klasser. Der er to kategorier af diameter: 4-10 mm, og 10 mm og derover.*

Ovenstående affattes således:

Dimensioneringen efter længde er som følger:

a) *»Asparges«, »hele asparges« eller »lange asparges«: Skuddene skal være mellem 17 cm og 27 cm lange. Den maksimalt tilladte variation i længden inden for et enkelt bundt er 5 cm.*

b) *»Korte asparges«: Skuddene skal være mellem 12 cm og 17 cm lange. Den maksimalt tilladte længdevariation inden for et enkelt bundt eller en enkelt pakke er 4 cm.*

c) *»Aspargeshoveder«: Skuddene skal være mellem 7 cm og 12 cm lange. Den maksimalt tilladte længdevariation inden for et enkelt bundt eller en enkelt pakke er 4 cm.*

d) *»Aspargesstykker«: Aspargesskud skæres på tværs i bløde stykker af 2-7 cm i længden.*

Produkter, der præsenteres i et af disse længdeformater, skal fremstilles af »hele asparges« eller »lange asparges«, der først er klassificeret som »Ekstra« eller »I«.

Dimensionering efter diameter er som følger:

Minimumsdiameteren er 4 mm for begge kategorier. Forskellen i diameter mellem de tykkeste og tyndeste skud i en enkelt pakning eller et bundt må ikke overstige 8 mm.

Ordlyden af punkt 21-23 vedrørende »**tolerancer**« er blevet ændret:

Hver pakning kan indeholde en vis mængde produkter, der ikke opfylder kravene til den pågældende klasses kvalitet og størrelse, såfremt de tolerancetærskler, der er fastsat nedenfor, overholdes.

a) ***Kvalitetstolerancer**: Pakker med asparges i klasse »Ekstra« kan indeholde op til 5 % efter antal eller vægt af produkter, der ikke opfylder kravene til denne klasse, men som opfylder kravene til klasse »I« eller i undtagelsestilfælde falder ind under tolerancerne for klasse »I«. Pakker med asparges i klasse »I« kan indeholde op til 10 % asparges efter antal eller vægt, som ikke opfylder kravene til denne klasse, men som opfylder kravene til produkter i klasse »II« i Kommissionens forordning (EF) nr. 2377/1999 af 9. november 1999.*

b) ***Størrelsestolerancer**: 10 % efter antal ... gældende krav.*

Ovenstående affattes således:

a) *Kvalitetstolerancer Pakker med asparges i klasse »Ekstra« kan indeholde op til 5 % efter antal eller vægt af produkter, der ikke opfylder kravene til denne klasse, men som opfylder kravene til klasse »I« eller i undtagelsestilfælde falder ind under tolerancerne for klasse »I«. Pakke med asparges i klasse »I« kan indeholde op til 10 % efter antal eller vægt af asparges, der ikke opfylder kravene til denne klasse.*

b) ***Størrelsestolerancer**: Op til 10 % efter antal ... gældende krav.*

Der er tilføjet nye afsnit, der beskriver præsentationen af slutproduktet mere detaljeret:

Asparges kan præsenteres på en af to måder:

a) *i sikkert bundtede bundter på op til 2 kg*

b) *løse eller bundtet i pakker placeret i pakninger eller kasser på op til 6 kg.*

Indholdet af hver pakning, æske eller emballage eller af hvert bundt skal være ensartet med asparges i samme format, størrelsesintervaller (længde og diameter), vægt og kategori.

Kravene til dimensionering (både længde og diameter), kvalitetstolerancer og produktpræsentationsregler er blevet tilpasset for i et vist omfang at bringe dem i overensstemmelse med internationale regler om markedsføring af friske grønne asparges og etableret handelspraksis i Den Europæiske Union. Disse størrelsesregler adskiller sig imidlertid fra den internationale standard, fordi »Espárrago de Huétor-Tájar« er en lokal aspargespopulation, der er påvirket af større variation end kommercielle sorter af grønne asparges, der stammer fra forbedrede hybrider af *Asparges officinalis* L. og derfor er mere homogene i størrelse og form.

Endelig udgår punkt 24 om asparges på dåse:

Asparges på dåse kan enten være hele eller skåret i stykker og skal være af klasse »Ekstra« eller klasse »I«.

Afsnittet om reglerne for asparges på dåse er blevet omskrevet.

Ny version:

Produkter, der skal sælges i dåser

»Espárrago de Huétor-Tájar« konserveres traditionelt i enten saltlage (vand, salt og citronsyre) eller ekstra jomfruolivenolie. Andre konserveringsvæsker, der er godkendt til anvendelse i fødevareindustrien, kan også anvendes.

Asparges på dåse kan præsenteres hele eller i stykker, klassificeret ved hjælp af kvalitetsklasserne »Ekstra« og »I«, der er fastsat i denne varespecifikation. De formater, der er tilgængelige for salg, er som følger:

— *»asparges« eller »aspargesskud«: skud, der består af spidsen og stænglen og har en længde på mindst 12 cm*

— *»Korte asparges«: skud, der består af spidsen og stænglen og har en længde på mellem 7 cm og 12 cm*

— *»Aspargeshoveder«: stykker, der består af hovedet og en del af stænglen og har en længde på mellem 2 cm og 7 cm*

— *»Aspargesstykker«: bløde stykker med en længde på 2-7 cm, afskåret på tværs, med hoveder, der udgør mindst 25 % af den drænede vægt.*

Aspargeserne skal også klassificeres på grundlag af diameteren af et tværsnit af stilken for at give produktet et ensartet udseende inden for følgende intervaller:

Navn på diameterkategori	*Diameter i mm*
Tynd	*under 9*
Middel	*9-11*
Tyk	*11-14*
Meget tyk	*14-19*
Ekstra tyk	*Over 19*

Nedenstående tabel angiver kvalitetsparameteren og de tilladte tolerancer, der gælder for hver af de to klasser:

Kvalitetsparameter	*Klasse »Ekstra«*	*Klasse »I«*
Åbning af hovedet	*Det samme som for asparges, som sælges frisk*	*Det samme som for asparges, som sælges frisk*
Ensartethed i længden	*1,10*	*1,15*
Uklarhed af konserveringsvæske, saltlage (Kertesz' turbiditetsindeks) (*)	*4*	*2*
Størrelsestolerance	*5 %*	*10 %*
Teksturfejl	*5 %*	*10 %*
Andre fejl	*5 %*	*10 %*

(*) Kravet vedrørende uklarhed af konserveringsvæske gælder ikke for produkter, der er konserveret i ekstra jomfruolivenolie.

Drænet vægt bestemmes af den anvendte emballagetype. Forholdet mellem drænet vægt og volumen (g og cm³) er 0,50.

Ud over at opfylde kravene i den gældende lovgivning og denne varespecifikation skal etiketten også angive den drænede vægt, pakningskapaciteten, størrelsen af aspargesskuddene og det omtrentlige antal skud i hver pakke (dette gælder ikke for »aspargesstykker«-formatet).

Standarderne for »Espárrago de Huétor-Tájar« på dåse var ikke medtaget i den tidligere varespecifikation, da det blev vurderet, at produktet blot skulle være i overensstemmelse med den nationale lovgivning, der finder anvendelse på aspargeskonserves. Denne lovgivning finder imidlertid anvendelse på produktion af arterne *Asparagus officinalis* L., og som påvist tilhører »Espárrago de Huétor-Tájar« ikke denne botaniske art, men er i stedet en hybrid (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), som ikke er omfattet af national lovgivning om asparges på dåse, så der var derfor behov for nye regler. Teksten i varespecifikationen fastsætter de tilladte konserveringsvæsker, med saltlage (vand, salt og citronsyre) og ekstra jomfruolivenolie som de traditionelle konserveringsvæsker og med mulighed for at anvende andre konserveringsvæsker, der kan anses for egnede i fremtiden, forudsat at de er godkendt til anvendelse i fødevareindustrien. Der fastsættes kvalitetsparametre for hver klasse og konserveringsvæske med samme klassebetegnelser som for det friske produkt.

5.4. *Ajourføring af navnet på en af kommunerne i produktionsområdet. Afsnit C) GEOGRAFISK OMRÅDE*

Denne ændring berører varespecifikationen i slutningen af første afsnit i afsnit **C) GEOGRAFISK OMRÅDE.**

Kort beskrivelse af og begrundelse for ændringen

»Villanueva de Mesías« er blevet ændret til »Villanueva Mesía«.

Ændringen består i at ændre navnet på en af kommunerne i produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse »Espárrago de Huétor-Tájar«, hvilket er blevet bekræftet af den kompetente nationale myndighed.

5.5. *Ajourføring af ordlyden i underafsnittet »oprindelse af frø« med henblik på en mere nøjagtig beskrivelse af frøproduktionssystemet og ajourføring af tilsynsorganets kontrolopgaver. Afsnit D) BEVIS FOR OPRINDELSE*

Denne ændring vedrører varespecifikationen i de to afsnit i underafsnittet »Oprindelse af frø« i afsnit **D) Bevis for oprindelse.**

Kort beskrivelse af og begrundelse for ændringen

For at forbedre strukturen i varespecifikationen er overskriften i underafsnittet »Oprindelse af frø« blevet kaldt D.1.

Ordlyden af »**Oprindelse af frø**«-afsnittet er blevet revideret med en bedre definition af frøavlernes arbejde og herunder kravet om, at de skal opføres i registret over frø og frøbede samt de overholdelses- og kontrolkrav, som de er underlagt. Henvisningen til, at kontrolorganet har ansvaret for at overvåge udvælgelse og formering af plantemateriale, er blevet fjernet, da dette påhviler det organ, der kontrollerer overholdelsen af varespecifikationen. Det er ikke kontrolorganets rolle, da det fungerer som forvaltningsorgan for den beskyttede geografiske betegnelse.

5.6. *Ajourføring af ordlyden i underafsnittet »Produktegenskaber«. Afsnit D) BEVIS FOR OPRINDELSE*

Denne ændring vedrører varespecifikationen i afsnittet »Produktegenskaber« i afsnit **D) Bevis for oprindelse.**

Kort beskrivelse af og begrundelse for ændringen

For at forbedre strukturen i varespecifikationen, er overskriften i underafsnittet »Produktegenskaber« blevet kaldt D.2.

I afsnittet »**Produktegenskaber**« er formuleringen »plantematerialets oprindelige natur (kultivar eller sort)« blevet fjernet og erstattet af »plantematerialets oprindelige natur (lokal sort)«. Denne ændring er foretaget, fordi »Espárrago de Huétor-Tájar« i virkeligheden ikke er en kultivar (eller sort) i sig selv, men snarere en aspargespopulation af lokal oprindelse.

Endvidere udgår følgende: »... vækstbetingelser og, for så vidt angår aspargeskonserves, forarbejdningsbetingelser«. Det er blevet erstattet af »... vækst-, håndterings- og forarbejdningsbetingelser«. Denne ændring er foretaget, fordi teksten skal omfatte både håndteringen af friske asparges og den industrielle konservesproces.

5.7. *Ajourføring af ordlyden i underafsnittet »Kontrol og certificering«. Afsnit D) BEVIS FOR OPRINDELSE*

Denne ændring vedrører varespecifikationen i underafsnittet »Kontrol og certificering« i afsnittet »**D) Bevis for oprindelse**«.

Kort beskrivelse af og begrundelse for ændringen

Ændringsforslaget vedrører en ajourføring af ordlyden af dette underafsnit. Efter 20 år er der mange forældede begreber, der skal rettes i forskellige afsnit.

For at forbedre strukturen i varespecifikationen er overskriften i underafsnittet »Kontrol og certificering« benævnt D.3.

Punkt a) er blevet revideret for at beskrive de forskellige måder at formere plantemateriale på (direkte såning af frø, plantning af frøplanter og stiklinger fra forældreplanter) i detaljer. Det gøres nu klart, at frøbedene skal placeres inden for produktionsområdet, da hele frøavlsprocessen er tæt knyttet til oprindelsen.

Punkt b) er blevet revideret og beskriver nu mere præcist de kontroller, der gælder for udvælgelse af aspargesgenotyper til planteformering. Dette var ikke medtaget i den tidligere udgave af varespecifikationen. Ansvaret for kontrollen er ikke længere tillagt kontrolorganet.

I punkt c) er udtrykket »... og eventuel gældende national lovgivning og EU-lovgivning« blevet erstattet med »... og eventuel gældende lovgivning«.

Ordlyden af det oprindelige punkt d) er blevet ajourført og indarbejdet i det nye punkt d), som omfatter al kontrol af produktions- og salgsprocessen for plantemateriale.

Punkt e) – som er blevet til punkt d) – er blevet ajourført ved at fjerne forældede og inkonsekvente oplysninger såsom inddragelse af BGB-forvaltningsorganet (kontrolorganet) i kontrollerne og tilføjelse af en henvisning til frøemballage (ikke medtaget i den tidligere udgave) sammen med frøavl og -handel. Teksten henviser nu også til et »dokument«, som skal leveres sammen med plantemateriale for at sikre sporbarhed fra frøbedene i produktionsområdet.

Punkt f) – som er blevet til punkt e) – er blevet udvidet. Det indeholder nu benævnelsen »register for aspargesbede«, hvor aspargesfarme skal opføres, og gør det klart, at aspargesplantematerialet skal være kontrolleret materiale af den lokale sort fra moderfrøbede.

Der er indført et nyt punkt f). Det fastsættes heri, at der skal foretages ny kontrol, når aspargesen leveres fra bedrifter til anlæg til håndtering af friske produkter og planter til konserves.

Punkt g) er blevet ajourført med sletning af forældede og usammenhængende oplysninger ved at erstatte sætningen »*... skal være dem, der er fastsat i forordningen eller anbefalet af kontrolorganet, og praksis vil blive overvåget ...*« med »*... skal være dem, der er fastsat i varespecifikationen, og praksis vil blive overvåget ...*«.

Ordlyden i punkt i) er blevet ajourført. Formuleringen *Produkterne skal opbevares i handelscentre for friske produkter eller på registrerede konservesfabrikker beliggende i produktionsområdet* er blevet erstattet af: *Produkterne skal opbevares på anlæg, der håndterer friske produkter, eller registrerede konservesanlæg beliggende i produktionsområdet og opført i henholdsvis registret over forhandlere af friske asparges eller registret over konservesfabrikker.*

Punkt j) er blevet ajourført med sletning af forældede og usammenhængende oplysninger. Følgende er udgået: *Kontrolorganet overvåger håndteringen, emballeringen, præsentationen, tilberedningen, forsendelsen og transporten af asparges, og det kan fastsætte særlige regler for hver årlig høst*. Det er erstattet med: *Håndtering, emballering, præsentation, tilberedning, mærkning og afsendelse af asparges vil blive overvåget og skal finde sted inden for produktionsområdet*. Transport er blevet fjernet, da certificeringsprocessen ved oprindelsen afsluttes, når produktet afsendes. Slutproduktet transporteres aldrig mellem operatører inden for produktionsområdet. Eventuelle kontroller, som kontrolorganet skal foretage, er blevet slettet, da sidstnævnte har hovedansvaret som forvaltningsorgan for den beskyttede geografiske betegnelse.

Punkt k) med ordlyden »*Både friske og konserverede produkter skal underkastes fysiske og kemiske undersøgelser (for at kontrollere restkoncentrationer af plantebeskyttelsesmidler og nitrater) og sensorisk testning*« udgår. Undersøgelser af restkoncentrationer af plantebeskyttelsesmidler og nitrater i asparges er obligatoriske kontroller. De er en del af den bredere lovgivning, og der er ingen yderligere krav om, at dette skal medtages i varespecifikationen af denne BGB. Organoleptiske analyser er omfattet af ordlyden af det nye punkt k).

Endelig er punkt l) blevet opdateret og blevet punkt k). Det anføres nu, at slutproduktet ud over den kontrol, der skal udføres under hele processen, også er underlagt overensstemmelseskontrol med afsnit B.3. Henvisningen til forvaltningsorganet (kontrolorganet) er også blevet slettet.

5.8. *Ajourføring af ordlyden af underafsnittet »Udvælgelse af frø og plantning af frøbedet« med præcisering og udvidelse af oplysningerne. Afsnit E) HVORDAN PRODUKTET OPNÅS*

Denne ændring vedrører varespecifikationen i afsnittet »Valg af frø og plantning af frøbedet« i afsnittet **E) HVORDAN PRODUKTET OPNÅS.**

Kort beskrivelse af og begrundelse for ændringen

Ændringsforslaget vedrører en ajourføring af ordlyden af dette underafsnit. Efter 20 år er der mange vækst- og kontrolpraksisser, der kræver yderligere forklaring eller mere information.

For at forbedre strukturen i varespecifikationen er overskriften i underafsnittet »Udvælgelse af frø og plantning af frøbedet« blevet kaldt E.1.

Underafsnit E.1. (Udvælgelse af frø og plantning af frøbedet) er blevet revideret og udvidet. Da processen med at opnå hjemmehørende plantemateriale er meget vigtig for den beskyttede geografiske betegnelse, er de tekniske oplysninger i dette underafsnit – om udvælgelse af stamplanter, bestøvning, forberedelse af befrugtede frøplanter om sommeren og høst af frøene fra de udvalgte planter om efteråret – blevet forbedret og udvidet.

Der kræves en vis grad af ensartethed (udvælgelseskriterier) for de aspargesplanter (han- og hunplanter), der udvælges på en given parcel. De skal være velformede, kraftige og isolerede fra andre ikkeudvalgte aspargesplanter, der befinder sig på samme blomstringsstadium for at forhindre ukontrolleret bestøvning. Den nye tekst beskriver processen med at isolere forældreplanterne og brugen af åben bestøvning på aspargesparcellerne ved hjælp af selvbestøvning eller kontrolleret bestøvning med pollen høstet fra udvalgte hanasparges og beskyttelse af hunplanter med insektnet.

Teksten beskriver nu processen med indsamling og forberedelse af frø. Oplysningerne om tilsåning af frøbede er blevet revideret med fjernelse af datoerne for såning, hvor længe planterne forbliver i frøbedet, og kravet om at rapportere til BGB-forvaltningsorganet. Nuværende teknikker, der anvendes til at dyrke frø i frøbed under drivhusforhold, resulterer i sundere, mere ensartede planter, så aspargesplanter kan fås uden for de datoer, hvor de traditionelt var tilgængelige.

Endelig hedder det i den nye version, at bede, der er udvalgt til frøavl, skal opføres i registret over frø og frøbede.

5.9. *Ajourføring af ordlyden af underafsnittet »Plantning af aspargesafgrøden«, erstatning af forældede referencer og udvidelse af oplysningerne. Afsnit E) HVORDAN PRODUKTET OPNÅS*

Denne ændring vedrører varespecifikationen i afsnittet »Plantning af aspargesafgrøden« i afsnit **E) HVORDAN PRODUKTET OPNÅS.**

Kort beskrivelse af og begrundelse for ændringen

Ændringsforslaget vedrører en ajourføring af ordlyden af dette underafsnit. Efter 20 år er der mange vækst- og kontrolpraksisser, der kræver yderligere forklaring eller mere information.

For at forbedre strukturen i varespecifikationen, er overskriften i underafsnittet »**Plantning af aspargesafgrøden**« benævnt E.2.

Dette underafsnit er blevet revideret og gjort mere præcist. Der gives nu nærmere oplysninger om de forskellige traditionelle plantemetoder, der følges på aspargesbedrifterne i Huétor-Tájar: plantning af kroner (planter), såning af frø direkte i jorden eller plantning af drivhusdyrkede frøplanter. Spektret af plantningsdatoer er nu bredere end under den tidligere version af varespecifikationen, som kun indeholdt bestemmelser om plantning af kroner. Kroner kan plantes fra vinteren til det sene forår, mens såning af frø eller plantning af frøplanter kan finde sted i løbet af forårs-/sommerperioden.

I teksten hedder det ikke længere, at »der gennemføres en jordbundsundersøgelse forud for beplantning for at måle, hvor egnet jorden er til dyrkning af asparges, og for at beregne, om dens mineralske eller organiske indhold skal justeres«. Dette er en anbefaling til dyrkningspraksis og ikke et krav, der skal medtages i en varespecifikation. Dette skyldes, at det er blevet påvist, at asparges kan dyrkes i alle de mange jordtyper, der findes i Huétor-Tájar-produktionsområdet, og ingen jordtype er udelukket.

Den nye version specificerer proceduren for såning af frø direkte i jorden, som ikke var omfattet af den tidligere varespecifikation. Sætningen »... og dækket med et lag løs jord« er blevet ændret til »... og dækket med et lag jord«. Følgende sætning udgår: *Kronen skal gives tid til at vokse i et til to år, afhængigt af jordkvaliteten, således at jordstænglerne kan producere levedygtige knopper, der er i stand til at give aspargesskud af god kvalitet*. Praksis med at lade kroner vokse i to år er forældet og ikke afgørende for plantekvaliteten. Denne praksis, som ikke længere bliver brugt, blev fulgt på grund af frøenes dårlige spiring i jorden, fraværet af gødningsvandingsteknikker og den langsomme vækst af det hjemmehørende Huétor-Tájar-plantemateriale, som vokser langsommere end andre sorter af grønne asparges, som alle nødvendiggjorde en toårig vækstcyklus. Moderne systemer, der anvendes til at producere kroner – og især »fremtvinge« frøplanter i drivhuse – betyder, at kroner nu har brug for mindre end et år og frøplanter mellem 3 og 4 måneder.

Endelig er forældede oplysninger i sidste afsnit blevet ajourført. Ordlyden »For at produkter kan være omfattet af betegnelsen, skal det aspargesbed, som de kommer fra, anføres hos kontrolorganet vinteren inden den første høst« ændres til: »For at produkter kan være omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, skal det aspargesbed, som de stammer fra, være opført i registret over aspargesbed inden den første høst«. I stedet for at angive, at registreringen skal finde sted om vinteren, er det mere præcist at angive, at det skal være før høst, da aspargeshøsten undertiden kan begynde i slutningen af januar eller begyndelsen af februar i varmere år.

5.10. *Ajourføring af ordlyden af underafsnittet »Dyrkning af asparges«, som erstatter forældede referencer og præciserer og udvider oplysningerne. Afsnit E) HVORDAN PRODUKTET OPNÅS*

Denne ændring vedrører varespecifikationen i underafsnittet »Dyrkning af asparges« i afsnit **E) HVORDAN PRODUKTET OPNÅS.**

Kort beskrivelse af og begrundelse for ændringen

Ændringen vedrører en ajourføring af ordlyden af dette underafsnit og fjernelse af anbefalinger om vækst, som ikke er blandt de aspekter, der skal reguleres i en varespecifikation, eller som er en del af den bredere lovgivning. Mere specifik dyrknings- og kontrolpraksis er også blevet beskrevet efter behov.

For at forbedre strukturen i varespecifikationen, er overskriften i underafsnittet »**Dyrkning af asparges**« blevet benævnt E.3.

Hovedparten af dette underafsnit er blevet revideret. De forældede oplysninger fra første afsnit er blevet ajourført. Moderne gødningsanvendelse og vandingsteknikker betyder, at unge aspargesbed kan udvikle sig perfekt over en etårig vækstcyklus og derfor kan høstes det næste år, så der er ingen grund til at udsætte høsten til det tredje år efter såning.

Beskrivelsen af »dyrkningsarbejde, der udføres hele året«, i den tidligere udgave af varespecifikationen (forberedelse af jord før plantning, gødskning forneden på planten og overfladegødskning, plantebeskyttelsesbehandlinger før og efter høst, kunstvanding, jordbearbejdning og beskæring om efteråret) udgår helt. Nogle af disse dyrkningsmetoder betragtes som anbefalinger, og andre er omfattet af mere generel lovgivning, så de betragtes ikke som væsentlige dyrkningskrav, der skal medtages i varespecifikationen. Der er imidlertid to dyrkningsmetoder, der er specifikke for »Espárrago de Huétor-Tájar«-området, og som er afgørende for produktkvaliteten og udgør en del af den aspargesdyrkningstradition i denne del af Granada-provinsen (forbundet med den menneskelige faktor), nemlig:

— Det specifikke plantemønster, der anvendes ved etablering og udvikling af en aspargesafgrøde, hvor der skal være 1,4-1,6 m mellem rækkerne og 50-70 cm mellem planterne.

— Praksis med gradvist at hyppe aspargesbedet i hele dets livscyklus.

5.11. *Ajourføring af ordlyden af underafsnittet »Høst, transport og levering af asparges til anlæg for friske produkter«, der erstatter forældede referencer og ajourfører og præciserer praksis og fastlægger nye krav med afgørende indvirkning på produktkvaliteten. Afsnit E) HVORDAN PRODUKTET OPNÅS*

Denne ændring vedrører varespecifikationen i afsnittet »Høst, transport og levering af asparges til anlæg for friske produkter« i afsnit **E) HVORDAN PRODUKTET OPNÅS.**

Kort beskrivelse af og begrundelse for ændringen

Formålet med ændringen er at ajourføre oplysningerne i dette underafsnit ved at specificere håndteringsmetoderne for råvarerne i marken, og hvordan de transporteres og leveres til anlæg for friske produkter.

For at forbedre strukturen i varespecifikationen er overskriften i dette underafsnit benævnt E.4.

Nogle af afsnittene i dette underafsnit er blevet revideret.

I første afsnit erstattes »*Høsten begynder i det andet eller tredje år efter plantningen, varer 15 eller 30 dage, og fra det tredje år strækker den sig over hele sæsonen fra begyndelsen af marts til midten af juni*«, af:

»*Afgrøden kan høstes fra året efter, at den er sået. Høstens start- og slutdatoer afhænger af vejrforholdene, men finder normalt sted fra begyndelsen af marts til midten af juni.*

Af samme årsager som anført i den foregående ændring i punkt 5.10 (moderne gødsknings- og kunstvandingsteknikker) er en etårig vækstcyklus tilstrækkelig til, at unge aspargesbed kan nå den perfekte størrelse til at kunne høstes i den følgende høstsæson. Det er ikke nødvendigt at vente 2 eller 3 år efter såning.

Desuden er følgende sætning, som var forældet og inkonsekvent under den nuværende BGB-ordning, blevet revideret: *Der skal anvendes egnede metoder til transport af de høstede asparges til forarbejdningscentrene i overensstemmelse med de regler, som kontrolorganet har fastsat for det pågældende års høst*. Nuværende ordlyd: *Der skal anvendes passende metoder til transport af de høstede asparges til forarbejdningscentrene, således at aspargeshovederne ikke knækker, eller at skuddene ikke tørrer ud inden levering*.

Næste afsnit er også blevet ajourført. Den oprindelige ordlyd: *Når aspargesen er leveret til det anlæg, der håndterer friske produkter, eller konservesfabrikken, skal den køles ned. Den kan placeres i bakker, der indeholder vand for at fugte bunden af stilkene og holde dem friske og fyldige. Aspargesen skal behandles senest 24 timer efter høsten.* Ny ordlyd: *Når aspargesen er leveret til det anlæg, der håndterer friske produkter, eller konservesfabrikken, anbringes den i bakker med vand for at holde stængelbaserne fugtige og opbevares i hydrokølere eller køleskabe for at holde den kølig og fyldig indtil forarbejdningen. Asparges skal emballeres inden for 24 timer efter levering. Den skal forarbejdes inden for 72 timer efter levering.*

Der er indført to andre former for industriel behandling af asparges ved levering: hydrokøling og køling. For at lette kontrollen og certificeringen præciseres det desuden nu, at asparges skal behandles inden for 24 timer efter levering i stedet for høst. Det er nemt at kontrollere præcis, hvornår asparges leveres, da det registreres elektronisk sammen med vægten af de leverede partier og sporbarhedsoplysningerne. Det nøjagtige tidspunkt for høsten er meget vanskeligt at kontrollere. Der er også medtaget et yderligere krav: Aspargesene skal forarbejdes inden for 72 timer efter levering.

Der er tilføjet et nyt afsnit med en liste over de selvkontroller, der skal foretages af råvaren ved levering til anlæg til håndtering af friske produkter eller konservesfabrikker. For hvert aspekt af råvaren, der skal vurderes (bekræftelse af, at aspargesen er af den hjemmehørende sort ved hjælp af dens udseende og organoleptiske egenskaber, maksimal og minimal skudlængde, mængden af hvid bund ved enden af stilken, kontrol af eventuelle fejl relateret til hovedets åbning, jord eller udseendet), gives der en detaljeret beskrivelse af kontrollen og kravene med de tilladte intervaller og fejltolerancer. Denne kontrolforanstaltning er blevet indført, fordi den er et vigtigt skridt til at sikre kvaliteten af slutproduktet (friske asparges og asparges på dåse).

Sidste afsnit – »For at garantere produktkvaliteten fastsætter kontrolorganet slutdatoen for hver høst« – udgår. Dette kvalitetsstyringskoncept er forældet og er uforeneligt med den nuværende certificeringsstruktur for en BGB-varespecifikation.

Endelig er der i slutningen tilføjet et afsnit om de overordnede kontrolkrav i disse faser af processen: *Der skal etableres kontrolforanstaltninger for at overvåge høsten, transporten og leveringen af aspargesen til registrerede anlæg til håndtering af friske produkter eller konservesfabrikker.*

5.12. *Ajourføring af ordlyden i underafsnittet »Tilberedning og forarbejdning af asparges«, som erstatter forældede referencer, ajourfører og præciserer praksis og fastlægger nye krav med afgørende indvirkning på produktkvaliteten. Afsnit E) HVORDAN PRODUKTET OPNÅS*

Denne ændring vedrører varespecifikationen i afsnittet »Tilberedning og forarbejdning af asparges« i afsnit **E) HVORDAN PRODUKTET OPNÅS.**

Detaljeret beskrivelse af ændringerne og begrundelsen for ændringen

Ændringen vedrører ajourføring af ordlyden af underafsnittet »Tilberedning og forarbejdning af asparges« og ajourføring og præcisering af praksis efter 20 år. Desuden er der fastsat nye krav, der har afgørende betydning for produktkvaliteten.

For at forbedre strukturen i varespecifikationen er overskriften i underafsnittet benævnt E.5. Titlen er delvis ændret fra »**Tilberedning og forarbejdning af asparges** til: »**E.5. Håndtering og forarbejdning af asparges**«.

Udtrykket *elaboración* (»tilberedning«) er blevet erstattet af *manipulación* (»håndtering«) i første afsnit (afsnittets overskrift). Det er et mere præcist udtryk i forbindelse med håndteringen af friske grøntsager. Visse industrielle processer, der tidligere er beskrevet som manuelle, er blevet opdateret, så de også dækker muligheden for automatisering. Udtrykket«... håndsorteret på transportbånd« er blevet udvidet til »... hånd- og/eller maskinsorteret på transportbånd, ved hjælp af en skæremaskine ...«.

Der er tilføjet et nyt stykke til afsnittet »Forberedelse med henblik på salg som friske produkter«: *Produkter, der skal afsættes friske, må ikke udsættes for yderligere håndtering.* Praksis med ompakning af friske asparges har måttet forbydes på grund af den betydelige kvalitetsforringelse af produktet. Asparges er en meget letfordærvelig grøntsag. Den er meget skrøbelig og sart og risikerer nemt at få mærker eller afknækkede hoveder. Den kan også tørre ud, når den fjernes fra kølekæden, og derved hurtigt blive slap.

Sætningen »Aspargesene samles derefter i ensartede bundter på ½ kg, 1 kg eller 2 kg og anbringes i kasser« er unødvendig. Den udgår, da disse oplysninger allerede er medtaget i afsnit **B.3. (Standarder for produkter, der sælges friske eller konserverede).**

Sidste afsnit havde tidligere følgende ordlyd: *Kontrolorganet overvåger levering, håndtering, præsentation og forsendelse af friske asparges, som efter kvalitetskontrol frigives under den beskyttede betegnelse*. Det er blevet ændret til: *Der skal foretages kontrol af levering, håndtering, præsentation, mærkning og forsendelse af friske asparges, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse*. Ændringen er indlysende under den nye organisationsstruktur for kontrolorganet, som er forvaltningsorganet, og som ikke behøver at varetage kontrolopgaver.

Endelig er formuleringen, der beskriver faserne i konserveringsprocessen, blevet forenklet og lyder nu som følger:

Industriel forarbejdning består af følgende trin: hydrering, afskæring af enden af stænglen, vask af aspargesen og endnu en tilskæring, så den passer til beholderens længde. Ved automatisk forarbejdning modtages aspargesene allerede tilpasset til beholderens længde, de bliver derefter blancheret, afkølet, vasket efter blanchering, håndsorteret efter størrelse for at fjerne eventuelle defekte skud og håndpakket i dåser, som derefter tilsættes konserveringsvæske (saltlage, ekstra jomfruolivenolie eller andet). Herefter forvarmes dåserne, forsegles, steriliseres efter Appert-metoden, afkøles, opbevares, mærkes/pakkes, opbevares igen og afsendes. Anvendelsen af et udblæsningssystem kan erstatte forvarmningsfasen. Den fase, der består i at opbevare slutproduktet for anden gang, kan også udelades.

Steriliseringen efter Appert-metoden kan bestå af enten sterilisering eller pasteurisering ved forsuring. Sidstnævnte er en traditionel metode til fremstilling af »Espárrago de Huétor-Tájar« på dåse.

Beskrivelsen af konserveringsprocessen er nu enklere for at lette produktkontrollen. Teksten omfatter nu også nye arbejdsmetoder i branchen, der er egnede til at indgå i varespecifikationen, herunder automatiserede processer, specificering af typer af konserveringsvæske og mulighed for fleksibilitet med hensyn til mærkning/emballering/yderligere opbevaring af slutproduktet.

Ud over den traditionelle (pH-neutrale) sterilisering, der var omfattet af den tidligere version, nævner den nye varespecifikation også pasteurisering ved forsuring, et traditionelt system, der er blevet anvendt til konservering af vild *triguero*-asparges og »Espárrago de Huétor-Tájar« siden 1970. Pasteurisering ved forsuring er en mere skånsom varmeproces end sterilisering. Den hjælper med at holde »Espárrago de Huétor-Tájar« intakt, samtidig med at dens delikate, kødfulde og smidige tekstur bevares. Processen hjælper også med at stabilisere en naturlig antioxidant, der findes i dåseasparges, kendt som rutin (quercetin-3-O-rutinoside), som har betydelige sundhedsmæssige fordele.

Endelig er sidste afsnit – »Kontrolorganet overvåger og tildeler kvalitetsscorer til alle disse processer – levering, tilberedning, emballering og certificering af slutproduktet« – blevet revideret med følgende ordlyd: »Der skal foretages kontrol under hele leverings-, tilberednings-, emballerings-, mærknings-, oplagrings- og forsendelsesprocessen for slutproduktet«. Ændringen er indlysende under den nye organisationsstruktur for kontrolorganet, som er forvaltningsorganet, og som ikke behøver at varetage kontrolopgaver.

5.13. *Tilføjelse af et indledende afsnit og omstrukturering af underafsnit i afsnit F) TILKNYTNING TIL LOKALOMRÅDET*

Denne ændring består i tilføjelsen af et indledende afsnit og omstrukturering og omnummerering i beskrivelsen af underafsnittene i afsnit **F) TILKNYTNING TIL LOKALOMRÅDET.**

Kort beskrivelse af og begrundelse for ændringen

Underafsnittet »Tilknytning til lokalområdet« er blevet omstruktureret og nummereret for at gøre dem lettere at læse og for at følge strukturen i forordning (EU) nr. 1151/2012: karakteristika ved det geografiske område/karakteristika ved produktet/forholdet mellem de to.

Underafsnittet »Historie« er blevet erstattet af et afsnit med overskriften »Omdømme«. Der er en ny tekst, der indfører »Tilknytning til lokalområdet«, og som beskriver det vigtigste aspekt, der knytter produktet til dets naturlige miljø med henblik på forordning (EU) nr. 1151/2012. Denne nye version af varespecifikationen fastsætter »forskellige specifikke produktegenskaber, der kan tilskrives det specifikke landbrugsmiljø« som det vigtigste aspekt af tilknytningen mellem produktet og det lokale miljø. For det andet beskrives forholdet til produktets oprindelse eller »omdømme« som supplement til det foregående punkt.

5.14. *Ændring af titel og ajourføring af indholdet af underafsnittet »Historie«. Afsnit F) TILKNYTNING TIL LOKALOMRÅDET*

Ændringen vedrører ændringen af titlen på underafsnittet »Historie« til »F.1. – Omdømme« og ajourføring af oplysningerne deri. Denne ændring berører varespecifikationen i underafsnittet »Historie« i **F) TILKNYTNING TIL LOKALOMRÅDET**.

Kort beskrivelse af og begrundelse for ændringen

Titlen på underafsnittet »Historie« er blevet erstattet af »F.1 – Omdømme«. Ordlyden i **F.1. »Omdømme«** (tidligere benævnt »Historie«) er blevet ajourført, da de bibliografiske og videnskabelige oplysninger om »Espárrago de Huétor-Tájar« er blevet ajourført i løbet af de sidste 20 år.

Den nye version introducerer henvisninger til historisk litteratur, der understøtter påstanden om, at de vildtvoksende *triguero*-asparges har været kendt og værdsat siden oldtiden, og – som den tidligere varespecifikation allerede har beskrevet – hvordan den adskiller sig fra haveasparges (*Asparagus officinalis* L.). De historiske oplysninger fra 1930'erne og 40'erne understøttes nu af udtalelser fra Huétor-Tájars landbrugere, der indgår i publikationer udgivet af »Espárrago de Huétor-Tájar« BGB's eget kontrolorgan i 2000. (Publikationen *El arte culinario del »Espárrago de Huétor-Tájar«* (*Espárrago de Huétor-Tájars kulinariske kunst*). I diskussionen om produktets historiske omdømme beskriver den nye tekst, hvordan den kooperative sektor voksede op i byen Huétor-Tájar i 1980'erne takket være dyrkningen af denne oprindelige sort, hvilket gjorde det muligt for Huétor-Tájar at gøre sig bemærket som et af Europas vigtigste aspargesdyrkningsområder. Mellem 1996 og 2003 kom der en række publikationer frem, som diskuterede de socioøkonomiske konsekvenser af dyrkningen af »Espárrago de Huétor-Tájar« i produktionsområdet, hvilket støttede den opfattelse, at denne by i Granada var et »vigtigt aspargesdyrkningsområde i Spanien og i Europa som helhed«.

Teksten indeholder nu også en historisk beskrivelse af, hvordan konservesindustrien opstod i Huétor-Tájar i 1970'erne med »Espárrago de Huétor-Tájar«, som blev særligt udvalgt af Spaniens pioner inden for dåseasparges, José Redondo Fúnez, på grund af dens lighed med den vildtvoksende *triguero*-asparges. Varemærket »Los Monteros« var det første spanske mærke, hvorunder middelhavsasparges første gang blev pakket i 1970, efterfulgt af »Espárrago de Huétor-Tájar« i begyndelsen af 1980'erne på grund af dens store lighed med den vilde *triguero*-asparges.

5.15. *Ændring af titel og ajourføring af indhold i underafsnittet »Art og beskaffenhed« (Landskab, jordbund, klima og hydrografi). Afsnit F) TILKNYTNING TIL LOKALOMRÅDET*

Ændringen vedrører ændringen af titlen på underafsnittet »Art og beskaffenhed« til »**F.2. – Produktionsområdets særlige karakteristika**«, samt ajourføring af oplysningerne i underafsnittet, og korrigerer trykfejl og fejl i afsnittene om landskab, jordbund, klima og hydrografi. Underafsnittet er blevet delt op i to overskrifter: »Naturlige faktorer« og »menneskelige faktorer«. Oplysningerne under overskriften »Naturlige faktorer« er blevet ajourført, og en ny overskrift, »Menneskelige faktorer«, er blevet tilføjet som en væsentlig del af det nye underafsnit i varespecifikationen "**F.2. – Produktionsområdets særlige karakteristika** (tidligere benævnt »Art og beskaffenhed«).

Disse ændringer berører varespecifikationen i underafsnittet »Art og beskaffenhed« i afsnit **F) TILKNYTNING TIL LOKALOMRÅDET**.

Detaljeret beskrivelse af ændringerne og begrundelsen for ændringen

Overskriften på underafsnittet »Art og beskaffenhed« ændres til »**F.2. – "Produktionsområdets særlige karakteristika**«, i overensstemmelse med den nye struktur for det reviderede afsnit »Tilknytning til lokalområdet«, som beskrevet i ændring 5.13. Dette vil gøre teksten lettere at læse og følge strukturen i forordning (EU) nr. 1151/2012.

Under overskriften »Landskab« er den øvre højdegrænse for dyrkning af asparges i produktionsområdet blevet ajourført. Ordlyden *Afgrøden dyrkes i højder på mellem 450 og 650 meter over havets overflade* er blevet ændret til: *Afgrøden dyrkes i højder på mellem 450 og 1 100 meter over havets overflade*. De traditionelle aspargesdyrkningsområder i BGB-produktionsområdet er generelt lave, frugtbare sletter nær Genil-flodens bassin og dens bifloder, der ligger i højder på mellem 450-650 m. Da dyrkningen af afgrøden er blevet mere udbredt, har dette område spredt sig til yderområderne af sletterne og de tilstødende forbjerge, der udgør en del af produktionsområdet, og har nået højder på op til 1 100 m.

Der er blevet rettet trykfejl og fejl under overskriften »**Jordbund**«. Ordlyden »Produktionsområdets geologiske kontekst er ...« er blevet erstattet af »Produktionsområdets geologiske kontekst ...«. Der er foretaget ændringer i sætningen *»Jordteksturerne, hvor der dyrkes asparges, er svær lerjord, sandblandet svær lerjord og i mindre grad sandblandet lerjord og siltblandet lerjord«* for at gøre det mere grammatisk korrekt på spansk (korrigering af adjektivendelser).

Endelig er tredje afsnit blevet gjort mere præcist. Det angiver nu, at anthocyanpigmentering er almindeligt forekommende hos asparges (hoved og stilk), fordi afgrøden dyrkes i kalksten-/mergelholdige jordarter, der er typiske for produktionsområdet, og et kendetegn ved disse jordarter er, at de er fosforfattige og magnesiumrige. Ordlyden *»Jorden er fosforfattig og magnesiumrig, hvilket giver aspargesen en intens farve, der er dyb grøn i stilken og mere violet i hovedet«* er blevet ændret til: *De kalksten-/mergelholdige jordarter, der er typiske for produktionsområdet, er fosforfattige og magnesiumrige, hvilket resulterer i en intens anthocyanpigmentering (violet farve i hoved og stilk).*

Der er blevet rettet trykfejl og fejl under overskriften »Klima«. Der er blevet rettet trykfejl i første afsnit, og temperaturværdierne afrundes nu til én decimal i stedet for to. Teksten *...den gennemsnitlige temperatur er 16,3 1 C, i gennemsnit 7,14 1 C om vinteren og 26,41 1 C om sommeren* er ændret til *...den gennemsnitlige temperatur er 16,3 °C, i gennemsnit 7,1 °C om vinteren og 26,4 °C om sommeren.*

Der er foretaget præciseringer i tredje afsnit, der forbedrer beskrivelsen af den høje temperaturgradient, der findes i området, og hvordan dette bidrager til at forhindre, at hovedet åbner sig. Sætningen »moderat høj i dagtimerne til lav om natten« er blevet udvidet ved efterfølgende at tilføje »(større daglige udsving i temperaturen på op til 22 °C)«.

Sætningen *»Temperaturerne varierer fra 141 C i marts til 19,2 1 C i juni«* er blevet erstattet af *»De gennemsnitlige høsttemperaturer varierer fra 14 °C i marts til 19,2 °C i juni«.*

Det gøres derfor nu klart, at gennemsnitstemperaturen er 14 °C, og at der er indsat »°C«, hvor det manglede.

Ordlyden under overskriften »Hydrografi« er gjort mere tydelig. Den indledende sætning henviser nu til »Produktionsområdet ...«, som er det mere præcise udtryk og er defineret i varespecifikationen. Sætningen »Floden Genil og ... krydser området fra øst til vest« er blevet ændret til »Floden Genil og ... krydser produktionsområdet fra øst til vest«.

Der er et helt nyt underafsnit om »Menneskelige faktorer«. Dette vil gøre det lettere at forstå de specifikke faktorer i produktionsområdet (naturlige og menneskelige), og hvordan de er knyttet til produktets egenskaber som beskrevet i underafsnittet om sammenhængen (**F.4. Sammenhæng mellem naturlige og menneskelige faktorer og produktkvalitet eller -karakteristika**).

Den nye underoverskrift »Menneskelige faktorer« har følgende ordlyd:

Menneskelige faktorer

Udvælgelse af plantemateriale og dyrkningsmetoder

»Espárrago de Huétor-Tájar« kan betragtes som en økotype, der er forbundet med byen Huétor-Tájar (befolkningen »Morado de Huétor«), og som er resultatet af en proces med krydsning og omfattende genetisk udvælgelse foretaget af byens landbrugere siden 1930'erne. Menneskelige og naturlige faktorer i produktionsområdet har spillet en stor rolle i udviklingen af dette plantemateriale.

Krydsningen af arten Asparagus maritimus Mill. og Asparagus officinalis L. for at danne en naturlig hybrid og den efterfølgende udvælgelsesproces fra midten af det 20. århundrede og frem udgør en stor bedrift i spansk gartneri, der er direkte forbundet med Huétor-Tájar. Der er ingen andre kendte arter af dyrkede asparges – traditionelle eller kommercielle – nogen steder i verden, der er baseret på en botanisk hybrid af denne art.

De forældreplanter og frø, der bruges til at dyrke Huétor-Tájars hjemmehørende asparges, er udvalgt ved hjælp af de traditionelle metoder, der er blevet fulgt i denne by i Granada siden begyndelsen af det 20. århundrede og er blevet overleveret fra generation til generation.

De specifikke dyrkningsmetoder, der følges – såsom at sætte aspargesplanterne med stor afstand (1,40-1,60 m mellem rækkerne og 50-70 cm mellem planterne), den gradvise hypning af plantebedene og at høste effektivt og omhyggeligt ved hjælp af traditionelle teknikker, der er udviklet i Huétor-Tájar – er ideelle til at opnå et råmateriale af høj kvalitet.

Konserveringsmetoder

»Espárrago de Huétor-Tájar« på dåse fremstilles ved hjælp af en særlig teknik. Opskriften kan spores tilbage til konservesentreprenøren José Redondo Fúnez, der var blandt de første til at konservere og sælge vilde »triguero«-asparges i Spanien i begyndelsen af 1970'erne, og som senere, omkring 1982, overførte metoden til »Espárrago de Huétor-Tájar«, som erstattede vilde asparges som råmateriale på grund af dens lighed med de vilde arter. Den vigtigste del af aspargeskonserveringsprocessen er pasteurisering ved forsuring.

5.16. *Tilføjelse af et nyt underafsnit »F.3. – Specifikke produktegenskaber« for at bringe varespecifikationen i overensstemmelse med den nye forordning (EU) nr. 1151/2012. Afsnit F) TILKNYTNING TIL LOKALOMRÅDET*

Ændringsforslaget vedrører indføjelsen af underafsnit »**F.3 – Specifikke produktegenskaber**« som sammenfatter de vigtigste egenskaber ved »Espárrago de Huétor-Tájar«, der er beskrevet i afsnit B), og som har afgørende betydning for produktkvaliteten. Dette nye underafsnit er nødvendigt for nye specifikationer, så de kan bringes i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 1151/2012. Denne ændring berører varespecifikationen i afsnittet **F) TILKNYTNING TIL LOKALOMRÅDET**.

Ny version:

F.3. – Særlige produktegenskaber

Den aspargessort, der dyrkes som »Espárrago de Huétor-Tájar«, giver aspargesen visse særlige egenskaber (udseende, organoleptiske egenskaber og unik genetik), der er typiske for den vilde middelhavsasparges (Asparagus maritimus Mill.), hvorfra den stammer, krydset med Asparagus officinalis L.

Uanset om den er frisk eller på dåse, har aspargesen visse egenskaber, der viser den betydelige indflydelse af både miljømæssige og menneskelige faktorer (hvordan afgrøden dyrkes og produkterne håndteres) på dens udseende, organoleptiske egenskaber og fytokemiske sammensætning.

De særlige kendetegn, som »Espárrago de Huétor-Tájar« har fået fra dens unikke genetiske profil, kan sammenfattes således:

— *Udseende:*

  — *Anthocyantoner (stilk og hoved): skala af violet, bronzeviolet, bronze, grønviolet og grøn.*

  — *Form af aspargesskuddet: lige og cylinderformet, fra tynd til medium (4-16 mm), hovedet er spidst eller konisk og bredere end resten af stilken (spydformet).*

  — *Skind og blade: Skuddene har små »sporer« under sidebladene, og svage linjer kan være synlige på skindet.*

Organoleptisk (vurdering af friske asparges):

— *Tekstur: blød, kødfuld og smidig. Stilkene er meget fleksible. Afhængigt af diameteren – jo tyndere skuddet er, jo mere kan det bøjes – kan nogle bøjes over 70° uden at knække.*

— *Smag: bittersød*

— *Aroma: intens aroma.*

Alle disse fysiske og organoleptiske egenskaber findes også hos andre vildtvoksende aspargesarter (asparges albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus osv.), der i det sydlige Spanien er kendt som »espárragos trigueros«.

Derudover er de særlige kendetegn ved »Espárrago de Huétor-Tájar«, der er forbundet med landbrugsmiljøfaktorer, følgende:

Velformet skud og hoved, og anthocyan eller violet farvning af aspargesen, særlig hovedet. Landbrugerens dygtige pleje af afgrøderne og produkthåndtering kombineret med områdets gode landbrugs- og klimaforhold giver et råmateriale af høj kvalitet – et meget lige aspargesskud med et velformet violetfarvet hoved.

5.17. *Medtagelse af et nyt underafsnit »F.4. – Sammenhæng mellem naturlige og menneskelige faktorer og produktkvalitet eller -karakteristika« for at bringe varespecifikationen i overensstemmelse med den nye forordning (EU) nr. 1151/2012. Afsnit F) TILKNYTNING TIL LOKALOMRÅDET*

Ændringen vedrører et nyt underafsnit, der er tilføjet for at præcisere en sammenhæng, der ikke udtrykkeligt er omfattet af den tidligere version af varespecifikationen: **F.4 – Sammenhæng mellem naturlige og menneskelige faktorer og produktkvalitet eller -karakteristika**. Dette nye underafsnit er nødvendigt for at bringe den nye varespecifikation i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 1151/2012. Der er skrevet ny tekst til dette underafsnit, hvor der gøres brug af visse passager – om »dyrkningsbetingelser«, »pleje af afgrøden« og »høst« – fra den tidligere udgave af varespecifikationen. Denne ændring berører varespecifikationen i afsnittet **F) TILKNYTNING TIL LOKALOMRÅDET**.

Ny version:

F.4. – Sammenhæng mellem naturlige og menneskelige faktorer og produktkvalitet eller -karakteristika

Produktets egenskaber er knyttet til de naturlige faktorer som følger:

Særlige landbrugs- og miljøforhold:

De særlige landbrugs- og miljøforhold i produktionsområdet er befordrende for dyrkning af meget lige aspargesskud med velformede, lukkede hoveder og intens anthocyanpigmentering, som generelt forekommer i hele høstperioden, hvorfor de hjemmehørende asparges fra Huétor-Tájar også kaldes »grønviolette asparges«.

Det forhold, at kalksten-/mergelholdige jordarter, der er typiske for Vega Baja del Genil-området i Granada, er fosforfattige, samt de store temperatursvingninger mellem dag og nat er befordrende for intens anthocyanpigmentering i aspargesskud. Det høje kaliumindhold i produktionsområdets lerjord forbedrer aspargeskvaliteten og giver skuddene et velformet hoved.

Vindene er blide i produktionsområdet, da de tilstødende bjergkæder fungerer som en barriere. Dette er godt for aspargesdyrkning, især på høsttidspunktet, fordi aspargesskuddene ikke bøjer, når de vokser, hvilket giver meget lige skud.

Temperaturerne under høsten, som svinger fra moderat høj i dagtimerne til lave om natten (store daglige udsving i temperaturen på op til 22 °C), er ideelle til dyrkning af asparges af god kvalitet, så skuddene kan vokse midt på dagen og undgå åbning af hovedet om natten. Disse store temperaturudsving fremmer også anthocyanpigmenteringen i aspargesskuddet.

Den høje intensitet af anthocyan eller violet farvning af aspargesskuddet er genetisk og forstærkes af miljømæssige faktorer, der øger niveauet af visse pigmenter – anthocyaner – i skindet. »Espárrago de Huétor-Tájar« indeholder også meget høje niveauer af en anden beslægtet polyfenol, der i aspargesverdenen kaldes rutin (quercetin-3-O-rutinosid). Rutin er medlem af flavonoidfamilien og årsagen til de grålige bundfald, der typisk findes i »Espárrago de Huétor-Tájar« på dåse. Det tilhører en velkendt familie af fytokemikalier, polyfenolerne, og er en sundhedsfremmende antioxidant.

Produktets egenskaber er knyttet til de menneskelige faktorer som følger:

Særlige vækstbetingelser:

De menneskeligt påvirkede aspekter af dyrkning er den måde, hvorpå plantematerialet opnås, og de specifikke dyrknings- og høstteknikker, der bidrager til produktionen af velformede asparges af høj kvalitet.

** Hvordan plantematerialet opnås*

For at opnå naturligt plantemateriale er det først nødvendigt at foretage en præcis udvælgelse af forældreplanter. Siden 1930'erne har Huétor-Tájars landbrugere gennemført denne proces med erfaring og engagement og dermed dannet grundlag for udviklingen af den lokale sort »grønviolet Huétor-Tájar«, der i litteraturen også er kendt som »Morado de Huétor«-populationen.

Denne økotype forbundet med byen Huétor-Tájar er resultatet af en proces med krydsning og omfattende genetisk udvælgelse foretaget af byens landbrugere siden begyndelsen af det 20. århundrede. »Espárrago de Huétor-Tájar« betragtes som en økotype, der er en tæt fylogenetisk slægtning af arten Asparagus maritimus Mill. fra samme botaniske familie som »espárrago triguero«, som er det navn, der traditionelt anvendes i det sydlige Spanien til at henvise til flere arter af slægten Asparagus (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus osv.), der udgør en del af det typiske planteliv ved Middelhavet. Disse arter er meget forskellige fra de almindelige dyrkede arter Asparagus officinalis L., som omfatter de nuværende kommercielle sorter og arter, der produceres rundt om i verden.

Den vigtigste organoleptiske kvalitet, der er fælles for de forskellige arter af vilde »triguero«-asparges, er deres let bitre eller bittersøde smag, en kvalitet, der også findes i »Espárrago de Huétor-Tájar«. »Espárrago de Huétor-Tájar« får sin bitterhed fra en anden specifik biomarkør for denne aspargespopulation: sarsasapogenin, medlem af geninerne, som er en fytokemisk gruppe. Dette stof findes ikke i de almindelige dyrkede sorter af asparges, som alle tilhører arten Asparagus officinalis L.

Den tætte fylogenetiske relation mellem »Espárrago de Huétor-Tájar« og den vilde art Asparagus maritimus Mill. – sammen med andre fælles botaniske, organoleptiske og fytokemiske egenskaber – forbinder de to. Den adskiller også »Espárrago de Huétor-Tájar« fra andre kommercielle sorter af haveasparges, der stammer fra arten Asparagus officinalis L.

** Plantning af asparges og afgrødeudvikling*

Plantningsmønsteret er et særligt kendetegn for de hjemmehørende asparges fra Huétor-Tájar, da det er en sort med en meget lang levetid. Planterne placeres længere fra hinanden med 1,4-1,6 m mellem rækkerne og 50-70 cm mellem planterne.

Dyrkning af afgrøden:

Hypning er vigtigt for at opnå god kvalitet af denne sort. Hypningen skal ske gradvist gennem hele bedets levetid og hjælper med at forhindre aspargesene i at blive mindre eller at begynde at åbne sig. Det er imidlertid vigtigt at sikre, at hypningen foretages gradvist, hvilket kræver en erfaren landbruger, da for meget jord kan medføre kvælning af roden i våde år.

** Høst:*

Afgrøden høstes normalt tidligt om morgenen, så aspargesen ikke udsættes for middagssolen. En indledende udvælgelse foretages direkte på parcellen, hvorved asparges, der er åbne, snoede, beskadiget af skadedyr osv., kasseres. Aspargesen samles i bundter og anbringes omhyggeligt i køretøjet, hvilket kræver dygtighed og erfaring for at sikre, at de sarte aspargesskud ikke knækker under transporten til håndterings- eller forarbejdningscentret.

En vellykket høst afhænger af den teknik og erfaring, der er videreført fra generation til generation.

Særlige betingelser for konservering på dåse

Endelig bidrager de særlige forarbejdningsbetingelser som f.eks. »pasteurisering ved forsuring« til at opretholde »Espárrago de Huétor-Tájar« intakt og bevare den delikate kødfulde og smidige tekstur samt opretholde stabile koncentrationer af en sundhedsfremmende antioxidant, der er typisk for »Espárrago de Huétor-Tájar« på dåse, nemlig rutin (quercetin-3-O-rutinosid), som kan ses som et gråt bundfald i bunden af dåsen. Rutin findes i meget højere koncentrationer i asparges fra Huétor-Tájar-området på grund af landbrugsmiljøfaktorer.

5.18. *Bestemmelserne vedrørende kontrolorganet er blevet erstattet af nye systemer til kontrol af overensstemmelse med varespecifikationen. Afsnit G har ikke længere overskriften »KONTROLORGAN«, men »KONTROL AF OVERENSSTEMMELSE MED VARESPECIFIKATIONEN«*

Ændringen vedrører ajourførte oplysninger om den kompetente myndighed og et link til dens websted, som indeholder oplysninger om overensstemmelsesvurderingsorganet. Dette skal bringe teksten i overensstemmelse med de krav om kontrol af varespecifikationens overensstemmelse, der er fastsat i forordning (EU) nr. 1151/2012. Sektion **G** har ikke længere titlen »**KONTROLORGAN**«, men nu "**KONTROL AF OVERENSSTEMMELSE MED VARESPECIFIKATIONEN**. Denne ændring berører varespecifikationen i afsnittet **F) TILKNYTNING TIL LOKALOMRÅDET**.

5.19. *Ajourføring af BGB-logoet og ordlyden af afsnit H) MÆRKNING*

Ændringen består i at ajourføre BGB-logoet og ordlyden og erstatte »forvaltningsorgan« med »kontrolorgan« sammen med visse aspekter af mærkningsformaterne for plantematerialet. Dette ændringsforslag vedrører afsnit **H) MÆRKNING** af varespecifikationen.

Kort beskrivelse af og begrundelse for ændringen

I hele teksten er udtrykket »specifik betegnelse« blevet erstattet med »BGB« og »forvaltningsorgan« med »kontrolorgan«. Der er tilføjet »frøplanter« til de typer plantemateriale, der er anført i andet afsnit, og grøn (Pantone 576) er blevet fastslået som den eneste sekundære etiketfarve, der skal anvendes til plantemateriale (frø, frøplanter eller kroner).

BGB-logoet er blevet opdateret som følger:



Der er tilføjet et nyt afsnit i slutningen af afsnit H for at gøre det muligt at anføre botaniske oplysninger om »Espárrago de Huétor-Tájar« på etiketterne.

Følgende kan eventuelt påføres mærkningen af både plantematerialet og de omfattede produkter:

"Variedad tipo espárrago triguero »Asparagus officinalis L. x Asparagus maritimus Mill.«

5.20. *Afsnit I (LOVGIVNINGSMÆSSIGE KRAV) udgår.*

Dette afsnit udgår, da det ikke længere er et krav til varespecifikationer i henhold til forordning (EU) nr. 1151/2012.

5.21. *Figurerne (kortene) udgår.*

Grafikken (kortene) er blevet fjernet fra slutningen af varespecifikationen, da de ikke tilføjer nogen nyttige oplysninger.

ENHEDSDOKUMENT

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

»ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR«

EU-nr.: PGI-ES-0056-AM01

BGB (X) BOB ()

1 **Betegnelse**

»Espárrago de Huétor-Tájar«

2 **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3 **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1 *Produkttype*

Kategori 1.6.: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2 *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Betegnelsen »Espárrago de Huétor-Tájar« betegner grønviolette, bløde, sunde og rene aspargesskud af den lokale sort »Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar« eller »Morado de Huétor« (*Asparges officinalis* L. x *Asparges maritimus* Mill.), lokalt kendt som "*Espárragos trigueros*.

Følgende kendetegn adskiller »Espárrago de Huétor-Tájar« fra andre kommercielle sorter af grønne asparges:

— **Udseende:** Aspargesen har anthocyanpigmentering i skalaer af violet, bronzeviolet, bronze, grønviolet eller grøn. Skuddene er lige og cylinderformede. De spænder fra tynd til medium (mellem 4 mm og 16 mm i diameter), og hovedet er spidst eller konisk og bredere end resten af stilken (spydformet). Skuddene har små »sporer« under sidebladene, og svage linjer kan være synlige på skindet.

— **Organoleptiske egenskaber** Når den er frisk, er aspargesens tekstur blød, kødfuld og smidig. Stilkene er meget fleksible: Afhængigt af diameteren – jo tyndere skuddet er, jo mere kan det bøjes – kan nogle bøjes mere end 70°. Aspargesen har en delikat bittersød smag og en intens aroma.

Aspargesen kan sælges frisk eller på dåse.

Asparges, der sælges frisk, sorteres efter skudlængde og diameter i to klasser: »Ekstra« og »I«. Kravene og fejltolerancerne for disse klasser er fastsat i varespecifikationen.

Minimumsdiameteren for friske asparges er 4 mm for begge klasser (»Ekstra« og »I«). Forskellen i diameter mellem de tykkeste og tyndeste skud i en enkelt pakning eller et bundt må ikke overstige 8 mm.

De friske asparges kan præsenteres på en af følgende måder:

i sikkert samlede bundter på op til 2 kg

løse eller bundtet i pakker placeret i pakninger eller kasser på op til 6 kg.

»Espárrago de Huétor-Tájar« på dåse opbevares i en hvilken som helst af de konserveringsvæsker, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning. Saltlage (vand, salt og citronsyre) og ekstra jomfruolivenolie er de mest almindelige. De klassificeres ved hjælp af kvalitetsklasserne »Ekstra« og »I«. Kravene og fejltolerancerne for disse klasser er fastsat i varespecifikationen.

3.3 *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Konserverede produkter:

— Asparges fra den hjemmehørende Huétor-Tájar-population, der dyrkes og høstes i produktionsområdet.

— Konserveringsvæsker, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning om konserverede grøntsager.

3.4 *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende trin skal finde sted inden for produktionsområdet: udvælgelse og produktion af frø, plantning og afgrødeudvikling, høst, levering, tilberedning, opbevaring og håndtering af de friske asparges og konservering.

3.5 *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktet skal emballeres i både frisk og konserveret form inden for produktionsområdet for at bevare produktets kvalitet fra start til slut. Asparges er et meget letfordærveligt produkt med et højt vandindhold (over 90 %) og kan hurtigt blive dehydreret. Skuddenes hoveder er meget skrøbelige og må ikke komme i kontakt med vand, før produktet er forberedt til salg (da spidserne kan rådne). Lokal erfaring fra håndterings-/konservesindustrien »Espárrago de Huétor-Tájar« er afgørende for at bevare produktets kvalitet frem til emballering.

Produkter, der skal afsættes friske, må ikke udsættes for yderligere håndtering.

Etiketterne skal indeholde sætningen *Indicación Geográfica Protegida »Espárrago de Huétor-Tájar«* ["Beskyttet geografisk betegnelse »Espárrago de Huétor-Tájar«] eller følgende registrerede logo:



En nummereret sekundær etiket, der kontrolleres af BGB-forvaltningsorganet, skal påsættes al emballage, der anvendes til plantemateriale (frø, frøplanter eller kroner) eller til friske eller konserverede asparges, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse.

Følgende kan eventuelt anføres på mærkningen:

"Variedad tipo espárrago triguero »*Asparges officinalis* L. x *Asparges maritimus* Mill.«

4 Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet ligger i området »Vega Baja del Genil« i den vestlige del af provinsen Granada mellem to bjergkæder: det subbetiske system mod nord og det penibetiske system mod syd. Det omfatter kommunerne Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar og Villanueva Mesía og dækker et areal på ca. 78 000 ha.

5 Tilknytning til det geografiske område

Det vigtigste aspekt af tilknytningen mellem produktet og det lokale miljø er blevet fastslået som »forskellige særlige karakteristika ved asparges, der kan tilskrives det specifikke landbrugsmiljø«; dernæst, for at supplere det foregående punkt, forholdet til produktets oprindelse eller »omdømme«.

5.1 *Det geografiske områdes egenart*

Naturlige produktionsfaktorer

Produktionsområdet ligger i Vega Baja del Genil-regionen, en floddal i den vestlige del af provinsen Granada. Det er en bred og meget frugtbar dal med en højde på 450 m på sit laveste punkt, hvor aspargesdyrkning begyndte omkring år 1930. Afgrøden dækker nu terrasser i Vega Baja del Genil næsten helt til det betiske system (i 1 100 meters højde).

Afgrøderne er plantet i kalksten-/mergelholdige jordarter og svær lerjord, typisk for Vega Baja del Genil-regionen Granada, som har et lavt indhold af fosfor og et højt indhold af kalium.

Bjergkæderne, der støder op til flodområderne, hvor størstedelen af aspargesdyrkningen er koncentreret, fungerer som en barriere for vindene.

De store daglige udsving i temperaturerne under høsten – op til 22 °C – er typiske for produktionsområdet »Espárrago de Huétor-Tájar«.

Menneskelige faktorer

»Morado de Huétor«-populationen kan betragtes som en økotype forbundet med byen Huétor-Tájar, som er resultatet af en proces med krydsning og omfattende genetisk udvælgelse foretaget af byens landbrugere siden 1930'erne. Menneskelige og naturlige faktorer i produktionsområdet har spillet en stor rolle i udviklingen af dette plantemateriale.

Krydsningen af arterne *Asparges maritimus* Mill. *Asparges officinalis* L. med henblik på at danne en naturlig hybrid og den efterfølgende udvælgelsesproces fra midten af det 20. århundrede og frem udgør en stor bedrift i spansk gartneri, der er direkte forbundet med Huétor-Tájar.

De specifikke dyrkningsmetoder, der følges – såsom at sætte planterne med stor afstand (1,40-1,60 m mellem rækkerne og 50-70 cm mellem planterne), den gradvise hypning af plantebedene og at høste effektivt og omhyggeligt ved hjælp af traditionelle teknikker, der er udviklet i Huétor-Tájar – er ideelle til at opnå et råmateriale af høj kvalitet.

»Espárrago de Huétor-Tájar« på dåse fremstilles ved hjælp af en særlig teknik. Opskriften kan spores tilbage til konservesiværksætteren José Redondo Fúnez, der var blandt de første til at konservere og sælge vildtvoksende middelhavsasparges (*espárragos trigueros*) i Spanien i begyndelsen af 1970'erne og senere, omkring 1982, overførte metoden til »Espárrago de Huétor-Tájar«, som erstattede vilde *triguero*-asparges som råmateriale på grund af dets lighed med den vilde sort. Den vigtigste del af aspargeskonserveringsprocessen er pasteurisering ved forsuring.

5.2 *Kendetegn ved produktet*

»Espárrago de Huétor-Tájar« har særlige egenskaber (udseende og organoleptiske egenskaber), der er typiske for de vilde middelhavsasparges (*Asparges maritimus* Mill.), hvorfra den stammer, krydsavlet med *Asparges officinalis* L.

Udseende

Anthocyantoner (stilk og hoved): skala af violet, bronzeviolet, bronze, grønviolet og grøn.

Et velformet skud: lige og cylinderformet, fra tynd til medium (mellem 4 mm og 16 mm i diameter), og hovedet er spidst eller konisk og bredere end resten af stilken (spydformet).

Skind og blade: Skuddene har små »sporer« under sidebladene, og svage linjer kan være synlige på skindet.

Organoleptisk (vurdering af friske asparges):

Tekstur: blød, kødfuld og smidig. Stilkene er meget fleksible. Afhængigt af diameteren – jo tyndere skuddet er, jo mere kan det bøjes – kan nogle bøjes over 70° uden at knække.

Smag: bittersød

Aroma: intens aroma.

5.3 *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Produktets egenskaber er knyttet til de naturlige faktorer som følger:

— Særlige landbrugs- og miljøforhold

De særlige landbrugs- og miljøforhold i produktionsområdet fremmer væksten af meget lige aspargesskud med velformede, lukkede spidser og intens anthocyan (violet) pigmentering, hvilket er grunden til, at »Espárrago de Huétor-Tájar« også kaldes »grønviolette asparges«.

Det lave fosforindhold i kalksten-/mergelholdige jordarter og de store temperaturudsving mellem dag og nat (op til 22 °C) i produktionsområdet bidrager til en intens anthocyanpigmentering af aspargesskuddene. Af samme årsag finder vi også høje koncentrationer af flavonoid rutin (quercetin-3-O-rutinosid), der er meget højere end dem, der findes i andre typer af grønne asparges.

Det høje kaliumindhold i produktionsområdets lerjorde giver et velformet hoved og reducerer åbninger. De tilstødende bjergkæder fungerer som en barriere for vindene, hvilket reducerer aspargesskuddenes tendens til at bøje under væksten, hvilket giver meget lige skud. De betydelige daglige temperaturudsving under høsten resulterer i velformede skud, da de kun vokser i løbet af dagen.

Endelig er produktets egenskaber knyttet til følgende menneskelige faktorer:

— Særlige vækstbetingelser

* Hvordan plantematerialet opnås: Det kræver en præcis udvælgelse af forældreplanter. Siden 1930 har Huétor-Tájars landbrugere gennemført denne proces med erfaring og engagement, hvilket danner grundlag for udviklingen af den lokale »Morado de Huétor«-population.

Den tætte fylogenetiske nærhed mellem »Espárrago de Huétor-Tájar« og den vilde art *Asparagus maritimus* Mill. forbinder de to. Den adskiller også »Espárrago de Huétor-Tájar« fra andre kommercielle sorter af haveasparges, der stammer fra arterne *Asparges officinalis* L. Den vigtigste organoleptiske kvalitet, der er fælles for de forskellige arter af vilde asparges, er dens let bitre eller bittersøde smag, en kvalitet, der også findes i »Espárrago de Huétor-Tájar«. »Espárrago de Huétor-Tájar« får sin bitterhed fra en specifik biomarkør for denne aspargespopulation: sarsasapogenin, medlem af geninerne, som er en fytokemisk gruppe. Dette stof findes ikke i andre sorter af asparges fra arten *Asparges officinalis* L.

* Plantning af asparges og afgrødeudvikling Det anvendte plantemønster med stor afstand mellem planterne – på grund af det forhold, at dette er en sort med en meget lang levetid – er et særligt træk ved Huétor-Tájar-aspargesdyrkning.

* Pleje af afgrøden Ved dyrkning af »Espárrago de Huétor-Tájar« er en gradvis hypning vigtig for at opnå et velformet produkt (lukket hoved og bredere skuddiameter). Denne teknik kræver, at landbrugerne i Huétor-Tájar er meget erfarne, og den er blevet videregivet fra generation til generation siden 1930.

* Høst: Vellykket høst afhænger af teknik og erfaring, som er nøglen til at opnå et frisk produkt af høj kvalitet. Metoderne til at høste asparges blev etableret i Huétor-Tájar for længe siden og er blevet videregivet fra generation til generation af landbrugere.

— Særlige konservesbetingelser

Endelig bidrager de særlige forarbejdningsbetingelser som f.eks. »pasteurisering ved forsuring« til at opretholde »Espárrago de Huétor-Tájar« intakt og bevare den delikate kødfulde og smidige tekstur samt opretholde stabile koncentrationer af en sundhedsfremmende antioxidant, der er typisk for »Espárrago de Huétor-Tájar« på dåse, nemlig rutin (quercetin-3-O-rutinosid), som kan ses som et gråt bundfald i bunden af dåsen. Rutin findes i meget højere koncentrationer i asparges fra Huétor-Tájar-området på grund af landbrugsmiljøfaktorer.

— Omdømme

Det er kendt, at Huétor-Tájar kommune i Vega de Granada-området var blandt de første områder, hvor der blev dyrket haveasparges, omkring 1930, som anført i publikationen fra den anden tekniske konference om asparges (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarra, bind I, side 53).

Landbrugskooperativbevægelsen i Huétor-Tájar, der er tæt knyttet til middelhavsaspargesen *Triguero*, blev konsolideret omkring 1980, idet den begyndte at sælge friske produkter til markeder i hele Spanien og Europa, hvilket betyder, at forbrugerne begyndte at sætte produktet i forbindelse med dets oprindelsessted som »Espárrago de Huétor-Tájar« (J. Menor Torivio, »*La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano*« [»Granada-sletten: Den seneste udvikling i landbruget i bynære områder«]. Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). Den tyske geograf Andreas Voth (University of Vechta) beskriver aspargesdyrkningsområdet Huétor-Tájar som en referencemodel i EU's BGB/BOB-ordning og anfører, at den »grønviolette asparges fra Huétor-Tájar« (»*Grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar*«) er en »*triguero*-asparges« (»*Triguero-Spargel*«), der er meget værdsat i Andalusien. (Voth, A. 2002: *Innovativ Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [Innovativ udvikling inden for produktion og markedsføring af specialafgrøder – ved hjælp af casestudier fra Tyskland, Spanien og Brasilien]. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, bind 24, Vechta, 340 pp., postdoktoral afhandling).

»Espárrago de Huétor-Tájar« har været nævnt på Wikipedia siden 2008.

»Espárrago de Huétor-Tájar« havde en hovedrolle i den 9. europæiske aspargeskongres (Euro Asper 2012), der blev afholdt i Granada (21.-23. marts 2012).

Internationale videnskabelige publikationer offentliggjort mellem 1992 og 2019 beviser den unikke karakter af »Espárrago de Huétor-Tájar« (L. Amian, et al., 2018, »Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace »Morado de Huétor««). *ACTA Hortic.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5)

Det faktum, at den lokale sort »Morado de Huétor« er blevet dyrket i byen siden 1930'erne, betyder, at Huétor-Tájar nu har gjort sig til en af EU's mest kendte aspargesregioner.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Den fulde tekst til varespecifikationen for betegnelsen findes via følgende link:

https://lajunta.es/4n5kp

eller via webstedet for det regionale ministerium for landbrug, fiskeri, vand og udvikling af landdistrikter (https://lajunta.es/3w3lc) ved at klikke på:

»Temas«/»Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria«/»Calidad«/»Denominaciones de Calidad«/»Frutas y Hortalizas«. Varespecifikationen findes under denne kvalitetsbetegnelse.