C/2024/5439

6.9.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/5439)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Espárrago de Huétor-Tájar“

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

Eingereicht am 18.10.2019

☐ **g. U.** X **g. g. A.**

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name der antragstellenden Organisation:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar“ [„Espárrago de Huétor-Tájar“ g. g. A. Regulierungsausschuss]

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

Tel. +34 958333443

E-Mail: info@esparragodehuetortajar.com

Zusammensetzung oder Rechtsform:

Der Regulierungsausschuss für die g. g. A. „Espárrago de Huétor-Tájar“ ist eine gemeinnützige Körperschaft des öffentlichen Rechts, die von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats als Verwaltungsstelle der g. g. A. anerkannt ist. Sie vertritt die Interessen der Sektoren, die an der Erzeugung des geschützten Spargels beteiligt sind: Erzeuger (Landwirte) und Verarbeiter (Verarbeitungs- und Konservenfabriken für frischen Spargel). Sie ist demokratisch geregelt und beruht auf dem Grundsatz, dass die Interessen der Wirtschaft und der Industrie, aus denen sie sich zusammensetzt, gleichberechtigt vertreten sein sollten, was in der Tat der Fall ist. Außerdem verfügt der Regulierungsausschuss über die rechtliche Befugnis, den vorliegenden Antrag auf Änderung gemäß den nationalen Rechtsvorschriften, genauer Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe a des Gesetzes Nr. 2/2011 der andalusischen Regionalregierung vom 25. März 2011 über Fischerei und Lebensmittelqualität, einzureichen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☐ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☒ Zusammenhang

☒ Kennzeichnung

☒ Sonstiges (Prüfung der Konformität mit Rechtsvorschriften und der Produktspezifikationen)

4. **Art der Änderung(en)**

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

5.1. *Neue Definition der botanischen Arten der heimischen Spargelpopulationen in Huétor-Tájar und Umstrukturierung von Unterabschnitten. Abschnitt B) BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES*

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation in Abschnitt **B BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES** Absatz 1. Um die Verständlichkeit des gesamten Abschnitts **B** zu erleichtern, wurde er in drei Unterabschnitte umstrukturiert: **B.1 – Produktdefinition, B.2 – Merkmale der heimischen Sorte und B.3. – Normen für Erzeugnisse, die frisch oder als Konserve verkauft werden.**

Ausführliche Beschreibung der Änderungen und Begründung der Änderung

Die Formulierung „*Asparagus officinalis L. subespecie genéticamente tetraploide*, ähnlich ...“ wird ersetzt durch „heimische Sorte ‚Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar‘ oder ‚Morado de Huétor‘ (*Asparagus maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.*), die im Spanischen als ‚espárragos trigueros‘ bekannt ist, da sie ähnliche Merkmale aufweist ...“. Am Ende des zweiten Absatzes wurde „des Jahrhunderts“ durch „des 20. Jahrhunderts“ ersetzt.

Die Änderung betrifft die neue Definition der heimischen Spargelpopulation Huétor-Tájar gemäß diesem Abschnitt B). Die neue Definition ergibt sich aus den aktualisierten wissenschaftlichen Erkenntnissen über das Erzeugnis, die in den letzten 20 Jahren gewonnen wurden.

Die wissenschaftliche Grundlage für diese Änderung bilden Studien zu den genetischen Eigenschaften von „Espárrago de Huétor-Tájar“ des Fachbereichs Pflanzengenetik der Universität Córdoba. Diese Forschung unter Einbeziehung der DNA- (Mikrosatelliten-)Analyse zeigt, dass die heimische Sorte Anfang des 20. Jahrhunderts aus der natürlichen Kreuzung der kultivierten Art *Asparagus officinalis* (diploid 2x) und der wilden Art *Asparagus maritimus* (hexaploid 6x) hervorgegangen ist, was zu einer interspezifischen Kreuzung führte. *Asparagus maritimus* Mill. ist die dominantere Art und macht zwei Drittel (66,67 %) des Keimplasmas von „Espárrago de Huétor-Tájar“ aus, während die Art *Asparagus officinalis* L. nur ein Drittel (33,33 %) ausmacht. Dies verleiht dem Erzeugnis einzigartige phylogenetische Merkmale, die in der umfangreichen wissenschaftlichen Literatur zur Genetik und Phytochemie von „Espárrago de Huétor-Tájar“ beschrieben sind. Die Wörter „des 20. Jahrhunderts“ wurden hinzugefügt, um klarzustellen, dass das 20. Jahrhundert gemeint ist.

5.2. *Aktualisierung der morphologischen und organoleptischen Eigenschaften und Entfernung der zytologischen Beschreibung und der Isoenzymmarker der heimischen Huétor-Tájar-Population. Abschnitt B BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES*

Diese Änderung wirkt sich auf die Produktspezifikation in Abschnitt **B BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES** Absätze 2 bis 10 aus.

Ausführliche Beschreibung der Änderungen und Begründung der Änderung

Absatz 2 „Die Merkmale der einheimischen Populationen sind:“ erhält folgende Fassung:

B.2 – Merkmale der heimischen Sorte

Die Merkmale, die die heimische Sorte Huétor-Tájar von anderen kommerziellen Sorten von grünem Spargel unterscheiden, die weltweit vorkommen, sind:

Darüber hinaus wurde der Wortlaut von Absatz 3 geändert:

— ***Aussehen:*** *Die Spargelstangen sind violett, bronze-violett, bronze, grün-violett oder grün gefärbt. Sie sind dünn (4-12 mm Durchmesser) und die Spitze ist spitz oder kegelförmig und breiter als der Rest der Stange. Die Stangen weisen kleine „Sporne“ unter den Blättern auf.*

Die obigen Ausführungen wurden wie folgt aktualisiert:

— ***Aussehen:*** *Die Anthocyanfärbung – violett, bronze-violett, bronze, grün-violett oder grün – findet sich sowohl in der Stange als auch in der Spitze. Die Spargelstangen sind gerade und zylindrisch. Sie sind dünn bis mittel (in der Regel zwischen 4 mm und 16 mm Durchmesser) und die Spitze ist spitz oder kegelförmig und breiter als der Rest der Stange (Speerform). Die Stangen weisen kleine „Sporne“ unter den Blättern auf, und auf der Schale können schwache Linien sichtbar sein.*

Die physische Beschreibung des Erzeugnisses wurde infolge neuer technischer und wissenschaftlicher Erkenntnisse über „Espárrago de Huétor-Tájar“ erweitert. Der Schwerpunkt liegt auf den besonderen Merkmalen, die sich aus der Art ergeben, von der es stammt, *Asparagus maritimus* Mill. Im Text werden die Spargelstangen nun als gerade und mit einer speerförmigen Spitze beschrieben, die für sie charakteristisch ist und sie von kommerziellen grünen Spargelsorten der Art *Asparagus officinalis* L. unterscheidet. Auch wird nun erwähnt, dass schwache Linien auf der Schale sichtbar sein können. Dieser Deskriptor wird mit verschiedenen wilden „Triguero“-Spargelarten, darunter *A. maritimus* Mill., in Verbindung gebracht. Eine weitere Änderung der Beschreibung des Aussehens ist eine Erhöhung des oberen Wertes der Bandbreite des normalen Durchmessers, der nun 4-16 mm statt 4-12 mm beträgt. Diese Änderung hat sich ergeben, weil die harte Arbeit der heimischen Landwirte bei der Auswahl der Pflanzen zu einer einheitlicheren und kräftigeren Spargelpflanze aus der Population „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ führt.

Der Wortlaut von Absatz 4 wird wie folgt geändert:

— ***Organoleptische Eigenschaften:*** *Die Konsistenz des Spargels ist zart, fleischig und fest. Er hat einen feinen bitter-süßen Geschmack und ein intensives Aroma, das an wilden „Triguero“-Spargel erinnert.*

Die obigen Ausführungen wurden wie folgt aktualisiert:

— ***Organoleptische Eigenschaften:*** *Die Konsistenz des frischen Spargels ist zart, fleischig und geschmeidig. Die Stangen sind sehr biegsam: je nach Durchmesser – je dünner die Stange, desto biegsamer ist sie – lassen sie sich über 70° biegen, ohne zu brechen. Der Spargel hat einen feinen bitter-süßen Geschmack und ein intensives Aroma.*

Die organoleptische Beschreibung wurde aufgrund von Informationen aus sensorischen Prüfungen von „Espárrago de Huétor-Tájar“ im Jahr 2003 an der Universität Granada (Abteilung für Ernährung und Lebensmittelwissenschaft, Fakultät für Pharmazie) erweitert. In der Beschreibung wurde „fest“ durch „geschmeidig“ ersetzt; es handelt sich um einen rheologischen Parameter im Zusammenhang mit der Festigkeit, der sich günstiger und leichter messen lässt, was die Zertifizierungskosten senkt. Für die Messung der Festigkeit des Spargels sind ein Konsistenzanalysegerät sowie ein kostspieliges und komplexes Prüfverfahren erforderlich. Im Gegensatz dazu lässt sich die Geschmeidigkeit des Spargels messen, indem geprüft wird, inwieweit er gebogen werden kann, was leicht, schnell und sehr kostengünstig durchgeführt werden kann. Für die rheologischen Eigenschaften von „Espárrago de Huétor-Tájar“ wurde ein objektiver und messbarer Parameter eingeführt: Es muss möglich sein, die Stangen um mindestens 70° zu biegen, ohne dass sie brechen. Dies ist ein charakteristisches Merkmal des wilden Triguero-Spargels und des „Espárrago de Huétor-Tájar“, das bei festeren und faserigeren Gartenspargel (*Asparagus officinalis* L.) nicht vorkommt. Die Formulierung „das an wilden Triguero-Spargel erinnert“ wurde ebenfalls aus der organoleptischen Beschreibung gestrichen, da dieser Satz keine beschreibenden Angaben auf organoleptischer Ebene enthält und die Ähnlichkeit des Erzeugnisses mit dem Triguero-Spargel bereits in der Produktdefinition (Abschnitt B.1) erwähnt wird.

Die Absätze 5 bis 9 wurden gestrichen:

— *Zytologie ... (2n = 40)*

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

Die zytologische Beschreibung und der Hinweis auf die Isoenzymmarker, die in der vorherigen Produktspezifikation enthalten sind, wurden gestrichen, da sie angesichts der neuesten genetischen Forschung zum „Espárrago de Huétor-Tájar“ überholt sind. Darüber hinaus werden für die Standardisierung des „Espárrago de Huétor-Tájar“ keine genetischen Deskriptoren benötigt. Eine Beschreibung des Aussehens und der organoleptischen Eigenschaften ist mehr als ausreichend sowie einfacher und kostengünstiger zu bewerten. Dies sind auch wichtige Unterscheidungsfaktoren, da zwischen diesen Markern und der Genetik des „Espárrago de Huétor-Tájar“ (*Asparagus maritimus* Mill. *x Asparagus officinalis* L.) ein enger und sehr ausgeprägter Zusammenhang besteht.

Absatz 10 wurde geändert:

Dank dieser Eigenschaften kann der einheimische Spargel von Huétor-Tájar sowohl hinsichtlich des Aussehens als auch hinsichtlich der Genetik leicht von anderen weltweit vertriebenen Grünspargelsorten unterschieden werden.

Dies wurde wie folgt aktualisiert:

Dank dieser sehr klar definierten Merkmale kann der einheimische Spargel von Huétor-Tájar sowohl hinsichtlich des Aussehens als auch hinsichtlich seiner organoleptischen Eigenschaften leicht von anderen weltweit vertriebenen Grünspargelsorten unterschieden werden, bei denen es sich allesamt um Gartenspargel (botanische Bezeichnung Asparagus officinalis L.) handelt.

Der Schwerpunkt liegt auf den großen Unterschieden (in Bezug auf Aussehen und organoleptische Eigenschaften) zwischen dem „Espárrago de Huétor-Tájar“ und anderen handelsüblichen Sorten von grünem Spargel, die derzeit verfügbar sind. Grund für diese Unterschiede ist die erhebliche genetische Trennung zwischen den Arten *Asparagus officinalis* L. und *Asparagus maritimus* Mill. Letzterer ist eng mit „Espárrago de Huétor-Tájar“ verwandt.

5.3. *Aktualisierung der Klassifikation und der Handelsnormen für die Erzeugnisse mit der g. g. A. „Espárrago de Huétor-Tájar“. Abschnitt B BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES*

Diese Änderung betrifft die Spezifikation ab Abschnitt **B BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES** Absatz 11. Sie betrifft die Aktualisierung der technischen Informationen über die Klassifizierung von Erzeugnissen, die unter die g. g. A. fallen und frisch oder als Konserven verkauft werden. Dies liegt daran, dass die Geschäftspraktiken, die Kontrollverfahren und die Konformitätsbewertung der zertifizierten Erzeugnisse aktualisiert wurden.

Ausführliche Beschreibung der Änderungen und Begründung der Änderung

Der Aufbau des Unterabschnitts und der Wortlaut von Absatz 11 wurden aktualisiert:

Der Spargel kann frisch oder in Konserven verkauft werden. Beim Verkauf in frischem Zustand müssen die Spargelstangen ganz sein, frisch aussehen, frisch riechen, gesund und frei von Schäden durch Schädlinge sein, dürfen keine Druckstellen haben und keine äußere Feuchtigkeit aufweisen, die nicht darauf zurückzuführen ist, dass die Stangen vor dem Verpacken befeuchtet wurden. Spargel ... und Violetttöne.

Der vorstehende Absatz erhält folgende Fassung:

B.3 – Normen für Erzeugnisse, die frisch oder als Konserve verkauft werden

Der Spargel kann frisch oder in Konserven verkauft werden.

Erzeugnisse, die frisch verkauft werden

Die nachstehend beschriebenen Größen- und Größenklassen sind für den Verkauf von Spargel in frischem Zustand zu verwenden, der frisch aussehen und riechen muss, gesund sein muss, keine Druckstellen aufweisen darf, nicht gebrochen sein darf, keine Schäden durch Schädlinge, Fäulnis oder Verderb aufweisen darf, sauber und frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit sein muss, wenn er in einer der für frische Erzeugnisse vorgesehenen Formen präsentiert wird. Spargel ... und Violetttöne.

Der Wortlaut von Absatz 14 Buchstabe a „Klasse Extra“ wird wie folgt geändert:

a) *Klasse Extra: Spargel dieser Klasse weist ... kleine „Sporne“ unter den Blättern auf. Die Köpfe sollten geschlossen sein, auch wenn eine leichte Öffnung zulässig ist ... die Blütenknospen ragen nicht unter den Schuppenblättern hervor. In dieser Klasse müssen Anzeichen der Verholzung im unteren Teil der Stange auf höchstens ein Viertel der Gesamtlänge des Spargels beschränkt sein.*

Der vorstehende Absatz erhält folgende Fassung:

a) *„Extra“: Spargel dieser Klasse weist ... kleine „Sporne“ unter den Blättern auf. Gelegentlich sind schwache Linien auf der Schale sichtbar. Die Köpfe sollte geschlossen sein, auch wenn eine leichte Öffnung zulässig ist ... die Blüten- oder Achselknospen sind nur auf den Schuppenblättern der Spargelspitze sichtbar. Der Schnitt am Ende der Sprosse muss als Nachweis der Standardisierung gerade erfolgen.*

Der Wortlaut der Nummer 15 Buchstabe b „Klasse I“ wird geändert:

b) *Klasse I Spargelstangen der Klasse I ... Klasse Extra, ... die Blütenknospen ragen nicht unter den Schuppenblättern hervor, und es darf höchstens ein Drittel der Gesamtlänge des Spargels im unteren Teil verholzt sein.*

Der vorstehende Absatz erhält folgende Fassung:

b) *„I“: Spargelstangen dieser Klasse ... „Extra“ ... Die Blüten- und Achselknospen ragen nicht unter den Schuppenblättern der Spargelspitzen hervor. Der Schnitt am Ende der Sprosse muss gerade erfolgen. wobei ein gerader Schnitt, der über einem diagonalen Schnitt bei der Ernte liegt, jedoch als Nachweis der Standardisierung akzeptiert wird. In dieser Klasse ist ein weißer Stumpf am Ende der Stange zulässig, sofern er nicht mehr als ein Achtel der Gesamtlänge des Spargels ausmacht.*

Der zulässige Umfang der Öffnung der Spitze wird genauer beschrieben, was einen deutlicheren Unterschied zwischen den Anforderungen für die beiden Klassen ergibt. Die Bezugnahmen auf die „Verholzung im unteren Teil der Stange“ wurden für beide Klassen gestrichen, da es technisch schwierig ist, die Einhaltung dieser Anforderungen zu überprüfen. Stattdessen wurde eine objektivere und messbarere Anforderung eingeführt: ein weißer Stumpf am Ende der Stange.

Der Wortlaut der Absätze 17 bis 19 betreffend die „**Größe**“ wurde geändert:

a) *Die Spargelstangen müssen 20 cm bis 27 cm lang sein. Der höchstzulässige Längenunterschied innerhalb eines einzigen Bündels beträgt 5 cm.*

b) *Der Mindestdurchmesser beträgt für beide Klassen 4 mm. In Abhängigkeit vom Durchmesser gibt es zwei Kategorien: 4-10 mm, 10 mm und mehr.*

Der vorstehende Absatz erhält folgende Fassung:

Die Größensortierung nach Längen ergibt sich wie folgt:

a) *„Spargel“, „ganzer Spargel“ oder „langer Spargel“: Die Stangen müssen zwischen 17 cm und 27 cm lang sein. Der höchstzulässige Längenunterschied innerhalb eines einzigen Bündels beträgt 5 cm.*

b) *„Kurzer Spargel“: Die Stangen müssen zwischen 12 cm und 17 cm lang sein. Die höchstzulässige Längenveränderung innerhalb eines einzigen Bündels oder Pakets beträgt 4 cm.*

c) *„Spargelspitzen“: Die Stangen müssen zwischen 7 cm und 12 cm lang sein. Der höchstzulässige Längenunterschied innerhalb eines einzigen Bündels oder Pakets beträgt 4 cm.*

d) *„Spargelstücke“: Spargelstangen, die quer in geschmeidige Stücke von 2-7 cm Länge geschnitten werden.*

Erzeugnisse, die in einem dieser Formate angeboten werden, müssen aus „ganzem Spargel“ oder „langem Spargel“ gewonnen werden, der vorher als „Extra“ oder „I“ eingestuft wurde.

Größensortierung nach Durchmesser:

Der Mindestdurchmesser beträgt 4 mm für beide Kategorien. Der Durchmesserunterschied zwischen den dicksten und den dünnsten Stangen in einer Packung oder einem Bündel darf 8 mm nicht überschreiten.

Der Wortlaut der Absätze 21 bis 23 betreffend „**Toleranzen**“ wurde geändert:

Jede Verpackung darf eine bestimmte Menge an Erzeugnissen enthalten, die den Qualitäts- und Größenanforderungen der betreffenden Klasse nicht entsprechen, wobei die nachstehenden Toleranzgrenzen einzuhalten sind.

a) ***Gütetoleranzen:*** *Verpackungen von Spargel der Klasse Extra dürfen bis zu 5 % nach Anzahl oder Gewicht Erzeugnisse enthalten, die nicht den Eigenschaften dieser Klasse entsprechen, aber den Anforderungen der Klasse „I“ oder, in Ausnahmefällen, den Toleranzen der Klasse „I“ entsprechen. Verpackungen von Spargel der Klasse I dürfen bis zu 10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargel enthalten, der nicht den Anforderungen dieser Klasse, aber den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2377/1999 der Kommission vom 9. November 1999 für Erzeugnisse der Klasse „II“ entsprechen.*

b) ***Größentoleranzen:*** *10 % nach Anzahl ... geltende Anforderungen.*

Der vorstehende Absatz erhält folgende Fassung:

a) ***Gütetoleranzen:*** *Verpackungen von Spargel der Klasse Extra dürfen bis zu 5 % nach Anzahl oder Gewicht Erzeugnisse enthalten, die nicht den Eigenschaften dieser Klasse entsprechen, aber den Anforderungen der Klasse „I“ oder, in Ausnahmefällen, den Toleranzen der Klasse „I“ entsprechen. Verpackungen von Spargel der Klasse I dürfen bis zu 10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargel enthalten, der den Eigenschaften dieser Klasse nicht entspricht.*

b) ***Größentoleranzen:*** *Bis zu 10 % nach Anzahl ... geltende Anforderungen.*

Es wurden neue Absätze hinzugefügt, in denen die Aufmachung des Enderzeugnisses genauer beschrieben wird:

Spargel kann in einer der beiden folgenden Arten aufgemacht sein:

a) *In sorgfältig zusammengebundenen Bündeln von bis zu 2 kg;*

b) *lose oder gebündelt in Packungen, die sich in Verpackungen oder Kisten mit einem Gewicht von bis zu 6 kg befinden.*

Der Inhalt jeder Packung, jeder Box bzw. Kiste oder eines Bündels muss einheitlich sein und Spargel mit gleichem Format, Größenbereich (Länge und Durchmesser), Gewicht und Kategorie enthalten.

Die Größenanforderungen (Länge und Durchmesser), Gütetoleranzen und Vorschriften für die Aufmachung der Erzeugnisse wurden angepasst, um sie bis zu einem gewissen Grad an die internationalen Vorschriften für die Vermarktung von frischem grünem Spargel und die gängigen Handelspraktiken in der Europäischen Union anzupassen. Diese Größenregeln unterscheiden sich jedoch von der internationalen Norm, da der „Espárrago de Huétor-Tájar" eine heimische Spargelpopulation ist, deren Größe stärker variiert als bei kommerziellen Sorten von grünem Spargel, die von verbesserten Hybriden von *Asparagus officinalis* L. abstammen und daher in Größe und Form homogener sind.

Schließlich wird Absatz 24 über Spargel in Konserven gestrichen:

Spargel in Konserven kann ganz oder zerteilt sein und muss der Klasse Extra oder der Klasse „I" entsprechen.

Der Abschnitt über die Vorschriften für Spargel in Konserven wurde umformuliert.

Neue Fassung:

Erzeugnisse, die in Konserven verkauft werden

„Espárrago de Huétor-Tájar" wird traditionell entweder in Salzlake (Wasser, Salz und Zitronensäure) oder nativem Olivenöl extra konserviert. Andere zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie zugelassene Konservierungsflüssigkeiten können ebenfalls verwendet werden.

Spargel in Konserven kann ganz oder in Stücken angeboten werden, wobei die Güteklassen „Extra" und „I" gemäß dieser Produktspezifikation zu verwenden sind. Zum Verkauf stehen folgende Formate zur Verfügung:

— *„Spargel" oder „Spargelstangen": bestehend aus der Spitze und der Stange mit einer Länge von mindestens 12 cm;*

— *„Kurzer Spargel": bestehend aus der Spitze und der Stange mit einer Länge zwischen 7 cm und 12 cm;*

— *„Spargelspitzen": Stücke, bestehend aus der Spitze und einem Teil der Stange mit einer Länge zwischen 2 cm und 7 cm*

— *„Spargelstücke": zarte Stücke von 2 cm bis 7 cm Länge, quer geschnitten, mit Spitzen, die mindestens 25 % des Abtropfgewichts ausmachen.*

Der Spargel ist auch nach dem Durchmesser des Stangenquerschnitts zu klassifizieren, um dem Erzeugnis ein einheitliches Aussehen innerhalb folgender Bandbreiten zu verleihen:

Bezeichnung der Kategorie des Durchmessers	*Durchmesser in mm*
Dünn	*Unter 9*
Mittel	*9 bis 11*
Dick	*11 bis 14*
Sehr dick	*14 bis 19*
Extra dick	*Über 19*

In der folgenden Tabelle sind der Qualitätsparameter und die zulässigen Toleranzen für jede der beiden Klassen aufgeführt:

Qualitätsparameter	*Klasse Extra*	*Klasse I*
Öffnung	*Gleich wie für frisch verkauften Spargel*	*Gleich wie für frisch verkauften Spargel*
Gleichheit der Länge	*1,10*	*1,15*
Trübung der Konservierungsflüssigkeit, Salzlake (Kertesz-Trübungsfaktor) (*)	*4*	*2*
Größentoleranzen	*5 %*	*10%*
Konsistenzmängel	*5 %*	*10%*
Sonstige Mängel	*5 %*	*10%*

(*) Die Anforderung an die Trübung der Konservierungsflüssigkeit gilt nicht für in nativem Olivenöl extra haltbar gemachte Erzeugnisse.

Das Abtropfgewicht wird durch die Art der verwendeten Verpackung bestimmt. Das Verhältnis Abtropfgewicht zu Volumen (g zu cm^3) beträgt 0,50.

Abgesehen davon, dass die Anforderungen der geltenden Rechtsvorschriften und dieser Produktspezifikation eingehalten werden müssen, müssen auf dem Etikett auch das Abtropfgewicht, die Verpackungskapazität, die Größe der Spargelstangen und die ungefähre Anzahl der in jeder Packung befindlichen Stangen angegeben werden (dies gilt nicht für das Format „Spargelstücke").

Die Normen für den „Espárrago de Huétor-Tájar" in Konserven waren in der vorherigen Produktspezifikation nicht enthalten, da davon ausgegangen wurde, dass das Erzeugnis lediglich den nationalen Rechtsvorschriften für Spargel in Konserven entsprechen musste. Diese Rechtsvorschriften gelten jedoch für Erzeugnisse aus der Art *Asparagus officinalis* L., und wie wir gezeigt haben, gehört der „Espárrago de Huétor-Tájar" nicht zu dieser botanischen Art, sondern ist eine Hybride (*Asparagus maritimus* Mill. *x Asparagus officinalis* L.), die nicht unter das nationale Recht über Spargel in Konserven fällt, sodass eine neue Regelung erforderlich war. Der Wortlaut der Produktspezifikation enthält die zugelassenen Konservierungsflüssigkeiten mit Salzlake (Wasser, Salz und Zitronensäure) und nativem Olivenöl extra, die als traditionell gelten, wobei die Möglichkeit offen bleibt, andere konservierende Flüssigkeiten zu verwenden, die in Zukunft als geeignet angesehen werden könnten, sofern sie für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie zugelassen sind. Für jede Klasse und die Konservierungsflüssigkeit werden Qualitätsparameter festgelegt, wobei dieselben Klassenbezeichnungen verwendet werden wie für das frische Erzeugnis.

5.4. *Aktualisierung des Namens einer der Gemeinden des Erzeugungsgebiets. Abschnitt C GEOGRAFISCHES GEBIET*

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation am Ende von Abschnitt **C GEOGRAFISCHES GEBIET Absatz 1.**

Kurze Beschreibung und Begründung der Änderung

„Villanueva de Mesías" wurde in „Villanueva Mesía" geändert.

Mit der Änderung wird der Name einer der Gemeinden im Erzeugungsgebiet der g. g. A. „Espárrago de Huétor-Tájar" geändert, was von der zuständigen nationalen Behörde bestätigt wurde.

5.5. *Aktualisierung des Wortlauts im Unterabschnitt „Ursprung des Saatguts" im Hinblick auf eine genauere Beschreibung des Saatguterzeugungssystems und Aktualisierung der Kontrollaufgaben des Regulierungsausschusses. Abschnitt D URSPRUNGSNACHWEIS*

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation in den beiden Absätzen des Unterabschnitts „Ursprung des Saatguts" von Buchstabe **D Ursprungsnachweis**

Kurze Beschreibung und Begründung der Änderung

Um die Struktur der Produktspezifikation zu verbessern, wurde die Überschrift des Unterabschnitts „Ursprung des Saatguts" mit D.1 gekennzeichnet.

Der Wortlaut des Abschnitts „**Ursprung des Saatguts**“ wurde überarbeitet, um die Arbeit der Saatgutzüchter besser zu definieren und die Anforderung aufzunehmen, dass sie in das Register der Saat- und Saatbettlieferanten eingetragen werden müssen, ebenso wie die Einhaltungs- und Kontrollanforderungen, denen sie unterliegen. Der Hinweis, dass der Regulierungsausschuss für die Überwachung der Auswahl und Vermehrung von Pflanzenmaterial zuständig ist, wurde gestrichen, da dies in die Zuständigkeit der Stelle fällt, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüft. Es ist nicht die Aufgabe des Regulierungsausschusses, der als Verwaltungsstelle der g. g. A. fungiert.

5.6. *Aktualisierung des Wortlauts im Unterabschnitt „Erzeugnismerkmale“. Abschnitt D URSPRUNGSNACHWEIS*

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation in Abschnitt **D Ursprungsnachweis** im Absatz des Unterabschnitts „Erzeugnismerkmale“.

Kurze Beschreibung und Begründung der Änderung

Um die Struktur der Produktspezifikation zu verbessern, wurde die Überschrift des Unterabschnitts „Erzeugnismerkmale“ mit D.2 gekennzeichnet.

Im Abschnitt „**Erzeugnismerkmale**“ wurde die Formulierung „einheimische Art des Pflanzenmaterials (Kultivar oder Sorte)“ gestrichen und durch „einheimische Art des Pflanzenmaterials (heimische Sorte)“ ersetzt. Diese Änderung wurde vorgenommen, weil es sich bei dem „Espárrago de Huétor-Tájar“ nicht um einen Kultivar (oder eine Sorte) an sich handelt, sondern vielmehr um eine Spargelpopulation heimischen Ursprungs.

Darüber hinaus wird Folgendes entfernt: „... Anbaubedingungen und, bei Spargel in Konserven, Verarbeitungsbedingungen“. Dies wurde durch „... Anbau-, Behandlungs- und Verarbeitungsbedingungen“ ersetzt. Diese Änderung wurde vorgenommen, da der Text sowohl die Behandlung von frischem Spargel als auch den industriellen Prozess der Konservenherstellung umfassen sollte.

5.7. *Aktualisierung der Formulierung im Unterabschnitt „Kontrollen und Zertifizierung“. Abschnitt D URSPRUNGSNACHWEIS*

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation in Abschnitt **D Ursprungsnachweis** im Absatz des Unterabschnitts „Kontrollen und Zertifizierung“.

Kurze Beschreibung und Begründung der Änderung

Die Änderung betrifft die Aktualisierung des Wortlauts dieses Unterabschnitts. Nach 20 Jahren gibt es viele veraltete Konzepte, die in verschiedenen Absätzen korrigiert werden müssen.

Um die Struktur der Produktspezifikation zu verbessern, wurde die Überschrift des Unterabschnitts „Kontrollen und Zertifizierung“ mit D.3 gekennzeichnet.

Buchstabe a wurde überarbeitet, um die verschiedenen Arten der Vermehrung von Pflanzenmaterial (direkte Aussaat von Saatgut, Anpflanzen von Sämlingen und Kronen sowie Stecklinge von Mutterpflanzen) genauer zu beschreiben. Es wird nun klargestellt, dass die Betten der Saatgutlieferanten im Erzeugungsgebiet liegen müssen, da das gesamte Saatgutzuchtverfahren eng mit dem Ursprung verbunden ist.

Buchstabe b wurde überarbeitet und die Kontrollen für die Auswahl der Spargelgenotypen für die Pflanzenvermehrung werden nun detaillierter erläutert. Dies war in der vorherigen Fassung der Produktspezifikation nicht enthalten. Die Verantwortung für die Kontrollen liegt nicht mehr beim Regulierungsausschuss.

In Buchstabe c wird der Satzteil „und alle anwendbaren nationalen und EU-Rechtsvorschriften“ durch „und gegebenenfalls geltende Rechtsvorschriften“ ersetzt.

Der Wortlaut des vorherigen Buchstabens d wurde aktualisiert und in den neuen Buchstaben d aufgenommen, der alle Kontrollen des Erzeugungs- und Verkaufsprozesses von Pflanzenmaterial umfasst.

Buchstabe e – der zu Buchstabe d geworden ist – wurde aktualisiert, indem veraltete und inkohärente Informationen wie die Beteiligung der Verwaltungsstelle der g. g. A. (der Regulierungsausschuss) an den Kontrollen gestrichen wurden und ein Verweis auf Saatgutverpackungen (der nicht in der vorherigen Fassung enthalten war) sowie auf die Saatgutzucht und -vermarktung hinzugefügt wurden. Der Text bezieht sich nun auch auf ein „Begleitdokument“, das zusammen mit Pflanzenmaterial vorzulegen ist, um die Rückverfolgbarkeit ab den im Erzeugungsgebiet gelegenen Saatgutbeeten zu gewährleisten.

Buchstabe f – der zu Buchstabe e geworden ist – wurde erweitert. Hier wird nun auf das „Register der Spargelbetten“ verwiesen, in dem Spargelzuchtbetriebe aufgeführt werden müssen, und es wird klargestellt, dass es sich bei dem Spargelpflanzenmaterial um kontrolliertes Material der örtlichen Sorte aus Betten von Saatgutlieferanten handeln muss.

Ein neuer Buchstabe f wurde eingefügt. Hierin werden neue Kontrollen vorgesehen, die bei der Lieferung des Spargels von landwirtschaftlichen Betrieben an Verarbeitungs- und Konservenfabriken durchzuführen sind.

Buchstabe g wurde aktualisiert, indem veraltete und widersprüchliche Informationen gestrichen wurden; der Satz „...müssen die in der Verordnung festgelegten oder vom Regulierungsausschuss empfohlenen sein und die Praktiken werden überwacht ...“ wird ersetzt durch „...müssen die in der Produktspezifikation festgelegten sein, und die Praktiken werden überwacht ...“.

Die Formulierung in Abschnitt i wurde aktualisiert. Der Wortlaut „Die Erzeugnisse müssen in Vermarktungszentren für frische Erzeugnisse oder registrierten Konservenfabriken innerhalb des Erzeugungsgebiets gelagert werden“, wird ersetzt durch: Die Erzeugnisse müssen in Verarbeitungsbetrieben für frische Erzeugnisse oder registrierten Konservenbetrieben gelagert werden, die sich innerhalb des Erzeugungsgebiets befinden und im Register der Frischwarenvermarkter bzw. im Register der Konservenfabriken eingetragen sind.

Buchstabe j wurde aktualisiert, sodass veraltete und unzusammenhängende Informationen gestrichen wurden. Folgendes wird gestrichen: Der Regulierungsausschuss überwacht die Behandlung, Verpackung, Aufmachung, Zubereitung, Versendung und Beförderung von Spargel und kann spezifische Vorschriften für jede Jahresernte festlegen. Nun heißt es: Die Behandlung, Verpackung, Aufmachung, Zubereitung, Kennzeichnung und Versendung von Spargel wird überwacht und muss innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen. Die Beförderung wurde entfernt, da das Zertifizierungsverfahren am Ursprungsort endet, wenn das Erzeugnis versandt wird. Das Enderzeugnis wird niemals zwischen Unternehmern innerhalb des Erzeugungsgebiets befördert. Mögliche Kontrollen durch den Regulierungsausschuss wurden gestrichen, da dieser in erster Linie als Verwaltungsstelle der g. g. A. tätig ist.

Buchstabe k, wonach „frische Erzeugnisse und Erzeugnisse in Konserven physikalischen und chemischen Untersuchungen (zur Kontrolle auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Nitraten) und sensorischen Tests“ unterzogen werden müssen, wird gestrichen. Die Untersuchung auf Pflanzenschutzmittelrückstände und Nitrate im Spargel ist zwingend vorgeschrieben. Sie ist Teil umfassenderer Rechtsvorschriften, und es gibt keine zusätzliche Anforderung für die Aufnahme in die Produktspezifikation für diese g. g. A. Organoleptische Analysen sind durch den Wortlaut des neuen Buchstabens k abgedeckt.

Schließlich wurde Buchstabe l aktualisiert und ist zu Buchstabe k geworden. Es heißt nun, dass neben den Kontrollen, die während des gesamten Prozesses durchzuführen sind, auch das Enderzeugnis einer Konformitätskontrolle nach Abschnitt B.3 unterliegt. Der Verweis auf die Verwaltungsstelle (Regulierungsausschuss) wurde ebenfalls gestrichen.

5.8. *Aktualisierung des Wortlauts des Unterabschnitts „Auswahl des Saatguts und Anpflanzung des Saatbetts“, Klarstellung und Erweiterung der Informationen. Abschnitt E GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES*

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation in Abschnitt **E GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES** im Absatz des Unterabschnitts „Auswahl des Saatguts und Anpflanzung des Samenbetts“.

Kurze Beschreibung und Begründung der Änderung

Die Änderung betrifft die Aktualisierung des Wortlauts dieses Unterabschnitts. Nach 20 Jahren gibt es viele Anbau- und Kontrollverfahren, bei denen mehr Klarheit oder mehr Informationen erforderlich sind.

Um die Struktur der Produktspezifikation zu verbessern, wurde die Überschrift des Unterabschnitts „Auswahl des Saatguts und Anpflanzung des Samenbetts“ mit E.1 gekennzeichnet.

Unterabschnitt E.1 (Auswahl des Saatguts und Anpflanzung des Samenbetts) wurde überarbeitet und erweitert. Da der Prozess der Gewinnung von einheimischem Pflanzenmaterial für die g. g. A. sehr wichtig ist, wurden die technischen Informationen in diesem Unterabschnitt – zur Auswahl der Elternsämlinge, zur Bestäubung, zur Vorbereitung befruchteter Sämlinge im Sommer und zur Ernte des Saatguts der ausgewählten Pflanzen im Herbst – verbessert und erweitert.

Für die auf einer bestimmten Parzelle ausgewählten Spargelpflanzen (männlich und weiblich) ist ein gewisses Maß an Einheitlichkeit (Auswahlkriterien) erforderlich. Sie müssen gut geformt, kräftig und von anderen nicht ausgewählten Spargelpflanzen, die sich im selben Blütenstadium befinden, isoliert sein, um eine unkontrollierte Bestäubung zu verhindern. Der neue Text beschreibt den Prozess der Isolierung der Elternpflanzen und die Anwendung offener Bestäubung auf den Spargelparzellen selbst bzw. die kontrollierte Bestäubung mit Pollen, der von ausgewählten männlichen Spargeln geerntet wurde, sowie den Schutz weiblicher Pflanzen mit Insektenschutznetzen.

Der Text beschreibt nun den Prozess der Sammlung und Aufbereitung von Saatgut. Die Angaben zur Aussaat von Saatbeeten wurden überarbeitet, wobei die Aussaatdaten, die Dauer des Verbleibs der Pflanzen im Saatbeet und die Verpflichtung, der für die g. g. A. zuständigen Verwaltungsstelle Bericht zu erstatten, gestrichen wurden. Die derzeitigen Verfahren zur Züchtung von Saatgut in Saatbetten unter Gewächshausbedingungen führen zu gesünderen, einheitlicheren Pflanzen, sodass Spargelsämlinge außerhalb der Zeiträume gewonnen werden können, zu denen sie traditionell verfügbar sind.

Schließlich heißt es in der neuen Fassung, dass die für die Saatgutzucht ausgewählten Betten im Register der Saat- und Saatbettlieferanten eingetragen sein müssen.

5.9. *Aktualisierung des Wortlauts des Unterabschnitts „Pflanzung der Spargelkulturen", Ersetzung veralteter Verweise und Erweiterung der Informationen. Abschnitt E GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES*

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation in Abschnitt **E GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES** im Absatz des Unterabschnitts „Pflanzung der Spargelkulturen".

Kurze Beschreibung und Begründung der Änderung

Die Änderung betrifft die Aktualisierung des Wortlauts dieses Unterabschnitts. Nach 20 Jahren gibt es viele Anbau- und Kontrollverfahren, bei denen mehr Klarheit oder mehr Informationen erforderlich sind.

Um den Aufbau der Produktspezifikation zu verbessern, wurde die Überschrift des Unterabschnitts „**Pflanzung der Spargelkulturen**" mit E.2 gekennzeichnet.

Dieser Unterabschnitt wurde überarbeitet und präziser gefasst. Die verschiedenen traditionellen Anbaumethoden in den Spargelbetrieben von Huétor-Tájar werden nun näher erläutert: Anpflanzung von Kronen (Pflanzen), Aussaat von Samen direkt in den Boden oder Anpflanzung von Gewächshaussämlingen. Der Pflanzzeitraum wurde gegenüber der vorherigen Fassung der Produktspezifikation ausgeweitet, in der nur die Anpflanzung von Kronen beschrieben war. Die Kronen können vom Winter bis zum späten Frühjahr angepflanzt werden, während die Aussaat oder das Pflanzen von Sämlingen im Frühjahr/Sommer erfolgen kann.

Der Text sieht nicht mehr vor, dass „vor der Anpflanzung eine Bodenuntersuchung durchgeführt wird, um zu ermitteln, wie sich der Boden für den Spargelanbau eignet, und um zu ermitteln, ob sein mineralischer oder organischer Gehalt angepasst werden muss". Dies ist eine Empfehlung für Anbauverfahren und keine Anforderung, die in eine Produktspezifikation aufgenommen werden muss. Denn es wurde nachgewiesen, dass Spargel in jeder der vielfältigen Bodenarten im Erzeugungsgebiet Huétor-Tájar angebaut werden kann und kein Bodentyp ausgeschlossen ist.

In der neuen Fassung wird das Verfahren für die unmittelbare Aussaat von Saatgut in den Boden festgelegt, was in der vorherigen Produktspezifikation nicht berücksichtigt wurde. Die Formulierung „...und mit einer dünnen Bodenschicht bedeckt" wurde in „...und mit einer Bodenschicht bedeckt" geändert. Gestrichen wird folgender Satz: Die Krone muss je nach Bodenqualität ein bis zwei Jahre lang wachsen, damit die Rhizome lebensfähige Knospen erzeugen können, die qualitativ hochwertige Spargelstangen hervorbringen können. Die Praxis, die Kronen zwei Jahre lang wachsen zu lassen, ist überholt und für die Pflanzenqualität nicht unerlässlich. Diese Praxis, auf die heute nicht mehr zurückgegriffen wird, wurde aufgrund der schlechten Keimung des Saatguts im Boden, des Fehlens von Bewässerungsverfahren und des langsamen Wachstums des einheimischen Huétor-Tájar-Pflanzenmaterials angewandt, das weniger kräftig ist als andere Grünspargelsorten, die alle einen zweijährigen Kronenanbauzyklus erforderten. Moderne Systeme zur Erzeugung von Kronen – und insbesondere das „Treiben" von Sämlingen in Gewächshäusern – haben zur Folge, dass die Kronen heute weniger als ein Jahr und Sämlinge zwischen drei und vier Monaten benötigen.

Schließlich wurden veraltete Informationen im letzten Absatz aktualisiert. Statt „Für Erzeugnisse, die unter die Bezeichnung fallen, muss das Spargelbeet, aus dem sie stammen, im Winter vor der ersten Ernte beim Regulierungsausschuss eingetragen werden" lautet der Satz nun: „Für Erzeugnisse, die unter die g. g. A. fallen, muss das Spargelbeet, aus dem sie stammen, vor der ersten Ernte im Register der Spargelbeete eingetragen sein." Anstatt die Registrierung im Winter vorzugeben, ist es genauer zu sagen, dass sie vor der Ernte erfolgen muss, da die Spargelernte in wärmeren Jahren manchmal Ende Januar oder Anfang Februar beginnen kann.

5.10. *Aktualisierung des Wortlauts des Unterabschnitts „Spargelanbau", Ersetzung veralteter Verweise, Klarstellung und Erweiterung der Informationen. Abschnitt E GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES*

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation in Abschnitt **E GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES** im Absatz des Unterabschnitts „Spargelanbau".

Kurze Beschreibung und Begründung der Änderung

Die Änderung betrifft die Aktualisierung des Wortlauts dieses Unterabschnitts, indem Empfehlungen für den Anbau gestrichen werden, die nicht zu den Aspekten gehören, die in einer Produktspezifikation geregelt werden sollen, oder die Teil umfassenderer Rechtsvorschriften sind. Bei Bedarf wurden auch spezifischere Anbau- und Kontrollverfahren beschrieben.

Um die Struktur der Produktspezifikation zu verbessern, wurde die Überschrift des Unterabschnitts „**Spargelanbau**“ mit E.3 gekennzeichnet

Der größte Teil dieses Unterabschnitts wurde überarbeitet. Die veralteten Informationen aus Absatz 1 wurden aktualisiert. Moderne Düngerausbringungs- und Bewässerungsverfahren führen dazu, dass sich junge Spargelbetten über einen einjährigen Anbauzyklus perfekt entwickeln und daher im nächsten Jahr geerntet werden können, sodass es nicht notwendig ist, die Ernte bis zum dritten Jahr nach der Aussaat aufzuschieben.

Die Beschreibung der „im Laufe des Jahres durchgeführten Anbauverfahren“ in der vorherigen Fassung der Produktspezifikation (Bodenvorbereitung vor der Pflanzung, Grunddüngung und Nachdüngung, Anwendung von Pflanzenschutzmitteln vor und nach der Ernte, Bewässerung, Bodenbearbeitung und Beschneiden der Spargelstangen im Herbst) wurde vollständig gestrichen. Einige dieser Anbaumethoden gelten als Empfehlungen, andere fallen unter allgemeinere Rechtsvorschriften, sodass sie nicht als wesentliche Anbauanforderungen gelten, die in die Produktspezifikation aufgenommen werden müssen. Es gibt jedoch zwei Anbaumethoden, die für das Gebiet „Espárrago de Huétor-Tájar“ spezifisch sind, für die Qualität der Erzeugnisse entscheidend sind und Teil der Spargelanbautradition in diesem Teil der Provinz Granada sind (in Verbindung mit dem menschlichen Einfluss):

— Das spezifische Pflanzschema, das bei der Anlegung und Entwicklung einer Spargelkultur angewandt wird, wobei 1,4-1,6 m Abstand zwischen den Reihen und 50-70 cm zwischen den Pflanzen verbleiben.

— Die Praxis der Anhäufelung des Spargelbeets mit Erde während seines gesamten Lebenszyklus.

5.11. *Aktualisierung des Wortlauts des Unterabschnitts „Ernte, Transport und Auslieferung des Spargels an Verarbeitungsbetriebe von Frischwaren“, Ersetzung veralteter Verweise, Aktualisierung und Präzisierung der Verfahren und Festlegung neuer Anforderungen, die sich entscheidend auf die Erzeugnisqualität auswirken. Abschnitt E GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES*

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation in Abschnitt **E GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES** im Absatz des Unterabschnitts „Ernte, Transport und Auslieferung des Spargels an die Verarbeitungsbetriebe“.

Kurze Beschreibung und Begründung der Änderung

Ziel der Änderung ist es, die Informationen in diesem Unterabschnitt zu aktualisieren, indem die Behandlung des Ausgangsstoffs auf dem Feld und die Art und Weise, wie es transportiert und an Verarbeitungsbetriebe geliefert wird, näher erläutert werden.

Um die Struktur der Produktspezifikation zu verbessern, wurde die Überschrift dieses Unterabschnitts mit E.4 gekennzeichnet.

Einige Absätze dieses Unterabschnitts wurden überarbeitet.

Im ersten Absatz heißt es statt: „Die Ernte beginnt im zweiten oder dritten Jahr nach der Pflanzung, dauert 15 oder 30 Tage und erstreckt sich ab dem dritten Jahr auf die gesamte Saison, von Anfang März bis Mitte Juni.“, nun:

„Die Ernte kann ab dem Jahr nach der Aussaat erfolgen. Die Zeitpunkte des Beginns und des Endes der Ernte hängen jedes Jahr von den Witterungsbedingungen ab, die Ernte findet in der Regel von Anfang März bis Mitte Juni statt.“

Aus den gleichen Gründen, die für die vorherige Änderung in Ziffer 5.10 (moderne Techniken der Ausbringung von Düngemitteln und der Bewässerung) angeführt wurden, reicht ein einjähriger Wachstumszyklus aus, damit junge Spargelbetten in der folgenden Erntesaison einen optimalen Zustand für die Ernte erreichen. Es ist nicht erforderlich, zwei oder drei Jahre nach der Aussaat abzuwarten.

Darüber hinaus wurde der folgende Satz, der im Rahmen der derzeitigen g. g. A.-Regelung überholt und inkohärent war, überarbeitet: Für den Transport des geernteten Spargels zu den Verarbeitungszentren sind geeignete Verfahren anzuwenden, die von dem Regulierungsausschuss für die Ernte des betreffenden Jahres festgelegten Regeln entsprechen. Der Text lautet nunmehr: Es sind geeignete Verfahren anzuwenden, um den geernteten Spargel zu den Verarbeitungszentren zu transportieren, wobei darauf zu achten ist, dass die Spargelspitzen nicht brechen bzw. die Stangen vor der Lieferung nicht austrocknen.

Der nächste Absatz wurde ebenfalls aktualisiert. Der alte Text lautete: Sobald der Spargel an Verarbeitungsbetriebe oder registrierte Konservenbetriebe geliefert wurde, muss er gekühlt werden. Er kann in wasserhaltigen Schalen platziert werden, um das Ende der Stängel zu befeuchten und sie frisch und prall zu erhalten. Der Spargel muss innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte verpackt werden. Die neue Fassung lautet wie folgt: Der Spargel wird nach seiner Lieferung an Verarbeitungs- oder Konservenfabriken in wasserhaltige Schalen gefüllt, um die Enden feucht zu halten, und in Hydrokühlern oder Kühlschränken gelagert, um ihn bis zur Verarbeitung kühl und prall zu halten. Der Spargel muss innerhalb von 24 Stunden nach der Lieferung verpackt werden. Die Verarbeitung muss innerhalb von 72 Stunden nach der Lieferung erfolgen.

Es wurden zwei weitere Arten der industriellen Verarbeitung von Spargel bei der Lieferung eingeführt: Hydrokühlung und Kühlung. Um die Kontrolle und Zertifizierung zu erleichtern, wird nun festgelegt, dass der Spargel innerhalb von 24 Stunden nach der Lieferung verpackt werden muss, und nicht innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte bearbeitet werden muss. Es ist einfach, den genauen Zeitpunkt der Lieferung des Spargels zu überprüfen, da er zusammen mit dem Gewicht der gelieferten Chargen und den Angaben zur Rückverfolgbarkeit elektronisch erfasst wird. Der genaue Zeitpunkt der Ernte ist sehr schwer zu überprüfen. Darüber hinaus wurde eine zusätzliche Anforderung aufgenommen: Der Spargel muss innerhalb von 72 Stunden nach der Lieferung verarbeitet werden.

Es wurde ein neuer Absatz hinzugefügt, in dem die Eigenkontrollen aufgeführt sind, die an dem Ausgangsstoff bei der Anlieferung Verarbeitungs- und Konservenfabriken für frische Erzeugnisse durchzuführen sind. Für jeden Aspekt des zu bewertenden Ausgangsstoffs (Bestätigung, dass der Spargel aufgrund seines Aussehens und seiner organoleptischen Eigenschaften, der maximalen und minimalen Stangenlänge, der Menge an weißem Stumpf am Ende des Stängels, der Kontrolle auf etwaige Öffnungs-, Verschmutzungs- oder optische Mängel von der heimischen Sorte ist) wird eine detaillierte Beschreibung der Kontrollen und Anforderungen mit den zulässigen Bandbreiten und Fehlertoleranzen gegeben. Diese Kontrollmaßnahme wurde eingeführt, da sie ein wichtiger Schritt zur Gewährleistung der Qualität des Enderzeugnisses (frischer Spargel und Spargel in Konserven) ist.

Der letzte Absatz – „Um die Erzeugnisqualität zu gewährleisten, legt der Regulierungsausschuss das Enddatum für jede Ernte fest“ – wurde gestrichen. Dieses Qualitätsmanagementkonzept ist veraltet und mit der derzeitigen Zertifizierungsstruktur einer g. g. A.-Produktspezifikation unvereinbar.

Schließlich wurde am Ende ein Absatz über die allgemeinen Kontrollanforderungen in diesen Phasen des Prozesses eingefügt: Es müssen Kontrollen vorhanden sein, um die Ernte, den Transport und die Lieferung von Spargel an registrierte Verarbeitungs- und Konservenfabriken zu überwachen.

5.12. *Aktualisierung des Wortlauts des Unterabschnitts „Zubereitung und Verarbeitung von Spargel“, Ersetzung veralteter Verweise, Aktualisierung und Präzisierung der Verfahren und Festlegung neuer Anforderungen, die sich entscheidend auf die Erzeugnisqualität auswirken. Abschnitt E GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES*

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation in Abschnitt **E GEWINNUNG DES ERZEUGNISSES** im Absatz des Unterabschnitts „Zubereitung und Verarbeitung von Spargel“.

Ausführliche Beschreibung der Änderungen und Begründung der Änderung

Die Änderung betrifft die Aktualisierung des Wortlauts des Unterabschnitts „Zubereitung und Verarbeitung von Spargel“ sowie die Aktualisierung und Klärung der Verfahren nach 20 Jahren. Darüber hinaus wurden neue Anforderungen festgelegt, die sich entscheidend auf die Erzeugnisqualität auswirken.

Um die Struktur der Produktspezifikation zu verbessern, wurde die Überschrift des Unterabschnitts mit E.5 gekennzeichnet. Der Titel wurde teilweise geändert, wobei „**Zubereitung und Verarbeitung von Spargel**“ geändert wurde in: „**E.5 Behandlung und Verarbeitung von Spargel**“.

Der Begriff elaboración („Zubereitung“) wurde im ersten Absatz (Abschnittsüberschrift) durch manipulación („Behandlung“) ersetzt. Es handelt sich um einen genaueren Begriff im Zusammenhang mit dem Umgang mit Frischgemüse. Bestimmte industrielle Prozesse, die zuvor als manuell beschrieben wurden, wurden aktualisiert, damit auch die Möglichkeit einer Automatisierung eingeschlossen ist. Die Formulierung „... handsortiert auf Förderbändern“ wurde erweitert durch „... hand- und/oder maschinell sortiert auf Förderbändern mithilfe von mechanischen Schneidemaschinen ...“.

In den Abschnitt „Vorbereitung zur Vermarktung als frisches Erzeugnis“ wird ein neuer Absatz eingefügt: Erzeugnisse, die frisch vermarktet werden, dürfen keiner zweiten Behandlung unterzogen werden. Das Umpacken von frischem Spargel musste wegen des erheblichen Qualitätsverlusts des Erzeugnisses verboten werden. Spargel ist ein schnell verderbliches Gemüse. Er ist sehr fragil und empfindlich, mit einem hohen Risiko, dass es zu Quetschungen und Bruchspitzen kommt. Er kann auch austrocknen, wenn er aus der Kühlkette herausgenommen wird, und schnell schlaff werden.

Der Satz „Der Spargel wird dann zu einheitlichen Bündeln von 0,5 kg, 1 kg oder 2 kg zusammengepackt und in Kisten gepackt“ ist überflüssig. Er wurde gestrichen, da diese Informationen bereits in Abschnitt **B.3 (Normen für Erzeugnisse, die frisch oder als Konserve verkauft werden)** enthalten waren.

Der letzte Absatz lautete zuvor: Der Regulierungsausschuss überwacht die Lieferung, Behandlung, Aufmachung und den Versand von frischem Spargel, der nach Durchführung von Qualitätskontrollen unter dem geschützten Namen freigegeben wird. Dies wurde geändert in: Lieferung, Behandlung, Aufmachung, Kennzeichnung und Versand von frischem Spargel mit der g. g. A. sind zu kontrollieren. Die Änderung ergibt sich im Rahmen der neuen Organisationsstruktur des Regulierungsausschusses, der als Verwaltungsstelle fungiert und keine Kontrollaufgaben ausüben muss.

Schließlich wurde die Formulierung, die die Phasen des Prozesses der Konservenherstellung beschreibt, vereinfacht und lautet nun wie folgt:

Der industrielle Prozess besteht aus folgenden Phasen: Hydrierung, Abschneiden der Stängelenden, Waschen des Spargels und zweites Abschneiden auf die Länge des Behältnisses. Bei der automatischen Verarbeitung wird der Spargel bereits auf die Länge des Behältnisses geschnitten, dann blanchiert, abgekühlt, nach dem Blanchieren gewaschen, händisch nach Größe sortiert, um mangelhafte Stangen zu entfernen, und von Hand in Konserven verpackt, in die anschließend Konservierungsflüssigkeit gegeben wird (Salzlake, natives Olivenöl extra usw.); anschließend werden die Konserven vorgewärmt, gefalzt, appertisiert, gekühlt, gelagert, etikettiert/verpackt, erneut gelagert und versandt. Der Einsatz eines Abluftsystems kann die Vorheizphase ersetzen. Die Phase, in der das Enderzeugnis ein zweites Mal gelagert wird, kann ebenfalls entfallen.

Die Appertisierung kann entweder in Form einer Sterilisation oder Pasteurisierung durch Säuerung erfolgen. Letzteres ist eine traditionelle Methode zur Herstellung von „Espárrago de Huétor-Tájar“ in Konserven.

Die Beschreibung des Prozesses der Konservenherstellung wurde vereinfacht, um die Erzeugniskontrollen zu erleichtern. Der Text umfasst nun auch neue Arbeitsweisen in der Industrie, die für die Aufnahme in die Produktspezifikation geeignet sind, einschließlich automatisierter Verfahren, der Spezifizierung der Arten der Konservierungsflüssigkeiten und der Flexibilität in Bezug auf Kennzeichnung/Verpackung/weitere Lagerung des Enderzeugnisses.

Darüber hinaus wird in der neuen Produktspezifikation neben der traditionellen (pH-neutralen) Sterilisation, die bereits in der vorherigen Fassung enthalten war, auch die Pasteurisierung durch Säuerung aufgeführt, ein traditionelles System, das seit 1970 zur Herstellung von wildem Triguero-Spargel und „Espárrago de Huétor-Tájar“ in Konserven verwendet wird. Die Pasteurisierung durch Säuerung ist ein schonenderes Erhitzungsverfahren als die Sterilisation. Sie trägt dazu bei, „Espárrago de Huétor-Tájar“ intakt zu erhalten und gleichzeitig seine zarte, fleischige und geschmeidige Konsistenz zu bewahren. Der Prozess trägt auch zur Stabilisierung eines natürlichen Antioxidans bei, bekannt als Rutin (Quercetin-3-O-rutinosid), das in Spargel in Konserven enthalten ist und erhebliche gesundheitliche Vorteile mit sich bringt.

Schließlich wurde der letzte Absatz – „Der Regulierungsausschuss überwacht alle diese Prozesse – Lieferung, Aufbereitung, Verpackung und Zertifizierung des Enderzeugnisses – und bewertet diese“ – überarbeitet und lautet nun wie folgt: „Die Kontrollen sind während des gesamten Prozesses der Lieferung, Aufbereitung, Verpackung, Kennzeichnung, Lagerung und des Versands des Enderzeugnisses durchzuführen“. Die Änderung ergibt sich im Rahmen der neuen Organisationsstruktur des Regulierungsausschusses, der als Verwaltungsstelle fungiert und keine Kontrollaufgaben ausüben muss.

5.13. *Hinzufügung eines einleitenden Absatzes und Umstrukturierung der Unterabschnitte in Abschnitt F ZUSAMMENHANG MIT DEM ÖRTLICHEN GEBIET*

Diese Änderung besteht aus der Hinzufügung eines einleitenden Absatzes und der Umstrukturierung und neuen Nummerierung der Unterabschnitte von Abschnitt **F ZUSAMMENHANG MIT DEM ÖRTLICHEN GEBIET** in der Spezifikation.

Kurze Beschreibung und Begründung der Änderung

Die Unterabschnitte des Abschnitts „Zusammenhang mit dem örtlichen Gebiet“ wurden umstrukturiert und nummeriert, um sie leichter lesbar zu machen und der Struktur der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zu folgen: Merkmale des geografischen Gebiets/Merkmale des Erzeugnisses/Zusammenhang zwischen beiden.

Der Unterabschnitt „Geschichte“ wird durch einen Unterabschnitt mit der Überschrift „Ansehen“ ersetzt. Es gibt einen neuen Text, durch den der „Zusammenhang mit dem örtlichen Gebiet“ eingeführt wird und in dem der wichtigste Aspekt des Zusammenhangs zwischen dem Erzeugnis und seiner natürlichen Umgebung für die Zwecke der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 beschrieben wird. In dieser neuen Fassung der Produktspezifikation werden „die verschiedenen besonderen Merkmale des Erzeugnisses, die der spezifischen landwirtschaftlichen Umwelt zugeschrieben werden können“ als wichtigster Aspekt des Zusammenhangs zwischen dem Erzeugnis und der örtlichen Umgebung festgelegt; zweitens wird zur Ergänzung des vorstehenden Punktes der Zusammenhang mit dem Ursprung des Erzeugnisses bzw. dem „Ansehen“ beschrieben.

5.14. *Änderung des Titels und Aktualisierung des Inhalts des Unterabschnitts „Geschichte". Abschnitt F ZUSAMMENHANG MIT DEM ÖRTLICHEN GEBIET*

Die Änderung betrifft die Änderung des Titels des Unterabschnitts „Geschichte" in „F.1. – Ansehen" und die Aktualisierung der darin enthaltenen Informationen. Diese Änderung wirkt sich auf die Produktspezifikation in Abschnitt **F ZUSAMMENHANG MIT DEM ÖRTLICHEN GEBIET** Unterabschnitt „Geschichte" aus.

Kurze Beschreibung und Begründung der Änderung

Der Titel des Unterabschnitts „Geschichte" wird durch „F.1 – Ansehen" ersetzt. Der Wortlaut in **F.1. „Ansehen"** (früher „Geschichte") wurde aktualisiert, da sich die bibliografischen und wissenschaftlichen Informationen zu „Espárrago de Huétor-Tájar" in den letzten 20 Jahren geändert haben.

In der neuen Fassung wird auf die historische Literatur verwiesen, die die Aussage stützt, dass wild wachsender Triguero-Spargel seit der Antike bekannt und wertgeschätzt wird, und die schildert – wie bereits in der vorherigen Produktspezifikation beschrieben –, inwiefern er sich vom Gartenspargel (*Asparagus officinalis* L.) unterscheidet. Die historischen Informationen aus den 1930er und 1940er-Jahren werden nun durch Zeugenaussagen der Landwirte von Huétor-Tájar gestützt, die in Veröffentlichungen enthalten sind, welche der Regulierungsausschuss der g. g. A. „Espárrago de Huétor-Tájar" im Jahr 2000 herausgegeben hat. (Veröffentlichung „El arte culinario del ‚Espárrago de Huétor-Tájar' [Die kulinarische Kunst von ‚Espárrago de Huétor-Tájar']). In Bezug auf das historische Ansehen des Erzeugnisses wird in dem neuen Text beschrieben, wie der Genossenschaftssektor in der Stadt Huétor-Tájar in den 1980er Jahren dank des Anbaus dieser heimischen Sorte gewachsen ist und es Huétor-Tájar ermöglicht hat, sich als eines der wichtigsten Spargelanbaugebiete Europas einen Namen zu machen. Zwischen 1996 und 2003 entstand eine Reihe von Veröffentlichungen, in denen die sozioökonomischen Auswirkungen des Anbaus von ‚Espárrago de Huétor-Tájar' im Erzeugungsgebiet erörtert wurden, was die Auffassung stützt, dass diese Stadt in der Region Granada ein ‚wichtiges Spargelanbaugebiet in Spanien und in ganz Europa' ist.

Der Text enthält nun auch eine historische Beschreibung der Art und Weise, wie die Konservenindustrie in Huétor-Tájar in den 1970er Jahren entstand, wobei der ‚Espárrago de Huétor-Tájar' von dem spanischen Unternehmer José Redondo Fúnez, der ein Vorreiter der Spargelkonservenindustrie war, wegen seiner Ähnlichkeit mit dem wilden Triguero-Spargel ausgesucht wurde. Die Marke ‚Los Monteros' war die erste spanische Marke, unter der 1970 erstmals mediterraner Spargel verpackt wurde, gefolgt von dem ‚Espárrago de Huétor-Tájar' in den frühen 1980er Jahren aufgrund seiner großen Ähnlichkeit mit dem wilden Triguero-Spargel.

5.15. *Änderung des Titels und Aktualisierung des Inhalts im Unterabschnitt ‚Natur' (Landschaft, Boden, Klima und Hydrographie). Abschnitt F ZUSAMMENHANG MIT DEM ÖRTLICHEN GEBIET*

Die Änderung betrifft die Änderung des Titels des Unterabschnitts ‚-Natur' in ‚**F.2. – Besondere Merkmale des Erzeugungsgebiets**' sowie die Aktualisierung der Informationen im Unterabschnitt und es werden Tippfehler und andere Fehler in den Abschnitten Landschaft, Boden, Klima und Hydrographie korrigiert. Der Unterabschnitt wurde in zwei Rubriken umstrukturiert: ‚Natürliche Einflüsse' und ‚Menschliche Einflüsse'. Die Angaben unter der Überschrift ‚Natürliche Einflüsse' wurden aktualisiert, und als wesentlicher Bestandteil des neuen Unterabschnitts ‚**F.2 – Besondere Merkmale des Erzeugungsgebiets**' (vormals ‚Natur') der Produktspezifikation wird eine neue Überschrift ‚Menschliche Einflüsse' eingefügt.

Diese Änderungen betreffen die Produktspezifikation im Unterabschnitt ‚Natur' des Abschnitts **F ZUSAMMENHANG MIT DEM ÖRTLICHEN GEBIET.**

Ausführliche Beschreibung der Änderungen und Begründung der Änderung

Der Titel des Unterabschnitts ‚Natur' wird entsprechend der neuen Struktur des überarbeiteten Abschnitts ‚Zusammenhang mit dem örtlichen Gebiet', wie in Änderung 5.13 beschrieben ersetzt durch „**F.2 ‚Besondere Merkmale des Erzeugungsgebiets**'. Dies wird die Lesbarkeit des Textes erleichtern und folgt der Struktur der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Unter der Überschrift ‚Landschaft' wurde die obere Höhengrenze für den Spargelanbau im Erzeugungsgebiet aktualisiert. Die Formulierung ‚Die Kultur wird in Höhenlagen zwischen 450 und 650 m über dem Meeresspiegel angebaut' wurde geändert in: Die Kultur wird in Höhenlagen zwischen 450 und 1 100 m über dem Meeresspiegel angebaut. Die traditionellen Spargelanbaugebiete des Erzeugungsgebiets g. g. A. sind im Allgemeinen niedrig gelegene, fruchtbare Ebenen in der Nähe des Beckens des Flusses Genil und seiner Nebenflüsse, die sich in Höhenlagen zwischen 450 und 650 m befinden. Da die Kultur vermehrt angebaut wurde, hat sich dieses Gebiet auf die Randgebiete der Ebenen und die angrenzenden Vorberge ausgedehnt, die Teil des Erzeugungsgebiets sind und Höhenlagen von bis zu 1 100 m umfassen.

In der Rubrik ‚**Boden**' wurden Tippfehler und andere Fehler korrigiert. Die Formulierung ‚Der geologische Kontext des Erzeugungsgebiets ist …' wird ersetzt durch ‚Der geologische Kontext des Erzeugungsgebiets ...'. Der Satz ‚Die Beschaffenheit der Böden, in der Spargel angebaut wird, ist tonig-lehmig, sandig-tonig-lehmig und in geringerem Maße auch sandig-lehmig und schluffig-lehmig' wurde geändert, um ihn im Spanischen grammatikalisch korrekter zu gestalten (Korrektur der Adjektivendungen).

Schließlich wurde der dritte Absatz präziser formuliert. Nun heißt es, dass die Anthocyanpigmentierung bei Spargel (Spitze und Stängel) häufig vorkommt, weil die Kultur in den für das Erzeugungsgebiet typischen Kalkstein-/Mergelböden angebaut wird, und dass ein geringer Phosphor- und ein hoher Magnesiumgehalt für diese Böden charakteristisch sind. Der Wortlaut ‚Die Tatsache, dass die Böden einen geringen Phosphor- und ein hohen Magnesiumgehalt aufweisen, verleiht dem Spargel seine intensive Pigmentierung, mit einem dunkleren Grün der Stange und einer stärker violetten Spitze' wurde geändert in: Die für das Erzeugungsgebiet typischen Kalkstein-/Mergelböden weisen einen geringen Phosphor- und ein hohen Magnesiumgehalt auf, was zu einer intensiven Anthocyanpigmentierung führt (violette Färbung der Spitze und des Stängels).

In der Rubrik ‚Klima' wurden Tippfehler und andere Fehler korrigiert. Tippfehler wurden im ersten Absatz korrigiert, und die Temperaturwerte werden nun auf eine anstatt auf zwei Dezimalstellen gerundet. Statt „... beträgt die Durchschnittstemperatur 16,31 °C, durchschnittlich 7,14 °C im Winter und 26,41 °C im Sommer' lautet der Text nun: ‚Die Durchschnittstemperatur beträgt 16,3 °C, durchschnittlich 7,1 °C im Winter und 26,4 °C im Sommer'.

Im dritten Absatz wurden Klarstellungen vorgenommen, um die Beschreibung des hohen thermischen Gefälles in dem Gebiet und die Erläuterung der Art und Weise, wie dieses zur Vermeidung der Öffnung der Spitze beiträgt, zu verbessern. Die Formulierung ‚mäßig hoch am Tag bis niedrig in der Nacht' wurde durch den Zusatz ‚(große tägliche Temperaturschwankungen von bis zu 22 °C)' erweitert.

Der Satz ‚Temperaturbereich von 14,1 °C im März bis 19,21 °C im Juni' wurde ersetzt durch ‚Durchschnittserntetemperaturen von 14 °C im März bis 19,2 °C im Juni' ersetzt.

Daher wird nun klargestellt, dass die Durchschnittstemperatur 14 °C beträgt, und dort, wo es fehlte, wurde ‚°C' eingefügt.

Der Wortlaut unter der Überschrift ‚Hydrografie' wurde klarer formuliert. Der einleitende Satz bezieht sich nun auf ‚Das Erzeugungsgebiet ...', es handelt sich hier um den präziseren Begriff, der in der Produktspezifikation definiert ist. Die Formulierung ‚Der Fluss Genil und ... durchqueren das Gebiet von Osten nach Westen' wurde geändert in ‚Der Fluss Genil und ... durchqueren das Erzeugungsgebiet von Osten nach Westen'.

Es gibt einen völlig neuen Unterabschnitt über ‚Menschliche Einflüsse'. Dieser wird das Verständnis der spezifischen Einflüsse des Erzeugungsgebiets (natürlicher und menschlicher Art) und deren Zusammenhang mit den im Unterabschnitt über die Korrelation (**F.4. Zusammenhang zwischen natürlichen und menschlichen Einflüssen und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses**) beschriebenen Erzeugnismerkmalen erleichtern.

Die neue Teilrubrik ‚Menschliche Einflüsse' lautet wie folgt:

Menschliche Einflüsse

Auswahl von Pflanzenmaterial und Anbauverfahren

Der ‚Espárrago de Huétor-Tájar' kann als Ökotyp angesehen werden, der mit der Stadt Huétor-Tájar (Population ‚Morado de Huétor') in Verbindung steht und das Ergebnis eines Prozesses der Kreuzung und der massenhaften genetischen Selektion der Landwirte der Stadt seit den 1930er-Jahren ist. Menschliche und natürliche Einflüsse im Erzeugungsgebiet haben bei der Entwicklung dieses Pflanzenmaterials eine wichtige Rolle gespielt.

Die Kreuzung der Arten Asparagus maritimus Mill. und Asparagus officinalis L. zur Bildung einer natürlichen Hybride und der anschließende Selektionsprozess ab Mitte des 20. Jahrhunderts stellen im spanischen Gartenbau eine wichtige Errungenschaft dar, die direkt mit Huétor-Tájar in Verbindung steht. Es gibt weltweit keine anderen – traditionellen oder kommerziellen – angebauten Spargelarten, die auf einer solchen botanischen Hybride basieren.

Die Elternpflanzen und Samen, die für den Anbau des einheimischen Spargels aus Huétor-Tájar verwendet werden, werden nach den traditionellen Verfahren ausgewählt, die in dieser Stadt in der Region Granada seit Beginn des 20. Jahrhunderts angewandt und von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Die spezifischen Anbauverfahren – wie der erhebliche Abstand zwischen Spargelpflanzen (1,40-1,60 m zwischen den Reihen und 50-70 cm zwischen den Pflanzen), die schrittweise Anhäufelung von Erddämmen und die effiziente und sorgfältige Ernte unter Einsatz traditioneller, in Huétor-Tájar entwickelter Techniken – sind ideal für die Gewinnung eines hochwertigen Ausgangstoffs.

Verfahren zur Konservenherstellung

‚Espárrago de Huétor-Tájar' in Konserven wird nach einer besonderen Technik hergestellt. Die Rezeptur lässt sich bis zum Konservenfabrikanten José Redondo Fúnez zurückverfolgen, der Anfang der 1970er Jahre als einer der ersten in Spanien wilden Triguero-Spargel in Konserven verpackte und verkaufte und später, etwa 1982, die Methode auf den ‚Espárrago de Huétor-Tájar' übertrug, der Wildspargel aufgrund seiner Ähnlichkeit mit den wilden Arten als Ausgangsstoff ersetzte. Der wichtigste Teil des Prozesses zur Herstellung von Spargel in Konserven ist die Pasteurisierung durch Säuerung.

5.16. *Aufnahme eines neuen Unterabschnitts ‚F.3. – Besondere Erzeugnismerkmale', um die Spezifikation mit der neuen Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Einklang zu bringen. Abschnitt F ZUSAMMENHANG MIT DEM ÖRTLICHEN GEBIET*

Die Änderung betrifft die Aufnahme des Unterabschnitts ‚**F.3 – Besondere Erzeugnismerkmale**', in dem die wichtigsten in Abschnitt B beschriebenen Eigenschaften von ‚Espárrago de Huétor-Tájar' zusammengefasst werden, die sich entscheidend auf die Erzeugnisqualität auswirken. Dieser neue Unterabschnitt ist für neue Spezifikationen erforderlich, um sie mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Einklang zu bringen. Diese Änderung wirkt sich auf die Spezifikation in Abschnitt **F ZUSAMMENHANG MIT DEM ÖRTLICHEN GEBIET** aus.

Neue Fassung:

F.3 – Besondere Erzeugnismerkmale

Die als ‚Espárrago de Huétor-Tájar' angebaute Spargelsorte verleiht dem Erzeugnis bestimmte spezifische Merkmale (Aussehen, organoleptische Eigenschaften und einzigartige Genetik), die für den wilden mediterranen Spargel (Asparagus maritimus Mill.), von dem es abstammt, gekreuzt mit Asparagus officinalis L., typisch sind.

Frisch oder als Konserve, weist der Spargel bestimmte Eigenschaften auf, die die erheblichen Auswirkungen zeigen, die sowohl Umwelt- als auch menschlicher Einflüsse (Art des Anbaus und der Behandlung des Erzeugnisses) auf sein Aussehen, seine organoleptischen Eigenschaften und seine phytochemische Zusammensetzung haben.

Die besonderen Merkmale, die sich bei ‚Espárrago de Huétor-Tájar' aus seinem einzigartigen genetischen Profil ergeben, lassen sich wie folgt zusammenfassen:

— *Aussehen:*

  — *Anthocyanfärbung (Stange und Spitze): Bandbreiten von Violett, Bronze-violett, Bronze, Grün-violett und Grün*

  — *Form der Spargelstangen: gerade und zylindrisch, dünn bis mittel (4-16 mm), die Spitze ist spitz oder kegelförmig und breiter als der Rest der Stange (Speerform).*

  — *Schale und Blätter: Die Stangen weisen kleine ‚Sporne' unter den Blättern auf, und auf der Schale können schwache Linien sichtbar sein.*

Organoleptische Eigenschaften (Bewertung von frischem Spargel):

— *Konsistenz: zart, fleischig und geschmeidig. Die Stangen sind sehr biegsam. Je nach Durchmesser – je dünner die Stange, desto biegsamer ist sie – lassen sie sich über 70° biegen, ohne zu brechen.*

— *Geschmack: bitter-süß.*

— *Geruch: intensives Aroma.*

All diese physikalischen und organoleptischen Eigenschaften finden sich auch bei anderen wild wachsenden Spargelarten (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus usw.), die in Südspanien als ‚espárragos trigueros' bekannt sind.

Darüber hinaus sind die besonderen Merkmale von ‚Espárrago de Huétor-Tájar', die im Zusammenhang mit Agrarumwelt-faktoren stehen:

Eine gut geformte Stange und Spitze sowie Anthocyan- oder violette Färbung des Spargels, insbesondere der Spitze. Der fachkundige Anbau und die fachkundige Behandlung des Erzeugnisses durch den Landwirt in Verbindung mit den guten landwirtschaftlichen und klimatischen Bedingungen des Gebiets liefern einen hochwertigen Ausgangsstoff – ein sehr gerader Spargel mit einer gut geformten violettfarbenen Spitze.

5.17. *Aufnahme eines neuen Unterabschnitts ‚F.4. Zusammenhang zwischen natürlichen und menschlichen Einflüssen und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses', um die Spezifikation mit der neuen Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Einklang zu bringen. Abschnitt F ZUSAMMENHANG MIT DEM ÖRTLICHEN GEBIET*

Die Änderung betrifft einen neuen Unterabschnitt, der hinzugefügt wurde, um einen Zusammenhang zu erläutern, der in der vorherigen Fassung der Produktspezifikation nicht ausdrücklich erwähnt wurde: **F.4 – Zusammenhang zwischen natürlichen und menschlichen Einflüssen und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses**. Dieser neue Unterabschnitt ist erforderlich, um die neue Produktspezifikation mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Einklang zu bringen. Für diesen Unterabschnitt wurde neuer Text verfasst, wobei einige Passagen – zu ‚Anbaubedingungen', ‚Anbau der Kultur' und ‚Ernte' – aus der vorherigen Fassung der Produktspezifikation übernommen wurden. Diese Änderung wirkt sich auf die Spezifikation in Abschnitt **F ZUSAMMENHANG MIT DEM ÖRTLICHEN GEBIET** aus.

Neue Fassung:

F.4 – Zusammenhang zwischen natürlichen und menschlichen Einflüssen und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses

Die Erzeugnismerkmale hängen mit den natürlichen Einflüssen wie folgt zusammen:

Spezifische landwirtschaftliche und Umweltbedingungen:

Die spezifischen landwirtschaftlichen und Umweltbedingungen im Erzeugungsgebiet begünstigen den Anbau von sehr geraden Spargelstangen mit gut geformten, geschlossenen Spitzen und intensiver Anthocyanpigmentierung, die in der Regel während der gesamten Erntezeit auftritt, weshalb der einheimische Spargel Huétor-Tájar auch als ‚grün-violetter Spargel' bekannt ist.

Die Tatsache, dass die für das Gebiet Vega Baja del Genil in Granada typischen Kalkstein-/Mergelböden phosphorarm sind und es große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gibt, begünstigt eine intensive Anthocyanpigmentierung in der Spargelstange. Der hohe Kaliumgehalt der Ton-Lehm-Böden des Erzeugungsgebiets verbessert die Qualität des Spargels und verleiht den Spangen eine gut geformte Spitze.

Die Winde sind im Erzeugungsgebiet sanft, da die angrenzenden Gebirgslinien eine Barriere darstellen. Dies ist gut für den Spargelanbau, insbesondere zum Zeitpunkt der Ernte, da die Spargelstangen beim Wachstum nicht gebogen werden und sehr gerade Stangen wachsen.

Die Temperaturen während der Ernte sind ideal für den Anbau von hochwertigem Spargel; sie schwanken von mäßig hoch am Tag bis niedrig in der Nacht (große tägliche Temperaturschwankungen von bis zu 22 °C), sodass die Stangen im zentralen Teil des Tages wachsen und nachts keine Öffnungen entstehen. Diese starken Temperaturschwankungen begünstigen auch die Anthocyanpigmentierung in der Spargelstange.

Die hohe Intensität der Anthocyan- oder Violettfärbung der Spargelstange ist genetisch bedingt und wird durch Umweltfaktoren verstärkt, die den Gehalt bestimmter Pigmente – der Anthocyane – in der Schale erhöhen. Der ‚Espárrago de Huétor-Tájar' enthält auch sehr hohe Konzentrationen an einem anderen verwandten Polyphenol, das im Spargelanbau als Rutin (quercetin-3-O-rutinosid) bekannt ist. Als Mitglied der Flavonoid-Familie ist Rutin für die grauen Ablagerungen verantwortlich, die typischerweise bei ‚Espárrago de Huétor-Tájar' in Konserven zu finden sind. Es gehört zu einer bekannten Familie von Phytochemikalien, den Polyphenolen, und ist ein gesundheitsförderndes Antioxidans.

Die Erzeugnismerkmale hängen mit den menschlichen Einflüssen wie folgt zusammen:

Besondere Anbaubedingungen:

Die vom Menschen beeinflussten Aspekte des Anbaus sind die Art und Weise, wie das Pflanzenmaterial gewonnen wird, und die spezifischen Anbau- und Erntetechniken, die zur Erzeugung eines gut ausgebildeten, hochwertigen Spargels beitragen.

** Gewinnung des Pflanzenmaterials*

Um einheimisches Pflanzenmaterial zu erhalten, ist zunächst eine sorgfältige Auswahl von Elternpflanzen erforderlich. Seit den 1930er-Jahren führen die Landwirte von Huétor-Tájar diesen Prozess mit Erfahrung und Engagement durch. Damit haben sie die Grundlage für die Entwicklung der heimischen Sorte ‚grün-violetter Spargel aus Huétor-Tájar' geschaffen, die in der Literatur auch als ‚Morado de Huétor'-Population bekannt ist.

Dieser Ökotyp, der mit der Stadt Huétor-Tájar in Verbindung steht, ist das Ergebnis eines Prozesses der Kreuzung und der massenhaften genetischen Selektion durch die Landwirte der Stadt seit Anfang des 20. Jahrhunderts. Der ‚Espárrago de Huétor-Tájar' gilt als Ökotyp, der ein enger phylogenetischer Verwandter der Art Asparagus maritimus Mill. aus derselben botanischen Familie wie der ‚espárrago triguero' ist, ein Name, der in Südspanien traditionell für mehrere Arten der Gattung Asparagus (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus marmusiti usw.) verwendet wird, die Teil der typischen mediterranen Pflanzenwelt sind. Diese Arten unterscheiden sich stark von der gängigen Kulturart Asparagus officinalis L., zu der die derzeit weltweit produzierten kommerziellen Kultivare und Sorten gehören.

Die wichtigste organoleptische Qualität der verschiedenen wilden ‚Triguero'-Spargelarten ist ihr leicht bitterer oder bitter-süßer Geschmack, der auch bei ‚Espárrago de Huétor-Tájar' zu finden ist. Der ‚Espárrago de Huétor-Tájar' erhält seine Bitterkeit durch einen anderen spezifischen Biomarker dieser Spargelpopulation: Sarsasapogenin, das zu den Geninen gehört, einer Gruppe von Phytochemikalien. Dieser Stoff findet sich nicht in den gängigen angebauten Spargelsorten, die alle zur Art Asparagus officinalis L. gehören.

Die enge phylogenetische Nähe zwischen ‚Espárrago de Huétor-Tájar' und der wilden Art Asparagus maritimus Mill. – zusammen mit anderen gemeinsamen botanischen, organoleptischen und phytochemischen Eigenschaften – verbindet beide Arten. Außerdem unterscheidet sie ‚Espárrago de Huétor-Tájar' von anderen Handelssorten des Gartenspargels, die von der Art Asparagus officinalis L. abstammen.

** Anbau des Spargels und Entwicklung der Kulturen*

Das Pflanzmuster ist ein spezifisches Merkmal des einheimischen Spargels aus Huétor-Tájar, da es sich um eine sehr langlebige Sorte handelt. Die Pflanzen in größerem Abstand voneinander angeordnet, sodass 1,4-1,6 m zwischen den Reihen und 50-70 cm zwischen den Pflanzen liegen.

** Pflege der Kultur*

Die Anhäufelung ist wichtig, um eine gute Qualität dieser Sorte zu erreichen. Im Rahmen des Prozesses wird der Boden während der gesamten Lebensdauer des Bettes schrittweise auf den Grat aufgeschüttet, um zu verhindern, dass der Spargel schmal wird oder sich öffnet. Es ist jedoch darauf zu achten, dass es sich um einen allmählichen Prozess handelt, da zu viel Boden in feuchten Jahren zum Ersticken der Wurzeln führen könnte; der Landwirt muss daher sehr erfahren sein.

** Ernte:*

Der Spargel wird in der Regel früh am Morgen geerntet, sodass er der Mittagssonne nicht ausgesetzt ist. Eine erste Auswahl erfolgt direkt auf der Parzelle, wobei alle offenen, gedrehten, schädlingsbeschädigten Spargel usw. aussortiert werden. Der Spargel wird in Bündeln gesammelt und sorgfältig in das Fahrzeug gebracht, eine Tätigkeit, die Fähigkeiten und Erfahrung erfordert, um sicherzustellen, dass die empfindlichen Spargelstangen beim Transport zum Behandlungs- oder Verarbeitungszentrum nicht durchbrechen.

Eine erfolgreiche Ernte beruht auf Technik und Erfahrung, die von einer Generation an die nächste weitergegeben wird.

Besondere Bedingungen für die Herstellung von Konserven

Schließlich tragen besondere Verarbeitungsbedingungen wie z. B. die ‚Pasteurisierung durch Säuerung' dazu bei, ‚Espárrago de Huétor-Tájar' intakt zu erhalten und seine feine fleischige und geschmeidige Textur sowie stabile Konzentrationen eines gesundheitsfördernden Antioxidans zu bewahren, das typisch für ‚Espárrago de Huétor-Tájar' in Konserven ist, nämlich Rutin (Quercetin-3-O-rutinosid), das auf dem Boden der Konserve als graue Ablagerung zu finden ist. Rutin findet sich aufgrund von Agrarumweltfaktoren in deutlich höheren Konzentrationen im Spargel aus dem Gebiet Huétor-Tájar.

5.18. *Die Bestimmungen über die Kontrollstelle wurden durch neue Systeme für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikationen ersetzt. Abschnitt G trägt nicht mehr die Überschrift ‚KONTROLLSTELLE', sondern ‚KONTROLLE DER KONFORMITÄT DER PRODUKTSPEZIFIKATIONEN'.*

Die Änderung betrifft aktualisierte Informationen über die zuständige Behörde und einen Link zu ihrer Website, die Einzelheiten zur Konformitätsprüfungsstelle enthält. Damit soll der Text mit den Anforderungen an die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikationen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Einklang gebracht werden. Abschnitt **G** trägt nicht mehr die Überschrift ‚**KONTROLLSTELLE**', sondern ‚**KONTROLLE DER KONFORMITÄT DER PRODUKTSPEZIFIKATIONEN**'. Diese Änderung wirkt sich auf die Spezifikation in Abschnitt **F ZUSAMMENHANG MIT DEM ÖRTLICHEN GEBIET** aus.

5.19. *Aktualisierung des Logos der g. g. A. und des Wortlauts von Abschnitt H KENNZEICHNUNG.*

Die Änderung besteht in der Aktualisierung des Logos der g. g. A. und des Wortlauts, wobei ‚Verwaltungsstelle' durch ‚Regulierungsausschuss' und einige Aspekte der Kennzeichnungsformate für das Pflanzenmaterial ersetzt werden. Diese Änderung betrifft Abschnitt **H) KENNZEICHNUNG** der Produktspezifikation,

Kurze Beschreibung und Begründung der Änderung

Im gesamten Text wird der Begriff ‚Spezifische Bezeichnung' durch ‚g. g. A.' und ‚Verwaltungsstelle' durch ‚Regulierungsausschuss' ersetzt. Den in Absatz 2 aufgeführten Arten von Pflanzenmaterial wurden ‚Sämlinge' hinzugefügt, und Grün (Pantone 576) wurde als einzige sekundäre Kennzeichnungsfarbe für Pflanzenmaterial (Saatgut, Sämlinge oder Kronen) festgelegt.

Das Logo der g. g. A. wurde wie folgt aktualisiert:



Am Ende von Abschnitt H wurde ein neuer Absatz hinzugefügt, um botanische Informationen über ‚Espárrago de Huétor-Tájar' auf der Kennzeichnung zu ermöglichen.

Bei der Kennzeichnung von entsprechendem Pflanzenmaterial und Erzeugnissen können folgende Angaben gemacht werden:

‚Variedad tipo espárrago triguero', ‚Asparagus officinalis L. x Asparagus maritimus Mill.'

5.20. *Abschnitt I (LEGISLATIVE ANFORDERUNGEN) wird gestrichen.*

Dieser Abschnitt wurde gestrichen, da er keine Anforderung an Produktspezifikationen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 mehr darstellt.

5.21. *Die Grafiken (Karten) wurden entfernt.*

Die Grafiken (Karten) am Ende der Produktspezifikation wurden entfernt, da sie keine nützlichen Informationen enthielten.

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

‚ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR'

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

g. g. A. (X) g. U. ()

1 **Name(n)**

‚Espárrago de Huétor-Tájar'

2 **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3 **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1 *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Name ‚Espárrago de Huétor-Tájar' bezeichnet grün-violette, zarte, gesunde, saubere Spargelstangen der einheimischen Sorte ‚Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar' oder ‚Morado de Huétor' (*Asparagus officinalis* L. *x Asparagus maritimus* Mill.), die örtlich als ‚espárragos trigueros' bezeichnet werden.

Die Merkmale, die den ‚Espárrago de Huétor-Tájar' von anderen kommerziellen Sorten von grünem Spargel unterscheiden, sind Folgende:

— **Aussehen:** Der Spargel hat eine Anthocyanfärbung in den Tönen violett, bronze-violett, bronze, grün-violett oder grün. Die Stangen sind gerade und zylindrisch. Sie reichen von dünn bis mittel (zwischen 4 mm und 16 mm Durchmesser), und die Spitze ist spitz oder kegelförmig und breiter als der Rest der Stange (Speerform). Die Stangen weisen kleine ‚Sporne' unter den Blättern auf, und auf der Schale können schwache Linien sichtbar sein.

— **Organoleptische Eigenschaften:** Die Konsistenz des frischen Spargels ist zart, fleischig und geschmeidig. Die Stangen sind sehr biegsam: je nach Durchmesser – je dünner die Stange, desto biegsamer ist sie – lassen sie sich über 70° biegen. Der Spargel hat einen feinen bitter-süßen Geschmack und ein intensives Aroma.

Der Spargel kann frisch oder in Konserven verkauft werden.

Frisch verkaufter Spargel wird nach Länge und Durchmesser der Stange in zwei Klassen eingeteilt: ‚Extra' und ‚I'. Die Anforderungen und Fehlertoleranzen für diese Klassen sind in der Produktspezifikation festgelegt.

Der Mindestdurchmesser bei frisch verkauftem Spargel beträgt für beide Klassen (‚Extra' und ‚I') 4 mm. Der Durchmesserunterschied zwischen den dicksten und den dünnsten Stangen in einer Packung oder einem Bündel darf 8 mm nicht überschreiten.

Frischer Spargel kann auf eine der folgenden Arten aufgemacht sein:

In sorgfältig zusammengebundenen Bündeln von bis zu 2 kg;

lose oder gebündelt in Packungen, die sich in Verpackungen oder Kisten mit einem Gewicht von bis zu 6 kg befinden.

‚Espárrago de Huétor-Tájar' als Konserve wird in einer der nach geltendem Recht zugelassenen Konservierungsflüssigkeiten konserviert. Besonders verbreitet sind Salzlake (Wasser, Salz und Zitronensäure) und natives Olivenöl extra. Es erfolgt eine Einstufung in die Qualitätsklassen Extra und I. Die Anforderungen und Fehlertoleranzen für diese Klassen sind in der Produktspezifikation festgelegt.

3.3 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Erzeugnisse in Konserven:

— Spargel aus der einheimischen Huétor-Tájar-Population, angebaut und geerntet im Erzeugungsgebiet.

— Konservierungsflüssigkeiten, die nach den geltenden Rechtsvorschriften für Konservengemüse zugelassen sind.

3.4 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Folgende Schritte müssen innerhalb des Erzeugungsgebiets durchgeführt werden: Saatgutauswahl und -erzeugung, Pflanzung und Pflanzenentwicklung, Ernte, Lieferung, Aufbereitung, Lagerung und Behandlung des Spargels in Verarbeitungsbetrieben für frische Erzeugnisse sowie Konservenherstellung.

3.5 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken, Kennzeichnen usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Sowohl das frische Erzeugnis als auch das Erzeugnis in Konserven muss innerhalb des Erzeugungsgebiets verpackt werden, um die Qualität des Erzeugnisses von Anfang bis Ende zu erhalten. Spargel ist ein leicht verderbliches Erzeugnis mit einem hohen Wassergehalt (über 90 %) und kann schnell austrocknen. Die Stangenspitzen sind sehr fragil und dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, bevor das Erzeugnis für den Verkauf aufbereitet wird (da die Spitzen faulen könnten). Das in der Verarbeitungs-/Konservenindustrie ‚Espárrago de Huétor-Tájar' vorhandene lokale Know-how ist von entscheidender Bedeutung, um die Qualität des Erzeugnisses bis zur Verpackung zu erhalten.

Erzeugnisse, die frisch vermarktet werden, dürfen keiner weiteren Behandlung unterzogen werden.

Die Etiketten müssen den Vermerk Indicación Geográfica Protegida ‚Espárrago de Huétor-Tájar' [‚geschützte geografische Angabe ‚Espárrago de Huétor-Tájar"] oder das folgende eingetragene Logo tragen:



Auf allen Verpackungen, die für Pflanzenmaterial (Samen, Sämlinge oder Kronen) oder für frischen Spargel bzw. Spargel in Konserven, der unter die g. g. A. fällt, verwendet werden, muss ein nummeriertes Kontrolletikett angebracht werden, das von der Verwaltungsstelle der g. g. A. kontrolliert wird.

Auf dem Etikett können fakultativ folgende Angaben gemacht werden:

‚Variedad tipo espárrago triguero', ‚*Asparagus officinalis* L. *x Asparagus maritimus* Mill.'

4 Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet liegt im Gebiet ‚Vega Baja del Genil' im Westen der Provinz Granada zwischen zwei Gebirgszügen: dem Subbetikum im Norden und der Betischen Kordillere im Süden. Es umfasst die Gemeinden Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar und Villanueva Mesía und erstreckt sich über eine Fläche von rund 78 000 Hektar.

5 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die wichtigsten Aspekte des Zusammenhangs zwischen dem Erzeugnis und der örtlichen Umgebung sind ‚die verschiedenen besonderen Merkmale des Spargels, die der spezifischen landwirtschaftlichen Umwelt zugeschrieben werden können' sowie ergänzend dazu der Zusammenhang mit dem Ursprung des Erzeugnisses bzw. das ‚Ansehen'.

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Natürliche Einflüsse

Das Erzeugungsgebiet liegt in der Region Vega Baja del Genil, einem Flusstal im westlichen Teil der Provinz Granada. Es handelt sich um ein breites und sehr fruchtbares Tal, dessen tiefster Punkt auf einer Höhe von 450 m liegt und in dem der Spargelanbau um 1930 begann. Die Kultur erstreckt sich nun über Terrassen der Vega Baja del Genil, die fast bis zur Betischen Kordillere (1 100 m Höhe) reichen.

Die Pflanzen werden auf Kalk-/Mergel- und Ton-Lehm-Böden angebaut, die typisch für die Region Vega Baja del Genil in Granada sind und einen geringen Phosphor- und einen hohen Kaliumgehalt aufweisen.

Die an die Flussgebiete angrenzenden Höhenzüge, wo der Spargelanbau überwiegend stattfindet, stellen eine Barriere für den Wind dar.

Die großen täglichen Temperaturschwankungen bei der Ernte – bis zu 22 °C – sind für das Erzeugungsgebiet von ‚Espárrago de Huétor-Tájar' typisch.

Menschliche Einflüsse

Der ‚Espárrago de Huétor-Tájar' kann als Ökotyp angesehen werden, der mit der Stadt Huétor-Tájar in Verbindung steht und das Ergebnis eines Prozesses der Kreuzung und der massenhaften genetischen Selektion der Landwirte der Stadt seit den 1930er-Jahren ist. Menschliche und natürliche Einflüsse im Erzeugungsgebiet haben bei der Entwicklung dieses Pflanzenmaterials eine wichtige Rolle gespielt.

Die Kreuzung der Arten *Asparagus maritimus* Mill. und *Asparagus officinalis* L. zur Bildung einer natürlichen Hybride und der anschließende Selektionsprozess ab Mitte des 20. Jahrhunderts stellen im spanischen Gartenbau eine wichtige Errungenschaft dar, die direkt mit Huétor-Tájar in Verbindung steht.

Die spezifischen Anbauverfahren – wie der erhebliche Abstand zwischen Pflanzen (1,40-1,60 m zwischen den Reihen und 50-70 cm zwischen den Pflanzen), die schrittweise Anhäufelung von Erddämmen und die effiziente und sorgfältige Ernte unter Einsatz traditioneller, in Huétor-Tájar entwickelter Techniken – sind ideal für die Gewinnung eines hochwertigen Ausgangsstoffs.

‚Espárrago de Huétor-Tájar' in Konserven wird nach einer besonderen Technik hergestellt. Die Rezeptur lässt sich bis zum Konservenfabrikanten José Redondo Fúnez zurückverfolgen, der Anfang der 1970er Jahre als einer der ersten in Spanien wildwachsenden mediterranen Spargel (espárragos trigueros) in Konserven verpackte und verkaufte und später, etwa 1982, die Methode auf den ‚Espárrago de Huétor-Tájar' übertrug, der wilden Triguero-Spargel aufgrund seiner Ähnlichkeit mit den wilden Arten als Ausgangsstoff ersetzte. Der wichtigste Teil des Prozesses zur Herstellung von Spargel in Konserven ist die Pasteurisierung durch Säuerung.

5.2 *Unterscheidungsmerkmale des Erzeugnisses*

Der ‚Espárrago de Huétor-Tájar' weist besondere Merkmale (Aussehen und organoleptische Eigenschaften) auf, die für den wilden mediterranen Spargel (*Asparagus maritimus* Mill.), von dem er abstammt, gekreuzt mit *Asparagus officinalis* L., typisch sind.

Aussehen

Anthocyanfärbung (Stange und Spitze): Bandbreiten von violett, bronze-violett, bronze, grün-violett und grün

Eine gut geformte Stange: gerade und zylindrisch, sie reicht von dünn bis mittel (zwischen 4 mm und 16 mm Durchmesser), und die Spitze ist spitz oder kegelförmig und breiter als der Rest der Stange (Speerform).

Schale und Blätter: Die Stangen weisen kleine ‚Sporne' unter den Blättern auf, und auf der Schale können schwache Linien sichtbar sein.

Organoleptische Eigenschaften (Bewertung von frischem Spargel):

Konsistenz: zart, fleischig und geschmeidig. Die Stangen sind sehr biegsam. Je nach Durchmesser – je dünner die Stange, desto biegsamer ist sie – lassen sie sich über 70° biegen, ohne zu brechen.

Geschmack: bitter-süß

Geruch: intensives Aroma.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. g. A.)*

Die Erzeugnismerkmale hängen mit den natürlichen Einflüssen wie folgt zusammen:

— Spezifische landwirtschaftliche und Umweltbedingungen

Die spezifischen landwirtschaftlichen und Umweltbedingungen im Erzeugungsgebiet begünstigen den Anbau von sehr geraden Spargelstangen mit gut geformten, geschlossenen Spitzen und intensiver (violetter) Anthocyanpigmentierung, weshalb der ‚Espárrago de Huétor-Tájar' auch als ‚grün-violetter Spargel' bezeichnet wird.

Der geringe Phosphorgehalt der Böden auf Kalkstein-/Mergelbasis und die großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht (bis zu 22 °C) im Erzeugungsgebiet begünstigen eine intensive Anthocyanpigmentierung der Spargelstange. In diesem Zusammenhang finden sich auch hohe Konzentrationen des Flavonoids Rutin (Quercetin-3-O-rutinosid), die deutlich höher sind als bei anderen Grünspargelarten.

Der hohe Kaliumgehalt der Ton-Lehm-Böden des Erzeugungsgebiets führt zu einer gut gebildeten Spitze und reduziert die Öffnung. Die angrenzenden Gebirgszüge wirken als Barriere für den Wind und sorgen dafür, dass die Spargelstangen weniger dazu neigen, sich während des Wachstums zu biegen, wodurch sehr gerade Stangen entstehen. Die erheblichen tageszeitabhängigen Temperaturschwankungen während der Ernte führen zu gut geformten Stangen, da sie nur tagsüber wachsen.

Schließlich hängen die Erzeugnismerkmale mit den menschlichen Einflüssen wie folgt zusammen:

— Besondere Anbaubedingungen

* Gewinnung des Pflanzenmaterials: Die Elternpflanzen müssen sorgfältig ausgewählt werden. Seit 1930 führen die Landwirte von Huétor-Tájar diesen Prozess mit Erfahrung und Engagement durch. Damit haben sie die Grundlage für die Entwicklung der heimischen Population ‚Morado de Huétor' geschaffen.

Die enge phylogenetische Nähe zwischen ‚Espárrago de Huétor-Tájar' und der wilden Art *Asparagus maritimus* Mill. verbindet beide Arten. Außerdem unterscheidet sie ‚Espárrago de Huétor-Tájar' von anderen Handelssorten des Gartenspargels, die von der Art *Asparagus officinalis* L. abstammen. Die wichtigste organoleptische Eigenschaft, die den verschiedenen Wildspargelarten gemein ist, ist ihr leicht bitterer oder bitter-süßer Geschmack, der auch in ‚Espárrago de Huétor-Tájar' zu finden ist. Der ‚Espárrago de Huétor-Tájar' erhält seine Bitterkeit durch einen spezifischen Biomarker dieser Spargelpopulation: Sarsasapogenin, das zu den Geninen gehört, einer Gruppe von Phytochemikalien. Dieser Stoff ist in anderen Spargelsorten, die aus der Art *Asparagus officinalis* L. gewonnen werden, nicht enthalten.

* Anbau des Spargels und Entwicklung der Kulturen: Die großen Pflanzabstände – die dadurch begründet sind, dass es sich um eine wehr langlebige Sorte handelt – sind ein besonderes Merkmal des Anbaus von Huétor-Tájar-Spargel.

* Pflege der Kultur: Beim Anbau von ‚Espárrago de Huétor-Tájar' ist die schrittweise Anhäufelung wichtig, um ein gut geformtes Erzeugnis zu erhalten (geschlossene Spitze und breiterer Durchmesser der Stange). Aufgrund dieser Technik benötigen die Landwirte in Huétor-Tájar sehr viel Erfahrung, die seit 1930 von Generation zu Generation weitergegeben wird.

* Ernte: Eine erfolgreiche Ernte hängt von Technik und Erfahrung ab, die für die Gewinnung eines frischen, hochwertigen Erzeugnisses von entscheidender Bedeutung sind. Die Verfahren zur Ernte des Spargels wurden vor langer Zeit in Huétor-Tájar eingeführt und von einer Generation von Landwirten an die nächste weitergegeben.

— Besondere Bedingungen für die Herstellung von Konserven

Schließlich tragen besondere Verarbeitungsbedingungen wie z. B. die ‚Pasteurisierung durch Säuerung' dazu bei, ‚Espárrago de Huétor-Tájar' intakt zu erhalten und seine feine fleischige und geschmeidige Textur sowie stabile Konzentrationen eines gesundheitsfördernden Antioxidans zu bewahren, das typisch für ‚Espárrago de Huétor-Tájar' in Konserven ist, nämlich Rutin (Quercetin-3-O-rutinoside), das auf dem Boden der Konserve als graue Ablagerung zu finden ist. Rutin findet sich aufgrund von Agrarumweltfaktoren in deutlich höheren Konzentrationen im Spargel aus dem Gebiet Huétor-Tájar.

— Ansehen

Es ist bekannt, dass die Gemeinde Huétor-Tájar im Gebiet Vega de Granada um 1930 zu den ersten Anbaugebieten von Gartenspargel gehörte, wie aus der Veröffentlichung zur zweiten ‚Technischen Konferenz über Spargel' hervorgeht (Zoilo Serrano, II Jornadas Técnicas del Espárrago (1988), Navarra, Band I, S. 53).

Die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung in Huétor-Tájar, die eng mit dem mediterranen Triguero-Spargel verbunden ist, gewann um 1980 an Bedeutung, und die frischen Erzeugnisse wurden auf die Märkte in ganz Spanien und in Europa gebracht, sodass die Verbraucher begannen, das Erzeugnis mit seinem Ursprung als ‚Espárrago de Huétor-Tájar' in Verbindung zu bringen (J. Menor Torivio, ‚La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano' [Die Ebenen von Granada: Jüngste landwirtschaftliche Entwicklungen in einem stadtnahen Gebiet"]. Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). Der deutsche Geograf Andreas Voth (Universität Vechta) beschreibt das Spargelanbaugebiet Huétor-Tájar als Referenzmodell der EU-Qualitätsregelung für g. g. A./g. U. und weist darauf hin, dass es sich bei „grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar" um „Triguero-Spargel" handelt, der in Andalusien sehr geschätzt wird (Voth, A. 2002: Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, Band 24, Vechta, S. 340ff., Habilitationsschrift).

Für „Espárrago de Huétor-Tájar“ gibt es seit 2008 einen Wikipediaeintrag.

Beim 9. Europäischen Spargel-Kongress (Euro Asper 2012), der vom 21. bis 23. März 2012 in Granada stattfand, spielte „Espárrago de Huétor-Tájar“ eine zentrale Rolle.

Internationale wissenschaftliche Veröffentlichungen, die zwischen 1992 und 2019 herausgegeben wurden, belegen die Einzigartigkeit von „Espárrago de Huétor-Tájar“ (L. Amian, et al., 2018, „Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace ‚Morado de Huétor‘“) [Einbringung von Keimplasma wildlebender Verwandter von *Asparagus* spp. in die spanische Landrasse „Morado de Huétor“] ACTA Hortic. 1223. ISHS 2018. Doi 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5).

Die Tatsache, dass die heimische Sorte „Morado de Huétor“ seit den 1930er-Jahren in der Stadt angebaut wird, bedeutet, dass sich Huétor-Tájar inzwischen einen Namen als eines der bekanntesten Spargelanbaugebiete der EU gemacht hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Der vollständige Wortlaut der Produktspezifikation kann unter folgender Adresse abgerufen werden:

https://lajunta.es/4n5kp

oder über die Website des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasser und ländliche Entwicklung (https://lajunta.es/3w3lc) durch Klicken auf:

„Temas“/„Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad“/„Denominaciones de Calidad“/„Frutas y Hortalizas“; die Spezifikation befindet sich unter dem Namen dieser Qualitätsbezeichnung.