C/2024/5439

6.9.2024

Δημοσίευση αίτησης για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/5439)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«Espárrago de Huétor-Tájar»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0056-AM01

Υποβλήθηκε στις 18.10.2019

☐ **ΠΟΠ** X **ΠΓΕ**

1. **Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

- Όνομα της αιτούσας ομάδας:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar» [Ρυθμιστικό Συμβούλιο ΠΓΕ «Espárrago de Huétor-Tájar»]

- Διεύθυνση: Ctra. De la Estación s/n — 18.360 Huétor-Tájar (Γρανάδα, Ισπανία)

- Τηλ. +34 958333443

- Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: info@esparragodehuetortajar.com

- Σύνθεση ή νομική μορφή:

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την ΠΓΕ «Espárrago de Huétor-Tájar» είναι εταιρεία δημοσίου δικαίου μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα, η οποία αναγνωρίζεται ως οργανισμός διαχείρισης της ΠΓΕ από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους. Εκπροσωπεί τα συμφέροντα των τομέων που αφορούν την παραγωγή των προστατευόμενων σπαραγγιών: των καλλιεργητών (γεωργών) και των μεταποιητών (μονάδων χειρισμού και κονσερβοποίησης νωπών σπαραγγιών). Διέπεται από δημοκρατικές αρχές, καθώς και από την αρχή της ισότιμης εκπροσώπησης των οικονομικών και βιομηχανικών συμφερόντων τα οποία εξυπηρετεί, και ιδίως των δικαιωμάτων μειοψηφίας. Επιπλέον, το Ρυθμιστικό Συμβούλιο διαθέτει νομική ικανότητα που του δίνει τη δυνατότητα να υποβάλει την παρούσα αίτηση τροποποίησης σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία, και συγκεκριμένα σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 στοιχείο a) του νόμου 2/2011 της κυβέρνησης της Ανδαλουσίας, της 25ης Μαρτίου 2011, σχετικά με την ποιότητα στον αγροδιατροφικό και αλιευτικό τομέα.

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χωρά**

Ισπανία

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

X Περιγραφή του προϊόντος

☐ Γεωγραφική περιοχή

X Απόδειξη της καταγωγής

X Μέθοδος παραγωγής

X Δεσμός

X Επισήμανση

X Άλλο (νομικές απαιτήσεις και έλεγχοι συμμόρφωσης των προδιαγραφών προϊόντος)

4. **Τύπος τροποποίησης/-εων**

X Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. **Τροποποίηση/-εις**

5.1. *Νέος ορισμός του βοτανικού είδους του τοπικού πληθυσμού σπαραγγιών που απαντά στο Huétor-Tájar και αναδιάρθρωση των υπο-σημείων. Σημείο Β) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος στην πρώτη παράγραφο του σημείου Β) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ. Επιπλέον, για να καταστεί πιο κατανοητό ολόκληρο το σημείο Β), αναδιαρθρώνεται σε τρία υπο-σημεία: Β.1. — Ορισμός του προϊόντος· Β.2. — Χαρακτηριστικά της τοπικής ποικιλίας· και Β.3. — Πρότυπα για τα προϊόντα που πωλούνται νωπά ή σε κονσέρβα.

Λεπτομερής περιγραφή των αλλαγών και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Η διατύπωση «*Asparagus officinalis L. subespecie genéticamente tetraploide*, παρόμοια...» αντικαθίσταται από τη διατύπωση «τοπική ποικιλία γνωστή ως "*Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar*" ή "*Morado de Huétor*" (*Asparagus maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.*), γνωστή στα ισπανικά με την ονομασία "espárragos trigueros", δεδομένου ότι έχουν παρόμοια χαρακτηριστικά...». Στο τέλος της δεύτερης παραγράφου, οι λέξεις «του αιώνα» αντικαθίστανται από τις λέξεις «του 20ου αιώνα».

Η τροποποίηση αφορά τον νέο ορισμό του τοπικού πληθυσμού σπαραγγιών Huétor-Tájar, όπως ορίζεται στο παρόν σημείο Β). Ο νέος ορισμός προκύπτει από τις επικαιροποιημένες επιστημονικές γνώσεις σχετικά με το προϊόν, που αποκτήθηκαν τα τελευταία 20 έτη.

Οι μελέτες γενετικού χαρακτηρισμού του «Espárrago de Huétor-Tájar» του Τμήματος Φυτογενετικής του Πανεπιστημίου της Córdoba παρέχουν την επιστημονική βάση για την αλλαγή αυτή. Η εν λόγω έρευνα, η οποία περιλαμβάνει ανάλυση DNA (μικροδορυφόρου), εντοπίζει την προέλευση της τοπικής ποικιλίας στις αρχές του 20ου αιώνα από τη φυσική υβριδοποίηση του καλλιεργούμενου είδους *Asparagus officinalis* (διπλοειδές 2x) και του άγριου είδους *Asparagus maritimus* (εξαπλοειδές 6x), με βάση την οποία παράγεται η διασταύρωση μεταξύ των ειδών. Το σπαράγγι *Asparagus maritimus* Mill. αντιστοιχεί στο κυρίαρχο είδος, αντιπροσωπεύοντας τα δύο τρίτα (66,67 %) του βλαστοπλάσματος του «Espárrago de Huétor-Tájar», ενώ το είδος *Asparagus officinalis* L. αντιπροσωπεύει μόνο το ένα τρίτο (33,33 %). Η εν λόγω σύνθεση του προσδίδει μοναδικά φυλογενετικά χαρακτηριστικά, τα οποία περιγράφονται στην εκτενή επιστημονική βιβλιογραφία σχετικά με τη γενετική και τη φυτοχημεία του «Espárrago de Huétor-Tájar». Προστίθενται οι λέξεις «του 20ου αιώνα» προκειμένου να διευκρινιστεί ότι αναφέρεται στον 20ο αιώνα.

5.2. *Επικαιροποίηση των μορφολογικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και αφαίρεση της κυτταρολογικής περιγραφής και των ισοενζυμικών δεικτών του τοπικού πληθυσμού Huétor-Tájar. Σημείο Β) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος στο σημείο Β) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, 2η έως και 10η παράγραφος.

Λεπτομερής περιγραφή των αλλαγών και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Η δεύτερη παράγραφος, «Τα χαρακτηριστικά των γηγενών πληθυσμών είναι τα εξής:» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

Β.2. — Χαρακτηριστικά της τοπικής ποικιλίας

Τα χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν την τοπική ποικιλία Huétor-Tájar από άλλες εμπορικές ποικιλίες πράσινων σπαραγγιών που υπάρχουν σε ολόκληρο τον κόσμο είναι τα ακόλουθα:

Επιπλέον, τροποποιείται η διατύπωση της 3ης παραγράφου:

— *Όψη: Οι βλαστοί των σπαραγγιών έχουν χρώμα ιώδες, μπρούντζινο-ιώδες, μπρούντζινο, πράσινο-ιώδες ή πράσινο. Είναι λεπτοί (διαμέτρου 4-12 mm) και οι κορυφές τους είναι μυτερές ή κωνικές και πλατύτερες σε σύγκριση με τον υπόλοιπο μίσχο. Οι βλαστοί έχουν μικρές «κεφαλές» κάτω από τα βράκτια.*

Τα ανωτέρω επικαιροποιούνται ως εξής:

— *Όψη: Ο χρωματισμός της ανθοκυανίνης —ιώδες, μπρούντζινο-ιώδες, μπρούντζινο, πράσινο-ιώδες ή πράσινο χρώμα — απαντά τόσο στον μίσχο όσο και στην κορυφή. Οι βλαστοί των σπαραγγιών είναι ευθύγραμμοι και κυλινδρικοί. Κυμαίνονται από λεπτοί έως μεσαίοι (συνήθως διαμέτρου μεταξύ 4 mm και 16 mm) και η κορυφή είναι αιχμηρή ή κωνική και πλατύτερη σε σύγκριση με τον υπόλοιπο μίσχο (σε σχήμα λόγχης). Οι βλαστοί έχουν μικρές «κεφαλές» κάτω από τα βράκτια, ενώ στην επιδερμίδα τους μπορούν να διακρίνονται αμυδρές ραβδώσεις.*

Η φυσική περιγραφή του προϊόντος εμπλουτίζεται χάρη στην πρόοδο των τεχνικών και επιστημονικών γνώσεων του προϊόντος «Espárrago de Huétor-Tájar». Δίνεται έμφαση στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που απορρέουν από το είδος προέλευσής του, το *Asparagus maritimus Mill*. Το κείμενο πλέον περιγράφει τους βλαστούς του σπαραγγιού ως ευθύγραμμους με κορυφή σε σχήμα λόγχης, χαρακτηριστικά που το διακρίνουν από τις εμπορικές πράσινες ποικιλίες του είδους *Asparagus officinalis* L. Επίσης, πλέον αναφέρεται η πιθανότητα ορατών αμυδρών ραβδώσεων στην επιδερμίδα. Το εν λόγω χαρακτηριστικό συνδέεται με διαφορετικά είδη του άγριου σπαραγγιού «triguero», μεταξύ άλλων με το *A. maritimus* Mill. Άλλη μια αλλαγή στην περιγραφή της εμφάνισης αφορά την αύξηση της ανώτατης τιμής του φυσιολογικού εύρους της διαμέτρου, που είναι πλέον 4-16 mm αντί για 4-12 mm. Η συγκεκριμένη αλλαγή προκύπτει διότι, ως αποτέλεσμα της σκληρής δουλειάς των ντόπιων γεωργών, είναι πλέον δυνατό να ληφθούν περισσότερα ομοιογενή και εύρωστα φυτάρια σπαραγγιών από τους πληθυσμούς του «Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar».

Τροποποιείται η διατύπωση της 4ης παραγράφου:

— *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Η υφή των σπαραγγιών είναι τρυφερή, σαρκώδης και σφικτή. Έχει λεπτή, γλυκόπικρη γεύση και έντονο άρωμα που θυμίζει άγρια σπαράγγια «triguero».*

Τα ανωτέρω επικαιροποιούνται ως εξής:

— *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Στα νωπά σπαράγγια η υφή είναι τρυφερή, σαρκώδης και ελαστική. Οι μίσχοι είναι πολύ ευλύγιστοι: ανάλογα με τη διάμετρο —όσο λεπτότερος είναι ο βλαστός, τόσο περισσότερο κάμπτεται— ορισμένοι μπορούν να κάμπτονται σε γωνία πάνω από 70° χωρίς να σπάσουν. Τα σπαράγγια έχουν λεπτή, γλυκόπικρη γεύση και έντονο άρωμα.*

Η οργανοληπτική περιγραφή εμπλουτίζεται χάρη στις πληροφορίες που ελήφθησαν σχετικά με τις οργανοληπτικές δοκιμές του «Espárrago de Huétor-Tájar» που πραγματοποιήθηκαν στο Πανεπιστήμιο της Γρανάδας το 2003 (Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Τροφίμων, Σχολή Φαρμακευτικής). Στην περιγραφή, ο όρος «σφικτή» αντικαθίσταται από τον όρο «ελαστική», μια ρεολογική παράμετρο που συνδέεται με τη στερεότητα, η οποία, καθώς είναι φθηνότερη και ευκολότερη στη μέτρηση, μειώνει το κόστος πιστοποίησης. Η μέτρηση της σκληρότητας των σπαραγγιών απαιτεί αναλυτή υφής, ο οποίος περιλαμβάνει δαπανηρή και σύνθετη διαδικασία δοκιμής. Αντιθέτως, η ελαστικότητα των σπαραγγιών μπορεί να μετρηθεί με βάση την ευκαμψία τους, δηλαδή πόσο μπορούν να καμφθούν, κάτι που είναι εύκολο, γρήγορο και πολύ φθηνό. Για τις ρεολογικές ιδιότητες που αφορούν ειδικά το «Espárrago de Huétor-Tájar» εισάγεται αντικειμενική και μετρήσιμη παράμετρος: πρέπει να είναι δυνατή η κάμψη των βλαστών τουλάχιστον 70° χωρίς θραύση. Πρόκειται για ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των άγριων σπαραγγιών triguero και του «Espárrago de Huétor-Tájar», το οποίο δεν απαντά στα πιο άκαμπτα και ινώδη σπαράγγια κήπου (*Asparagus officinalis* L.). Η διατύπωση «που θυμίζει άγρια σπαράγγια triguero» επίσης διαγράφεται από την οργανοληπτική περιγραφή, καθώς η συγκεκριμένη διατύπωση δεν παρέχει περιγραφικές πληροφορίες σε οργανοληπτικό επίπεδο, ενώ η ομοιότητα του προϊόντος με τα σπαράγγια triguero έχει ήδη αναφερθεί στον ορισμό του προϊόντος (υπο-σημείο Β.1).

Οι παράγραφοι 5 έως 9 απαλείφονται:

— *Κυτταρολογία... (2n = 40)*

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

Η κυτταρολογική περιγραφή και η αναφορά σε ισοενζυματικούς δείκτες που περιλαμβάνονται στις προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος διαγράφονται επειδή είναι παρωχημένες λόγω της τελευταίας γενετικής έρευνας για το «Espárrago de Huétor-Tájar». Επιπλέον, δεν απαιτούνται γενετικοί περιγραφείς για την τυποποίηση του «Espárrago de Huétor-Tájar». Η περιγραφή της εμφάνισης και των οργανοληπτικών ιδιοτήτων είναι επαρκέστατη, ευκολότερη και φθηνότερη στην αξιολόγηση. Πρόκειται επίσης για βασικούς παράγοντες διαφοροποίησης, δεδομένου ότι υπάρχει στενή και ισχυρότατη αντιστοιχία μεταξύ αυτών των δεικτών και της γενετικής του «Espárrago de Huétor-Tájar» (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

Τροποποιείται η παράγραφος 10:

Χάρη στα εν λόγω χαρακτηριστικά, τα σπαράγγια από τη γηγενή ποικιλία του Huétor-Tájar μπορούν να διακρίνονται εύκολα, τόσο ως προς την εμφάνιση όσο και ως προς τη γενετική, από άλλες ποικιλίες πράσινων σπαραγγιών που πωλούνται σε ολόκληρο τον κόσμο.

Επικαιροποιείται ως εξής:

Χάρη στα εν λόγω χαρακτηριστικά, τα οποία είναι καθορισμένα με ιδιαίτερη σαφήνεια, τα σπαράγγια από τη γηγενή ποικιλία του Huétor-Tájar μπορούν να διακρίνονται εύκολα, τόσο ως προς την εμφάνιση όσο και ως προς τις οργανοληπτικές ιδιότητες, από άλλες ποικιλίες πράσινων σπαραγγιών που πωλούνται σε ολόκληρο τον κόσμο, τα οποία είναι όλα σπαράγγια κήπου (βοτανική ονομασία Asparagus officinalis L.).

Δίνεται έμφαση στις σημαντικές διαφορές (όσον αφορά την εμφάνιση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά) μεταξύ του προϊόντος «Espárrago de Huétor-Tájar» και άλλων διαθέσιμων εμπορικών ποικιλιών πράσινων σπαραγγιών. Οι εν λόγω διαφορές αιτιολογούνται με βάση τον σημαντικό γενετικό διαχωρισμό μεταξύ των ειδών *Asparagus officinalis* L. και *Asparagus maritimus* Mill. Το τελευταίο συνδέεται στενά με το «Espárrago de Huétor-Tájar».

5.3. *Επικαιροποίηση της ταξινόμησης και των εμπορικών προτύπων για τα προϊόντα που καλύπτονται από την ΠΓΕ «Espárrago de Huétor-Tájar». Σημείο Β) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές στην 11η παράγραφο του σημείου Β) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ. Αφορά την επικαιροποίηση των τεχνικών πληροφοριών σχετικά με την ταξινόμηση των προϊόντων που καλύπτονται από την ΠΓΕ και πωλούνται νωπά ή σε κονσέρβες. Οφείλεται στο γεγονός ότι οι εμπορικές πρακτικές, οι διαδικασίες επιθεώρησης και η αξιολόγηση της συμμόρφωσης των πιστοποιημένων προϊόντων έχουν επικαιροποιηθεί.

Λεπτομερής περιγραφή των αλλαγών και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Επικαιροποιούνται η δομή του υπο-σημείου και η διατύπωση της παραγράφου 11:

Τα σπαράγγια μπορούν να πωλούνται νωπά ή σε κονσέρβες. 'Οταν τα σπαράγγια πωλούνται νωπά, οι βλαστοί τους πρέπει να είναι άθικτοι, με φρέσκια όψη, δροσερή οσμή, υγιείς, χωρίς μώλωπες, απαλλαγμένοι από βλάβες που προκαλούνται από παράσιτα και χωρίς εξωτερική υγρασία που δεν είναι αποτέλεσμα υγρασίας των μίσχων πριν από την τοποθέτησή τους στη συσκευασία. Τα σπαράγγια ... και ιώδεις αποχρώσεις.

Τα ανωτέρω αντικαθίστανται από τα ακόλουθα:

Β.3. — Πρότυπα για τα προϊόντα που πωλούνται νωπά ή σε κονσέρβα

Τα σπαράγγια μπορούν να πωλούνται νωπά ή σε κονσέρβες.

Προϊόντα προς πώληση νωπά

Το μέγεθος και οι κατηγορίες που περιγράφονται κατωτέρω πρέπει να χρησιμοποιούνται για την πώληση νωπών σπαραγγιών, τα οποία πρέπει να είναι φρέσκα ως προς την όψη και την οσμή, να είναι υγιή, χωρίς μώλωπες, ακέραια, απαλλαγμένα από βλάβες από παράσιτα, σήψη ή αλλοιώσεις, καθαρά και απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία όταν διατίθενται σε οποιαδήποτε από τις μορφές που προβλέπονται για τα νωπά προϊόντα. Τα σπαράγγια ... και ιώδεις αποχρώσεις.

Η διατύπωση της 14ης παραγράφου στοιχείο α) «Κατηγορία “Extra”» τροποποιείται:

α) *Κατηγορία «Extra»: Σπαράγγια αυτής της κατηγορίας... μικρές «κεφαλές» κάτω από τα βράκτια. Ο κορυφαίος οφθαλμός πρέπει να είναι κλειστός, μολονότι επιτρέπεται η ελαφριά άνθιση... οι ανθοφόροι οφθαλμοί δεν προεξέχουν από τα λεπιοειδή φύλλα. Στην κατηγορία αυτή, τα σημάδια ξυλώδους υφής στη βάση του στελέχους δεν πρέπει να υπερβαίνουν το ένα τέταρτο του συνολικού μήκους του σπαραγγιού.*

Τα ανωτέρω αντικαθίστανται από τα ακόλουθα:

α) *«Extra»: Σπαράγγια αυτής της κατηγορίας... μικρές «κεφαλές» κάτω από τα βράκτια. Στην επιδερμίδα μπορεί ενίοτε να είναι ορατές αμυδρές ραβδώσεις. Ο κορυφαίος οφθαλμός πρέπει να είναι κλειστός, μολονότι επιτρέπεται η ελαφριά άνθιση... οι ανθοφόροι οφθαλμοί ή οι μασχαλιαίοι οφθαλμοί είναι ορατοί μόνο στα λεπιοειδή φύλλα της κορυφής των σπαραγγιών. Η τομή στη βάση των βλαστών πρέπει να είναι ευθεία, ως απόδειξη της τυποποίησης.*

Τροποποιείται η διατύπωση της παραγράφου 15 σημείο β) «Κατηγορία «I»:

β) *Κατηγορία I: Βλαστοί σπαραγγιών κατηγορίας I... Κατηγορία «extra», ... οι ανθώδεις οφθαλμοί δεν προεξέχουν από τα λεπιοειδή φύλλα και η ξυλώδης υφή στη βάση του στελέχους επιτρέπεται μέχρι το ένα τρίτο του συνολικού μήκους του σπαραγγιού.*

Τα ανωτέρω αντικαθίστανται από τα ακόλουθα:

β) *«I»: Οι βλαστοί σπαραγγιών στην κατηγορία αυτή... «Extra» (...) οι ανθώδεις οφθαλμοί ή οι μασχαλιαίοι οφθαλμοί δεν προεξέχουν από τα λεπιοειδή φύλλα της κορυφής των σπαραγγιών. Η τομή στη βάση των βλαστών πρέπει να είναι ευθεία, μολονότι μια ευθεία τομή πάνω από μια διαγώνιο τομή που έχει εκτελεστεί κατά τη συγκομιδή γίνεται δεκτή ως απόδειξη της τυποποίησης. Στην κατηγορία αυτή επιτρέπεται ο μίσχος λευκού χρώματος στη βάση του βλαστού, υπό τον όρο ότι δεν υπερβαίνει το ένα όγδοο του συνολικού μήκους του σπαραγγιού.*

Ο επιτρεπόμενος βαθμός άνθισης στην κορυφή περιγράφεται με μεγαλύτερη ακρίβεια, γεγονός που καθορίζει σαφέστερη διαφορά μεταξύ των απαιτήσεων για τις δύο κατηγορίες. Οι αναφορές στην «ξυλώδη υφή στη βάση του σπαραγγιού» διαγράφονται και για τις δύο κατηγορίες, λόγω της τεχνικής δυσκολίας ελέγχου της συμμόρφωσης με τις εν λόγω απαιτήσεις. Αντ' αυτού, εισάγεται μια πιο αντικειμενική και μετρήσιμη απαίτηση: μίσχος λευκού χρώματος στη βάση του στελέχους.

Τροποποιείται η διατύπωση των παραγράφων 17 έως 19 που αφορά την «Ταξινόμηση κατά μέγεθος»:

α) *Οι βλαστοί των σπαραγγιών πρέπει να έχουν μήκος μεταξύ 20 cm και 27 cm. Η μέγιστη επιτρεπόμενη διακύμανση μήκους εντός μιας ενιαίας δέσμης είναι 5 cm.*

β) *Η ελάχιστη διάμετρος είναι 4 mm και για τις δύο κατηγορίες. Υπάρχουν δύο κατηγορίες διαμέτρου: 4-10 mm και 10 mm και άνω.*

Τα ανωτέρω αντικαθίστανται από τα ακόλουθα:

Η ταξινόμηση κατά μήκος έχει ως εξής:

α) *«Σπαράγγια», «ολόκληρα σπαράγγια» ή «μακριά σπαράγγια»: Οι βλαστοί των σπαραγγιών πρέπει να έχουν μήκος μεταξύ 17 cm και 27 cm. Η μέγιστη επιτρεπόμενη διακύμανση μήκους εντός μιας ενιαίας δέσμης είναι 5 cm.*

β) *«Μικρά σπαράγγια»: Οι βλαστοί των σπαραγγιών πρέπει να έχουν μήκος μεταξύ 12 cm και 17 cm. Η μέγιστη επιτρεπόμενη διακύμανση μήκους εντός μιας ενιαίας δέσμης ή συσκευασίας είναι 4 cm.*

γ) *«Κορυφές (οφθαλμοί) σπαραγγιών»: Οι βλαστοί των σπαραγγιών πρέπει να έχουν μήκος μεταξύ 7 cm και 12 cm. Η μέγιστη επιτρεπόμενη διακύμανση μήκους εντός μιας ενιαίας δέσμης ή συσκευασίας είναι 4 cm.*

δ) *«Τεμάχια σπαραγγιών»: Βλαστοί σπαραγγιών κομμένοι εγκάρσια σε τρυφερά τεμάχια μήκους 2-7 cm.*

Τα προϊόντα που διατίθενται σε οποιαδήποτε από αυτές τις μορφές ανάλογα με το μήκος πρέπει να λαμβάνονται από «ολόκληρα σπαράγγια» ή «μακριά σπαράγγια», τα οποία έχουν προηγουμένως ταξινομηθεί ως «Extra» ή «I».

Η ταξινόμηση κατά διάμετρο έχει ως εξής:

Η ελάχιστη διάμετρος είναι 4 mm και για τις δύο κατηγορίες. Η διαφορά διαμέτρου μεταξύ των παχύτερων και των λεπτότερων βλαστών σε μία μόνο συσκευασία ή δέσμη δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 8 mm.

Τροποποιείται η διατύπωση των παραγράφων 21 έως 23 που αφορά τις «Ανοχές»:

Κάθε συσκευασία μπορεί να περιέχει ορισμένη ποσότητα προϊόντων που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις ποιότητας και μεγέθους της εν λόγω κατηγορίας, δεδομένης της τήρησης των ορίων ανοχής που καθορίζονται κατωτέρω.

α) *Ανοχές ποιότητας: Οι συσκευασίες σπαραγγιών της κατηγορίας «Extra» μπορούν να περιέχουν προϊόντα σε ποσοστό έως και 5 %, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, που δεν ικανοποιούν τις απαιτήσεις της εν λόγω κατηγορίας, αλλά ικανοποιούν τις απαιτήσεις της κατηγορίας «I» ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, εμπίπτουν στα όρια ανοχής που καθορίζονται για την κατηγορία «I». Οι συσκευασίες σπαραγγιών της κατηγορίας «I» μπορούν να περιέχουν σπαράγγια σε ποσοστό έως και 10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος, που δεν ικανοποιούν τις απαιτήσεις της εν λόγω κατηγορίας αλλά ικανοποιούν τις απαιτήσεις για τα προϊόντα της κατηγορίας «II» που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2377/1999 της Επιτροπής, της 9ης Νοεμβρίου 1999.*

β) *Ανοχές διαστάσεων: 10 %, κατά αριθμό... εφαρμοστέες απαιτήσεις.*

Τα ανωτέρω αντικαθίστανται από τα ακόλουθα:

α) *Ανοχές ποιότητας: Οι συσκευασίες σπαραγγιών της κατηγορίας «Extra» μπορούν να περιέχουν προϊόντα σε ποσοστό έως και 5 %, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, που δεν ικανοποιούν τις απαιτήσεις της εν λόγω κατηγορίας, αλλά ικανοποιούν τις απαιτήσεις της κατηγορίας «I» ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, εμπίπτουν στα όρια ανοχής που καθορίζονται για την κατηγορία «I». Οι συσκευασίες σπαραγγιών της κατηγορίας «I» μπορούν να περιέχουν σπαράγγια σε ποσοστό έως και 10 %, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της εν λόγω κατηγορίας.*

β) *Ανοχές διαστάσεων: Έως 10 %, κατά αριθμό... εφαρμοστέες απαιτήσεις.*

Προστίθενται νέες παράγραφοι που περιγράφουν λεπτομερέστερα την παρουσίαση του τελικού προϊόντος:

Τα σπαράγγια πρέπει να παρουσιάζονται σύμφωνα με έναν από τους δύο τρόπους:

α) *σε κατάλληλα δεμένες δέσμες έως 2 kg·*

β) *χύμα ή σε δέματα τοποθετημένα εντός συσκευασιών ή κιβωτίων βάρους έως 6 kg.*

Το περιεχόμενο κάθε πακέτου, κιβωτίου ή συσκευασίας ή κάθε δέσμης πρέπει να είναι ομοιόμορφο, με σπαράγγια του ίδιου σχήματος, του ίδιου μεγέθους (μήκος και διάμετρος), του ίδιου βάρους και της ίδιας κατηγορίας.

Οι απαιτήσεις όσον αφορά τις διαστάσεις (τόσο μήκος όσο και διάμετρος), οι ανοχές ποιότητας και οι κανόνες παρουσίασης του προϊόντος προσαρμόζονται ώστε να ευθυγραμμιστούν, σε κάποιο βαθμό, με τους διεθνείς κανόνες για την εμπορία των νωπών πράσινων σπαραγγιών και τις καθιερωμένες εμπορικές πρακτικές στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Ωστόσο, οι εν λόγω κανόνες προσδιορισμού των διαστάσεων διαφέρουν από το διεθνές πρότυπο, διότι το «Espárrago de Huétor-Tájar» είναι ένας τοπικός πληθυσμός σπαραγγιών που επηρεάζεται από μεγαλύτερες διαφοροποιήσεις σε σύγκριση με τις εμπορικές ποικιλίες πράσινων σπαραγγιών, οι οποίες προέρχονται από βελτιωμένα υβρίδια του *Asparagus officinalis* L. και, ως εκ τούτου, είναι πιο ομοιογενείς ως προς το μέγεθος και το σχήμα.

Τέλος, απαλείφεται η παράγραφος 24 σχετικά με τα σπαράγγια σε κονσέρβα:

Τα σπαράγγια σε κονσέρβα μπορούν να είναι είτε άθικτα είτε τεμαχισμένα και πρέπει να είναι προϊόντα της κατηγορίας «Extra» ή της κατηγορίας «I».

Αναδιατυπώνεται το σημείο σχετικά με τους κανόνες για τα σπαράγγια σε κονσέρβα.

Νέα έκδοση:

Προϊόντα προς πώληση σε κονσέρβα

Το προϊόν «Espárrago de Huétor-Tájar» διατηρείται παραδοσιακά είτε σε άλμη (νερό, αλάτι και κιτρικό οξύ) είτε σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν και άλλα υγρά συντήρησης που έχουν εγκριθεί για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων.

Τα σπαράγγια σε κονσέρβες μπορούν να παρουσιάζονται ολόκληρα ή σε τεμάχια, ταξινομημένα σύμφωνα με τις κατηγορίες ποιότητας «Extra» και «I» που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος. Οι μορφές που διατίθενται προς πώληση είναι οι εξής:

— *«σπαράγγια» ή «βλαστοί σπαραγγιών»: αποτελούνται από τον οφθαλμό και το στέλεχος και έχουν μήκος τουλάχιστον 12 cm·*

— *«μικρά σπαράγγια»: βλαστοί αποτελούμενοι από τον οφθαλμό και το στέλεχος μήκους μεταξύ 7 cm και 12 cm·*

— *«κορυφές (οφθαλμοί) σπαραγγιών»: τεμάχια που αποτελούνται από τον οφθαλμό και μέρος του στελέχους και έχουν μήκος μεταξύ 2 cm και 7 cm·*

— *«τεμάχια σπαραγγιών»: τρυφερά τεμάχια μήκους 2-7 cm, κομμένα εγκάρσια, με τις κορυφές να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 25 % του βάρους μετά τη στράγγιση.*

Τα σπαράγγια πρέπει επίσης να ταξινομούνται με βάση τη διάμετρο της εγκάρσιας τομής του στελέχους, ώστε το προϊόν να έχει ομοιόμορφη εμφάνιση εντός του ακόλουθου εύρους:

Ονομασία κατηγορίας διαμέτρου	*Διάμετρος σε mm*
Λεπτά	*κάτω από 9*
Μεσαία	*9 έως 11*
Παχιά	*11 έως 14*
Πολύ παχιά	*14 έως 19*
Εξαιρετικά παχιά	*πάνω από 19*

Ο ακόλουθος πίνακας καθορίζει την παράμετρο ποιότητας και τις επιτρεπόμενες ανοχές που ισχύουν για καθεμία από τις δύο κατηγορίες:

Παράμετροι ποιότητας	*Κατηγορία «Extra»*	*Κατηγορία «I»:*
Άνθιση	*Το ίδιο όπως και για τα σπαράγγια που πωλούνται νωπά*	*Το ίδιο όπως και για τα σπαράγγια που πωλούνται νωπά*
Ομοιομορφία μήκους	*1,10*	*1,15*
Θολότητα συντηρητικού υγρού, άλμης (δείκτης θολερότητας Kertesz) (*)	*4*	*2*
Ανοχή διαστάσεων	*5 %*	*10 %*
Ελαττώματα υφής	*5 %*	*10 %*
Άλλα ελαττώματα	*5 %*	*10 %*

(*) Η απαίτηση ως προς τη θολότητα του συντηρητικού υγρού δεν ισχύει για τα προϊόντα που διατηρούνται σε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Το βάρος μετά τη στράγγιση καθορίζεται από το είδος της χρησιμοποιούμενης συσκευασίας. Ο λόγος βάρους/όγκου μετά τη στράγγιση (g προς cm^3) είναι 0,50.

Εκτός από την τήρηση των απαιτήσεων της ισχύουσας νομοθεσίας και των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος, η ετικέτα πρέπει επίσης να αναφέρει το βάρος μετά τη στράγγιση, τη χωρητικότητα συσκευασίας, το μέγεθος του βλαστού των σπαραγγιών και τον κατά προσέγγιση αριθμό βλαστών που περιλαμβάνονται σε κάθε συσκευασία (αυτό δεν ισχύει για τη διάθεση των σπαραγγιών «σε τεμάχια»).

Τα πρότυπα για το προϊόν «Espárrago de Huétor-Tájar» σε κονσέρβα δεν συμπεριλήφθηκαν στις προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος, διότι θεωρήθηκε ότι το προϊόν θα έπρεπε απλώς να συμμορφώνεται με την εθνική νομοθεσία που ισχύει για τα σπαράγγια σε κονσέρβα. Ωστόσο, η εν λόγω νομοθεσία ισχύει για τα προϊόντα του είδους *Asparagus officinalis* L. και, όπως έχει αποδειχθεί, το «Espárrago de Huétor-Tájar» δεν ανήκει στο εν λόγω βοτανικό είδος, αλλά είναι υβρίδιο (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) που δεν καλύπτεται από την εθνική νομοθεσία περί σπαραγγιών σε κονσέρβα, οπότε απαιτούνται νέοι κανόνες. Το κείμενο που περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος καθορίζει τα εγκεκριμένα συντηρητικά υγρά, με την άλμη (νερό, αλάτι και κιτρικό οξύ) και το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο να θεωρούνται παραδοσιακά, αφήνοντας ανοικτή τη δυνατότητα χρήσης άλλων συντηρητικών υγρών που θα μπορούσαν να θεωρηθούν κατάλληλα στο μέλλον, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν εγκριθεί για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων. Καθορίζονται παράμετροι ποιότητας για κάθε κατηγορία και κάθε συντηρητικό υγρό, με τις ίδιες ονομασίες κατηγορίας όπως και για το νωπό προϊόν.

5.4. *Επικαιροποίηση της ονομασίας ενός από τους δήμους της περιοχής παραγωγής. Σημείο Γ) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος στο τέλος της πρώτης παραγράφου του σημείου Γ) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ.

Σύντομη περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Η ονομασία «Villanueva de Mesías» άλλαξε σε «Villanueva Mesía».

Η τροποποίηση συνίσταται στην αλλαγή της ονομασίας ενός από τους δήμους της περιοχής παραγωγής της ΠΓΕ «Espárrago de Huétor-Tájar», η οποία έχει επιβεβαιωθεί από την αρμόδια εθνική αρχή.

5.5. *Επικαιροποίηση της διατύπωσης στο υπο-σημείο «Προέλευση σπόρων» για ακριβέστερη περιγραφή του συστήματος παραγωγής σπόρων και επικαιροποίηση των αρμοδιοτήτων επιθεώρησης του Ρυθμιστικού Συμβουλίου. Σημείο Δ) Απόδειξη ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος στις δύο παραγράφους του υπο-σημείου «Προέλευση σπόρων» του σημείου Δ) Απόδειξη ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή.

Σύντομη περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Για τη βελτίωση της δομής των προδιαγραφών προϊόντος, ο τίτλος του υπο-σημείου «Προέλευση σπόρων» φέρει πλέον την επισήμανση Δ.1.

Η διατύπωση του σημείου «Προέλευση σπόρων» αναθεωρείται και καθορίζει με καταλληλότερο τρόπο το έργο των βελτιωτών ποικιλιών, ενώ συμπεριλαμβάνει την απαίτηση εγγραφής τους στο μητρώο προμηθευτών σπόρων και σπορόκλινών, καθώς και τις απαιτήσεις συμμόρφωσης και ελέγχου στις οποίες υπόκεινται. Διαγράφεται η αναφορά στην αρμοδιότητα του Ρυθμιστικού Συμβουλίου για την παρακολούθηση της επιλογής και του πολλαπλασιασμού του φυτικού υλικού, δεδομένου ότι αυτό αποτελεί ευθύνη του οργανισμού που ελέγχει τη συμμόρφωση με τις προδιαγραφές προϊόντος. Δεν αποτελεί ευθύνη του Ρυθμιστικού Συμβουλίου, το οποίο ενεργεί ως οργανισμός διαχείρισης της ΠΓΕ.

5.6. *Επικαιροποίηση της διατύπωσης στο υπο-σημείο «Χαρακτηριστικά προϊόντος». Σημείο Δ) Απόδειξη ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος, στην παράγραφο του υπο-σημείου «Χαρακτηριστικά του προϊόντος» του σημείου Δ) Απόδειξη ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή.

Σύντομη περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Για τη βελτίωση της δομής των προδιαγραφών προϊόντος, ο τίτλος του υπο-σημείου «Χαρακτηριστικά του προϊόντος» φέρει πλέον την επισήμανση Δ.2.

Στο σημείο «Χαρακτηριστικά του προϊόντος», η διατύπωση «γηγενής χαρακτήρας του φυτικού υλικού (καλλιεργητική ποικιλία ή ποικιλία)» διαγράφεται και αντικαθίσταται από τη διατύπωση «γηγενής χαρακτήρας του φυτικού υλικού (τοπική ποικιλία)». Η εν λόγω τροποποίηση οφείλεται στο γεγονός ότι το «Espárrago de Huétor-Tájar» δεν είναι στην πραγματικότητα καλλιεργητική ποικιλία (ή ποικιλία) αυτή καθαυτή, αλλά πληθυσμός σπαραγγιών τοπικής προέλευσης.

Επίσης, διαγράφεται το ακόλουθο κείμενο:«... συνθήκες καλλιέργειας και, στην περίπτωση των σπαραγγιών σε κονσέρβα, συνθήκες μεταποίησης». Αντικαθίσταται από τη φράση «... συνθήκες καλλιέργειας, χειρισμού και μεταποίησης». Η εν λόγω αλλαγή γίνεται επειδή το κείμενο θα πρέπει να καλύπτει τόσο τον χειρισμό των νωπών σπαραγγιών όσο και τη βιομηχανική διαδικασία κονσερβοποίησης.

5.7. *Επικαιροποίηση της διατύπωσης στο υπο-σημείο «Έλεγχοι και πιστοποίηση». Σημείο Δ) Απόδειξη ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος, στην παράγραφο του υπο-σημείου «Έλεγχοι και πιστοποίηση» του σημείου Δ) Απόδειξη ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή.

Σύντομη περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Η τροποποίηση αφορά την επικαιροποίηση της διατύπωσης του συγκεκριμένου υπο-σημείου. Μετά από 20 χρόνια, υπάρχουν πολλές παρωχημένες έννοιες που πρέπει να διορθωθούν σε διάφορες παραγράφους.

Για τη βελτίωση της δομής των προδιαγραφών προϊόντος, ο τίτλος του υπο-σημείου «Έλεγχοι και πιστοποίηση» φέρει πλέον την επισήμανση Δ.3.

Το στοιχείο a) αναθεωρείται για να περιγράψει λεπτομερέστερα τους διάφορους τρόπους πολλαπλασιασμού του φυτικού υλικού (άμεση σπορά των σπόρων, φύτευση φυταρίων και κονδυλωδών ριζών και μοσχεύματα από μητρικά φυτά). Καθίσταται πλέον σαφές ότι οι εγκαταστάσεις εφοδιασμού σπόρων πρέπει να βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής, δεδομένου ότι ολόκληρη η διαδικασία αναπαραγωγής των σπόρων συνδέεται στενά με την προέλευση.

Το στοιχείο b) αναθεωρείται και πλέον περιγράφει με μεγαλύτερη ακρίβεια τους ελέγχους που εφαρμόζονται στην επιλογή των γονότυπων σπαραγγιών για την αναπαραγωγή φυτών. Η εν λόγω πληροφορία δεν συμπεριλαμβανόταν στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος. Η ευθύνη για τους ελέγχους δεν ανατίθεται πλέον στο Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

Στο στοιχείο c), η φράση «... και κάθε εφαρμοστέα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία» αντικαθίσταται από τη φράση «... και κάθε εφαρμοστέα νομοθεσία».

Η διατύπωση του προηγούμενου στοιχείου d) επικαιροποιείται και ενσωματώνεται στο νέο στοιχείο d), το οποίο καλύπτει όλους τους ελέγχους της διαδικασίας παραγωγής και πώλησης φυτικού υλικού.

Το στοιχείο e) —το οποίο γίνεται στοιχείο d)— επικαιροποιείται με την κατάργηση παρωχημένων και ασυνεπών πληροφοριών, όπως η συμμετοχή του οργανισμού διαχείρισης της ΠΓΕ (Ρυθμιστικό Συμβούλιο) στους ελέγχους και η προσθήκη αναφοράς στις συσκευασίες σπόρων (που δεν περιλαμβάνονταν στην προηγούμενη έκδοση) παράλληλα με την παραγωγή και την εμπορία σπόρων. Το κείμενο πλέον αναφέρεται επίσης σε ένα «δικαιολογητικό έγγραφο» το οποίο πρέπει να παρέχεται μαζί με το φυτικό υλικό, προκειμένου να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα από τις εγκαταστάσεις που προμηθεύουν σπόρους και βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής.

Το στοιχείο f) —το οποίο γίνεται στοιχείο e)— συμπληρώνεται. Αναφέρεται πλέον στο «Μητρώο των εγκαταστάσεων προμήθειας σπόρων σπαραγγιών», στο οποίο πρέπει να απαριθμούνται οι εκμεταλλεύσεις σπαραγγιών, και καθιστά σαφές ότι το φυτικό υλικό των σπαραγγιών πρέπει να είναι ελεγχόμενο υλικό της τοπικής ποικιλίας από μητρικές σπορόκλινες που προμηθεύουν σπόρους.

Εισάγεται ένα νέο στοιχείο f). Προβλέπει νέους ελέγχους που πρέπει να διενεργούνται κατά την παράδοση των σπαραγγιών από τις εκμεταλλεύσεις σε μονάδες χειρισμού νωπών προϊόντων και σε μονάδες κονσερβοποίησης.

Το στοιχείο g) επικαιροποιείται, με τη διαγραφή παρωχημένων και ασαφών πληροφοριών με την αντικατάσταση της φράσης «*... πρέπει να είναι εκείνες που καθορίζονται στον κανονισμό ή συνιστώνται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, και οι πρακτικές θα παρακολουθούνται...*» με τη φράση «*... πρέπει να είναι εκείνες που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος και οι πρακτικές θα παρακολουθούνται...*».

Η διατύπωση στο σημείο i) επικαιροποιείται. Οι λέξεις *Το προϊόν πρέπει να αποθηκεύεται σε κέντρα εμπορίας νωπών προϊόντων ή σε καταχωρισμένες μονάδες κονσερβοποίησης που βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής* αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο: *Το προϊόν πρέπει να αποθηκεύεται σε μονάδες χειρισμού νωπών προϊόντων ή σε καταχωρισμένες μονάδες κονσερβοποίησης που βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής και είναι καταχωρισμένες στο Μητρώο Πωλητών Νωπών Προϊόντων ή στο Μητρώο Μονάδων Κονσερβοποίησης αντίστοιχα.*

Το στοιχείο j) επικαιροποιείται με τη διαγραφή παρωχημένων και ασαφών πληροφοριών. Διαγράφεται το ακόλουθο κείμενο: *Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο παρακολουθεί τον χειρισμό, τη συσκευασία, την παρουσίαση, την προετοιμασία, την αποστολή και τη μεταφορά των σπαραγγιών και μπορεί να θεσπίζει ειδικούς κανόνες για κάθε ετήσια συγκομιδή*. Πλέον έχει ως εξής: *Ο χειρισμός, η συσκευασία, η παρουσίαση, η προετοιμασία, η επισήμανση και η αποστολή των σπαραγγιών παρακολουθούνται και πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της περιοχής παραγωγής*. Η μεταφορά διαγράφεται καθώς η διαδικασία πιστοποίησης στην προέλευση λήγει κατά την αποστολή του προϊόντος. Το τελικό προϊόν δεν μεταφέρεται ποτέ μεταξύ επιχειρήσεων εντός της περιοχής παραγωγής. Οι ενδεχόμενοι έλεγχοι που πρέπει να διενεργούνται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο διαγράφονται, δεδομένου ότι η κύρια αρμοδιότητα του τελευταίου είναι η αρμοδιότητά του ως φορέας διαχείρισης της ΠΓΕ.

Το στοιχείο k), σύμφωνα με το οποίο «*Τόσο τα νωπά όσο και τα κονσερβοποιημένα προϊόντα πρέπει να υποβάλλονται σε φυσικοχημικές δοκιμές (για τον έλεγχο των καταλοίπων φυτοπροστατευτικών προϊόντων και νιτρικών) και σε οργανοληπτικές δοκιμές*» απαλείφεται. Οι δοκιμές για κατάλοιπα φυτοπροστατευτικών προϊόντων και νιτρικά άλατα στα σπαράγγια εμπίπτουν στους υποχρεωτικούς ελέγχους. Αποτελούν μέρος της ευρύτερης νομοθεσίας και δεν υπάρχει πρόσθετη απαίτηση για συμπερίληψη στις προδιαγραφές προϊόντος για την εν λόγω ΠΓΕ. Οι οργανοληπτικές αναλύσεις καλύπτονται από τη διατύπωση του νέου στοιχείου k).

Τέλος, το στοιχείο l) επικαιροποιείται και γίνεται στοιχείο k). Αναφέρει πλέον ότι, εκτός από τους ελέγχους που πρέπει να διενεργούνται καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας, το τελικό προϊόν υπόκειται επίσης σε ελέγχους συμμόρφωσης με το σημείο Β.3. Διαγράφεται επίσης η αναφορά στον οργανισμό διαχείρισης (Ρυθμιστικό Συμβούλιο).

5.8. *Επικαιροποίηση της διατύπωσης του υπο-σημείου «Επιλογή σπόρων και φύτευση σποροκλίνης», με διευκρίνιση και συμπλήρωση των πληροφοριών. ΣΗΜΕΙΟ Ε) ΠΩΣ ΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος, στην παράγραφο του υπο-σημείου «Επιλογή σπόρων και φύτευση σποροκλίνης», στο σημείο Ε) ΠΩΣ ΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ.

Σύντομη περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Η τροποποίηση αφορά την επικαιροποίηση της διατύπωσης του συγκεκριμένου υπο-σημείου. Μετά από 20 χρόνια, υπάρχουν πολλές πρακτικές καλλιέργειας και ελέγχου που απαιτούν περισσότερες διευκρινίσεις ή περισσότερες πληροφορίες.

Για τη βελτίωση της δομής των προδιαγραφών προϊόντος, ο τίτλος του υπο-σημείου «Επιλογή σπόρου και φύτευση σποροκλίνης» φέρει πλέον την επισήμανση Ε.1.

Υπο-σημείο Ε.1. Το υπο-σημείο (Επιλογή σπόρων και φύτευση σποροκλίνης) αναθεωρείται και συμπληρώνεται. Δεδομένου ότι η διαδικασία λήψης γηγενούς φυτικού υλικού είναι πολύ σημαντική για την ΠΓΕ, βελτιώνονται και συμπληρώνονται οι τεχνικές πληροφορίες σε αυτό το υπο-σημείο —σχετικά με την επιλογή των μητρικών φυταρίων, την επικονίαση, την προετοιμασία γονιμοποιημένων φυταρίων το καλοκαίρι και τη συγκομιδή των σπόρων από τα επιλεγμένα φυτά το φθινόπωρο.

Απαιτείται κάποιος βαθμός ομοιομορφίας (κριτήρια επιλογής) για τα φυτά σπαραγγιών (αρσενικά και θηλυκά) που επιλέγονται σε ένα δεδομένο αγροτεμάχιο. Πρέπει να είναι καλοσχηματισμένα, εύρωστα και απομονωμένα από άλλα μη επιλεγμένα φυτά σπαραγγιών που βρίσκονται στο ίδιο στάδιο ανθοφορίας για την πρόληψη της ανεξέλεγκτης επικονίασης. Το νέο κείμενο περιγράφει τη διαδικασία απομόνωσης των μητρικών φυτών και τη χρήση ανοικτής επικονίασης στα ίδια τα αγροτεμάχια σπαραγγιών ή διαχειριζόμενης επικονίασης με τη χρήση γύρης που έχει συλλεχθεί από επιλεγμένα αρσενικά σπαράγγια, και την προστασία των θηλυκών φυτών με δίχτυα κατά των εντόμων.

Το κείμενο πλέον περιγράφει τη διαδικασία συλλογής και παρασκευής σπόρων. Αναθεωρούνται οι πληροφορίες σχετικά με τη σπορά των σποροκλινών, με την αφαίρεση των ημερομηνιών σποράς, της διάρκειας παραμονής των φυτών στη σποροκλίνη και της απαίτησης υποβολής έκθεσης στον οργανισμό διαχείρισης της ΠΓΕ. Οι τρέχουσες τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την αναπαραγωγή σπόρων σε σποροκλίνες υπό συνθήκες θερμοκηπίου έχουν ως αποτέλεσμα πιο υγιή και πιο ομοιογενή φυτά, έτσι ώστε τα σπαράγγια να μπορούν να λαμβάνονται εκτός των ημερομηνιών κατά τις οποίες ήταν παραδοσιακά διαθέσιμα.

Τέλος, η νέα εκδοχή αναφέρει ότι οι κλίνες που επιλέγονται για την αναπαραγωγή σπόρων πρέπει να καταχωρίζονται στο μητρώο προμηθευτών σπόρων και σποροκλινών.

5.9. *Επικαιροποίηση της διατύπωσης του υπο-σημείου «Φύτευση της καλλιέργειας σπαραγγιών», αντικατάσταση παρωχημένων αναφορών και συμπλήρωση των πληροφοριών. ΣΗΜΕΙΟ Ε) ΠΩΣ ΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος, στην παράγραφο του υπο-σημείου «Φύτευση της καλλιέργειας σπαραγγιών», στο σημείο Ε) ΠΩΣ ΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ.

Σύντομη περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Η τροποποίηση αφορά την επικαιροποίηση της διατύπωσης του συγκεκριμένου υπο-σημείου. Μετά από 20 χρόνια, υπάρχουν πολλές πρακτικές καλλιέργειας και ελέγχου που απαιτούν περισσότερες διευκρινίσεις ή περισσότερες πληροφορίες.

Για τη βελτίωση της δομής των προδιαγραφών προϊόντος, ο τίτλος του υπο-σημείου «Φύτευση της καλλιέργειας σπαραγγιών» φέρει πλέον την επισήμανση E.2.

Το παρόν υπο-σημείο αναθεωρείται και καθίσταται ακριβέστερο. Παρέχονται πλέον λεπτομέρειες σχετικά με τις διάφορες παραδοσιακές πρακτικές φύτευσης που ακολουθούνται στις εκμεταλλεύσεις σπαραγγιών του Huétor-Tájar: φύτευση κονδυλωδών ριζών (φυτά), σπορά σπόρων απευθείας στο έδαφος ή φύτευση φυταρίων που έχουν καλλιεργηθεί σε θερμοκήπιο. Το εύρος των ημερομηνιών φύτευσης είναι πλέον μεγαλύτερο από ό,τι στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος, όπου προβλεπόταν μόνο η φύτευση κονδυλωδών ριζών. Οι κονδυλώδεις ρίζες μπορούν να φυτευτούν από τον χειμώνα έως το τέλος της άνοιξης, ενώ η σπορά ή η φύτευση φυταρίων μπορούν να πραγματοποιηθούν κατά τη διάρκεια της εαρινής και θερινής περιόδου.

Το κείμενο δεν αναφέρει πλέον ότι «διενεργείται μελέτη εδάφους πριν από τη φύτευση προκειμένου να εκτιμηθεί η καταλληλότητα του εδάφους για την καλλιέργεια σπαραγγιών και να υπολογιστεί αν πρέπει να προσαρμοστεί η περιεκτικότητα του εδάφους σε ανόργανες ή οργανικές ουσίες». Πρόκειται για σύσταση για καλλιεργητικές πρακτικές και όχι για απαίτηση που πρέπει να περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι έχει αποδειχθεί ότι τα σπαράγγια μπορούν να καλλιεργηθούν σε οποιοδήποτε από τα διάφορα είδη εδάφους που απαντούν στην περιοχή παραγωγής Huétor-Tájar και δεν αποκλείεται κανένα είδος εδάφους.

Η νέα έκδοση προσδιορίζει τη διαδικασία για τη σπορά απευθείας στο έδαφος, η οποία δεν καλυπτόταν από τις προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος. Η φράση «... και καλύπτεται από λεπτό στρώμα χαλαρού εδάφους» αντικαθίσταται από τη φράση «... και καλύπτεται από στρώμα εδάφους». Διαγράφεται η ακόλουθη φράση: *Η κονδυλώδης ρίζα πρέπει να αφήνεται να αναπτυχθεί επί ένα έως δύο έτη, ανάλογα με την ποιότητα του εδάφους, έτσι ώστε τα ριζώματα να μπορούν να παράγουν βιώσιμους οφθαλμούς ικανούς να παράγουν βλαστούς σπαραγγιών καλής ποιότητας.* Η πρακτική της ανάπτυξης των κονδυλωδών ριζών για δύο χρόνια είναι παρωχημένη και δεν είναι απαραίτητη για την ποιότητα των φυτών. Η εν λόγω πρακτική, η οποία δεν χρησιμοποιείται πλέον, ακολουθήθηκε λόγω της ελλιπούς βλάστησης των σπόρων στο έδαφος, της απουσίας τεχνικών λίπανσης και του αργού ρυθμού ανάπτυξης του γηγενούς φυτικού υλικού Huétor-Tájar, το οποίο δεν είναι τόσο εύρωστο όσο άλλες ποικιλίες πράσινων σπαραγγιών· για όλους τους παραπάνω λόγους απαιτούνταν διετής κύκλος ανάπτυξης των κονδυλωδών ριζών. Τα σύγχρονα συστήματα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή κονδυλωδών ριζών —και ιδίως η «εξαναγκαστική» ανάπτυξη των φυταρίων σε θερμοκήπια — συνεπάγονται ότι οι κονδυλώδεις ρίζες χρειάζονται πλέον λιγότερο από ένα έτος και τα φυτάρια μεταξύ 3 και 4 μηνών.

Τέλος, επικαιροποιούνται οι παρωχημένες πληροφορίες στην πρώτη παράγραφο. Η φράση «Για τα προϊόντα που καλύπτονται από την ονομασία, η κλίνη σπαραγγιών από την οποία προέρχονται πρέπει να καταχωρίζεται στο Ρυθμιστικό Συμβούλιο τον χειμώνα πριν από την πρώτη συγκομιδή», μετατρέπεται σε «Για τα προϊόντα που καλύπτονται από την ΠΓΕ, η κλίνη σπαραγγιών από την οποία προέρχονται πρέπει να καταχωρίζεται στο μητρώο των κλινών σπαραγγιών πριν από την πρώτη συγκομιδή τους». Αντί να αναφέρεται ότι η καταχώριση πρέπει να πραγματοποιείται τον χειμώνα, είναι ακριβέστερο να αναφέρεται ότι πρέπει να προηγείται της συγκομιδής, δεδομένου ότι η συγκομιδή σπαραγγιών μπορεί μερικές φορές να αρχίζει στο τέλος Ιανουαρίου ή στις αρχές Φεβρουαρίου σε θερμότερα έτη.

5.10. *Επικαιροποίηση της διατύπωσης του υπο-σημείου «Καλλιέργεια των σπαραγγιών», αντικατάσταση παρωχημένων αναφορών, αποσαφήνιση και συμπλήρωση των πληροφοριών. ΣΗΜΕΙΟ Ε) ΠΩΣ ΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος, στην παράγραφο του υπο-σημείου «Καλλιέργεια των σπαραγγιών», στο σημείο Ε) ΠΩΣ ΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ.

Σύντομη περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Η τροποποίηση αφορά την επικαιροποίηση της διατύπωσης του εν λόγω υπο-σημείου, με την κατάργηση των συστάσεων για την καλλιέργεια που δεν συγκαταλέγονται στις πτυχές που πρέπει να ρυθμίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος ή που αποτελούν μέρος ευρύτερης νομοθεσίας. Γίνεται επίσης λεπτομερής περιγραφή πιο συγκεκριμένων πρακτικών καλλιέργειας και ελέγχου κατά περίπτωση.

Για τη βελτίωση της δομής των προδιαγραφών προϊόντος, ο τίτλος του υπο-σημείου «Καλλιέργεια σπαραγγιών» φέρει πλέον την επισήμανση Ε.3.

Αναθεωρείται το μεγαλύτερο μέρος αυτού του υπο-σημείου. Οι παρωχημένες πληροφορίες από την πρώτη παράγραφο επικαιροποιούνται. Με βάση τις σύγχρονες τεχνικές εφαρμογής λιπασμάτων και ποτίσματος οι νεαρές κλίνες σπαραγγιών μπορούν να αναπτυχθούν τέλεια κατά τη διάρκεια ενός έτους και, ως εκ τούτου, μπορούν να συγκομίζονται το επόμενο έτος, οπότε δεν υπάρχει ανάγκη καθυστέρησης της συγκομιδής έως το τρίτο έτος μετά τη σπορά.

Η περιγραφή των «καλλιεργητικών πρακτικών που εφαρμόζονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους» που περιλαμβάνεται στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος (προετοιμασία του εδάφους πριν από τη φύτευση, βασική εφαρμογή και εφαρμογή λίπανσης, εφαρμογή φυτοπροστατευτικών επεξεργασιών πριν και μετά τη συγκομιδή, άρδευση, άροση και ξάκρισμα των φύλλων το φθινόπωρο) απαλείφεται εξ ολοκλήρου. Ορισμένες από αυτές τις καλλιεργητικές πρακτικές θεωρούνται συστάσεις, ενώ άλλες καλύπτονται από γενικότερη νομοθεσία και, ως εκ τούτου, δεν θεωρούνται βασικές απαιτήσεις καλλιέργειας που πρέπει να συμπεριληφθούν στις προδιαγραφές προϊόντος. Ωστόσο, υπάρχουν δύο καλλιεργητικές πρακτικές ειδικές για την περιοχή του «Espárrago de Huétor-Tájar», είναι καθοριστικές για την ποιότητα του προϊόντος και αποτελούν μέρος της παράδοσης της καλλιέργειας σπαραγγιών σε αυτό το τμήμα της επαρχίας της Γρανάδας (που συνδέεται με τον ανθρώπινο παράγοντα), και συγκεκριμένα:

— Η ειδική διάταξη φύτευσης που χρησιμοποιείται για τη δημιουργία και την ανάπτυξη μιας καλλιέργειας σπαραγγιών, με απόσταση 1,4-1,6 m μεταξύ των σειρών και 50-70 cm μεταξύ των φυτών.

— Η πρακτική της σταδιακής συσσώρευσης χώματος στην κλίνη σπαραγγιών καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου ζωής της.

5.11. *Επικαιροποίηση της διατύπωσης του υπο-σημείου «Συγκομιδή, μεταφορά και παράδοση σπαραγγιών σε μονάδες χειρισμού νωπών προϊόντων», αντικατάσταση παρωχημένων αναφορών, επικαιροποίηση και αποσαφήνιση των πρακτικών και θέσπιση νέων απαιτήσεων με σημαντικό αντίκτυπο στην ποιότητα των προϊόντων. ΣΗΜΕΙΟ Ε) ΠΩΣ ΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος, στην παράγραφο του υπο-σημείου «Συγκομιδή, μεταφορά και παράδοση σπαραγγιών σε μονάδες νωπών προϊόντων», στο σημείο Ε) ΠΩΣ ΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ.

Σύντομη περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Σκοπός της τροποποίησης είναι να επικαιροποιηθούν οι πληροφορίες στο παρόν υπο-σημείο με λεπτομερή περιγραφή των πρακτικών χειρισμού της πρώτης ύλης στον αγρό, καθώς και του τρόπου με τον οποίο μεταφέρεται και παραδίδεται σε μονάδες νωπών προϊόντων.

Για τη βελτίωση της δομής των προδιαγραφών προϊόντος, ο τίτλος του παρόντος υπο-σημείου φέρει πλέον την επισήμανση Ε.4.

Κάποιες από τις παραγράφους του εν λόγω υπο-σημείου αναθεωρούνται.

Η πρώτη παράγραφος, αντί για «*η συγκομιδή αρχίζει το δεύτερο ή το τρίτο έτος μετά τη φύτευση και διαρκεί 15 ή 30 ημέρες, ενώ από το τρίτο έτος και μετά καλύπτει ολόκληρη την περίοδο, από τις αρχές Μαρτίου έως τα μέσα Ιουνίου*», αναφέρει πλέον:

«*Η συγκομιδή μπορεί να πραγματοποιείται από το έτος που έπεται της σποράς. Οι ημερομηνίες έναρξης και λήξης της συγκομιδής, η οποία συνήθως εκτελείται από τις αρχές Μαρτίου έως τα μέσα Ιουνίου, εξαρτώνται από τις καιρικές συνθήκες κάθε έτους.*».

Για τους ίδιους λόγους που αναφέρθηκαν στην προηγούμενη τροποποίηση στο σημείο 5.10 (σύγχρονες τεχνικές εφαρμογής λιπασμάτων και άρδευσης), αρκεί ένας ετήσιος κύκλος ανάπτυξης ώστε οι νεαρές κλίνες σπαραγγιών να φθάσουν σε άριστη κατάσταση συγκομιδής έως την επόμενη περίοδο συγκομιδής. Δεν είναι απαραίτητο να περιμένουμε για 2 ή 3 έτη μετά τη σπορά.

Επιπλέον, αναθεωρείται η ακόλουθη πρόταση, η οποία ήταν παρωχημένη και ασυνεπής στο πλαίσιο του ισχύοντος καθεστώτος ΠΓΕ: *Πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλες μέθοδοι για τη μεταφορά των συγκομισθέντων σπαραγγιών στα κέντρα μεταποίησης, σύμφωνα με τους κανόνες που έχει καθορίσει το Ρυθμιστικό Συμβούλιο για τη συγκομιδή του έτους αυτού*. Πλέον έχει ως εξής: *Πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλες μέθοδοι για τη μεταφορά των συγκομισθέντων σπαραγγιών στα κέντρα μεταποίησης, ώστε να αποφεύγεται η θραύση των κορυφών των σπαραγγιών ή το στέγνωμα των βλαστών σε οποιοδήποτε στάδιο πριν από την παράδοση*.

Επικαιροποιείται επίσης η επόμενη παράγραφος. Το προηγούμενο κείμενο είχε ως εξής: *Μετά την παράδοσή τους σε μονάδες χειρισμού νωπών προϊόντων ή σε μονάδες κονσερβοποίησης, τα σπαράγγια πρέπει να ψύχονται. Μπορούν να τοποθετούνται σε δίσκους που περιέχουν νερό, ώστε να υγραίνεται η βάση των στελεχών και να διατηρούνται δροσερά και ζουμερά. Τα σπαράγγια πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή.* Το νέο κείμενο έχει ως εξής: *Μετά την παράδοσή τους σε μονάδες χειρισμού νωπών προϊόντων ή σε μονάδες κονσερβοποίησης, τα σπαράγγια τοποθετούνται σε δίσκους που περιέχουν νερό, ώστε οι βάσεις των στελεχών να διατηρούν την υγρασία τους, και αποθηκεύονται σε υδροψύκτες (hydrocoolers) ή ψυγεία, ώστε να διατηρούνται δροσερά και ζουμερά μέχρι την επεξεργασία τους. Τα σπαράγγια πρέπει να συσκευάζονται εντός 24 ωρών από την παράδοσή τους. Η μεταποίησή τους πρέπει να πραγματοποιείται εντός 72 ωρών από την παράδοσή τους.*

Εισάγονται δύο άλλοι τύποι βιομηχανικής επεξεργασίας των σπαραγγιών κατά την παράδοση: υδροψύξη και ψύξη. Επιπλέον, προκειμένου να διευκολυνθούν οι έλεγχοι και η πιστοποίηση, διευκρινίζεται πλέον ότι τα σπαράγγια πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία εντός 24 ωρών από την παράδοση και όχι από τη συγκομιδή. Είναι εύκολο να ελεγχθεί ο ακριβής χρόνος παράδοσης των σπαραγγιών, καθώς καταγράφεται ηλεκτρονικά μαζί με το βάρος των παραδιδόμενων παρτίδων και τις πληροφορίες ιχνηλασιμότητας. Ο ακριβής χρόνος συγκομιδής είναι πολύ δύσκολο να επαληθευτεί. Συμπεριλαμβάνεται επίσης μια πρόσθετη απαίτηση: η μεταποίηση των σπαραγγιών πρέπει να πραγματοποιείται εντός 72 ωρών από την παράδοσή τους.

Προστίθεται νέα παράγραφος, στην οποία απαριθμούνται οι αυτοέλεγχοι που πρέπει να διενεργούνται στην πρώτη ύλη κατά την παράδοση σε μονάδες χειρισμού νωπών προϊόντων ή σε μονάδες κονσερβοποίησης. Για κάθε πτυχή της πρώτης ύλης που πρόκειται να αξιολογηθεί (επιβεβαίωση ότι τα σπαράγγια ανήκουν στη γηγενή ποικιλία με βάση την εμφάνιση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, μέγιστο και ελάχιστο μήκος του βλαστού, επιφάνεια που καταλαμβάνει ο μίσχος λευκού χρώματος στη βάση του στελέχους, έλεγχος για τυχόν ελαττώματα άνθισης, εδάφους ή εμφάνισης), παρέχεται λεπτομερής περιγραφή των ελέγχων και των απαιτήσεων, με το επιτρεπόμενο εύρος τιμών και τις ανοχές ελαττώματος. Αυτό το μέτρο ελέγχου εισήχθη διότι αποτελεί βασικό βήμα για τη διασφάλιση της ποιότητας του τελικού προϊόντος (νωπά σπαράγγια και σπαράγγια σε κονσέρβα).

Η τελευταία παράγραφος —«Προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα των προϊόντων, το Ρυθμιστικό Συμβούλιο καθορίζει την ημερομηνία λήξης για κάθε συγκομιδή»— απαλείφεται. Αυτή η έννοια της διαχείρισης της ποιότητας είναι παρωχημένη και ασυμβίβαστη με την ισχύουσα δομή πιστοποίησης των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ.

Τέλος, προστίθεται στο τέλος μια παράγραφος σχετικά με τις συνολικές απαιτήσεις ελέγχου σε αυτά τα στάδια της διαδικασίας: *Πρέπει να διενεργούνται έλεγχοι για την παρακολούθηση της συγκομιδής, της μεταφοράς και της παράδοσης των σπαραγγιών σε καταχωρισμένες μονάδες χειρισμού ή κονσερβοποίησης νωπών προϊόντων.*

5.12. *Επικαιροποίηση της διατύπωσης του υπο-σημείου «Προετοιμασία και μεταποίηση των σπαραγγιών», αντικατάσταση παρωχημένων αναφορών, επικαιροποίηση και αποσαφήνιση των πρακτικών και θέσπιση νέων απαιτήσεων με σημαντικό αντίκτυπο στην ποιότητα των προϊόντων. ΣΗΜΕΙΟ Ε) ΠΩΣ ΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος, στην παράγραφο του υπο-σημείου «Προετοιμασία και μεταποίηση των σπαραγγιών», στο σημείο Ε) ΠΩΣ ΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ.

Λεπτομερής περιγραφή των αλλαγών και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Η τροποποίηση αφορά την επικαιροποίηση της διατύπωσης του υπο-σημείου «Προετοιμασία και μεταποίηση των σπαραγγιών» και την επικαιροποίηση και αποσαφήνιση των πρακτικών μετά από 20 έτη. Επιπλέον, θεσπίζονται νέες απαιτήσεις με σημαντικό αντίκτυπο στην ποιότητα των προϊόντων.

Για τη βελτίωση της δομής των προδιαγραφών προϊόντος, ο τίτλος του παρόντος υπο-σημείου φέρει πλέον την επισήμανση Ε.5. Ο τίτλος τροποποιείται εν μέρει, με την αλλαγή της φράσης «Προετοιμασία και μεταποίηση των σπαραγγιών» σε: «Ε.5 Χειρισμός και μεταποίηση των σπαραγγιών».

Ο όρος elaboración («προετοιμασία») αντικαθίσταται από τον όρο manipulación («χειρισμός») στην πρώτη παράγραφο (ο τίτλος του σημείου). Πρόκειται για ακριβέστερο όρο στο πλαίσιο του χειρισμού των νωπών λαχανικών. Ορισμένες βιομηχανικές διεργασίες, οι οποίες προηγουμένως περιγράφονταν ως χειρωνακτικές, επικαιροποιούνται ώστε να καλύπτουν επίσης τη δυνατότητα αυτοματοποίησης. Η διατύπωση «... με χειρωνακτική διαλογή πάνω σε ιμάντες μεταφοράς» συμπληρώνεται ως εξής: «... με χειρωνακτική και/ή μηχανική διαλογή πάνω σε ιμάντες μεταφοράς, με τη βοήθεια κοπτικών μηχανημάτων...».

Προστίθεται νέα παράγραφος στο σημείο «Προετοιμασία για εμπορία ως νωπό προϊόν»: *Τα προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο νωπά δεν μπορούν να υποβληθούν σε δεύτερη διαδικασία χειρισμού.* Η πρακτική της ανασυσκευασίας των νωπών σπαραγγιών χρειάστηκε να απαγορευθεί λόγω της σημαντικής απώλειας ποιότητας που προκαλεί στο προϊόν. Το σπαράγγι είναι ένα ιδιαίτερα ευπαθές λαχανικό. Είναι πολύ εύθραυστο και ευαίσθητο, με υψηλό κίνδυνο να εμφανίσει μώλωπες και σπασμένα άκρα. Επίσης όταν απομακρυνθεί από την ψυκτική αλυσίδα μπορεί να στεγνώσει και γρήγορα να αποκτήσει χαλαρή υφή.

Η φράση «Τα σπαράγγια συγκεντρώνονται στη συνέχεια σε ομοιόμορφες δέσμες βάρους ½ kg, 1 kg ή 2 kg και τοποθετούνται σε κιβώτια» είναι περιττή. Διαγράφεται, δεδομένου ότι η συγκεκριμένη πληροφορία έχει ήδη συμπεριληφθεί στο σημείο Β.3. Πρότυπα για τα προϊόντα που πωλούνται νωπά ή σε κονσέρβα.

Η τελευταία παράγραφος είχε προηγουμένως ως εξής: *Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο παρακολουθεί την παράδοση, τον χειρισμό, την παρουσίαση και την αποστολή των νωπών σπαραγγιών, τα οποία, αφού υποβληθούν σε ποιοτικούς ελέγχους, αποκτούν την προστατευόμενη ονομασία.* Τροποποιείται ως εξής: *Η παράδοση, ο χειρισμός, η παρουσίαση, η επισήμανση και η αποστολή των νωπών σπαραγγιών που καλύπτονται από την ΠΓΕ πρέπει να υποβάλλονται σε ελέγχους.* Η αλλαγή είναι αυτονόητη στο πλαίσιο της νέας οργανωτικής δομής του Ρυθμιστικού Συμβουλίου, το οποίο είναι ο οργανισμός διαχείρισης και δεν χρειάζεται να έχει καθήκοντα ελέγχου.

Τέλος, η διατύπωση που περιγράφει τα στάδια της διαδικασίας «κονσερβοποίησης» απλουστεύεται και πλέον έχει ως εξής:

Η βιομηχανική μεταποίηση περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια: ενυδάτωση, ξάκρισμα της βάσης των στελεχών, έκπλυση των σπαραγγιών και δεύτερο ξάκρισμα ώστε να φτάσουν στο μήκος του περιέκτη. Κατά την αυτόματη μεταποίηση, τα σπαράγγια παραλαμβάνονται ήδη ξακρισμένα, σε μήκος περιέκτη, στη συνέχεια ζεματίζονται, ψύχονται, υποβάλλονται σε πλύσιμο μετά το ζεμάτισμα, διαλέγονται με το χέρι, προκειμένου να απομακρυνθούν τυχόν ελαττωματικοί βλαστοί, και συσκευάζονται με το χέρι σε κονσέρβες στις οποίες προστίθεται συντηρητικό υγρό (άλμη, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ή άλλα)· στη συνέχεια, ακολουθεί η προθέρμανση, η τοποθέτηση συμπλεκόμενης πλευρικής ραφής, η διατήρηση σε κονσέρβα, η ψύξη, η αποθήκευση, η επισήμανση/συσκευασία, η εκ νέου αποθήκευση και η αποστολή των κονσερβών. Η χρήση συστήματος εξάτμισης μπορεί να αντικαταστήσει το στάδιο της προθέρμανσης. Το στάδιο της δεύτερης αποθήκευσης του τελικού προϊόντος μπορεί επίσης να παραλειφθεί.

Η διατήρηση σε κονσέρβα μπορεί να συνίσταται είτε σε αποστείρωση είτε σε παστερίωση με οξίνιση. Η τελευταία αποτελεί παραδοσιακή μέθοδο παρασκευής του «Espárrago de Huétor-Tájar» σε κονσέρβα.

Η περιγραφή της διαδικασίας κονσερβοποίησης είναι πλέον απλούστερη προκειμένου να διευκολυνθούν οι έλεγχοι των προϊόντων. Το κείμενο καλύπτει πλέον και νέους τρόπους εργασίας στον κλάδο, που είναι κατάλληλοι να συμπεριληφθούν στις προδιαγραφές προϊόντος, μεταξύ άλλων τις αυτοματοποιημένες διαδικασίες, τον προσδιορισμό των τύπων συντηρητικού υγρού και την παροχή ευελιξίας όσον αφορά την επισήμανση/συσκευασία/περαιτέρω αποθήκευση του τελικού προϊόντος.

Επιπλέον, εκτός από την παραδοσιακή (ουδέτερη ως προς το pH) αποστείρωση που καλυπτόταν από την προηγούμενη έκδοση, οι νέες προδιαγραφές προϊόντος αναφέρουν επίσης την παστερίωση με οξίνιση, ένα παραδοσιακό σύστημα που χρησιμοποιείται από το 1970 για την κονσερβοποίηση άγριων σπαραγγιών triguero και «Espárrago de Huétor-Tájar». Η παστερίωση με οξίνιση είναι μια πιο ήπια θερμική διεργασία από την αποστείρωση. Βοηθάει να παραμείνουν άθικτα τα «Espárrago de Huétor-Tájar», διατηρώντας παράλληλα τη λεπτή σαρκώδη και ελαστική υφή τους. Η διαδικασία συμβάλλει επίσης στη σταθεροποίηση ενός φυσικού αντιοξειδωτικού που απαντά στα σπαράγγια σε κονσέρβα, γνωστό ως ρουτίνη (κερκετίνη-3-O-ρουτινοσίδη), το οποίο έχει σημαντικά οφέλη για την υγεία.

Τέλος, η τελευταία παράγραφος —«Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο παρακολουθεί και αποδίδει τη βαθμολογία ποιότητας σε όλες αυτές τις διαδικασίες —παράδοση, προετοιμασία, συσκευασία και πιστοποίηση του τελικού προϊόντος»— αναθεωρείται ως εξής: «Οι έλεγχοι πρέπει να διενεργούνται καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας παράδοσης, προετοιμασίας, συσκευασίας, επισήμανσης, αποθήκευσης και αποστολής του τελικού προϊόντος». Η αλλαγή είναι αυτονόητη στο πλαίσιο της νέας οργανωτικής δομής του Ρυθμιστικού Συμβουλίου, το οποίο είναι ο οργανισμός διαχείρισης και δεν χρειάζεται να έχει καθήκοντα ελέγχου.

5.13. *Προσθήκη εισαγωγικής παραγράφου και αναδιάρθρωση των υπο-σημείων στο σημείο ΣΤ) ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ*

Η παρούσα τροποποίηση συνίσταται στην προσθήκη εισαγωγικής παραγράφου και στην αναδιάρθρωση και επαναρίθμηση στις προδιαγραφές των υπο-σημείων του σημείου ΣΤ) ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ.

Σύντομη περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Τα υπο-σημεία του σημείου «Δεσμός με την περιοχή» αναδιαρθρώνονται και αριθμούνται ώστε να είναι πιο ευανάγνωστα και να ακολουθούν τη δομή του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012: χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής / χαρακτηριστικά του προϊόντος / σχέση μεταξύ των δύο.

Το υπο-σημείο «Ιστορικό» αντικαθίσταται από το υπο-σημείο με τίτλο «Φήμη». Υπάρχει ένα νέο κείμενο που εισάγει τον «Δεσμό με την περιοχή», το οποίο περιγράφει τη σημαντικότερη πτυχή που συνδέει το προϊόν με το φυσικό του περιβάλλον για τους σκοπούς του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Η εν λόγω νέα έκδοση των προδιαγραφών ορίζει «διάφορα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν στο συγκεκριμένο γεωγικό περιβάλλον» ως τη σημαντικότερη πτυχή του δεσμού μεταξύ του προϊόντος και του τοπικού περιβάλλοντος· δεύτερον, για να συμπληρωθεί το προηγούμενο σημείο, περιγράφεται η σχέση με την προέλευση ή τη «φήμη» του προϊόντος.

5.14. *Αλλαγή τίτλου και επικαιροποίηση του περιεχομένου του υπο-σημείου «Ιστορικό». Σημείο ΣΤ) ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ*

Η τροποποίηση αφορά την αλλαγή του τίτλου του υπο-σημείου «Ιστορικό» σε «ΣΤ.1. — Φήμη» και επικαιροποίηση των πληροφοριών που περιέχει. Η εν λόγω τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος, στο υπο-σημείο «Ιστορικό» του σημείου ΣΤ) ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ.

Σύντομη περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Ο τίτλος του υπο-σημείου «Ιστορικό» αντικαθίσταται από τον τίτλο «ΣΤ.1 — Φήμη». Η διατύπωση στο ΣΤ.1 «Φήμη» (προηγούμενος τίτλος «Ιστορικό») επικαιροποιείται, καθώς τα τελευταία 20 χρόνια έχουν επικαιροποιηθεί οι βιβλιογραφικές και επιστημονικές πληροφορίες για το «Espárrago de Huétor-Tájar».

Η νέα έκδοση εισάγει παραπομπές στην ιστορική βιβλιογραφία που υποστηρίζουν τον ισχυρισμό ότι τα άγρια σπαράγγια triguero είναι γνωστά και χαίρουν εκτίμησης από την αρχαιότητα και ότι —όπως περιγράφηκε ήδη στις προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος— διαφέρουν από τα κοινά σπαράγγια (*Asparagus officinalis* L.). Οι ιστορικές πληροφορίες από τις δεκαετίες του 1930 και του 1940 υποστηρίζονται πλέον από μαρτυρίες γεωργών του Huétor-Tájar, οι οποίες το 2000 συμπεριλήφθηκαν σε δημοσιεύσεις του ίδιου του Ρυθμιστικού Συμβουλίου της ΠΓΕ «Espárrago de Huétor-Tájar». (Δημοσίευση *El arte culinario del «Espárrago de Huétor-Tájar»* [Η γαστρονομική τέχνη του «Espárrago de Huétor-Tájar»]). Κατά τη συζήτηση σχετικά με την ιστορική φήμη του προϊόντος, το νέο κείμενο περιγράφει την ανάπτυξη του συνεταιριστικού τομέα στην πόλη Huétor-Tájar τη δεκαετία του 1980 χάρη στην καλλιέργεια της εν λόγω γηγενούς ποικιλίας, που έδωσε τη δυνατότητα στην περιοχή Huétor-Tájar να καθιερωθεί ως μία από τις κύριες περιοχές παραγωγής σπαραγγιών της Ευρώπης. Μεταξύ του 1996 και του 2003 προέκυψαν διάφορες δημοσιεύσεις στις οποίες συζητήθηκαν οι κοινωνικοοικονομικές επιπτώσεις της καλλιέργειας του «Espárrago de Huétor-Tájar» στην περιοχή παραγωγής, υποστηρίζοντας την άποψη ότι η εν λόγω πόλη της Γρανάδας αποτελεί «σημαντική περιοχή παραγωγής σπαραγγιών στην Ισπανία και σε ολόκληρη την Ευρώπη».

Το κείμενο περιλαμβάνει πλέον και ιστορική περιγραφή του τρόπου με τον οποίο δημιουργήθηκε ο κλάδος της κονσερβοποιίας στο Huétor-Tájar τη δεκαετία του 1970, με το «Espárrago de Huétor-Tájar» να είναι περιζήτητο από τον πρωτοπόρο κονσερβοποιό σπαραγγιών της Ισπανίας, José Redondo Fúnez, λόγω της ομοιότητάς του με το άγριο σπαράγγι triguero. Το «Los Monteros» ήταν το πρώτο ισπανικό εμπορικό σήμα με το οποίο τα μεσογειακά σπαράγγια συσκευάστηκαν για πρώτη φορά το 1970, ακολουθούμενο από το «Espárrago de Huétor-Tájar» στις αρχές της δεκαετίας του 1980, λόγω της μεγάλης ομοιότητάς του με τα άγρια σπαράγγια triguero.

5.15. *Αλλαγή τίτλου και επικαιροποίηση των περιεχομένων στο υπο-σημείο «Φύση» (Τοπίο, εδάφη, κλίμα και υδρογραφία). Σημείο ΣΤ) ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ*

Η τροποποίηση αφορά την αλλαγή του τίτλου του υπο-σημείου «Ιστορικό» σε «ΣΤ.2 — Ειδικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής», καθώς και την επικαιροποίηση των πληροφοριών του υπο-σημείου, και διορθώνει τυπογραφικά λάθη και σφάλματα στα σημεία για το τοπίο, το έδαφος, το κλίμα και την υδρογραφία. Το υπο-σημείο αναδιαρθρώνεται σε δύο τίτλους: «Φυσικοί παράγοντες» και «Ανθρώπινοι παράγοντες». Επικαιροποιούνται οι πληροφορίες υπό τον τίτλο «Φυσικοί παράγοντες» και προστίθεται ο νέος τίτλος «Ανθρώπινοι παράγοντες» ως αναπόσπαστο κομμάτι του νέου υπο-σημείου των προδιαγραφών «ΣΤ.2. — Ειδικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής» (πρώην «Φύση»).

Οι εν λόγω τροποποιήσεις αφορούν τις προδιαγραφές προϊόντος, στο υπο-σημείο «Φύση» του σημείου ΣΤ) ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ.

Λεπτομερής περιγραφή των αλλαγών και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Ο τίτλος του υπο-σημείου «Φύση» αντικαθίσταται από τον τίτλο «ΣΤ.2 — «Ειδικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής», σύμφωνα με τη νέα δομή του αναθεωρημένου σημείου «Δεσμός με την περιοχή», όπως περιγράφεται στην τροποποίηση 5.13. Η εν λόγω αντικατάσταση θα διευκολύνει την ανάγνωση του κειμένου και θα ακολουθήσει τη δομή του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Στην ενότητα «Τοπίο», επικαιροποιείται το ανώτατο όριο υψομέτρου για την καλλιέργεια σπαραγγιών στην περιοχή παραγωγής. Η διατύπωση *Τα σπαράγγια καλλιεργούνται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 650 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας* τροποποιείται ως εξής: *Τα σπαράγγια καλλιεργούνται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 1 100 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.* Οι περιοχές όπου παραδοσιακά καλλιεργούνται τα σπαράγγια έχουν κατά κανόνα χαμηλό υψόμετρο, είναι εύφορες πεδιάδες κοντά στη λεκάνη απορροής του ποταμού Genil και των παραποτάμων του, σε υψόμετρα μεταξύ 450-650 m. Καθώς η καλλιέργεια των σπαραγγιών εξαπλώνεται, η περιοχή παραγωγής επεκτείνεται προς τα άκρα των πεδιάδων και των παρακείμενων προπόδων, φτάνοντας σε υψόμετρα έως και 1 100 m.

Τα τυπογραφικά λάθη και τα σφάλματα διορθώνονται στην ενότητα «Εδάφη». Η διατύπωση «Το γεωλογικό πλαίσιο της περιοχής παραγωγής είναι...» αντικαθίσταται από τη φράση «Το γεωλογικό πλαίσιο της περιοχής παραγωγής...». Γίνονται αλλαγές στην πρόταση *Η υφή του εδάφους στην οποία καλλιεργούνται τα σπαράγγια είναι αργιλοπηλώδης, αργιλοαμμώδης και, σε μικρότερο βαθμό, αμμοπηλώδης και ιλυοπηλώδης*, ώστε να καταστεί ορθότερη από γραμματική άποψη στα ισπανικά (διόρθωση καταλήξεων επιθέτων).

Τέλος, η τρίτη παράγραφος καθίσταται ακριβέστερη. Αναφέρει πλέον ότι η χρωστική ανθοκυανίνη απαντά συνήθως στα σπαράγγια (κορυφή και στέλεχος), επειδή καλλιεργούνται στα ασβεστολιθικά/μαργώδη εδάφη που είναι χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής, ενώ ένα χαρακτηριστικό των εν λόγω εδαφών είναι ότι είναι φτωχά σε φωσφόρο και πλούσια σε μαγνήσιο. Η διατύπωση *Το γεγονός ότι τα εδάφη είναι φτωχά σε φώσφορο και πλούσια σε μαγνήσιο είναι αυτό που προσδίδει στο σπαράγγι τον έντονο χρωματισμό του, με βαθύτερο πράσινο στο στέλεχος και πιο ιώδες στην άκρη* αλλάζει σε: *Τα ασβεστολιθικά/μαργώδη εδάφη που είναι χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής είναι φτωχά σε φωσφόρο και πλούσια σε μαγνήσιο, με αποτέλεσμα την εμφάνιση της έντονης χρωστικής ανθοκυανίνης (ιώδης χρωματισμός στην κορυφή και στο στέλεχος).*

Τα τυπογραφικά λάθη και τα σφάλματα διορθώνονται στην ενότητα «Κλίμα». Τα τυπογραφικά λάθη διορθώνονται στην πρώτη παράγραφο και οι τιμές θερμοκρασίας στρογγυλοποιούνται πλέον στο πρώτο και όχι στο δεύτερο δεκαδικό ψηφίο. Αντί για *... η μέση θερμοκρασία είναι 16,31 °C, με μέσο όρο 7,14 1 °C τον χειμώνα και 26,41 1 °C το καλοκαίρι*, το κείμενο τώρα αναφέρει *... η μέση θερμοκρασία είναι 16,3 °C, κατά μέσο όρο 7,1 °C τον χειμώνα και 26,4 °C το καλοκαίρι*.

Στην τρίτη παράγραφο γίνονται διευκρινίσεις, με τις οποίες βελτιώνεται η περιγραφή της υψηλής θερμικής διαφοράς που διαπιστώνεται στην περιοχή και του τρόπου με τον οποίον αυτή συμβάλλει στην πρόληψη της άνθισης των κορυφών. Η φράση «μέτρια υψηλή κατά τη διάρκεια της ημέρας έως χαμηλή τη νύχτα» συμπληρώνεται με την προσθήκη «(σημαντικές καθημερινές διακυμάνσεις θερμοκρασίας έως 22 °C)» στη συνέχεια.

Η φράση *Η θερμοκρασία κυμαίνεται από 141 °C τον Μάρτιο έως 19,2 1 °C τον Ιούνιο* αντικαθίσταται από *Η μέση θερμοκρασία συγκομιδής κυμαίνεται από 14 °C τον Μάρτιο έως 19,2 °C τον Ιούνιο*.

Ως εκ τούτου, καθίσταται πλέον σαφές ότι η μέση θερμοκρασία είναι 14 °C και το σύμβολο «°C» προστίθεται όπου απουσίαζε.

Η διατύπωση υπό τον τίτλο «Υδρογραφία» καθίσταται σαφέστερη. Η εισαγωγική φράση αναφέρεται πλέον στην «περιοχή παραγωγής...», η οποία είναι ο ακριβέστερος όρος και ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Η φράση «Ο ποταμός Genil και... διασχίζει την περιοχή από ανατολικά προς δυτικά» τροποποιείται σε «Ο ποταμός Genil και... διασχίζει την περιοχή παραγωγής από ανατολικά προς δυτικά».

Υπάρχει ένα εντελώς νέο υπο-σημείο για τον «Ανθρώπινο παράγοντα». Το εν λόγω υπο-σημείο θα διευκολύνει την κατανόηση των ειδικών παραγόντων της περιοχής παραγωγής (φυσικών και ανθρώπινων) και του τρόπου με τον οποίο συνδέονται με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, όπως περιγράφεται στο υπο-σημείο για τη συσχέτιση (ΣΤ.4. Συσχέτιση μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων και ποιότητας ή χαρακτηριστικών του προϊόντος).

Το νέο υπο-σημείο «Ανθρώπινοι παράγοντες» έχει ως εξής:

Ανθρώπινοι παράγοντες

Επιλογή φυτικού υλικού και καλλιεργητικές πρακτικές

Το «Espárrago de Huétor-Tájar» μπορεί να θεωρηθεί οικότυπος που συνδέεται με την πόλη Huétor-Tájar (πληθυσμός «Morado de Huétor»), ως αποτέλεσμα μιας διαδικασίας διασταυρούμενης και μαζικής γενετικής επιλογής από τους γεωργούς της πόλης από τη δεκαετία του 1930. Οι ανθρώπινοι και φυσικοί παράγοντες στην περιοχή παραγωγής διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη του εν λόγω φυτικού υλικού.

Η διασταύρωση των ειδών Asparagus maritimus Mill. και Asparagus officinalis L. για τον σχηματισμό φυσικού υβριδίου και η επακόλουθη διαδικασία επιλογής από τα μέσα του 20ού αιώνα και μετά αποτελούν σημαντικό επίτευγμα στην ισπανική καλλιέργεια κηπευτικών, που συνδέεται άμεσα με το Huétor-Tájar. Δεν υπάρχουν άλλα γνωστά είδη καλλιεργούμενων σπαραγγιών —παραδοσιακά ή εμπορικά— οπουδήποτε στον κόσμο που να βασίζονται σε βοτανικό υβρίδιο του εν λόγω είδους.

Τα μητρικά φυτά και οι σπόροι που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια των σπαραγγιών από τη γηγενή ποικιλία του Huétor-Tájar επιλέγονται σύμφωνα με τις παραδοσιακές πρακτικές που ακολουθούνται στην πόλη της Γρανάδας από τις αρχές του 20ου αιώνα και μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά.

Οι ειδικές καλλιεργητικές πρακτικές που ακολουθούνται —όπως η διατήρηση σημαντικών αποστάσεων μεταξύ των σπαραγγιών (1,40-1,60 m μεταξύ των σειρών και 50-70 cm μεταξύ των φυτών), η σταδιακή συσσώρευση χώματος στην κλίνη των φυτών και η αποτελεσματική και σχολαστική συγκομιδή με τη χρήση παραδοσιακών τεχνικών που αναπτύχθηκαν στο Huétor-Tájar— είναι ιδανικές για την παραγωγή πρώτης ύλης υψηλής ποιότητας.

Μέθοδοι κονσερβοποίησης

Το «Espárrago de Huétor-Tájar» σε κονσέρβα παρασκευάζεται με τη χρήση ειδικής τεχνικής. Η συνταγή αποδίδεται στον επιχειρηματία κονσερβοποιό José Redondo Fúnez, ο οποίος ήταν από τους πρώτους που διατήρησαν και διέθεσαν προς πώληση άγρια σπαράγγια «triguero» στην Ισπανία στις αρχές της δεκαετίας του 1970 και αργότερα, περίπου το 1982, μετέφερε τη μέθοδο στο «Espárrago de Huétor-Tájar», το οποίο αντικατέστησε τα άγρια σπαράγγια ως πρώτη ύλη λόγω της ομοιότητάς του με το άγριο είδος. Το σημαντικότερο μέρος της διαδικασίας κονσερβοποίησης σπαραγγιών είναι η παστερίωση με οξίνιση.

5.16. *Προσθήκη νέου υπο-σημείου «ΣΤ.3. — Ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος» προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές με τον νέο κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Σημείο ΣΤ) ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ*

Η τροποποίηση αφορά την προσθήκη του υπο-σημείου «ΣΤ.3 — Ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος», στο οποίο συνοψίζονται οι κύριες ιδιότητες του προϊόντος «Espárrago de Huétor-Tájar», που περιγράφονται στο σημείο Β) με σημαντικό αντίκτυπο στην ποιότητα του προϊόντος. Το εν λόγω νέο υπο-σημείο απαιτείται για τις νέες προδιαγραφές, ώστε να ευθυγραμμιστούν με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Η εν λόγω τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές στο σημείο ΣΤ) ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ.

Νέα έκδοση:

F.3. — Ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος

Η ποικιλία σπαραγγιών που καλλιεργείται με την ονομασία «Espárrago de Huétor-Tájar» προσδίδει στο προϊόν ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά (εμφάνιση, οργανοληπτικές ιδιότητες και μοναδικά γενετικά χαρακτηριστικά), που είναι χαρακτηριστικά των άγριων μεσογειακών σπαραγγιών (Asparagus maritimus Mill.) από τα οποία προέρχεται, τα οποία διασταυρώνονται με το Asparagus officinalis L.

Τα σπαράγγια, είτε νωπά είτε σε κονσέρβα, έχουν ορισμένα χαρακτηριστικά που καταδεικνύουν τη σημαντική επίδραση τόσο των περιβαλλοντικών όσο και των ανθρώπινων παραγόντων (του τρόπου καλλιέργειας και του χειρισμού των προϊόντων) στην εμφάνιση, στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στη φυτοχημική σύνθεση.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Espárrago de Huétor-Tájar» που προκύπτουν από το μοναδικό γενετικό προφίλ του μπορούν να συνοψιστούν ως εξής:

— *Όψη:*

  — *Τόνοι ανθοκυανίνης (μίσχος και κορυφή): το χρώμα κυμαίνεται από ιώδες, μπρούντζινο-ιώδες, μπρούντζινο, πράσινο-ιώδες και πράσινο*

  — *Σχήμα των βλαστών των σπαραγγιών: ευθυτενές και κυλινδρικό, κυμαίνονται από λεπτοί έως μεσαίοι (συνήθως διαμέτρου μεταξύ 4 mm και 16 mm) και η κορυφή είναι αιχμηρή ή κωνική και πλατύτερη σε σύγκριση με τον υπόλοιπο μίσχο (σε σχήμα λόγχης).*

  — *Επιδερμίδα και βράκτια: οι βλαστοί έχουν μικρές «κεφαλές» κάτω από τα βράκτια, ενώ στην επιδερμίδα τους μπορούν να διακρίνονται αμυδρές ραβδώσεις*

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (αξιολόγηση των νωπών σπαραγγιών):

— *Υφή: τρυφερή, σαρκώδης και ελαστική. Οι μίσχοι είναι πολύ ευλύγιστοι: ανάλογα με τη διάμετρο —όσο λεπτότερος είναι ο βλαστός, τόσο περισσότερο κάμπτεται— ορισμένοι μπορούν να κάμπτονται σε γωνία πάνω από 70° χωρίς να σπάσουν.*

— *Γεύση: γλυκόπικρη*

— *Οσμή: έντονο άρωμα.*

Όλα αυτά τα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά απαντούν και σε άλλα άγρια είδη σπαραγγιών (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus κ.λπ.), που είναι γνωστά στη νότια Ισπανία ως «espárragos trigueros».

Επιπλέον, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Espárrago de Huétor-Tájar» που συνδέονται με γεωργοπεριβαλλοντικούς παράγοντες είναι τα εξής:

καλοσχηματισμένος βλαστός και καλοσχηματισμένη κορυφή, χρώμα των σπαραγγιών ανθοκυανίνης ή ιώδες, ιδίως στην κορυφή. Η τεχνογνωσία των γεωργών στην καλλιέργεια και στον χειρισμό των σπαραγγιών σε συνδυασμό με τις καλές γεωργικές και κλιματικές συνθήκες της περιοχής εξασφαλίζουν μια υψηλής ποιότητας πρώτη ύλη —ιδιαίτερα ευθυτενείς βλαστούς σπαραγγιών με καλοσχηματισμένη βιολετί κορυφή.

5.17. *Προσθήκη νέου υπο-σημείου «ΣΤ.4. — Συσχέτιση μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων και ποιότητας ή χαρακτηριστικών του προϊόντος» προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι προδιαγραφές με τον νέο κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Σημείο ΣΤ) ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ*

Η τροποποίηση αφορά ένα νέο υπο-σημείο που προστίθεται για να εξηγήσει μια σύνδεση που δεν καλύπτεται ρητά στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος: ΣΤ.4. — Συσχέτιση μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων και ποιότητας ή χαρακτηριστικών του προϊόντος. Το εν λόγω νέο υπο-σημείο απαιτείται προκειμένου να ευθυγραμμιστούν οι νέες προδιαγραφές με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Για το εν λόγω υπο-σημείο συντάχθηκε νέο κείμενο, το οποίο χρησιμοποιεί ορισμένα αποσπάσματα —σχετικά με τις «συνθήκες καλλιέργειας», «τη φροντίδα της καλλιέργειας» και τη «συγκομιδή»— από την προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος. Η εν λόγω τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές στο σημείο ΣΤ) ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ.

Νέα έκδοση:

ΣΤ.4. — Συσχέτιση μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων και ποιότητας ή χαρακτηριστικών του προϊόντος

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος συνδέονται με τους φυσικούς παράγοντες ως εξής:

Ειδικές γεωργικές και περιβαλλοντικές συνθήκες:

Οι ιδιαίτερες γεωργικές και περιβαλλοντικές συνθήκες στην περιοχή παραγωγής ευνοούν την καλλιέργεια ιδιαίτερα ευθυτενών βλαστών σπαραγγιών με καλοσχηματισμένες, κλειστές κορυφές και έντονη χρωστική ανθοκυανίνη, η οποία παρατηρείται γενικά καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου συγκομιδής, με αποτέλεσμα τα σπαράγγια από γηγενείς ποικιλίες του Huétor-Tájar να είναι επίσης γνωστά ως «πράσινα-βιολετί σπαράγγια».

Το γεγονός ότι τα ασβεστολιθικά / μαργώδη εδάφη, που είναι χαρακτηριστικά της περιοχής Vega Baja del Genil της Γρανάδας, είναι φτωχά στον φωσφόρο και οι μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας ευνοούν τον έντονο χρωματισμό ανθοκυανίνης στους βλαστούς των σπαραγγιών. Η υψηλή περιεκτικότητα σε κάλιο των αργιλοπηλωδών εδαφών της περιοχής παραγωγής ενισχύει την ποιότητα των σπαραγγιών, προσδίδοντας στους βλαστούς την καλοσχηματισμένη τους κορυφή.

Οι άνεμοι είναι ήπιοι στην περιοχή παραγωγής, καθώς οι παρακείμενες οροσειρές λειτουργούν ως εμπόδιο. Το γεγονός αυτό ευνοεί την καλλιέργεια σπαραγγιών, ιδίως κατά τη συγκομιδή, διότι οι βλαστοί των σπαραγγιών δεν κάμπτονται κατά την ανάπτυξή τους, με αποτέλεσμα να παράγονται ιδιαίτερα ευθυτενείς βλαστοί.

Οι θερμοκρασίες κατά τη συγκομιδή είναι ιδανικές για την καλλιέργεια σπαραγγιών καλής ποιότητας· κυμαίνονται από μετρίως υψηλές κατά τη διάρκεια της ημέρας έως χαμηλές τη νύχτα (μεγάλες καθημερινές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας έως 22 °C), επιτρέποντας στους βλαστούς να αναπτυχθούν κατά τις μεσημεριανές ώρες και εμποδίζοντας την άνθιση των κορυφών τη νύχτα. Αυτές οι μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας ευνοούν επίσης τον χρωματισμό ανθοκυανίνης στους βλαστούς των σπαραγγιών.

Η υψηλή ένταση του χρώματος ανθοκυανίνης ή του ιώδους χρώματος των βλαστών των σπαραγγιών έχει γενετική προέλευση, η οποία ενισχύεται από περιβαλλοντικούς παράγοντες που αυξάνουν τα επίπεδα ορισμένων χρωστικών ουσιών —των ανθοκυανινών— στην επιδερμίδα. Το «Espárrago de Huétor-Tájar» περιέχει επίσης πολύ υψηλά επίπεδα μιας άλλης συναφούς πολυφαινόλης, γνωστής στον κόσμο των σπαραγγιών ως ρουτίνη (κερκετίνη-3-O-ρουτινοσίδη). Μέλος της οικογένειας των φλαβονοειδών, η ρουτίνη είναι υπεύθυνη για τα γκρίζα ιζήματα που απαντούν συνήθως στο κονσερβοποιημένο «Espárrago de Huétor-Tájar». Ανήκει σε μια γνωστή οικογένεια φυτοχημικών ουσιών, τις πολυφαινόλες, και είναι αντιοξειδωτικό με ευεργετικές ιδιότητες για την υγεία.

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος συνδέονται με τους ανθρώπινους παράγοντες ως εξής:

Ειδικές συνθήκες καλλιέργειας:

Οι ανθρωπογενείς πτυχές της καλλιέργειας αφορούν τον τρόπο με τον οποίο λαμβάνεται το φυτικό υλικό και τις ειδικές τεχνικές καλλιέργειας και συγκομιδής, οι οποίες συμβάλλουν στην παραγωγή καλοσχηματισμένων σπαραγγιών υψηλής ποιότητας.

** Πώς λαμβάνεται το φυτικό υλικό*

Για την απόκτηση γηγενούς φυτικού υλικού, είναι καταρχάς αναγκαίο να γίνει ακριβής επιλογή των μητρικών φυτών. Από τη δεκαετία του 1930, οι καλλιεργητές της περιοχής Huétor-Tájar εφαρμόζουν αυτήν τη διαδικασία με γνώμονα την πείρα και την αφοσίωσή τους, θέτοντας τις βάσεις για την ανάπτυξη της τοπικής ποικιλίας «πράσινο-βιολετί Huétor-Tájar», η οποία είναι επίσης γνωστή στη βιβλιογραφία ως πληθυσμός «Morado de Huétor».

Ο εν λόγω οικότυπος που συνδέεται με την πόλη Huétor-Tájar είναι αποτέλεσμα μιας διαδικασίας διασταυρούμενης και μαζικής γενετικής επιλογής, που επιτελείται από τους γεωργούς της πόλης από τις αρχές του 20ου αιώνα. Το προϊόν «Espárrago de Huétor-Tájar» θεωρείται οικότυπος που είναι στενός φυλογενετικός συγγενής του είδους Asparagus maritimus Mill., προερχόμενος από την ίδια βοτανική οικογένεια με το «espárago triguero», ονομασία που χρησιμοποιείται παραδοσιακά στη νότια Ισπανία για την αναφορά σε διάφορα είδη του γένους Asparagus (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus κ.λπ.); τα οποία αποτελούν μέρος της χαρακτηριστικής μεσογειακής χλωρίδας. Τα εν λόγω είδη διαφέρουν πολύ από το κοινό καλλιεργούμενο είδος Asparagus officinalis L., το οποίο περιλαμβάνει τις τρέχουσες εμπορικές καλλιεργητικές ποικιλίες, καθώς και ποικιλίες που παράγονται σε ολόκληρο τον κόσμο.

Η κύρια οργανοληπτική ιδιότητα που είναι κοινή στα διάφορα είδη άγριων σπαραγγιών «triguero» είναι η ελαφρώς πικρή ή γλυκόπικρη γεύση τους, ιδιότητα που απαντά επίσης στο «Espárrago de Huétor-Tájar». Η πικράδα των σπαραγγιών «Espárrago de Huétor-Tájar» οφείλεται σε έναν άλλο ειδικό βιοδείκτη του εν λόγω πληθυσμού σπαραγγιών: τη σαρσασαπογενίνη, μέλος της φυτοχημικής ομάδας των γενίνων. Η ουσία αυτή δεν απαντά στις κοινές καλλιεργούμενες ποικιλίες σπαραγγιών, οι οποίες ανήκουν όλες στο είδος Asparagus officinalis L.

Η στενή φυλογενετική εγγύτητα μεταξύ των σπαραγγιών «Espárrago de Huétor-Tájar» και του άγριου είδους Asparagus maritimus Mill. —σε συνδυασμό με τα άλλα κοινά βοτανικά, οργανοληπτικά και φυτοχημικά χαρακτηριστικά— συνδέει τις δύο ποικιλίες. Διαφοροποιεί επίσης το «Espárrago de Huétor-Tájar» από άλλες εμπορικές ποικιλίες σπαραγγιών κήπου που προέρχονται από το είδος Asparagus officinalis L.

** Φύτευση των σπαραγγιών και ανάπτυξη της καλλιέργειας*

Η διάταξη φύτευσης αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των σπαραγγιών της γηγενούς ποικιλίας του Huétor-Tájar, καθώς πρόκειται για ιδιαίτερα μακρόβια ποικιλία. Τα φυτά τοποθετούνται σε μεγαλύτερη απόσταση μεταξύ τους, με κενά 1,4-1,6 m μεταξύ των σειρών και 50-70 cm μεταξύ των φυτών.

** Φροντίδα της καλλιέργειας*

Η συσσώρευση χώματος είναι σημαντική για την επίτευξη καλής ποιότητας σε αυτήν την ποικιλία. Η διαδικασία συνίσταται στη σταδιακή συσσώρευση χώματος στα σαμάρια του εδάφους (αναχώματα) καθ' όλη τη διάρκεια ζωής της κλίνης, ώστε να αποτρέπεται η μείωση του μεγέθους των σπαραγγιών ή η τάση άνθισής τους. Ωστόσο, πρέπει να δίνεται προσοχή —που απαιτεί εξαιρετικά πεπειραμένους γεωργούς— προκειμένου να διασφαλίζεται ότι πρόκειται για μια σταδιακή διαδικασία, δεδομένου ότι η υπερβολική ποσότητα χώματος θα μπορούσε να προκαλέσει ασφυξία των ριζών κατά τα έτη με περισσότερη υγρασία.

** Συγκομιδή:*

Η συγκομιδή εκτελείται συνήθως νωρίς το πρωί, ώστε τα σπαράγγια να μην εκτίθενται στον μεσημεριανό ήλιο. Μια πρώτη επιλογή πραγματοποιείται απευθείας στον αγρό, με την απόρριψη των σπαραγγιών που είναι ανοικτά, παραμορφωμένα, με φθορές από επιβλαβείς οργανισμούς κ.λπ. Τα σπαράγγια συγκεντρώνονται σε δέσμες και τοποθετούνται προσεκτικά στο όχημα· πρόκειται για εργασία που απαιτεί δεξιότητες και πείρα, ώστε να διασφαλιστεί ότι οι ευαίσθητοι βλαστοί δεν θραύονται κατά τη μεταφορά στο κέντρο χειρισμού ή μεταποίησης.

Η επιτυχής συγκομιδή βασίζεται στην τεχνική και την πείρα που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά.

Ειδικές συνθήκες κονσερβοποίησης

Τέλος, οι ειδικές συνθήκες μεταποίησης, όπως η «παστερίωση με οξίνιση», συμβάλλουν στη διατήρηση της ακεραιότητας του «Espárrago de Huétor-Tájar» και στη διατήρηση της λεπτής σαρκώδους και ελαστικής υφής του, καθώς και στη διατήρηση σταθερών συγκεντρώσεων ενός αντιοξειδωτικού που προσδίδει υγεία και είναι χαρακτηριστικό του χρωματισμένου «Espárrago de Huétor-Tájar», δηλαδή της ρουτίνης (κερκετίνη-3-O-ρουτινοσίδη), η οποία μπορεί να βρεθεί ως γκρίζο ίζημα στον πυθμένα της κονσέρβας. Η ρουτίνη παρατηρείται σε πολύ υψηλότερες συγκεντρώσεις σε σπαράγγια από την περιοχή Huétor-Tájar λόγω γεωργοπεριβαλλοντικών παραγόντων.

5.18. *Οι διατάξεις που αφορούν τον οργανισμό ελέγχου αντικαθίστανται από νέα συστήματα για τους ελέγχους συμμόρφωσης των προδιαγραφών προϊόντος. Το σημείο Ζ δεν φέρει πλέον τον τίτλο «ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ», αλλά «ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»*

Η τροποποίηση αφορά επικαιροποιημένες πληροφορίες σχετικά με την αρμόδια αρχή και σύνδεσμο προς τον ιστότοπό της, ο οποίος παρέχει λεπτομερή στοιχεία για τον οργανισμό αξιολόγησης της συμμόρφωσης. Στόχος είναι να ευθυγραμμιστεί το κείμενο με τις απαιτήσεις σχετικά με τους ελέγχους συμμόρφωσης των προδιαγραφών προϊόντος που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Το σημείο **Ζ** δεν φέρει πλέον τον τίτλο «ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ», αλλά «ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ». Η εν λόγω τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές στο σημείο ΣΤ) ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ.

5.19. *Επικαιροποίηση του λογότυπου και της διατύπωσης της ΠΓΕ του σημείου Η) ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ*

Η τροποποίηση συνίσταται στην επικαιροποίηση του λογότυπου και της διατύπωσης της ΠΓΕ, με την αντικατάσταση του όρου «οργανισμός διαχείρισης» με τον όρο «Ρυθμιστικό Συμβούλιο», καθώς και όσον αφορά ορισμένες πτυχές των μορφοτύπων επισήμανσης για το φυτικό υλικό. Η παρούσα τροποποίηση αφορά το σημείο Η) ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ των προδιαγραφών προϊόντος·

Σύντομη περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

Σε ολόκληρο το κείμενο, ο όρος «ειδική ονομασία» αντικαθίσταται από τον όρο «ΠΓΕ» και ο όρος «οργανισμός διαχείρισης» από τον όρο «Ρυθμιστικό Συμβούλιο». Ο όρος «φυτάρια» προστίθεται στους τύπους φυτικού υλικού που αναφέρονται στη δεύτερη παράγραφο και το πράσινο (Pantone 576) καθιερώνεται ως το μοναδικό δευτερεύον χρώμα της ετικέτας που χρησιμοποιείται για το φυτικό υλικό (σπόροι, φυτάρια ή κονδυλώδεις ρίζες).

Το λογότυπο της ΠΓΕ επικαιροποιείται ως εξής:



Στο τέλος του σημείου Η) προστίθεται νέα παράγραφος που δίνει τη δυνατότητα να αναγράφονται στις ετικέτες βοτανικές πληροφορίες σχετικά με το «Espárrago de Huétor-Tájar».

Τα ακόλουθα μπορούν προαιρετικά να αναγράφονται στην επισήμανση τόσο του φυτικού υλικού όσο και των καλυπτόμενων προϊόντων:

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

5.20. *Το σημείο Ι (ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ) απαλείφεται*

Το εν λόγω σημείο απαλείφεται, καθώς δεν αποτελεί πλέον απαίτηση για τις προδιαγραφές προϊόντος βάσει του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5.21. *Τα διαγράμματα (χάρτες) απαλείφονται*

Τα γραφικά (χάρτες) απαλείφονται από το τέλος των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς δεν πρόσφεραν καμία χρήσιμη πληροφορία.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

«ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0056-AM01

ΠΓΕ (Χ) ΠΟΠ ()

1. **Ονομασία/-Ες**

«Espárrago de Huétor-Tájar»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρόφιμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η ονομασία «Espárrago de Huétor-Tájar» καλύπτει τους πράσινους-βιολετί, τρυφερούς, υγιείς, καθαρούς βλαστούς σπαραγγιών της τοπικής ποικιλίας που είναι γνωστή ως «Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar» ή «Morado de Huétor» (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), ποικιλία γνωστή τοπικά ως «espárragos trigueros».

Τα χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν την ποικιλία «Espárrago de Huétor-Tájar» από άλλες εμπορικές ποικιλίες πράσινων σπαραγγιών είναι τα ακόλουθα:

— Όψη: Τα σπαράγγια έχουν χρωματισμό ανθοκυανίνης σε ιώδες, μπρούντζινο-ιώδες, μπρούντζινο, πράσινο-ιώδες ή πράσινο. Οι βλαστοί των σπαραγγιών είναι ευθυτενείς και κυλινδρικοί. Κυμαίνονται από λεπτοί έως μεσαίοι (συνήθως διαμέτρου μεταξύ 4 mm και 16 mm) και η κορυφή είναι αιχμηρή ή κωνική και πλατύτερη σε σύγκριση με τον υπόλοιπο μίσχο (σε σχήμα λόγχης). Οι βλαστοί έχουν μικρές «κεφαλές» κάτω από τα βράκτια, ενώ στην επιδερμίδα τους μπορούν να διακρίνονται αμυδρές ραβδώσεις.

— Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Στα νωπά σπαράγγια η υφή είναι τρυφερή, σαρκώδης και ελαστική. Οι μίσχοι είναι πολύ ευλύγιστοι: ανάλογα με τη διάμετρο —όσο λεπτότερος είναι ο βλαστός, τόσο περισσότερο κάμπτεται— ορισμένοι μπορούν να κάμπτονται σε γωνία πάνω από 70° χωρίς να σπάσουν. Τα σπαράγγια έχουν λεπτή, γλυκόπικρη γεύση και έντονο άρωμα.

Τα σπαράγγια μπορούν να πωλούνται νωπά ή σε κονσέρβες.

Τα σπαράγγια που πωλούνται νωπά ταξινομούνται με βάση το μήκος και τη διάμετρο του βλαστού σε δύο κατηγορίες: «Extra» και «I». Οι απαιτήσεις και οι ανοχές ελαττωμάτων για τις εν λόγω κατηγορίες καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η ελάχιστη διάμετρος για τα σπαράγγια που πωλούνται νωπά είναι 4 mm και για τις δύο κατηγορίες («Extra» και «I»). Η διαφορά διαμέτρου μεταξύ των παχύτερων και των λεπτότερων βλαστών σε μία μόνο συσκευασία ή δέσμη δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 8 mm.

Τα σπαράγγια πρέπει να διατίθενται σύμφωνα με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

Σε κατάλληλα δεμένες δέσμες βάρους έως 2 kg.

Χύμα ή σε δέματα τοποθετημένα εντός συσκευασιών ή κιβωτίων βάρους έως 6 kg.

Το «Espárrago de Huétor-Tájar» σε κονσέρβα διατηρείται σε οποιοδήποτε από τα συντηρητικά υγρά που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία. Η άλμη (νερό, αλάτι και κιτρικό οξύ) και το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι ιδιαίτερα συνηθισμένα. Ταξινομείται σύμφωνα με τις κατηγορίες ποιότητας «Extra» και «I». Οι απαιτήσεις και οι ανοχές ελαττωμάτων για τις εν λόγω κατηγορίες καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Προϊόντα σε κονσέρβα:

— Σπαράγγια από τον γηγενή πληθυσμό Huétor-Tájar, τα οποία καλλιεργούνται και συγκομίζονται εντός της περιοχής παραγωγής.

— Συντηρητικά υγρά που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία για τα διατηρημένα λαχανικά.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Εντός της περιοχής παραγωγής πρέπει να εκτελούνται τα ακόλουθα στάδια: επιλογή και παραγωγή σπόρων, φύτευση και ανάπτυξη καλλιεργειών, συγκομιδή, παράδοση, προετοιμασία, αποθήκευση και χειρισμός των σπαραγγιών σε μονάδες νωπών προϊόντων, καθώς και κονσερβοποίηση.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν, τόσο σε νωπή μορφή όσο και σε κονσέρβα, πρέπει να συσκευάζεται εντός της περιοχής παραγωγής, ώστε να διατηρείται η ποιότητα του προϊόντος από την αρχή έως την τελική επεξεργασία. Το σπαράγγι είναι ένα ιδιαίτερα αλλοιώσιμο προϊόν, με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (άνω του 90 %) και μπορεί να αφυδατωθεί γρήγορα. Οι κορυφές του βλαστού είναι πολύ εύθραυστες και δεν μπορούν να έρθουν σε επαφή με το νερό πριν από την προετοιμασία του προϊόντος προς πώληση (καθώς οι κορυφές μπορεί να σαπίσουν). Στον κλάδο χειρισμού/κονσερβοποίησης του προϊόντος «Espárrago de Huétor-Tájar» η τοπική πείρα που έχει αποκτηθεί είναι καίριας σημασίας για τη διατήρηση της ποιότητας του προϊόντος μέχρι τη συσκευασία του.

Τα προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο νωπά δεν μπορούν να υποβληθούν σε δεύτερη διαδικασία χειρισμού.

Οι ετικέτες πρέπει να περιλαμβάνουν τη φράση Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar» [«Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη “Espárrago de Huétor-Tájar”»] ή το ακόλουθο καταχωρισμένο λογότυπο:



Σε όλες τις συσκευασίες που χρησιμοποιούνται για φυτικό υλικό (σπόροι, φυτάρια ή κονδυλώδεις ρίζες) ή για νωπά σπαράγγια ή σπαράγγια σε κονσέρβα που καλύπτονται από την ΠΓΕ πρέπει να τοποθετείται αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα ελεγχόμενη από τον οργανισμό διαχείρισης της ΠΓΕ.

Προαιρετικά, μπορούν να αναφέρονται στην επισήμανση τα ακόλουθα:

«Variedad tipo espárago triguero “*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.”».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στην περιοχή «Vega Baja del Genil» δυτικά της επαρχίας της Γρανάδας, μεταξύ δύο οροσειρών: του ορεινού συστήματος Sierras Subbéticas στα βόρεια και του Sistema Penibético στα νότια. Περιλαμβάνει τους δήμους Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar και Villanueva Mesía και καλύπτει έκταση περίπου 78 000 εκταρίων.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η σημαντικότερη πτυχή του δεσμού μεταξύ του προϊόντος και του τοπικού περιβάλλοντος έχει καθιερωθεί ως «διάφορα ειδικά χαρακτηριστικά των σπαραγγιών που μπορούν να αποδοθούν στο συγκεκριμένο γεωργικό περιβάλλον»· δεύτερον, για να συμπληρωθεί το προηγούμενο σημείο, η σχέση με την προέλευση ή τη «φήμη» του προϊόντος.

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Φυσικοί παράγοντες

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στην περιοχή Vega Baja del Genil, μια ποτάμια κοιλάδα που βρίσκεται στο δυτικό τμήμα της επαρχίας της Γρανάδας. Πρόκειται για μια μεγάλη και πολύ γόνιμη κοιλάδα, με υψόμετρο 450 μέτρων στο χαμηλότερο σημείο της, όπου η καλλιέργεια σπαραγγιών ξεκίνησε περίπου το 1930. Η καλλιέργεια καλύπτει πλέον αναβαθμίδες της Vega Baja del Genil σχεδόν μέχρι τη Βετική οροσειρά (υψόμετρο 1 100 μέτρων).

Οι καλλιέργειες φυτεύονται σε ασβεστολιθικά/μαργώδη και αργιλοπηλώδη εδάφη, χαρακτηριστικά της περιοχής Vega Baja del Genil της Γρανάδας, χαμηλής περιεκτικότητας σε φώσφορο και υψηλής περιεκτικότητας σε κάλιο.

Οι οροσειρές που γειτνιάζουν με τις ποτάμιες περιοχές, όπου συγκεντρώνεται το μεγαλύτερο μέρος της καλλιέργειας σπαραγγιών, λειτουργούν ως εμπόδιο στους ανέμους.

Οι καθημερινές έντονες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας κατά τη συγκομιδή —έως 22 °C— είναι χαρακτηριστικές της περιοχής παραγωγής του «Espárrago de Huétor-Tájar».

Ανθρώπινοι παράγοντες

Ο πληθυσμός «Morado de Huétor» μπορεί να θεωρηθεί οικότυπος που συνδέεται με την πόλη Huétor-Tájar ως αποτέλεσμα μιας διαδικασίας διασταυρούμενης και μαζικής γενετικής επιλογής από τους γεωργούς της πόλης από τη δεκαετία του 1930. Οι ανθρώπινοι και φυσικοί παράγοντες στην περιοχή παραγωγής διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη του εν λόγω φυτικού υλικού.

Η διασταύρωση των ειδών *Asparagus maritimus* Mill. και *Asparagus officinalis* L. για τον σχηματισμό φυσικού υβριδίου και η επακόλουθη διαδικασία επιλογής από τα μέσα του 20ου αιώνα και μετά αποτελούν σημαντικό επίτευγμα στην ισπανική καλλιέργεια κηπευτικών, που συνδέεται άμεσα με το Huétor-Tájar.

Οι ειδικές καλλιεργητικές πρακτικές που ακολουθούνται —όπως η διατήρηση σημαντικών αποστάσεων μεταξύ των σπαραγγιών (1,40-1,60 m μεταξύ των σειρών και 50-70 cm μεταξύ των φυτών), η σταδιακή συσσώρευση χώματος στην κλίνη των φυτών και η αποτελεσματική και σχολαστική συγκομιδή με τη χρήση παραδοσιακών τεχνικών που αναπτύχθηκαν στο Huétor-Tájar— είναι ιδανικές για την παραγωγή πρώτης ύλης υψηλής ποιότητας.

Το «Espárrago de Huétor-Tájar» σε κονσέρβα παρασκευάζεται με τη χρήση ειδικής τεχνικής. Η συνταγή αποδίδεται στον επιχειρηματία κονσερβοποιό José Redondo Fúnez, ο οποίος ήταν από τους πρώτους που διατήρησαν και διέθεσαν προς πώληση άγρια μεσογειακά σπαράγγια (espárragos trigueros) στην Ισπανία στις αρχές της δεκαετίας του 1970 και αργότερα, περίπου το 1982, μετέφερε τη μέθοδο στο «Espárrago de Huétor-Tájar», το οποίο αντικατέστησε τα άγρια σπαράγγια triguero ως πρώτη ύλη λόγω της ομοιότητάς του με το άγριο είδος. Το σημαντικότερο μέρος της διαδικασίας κονσερβοποίησης σπαραγγιών είναι η παστερίωση με οξίνιση.

5.2. *Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Η ποικιλία «Espárrago de Huétor-Tájar» διαθέτει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά (εμφάνιση και οργανοληπτικές ιδιότητες), που είναι τυπικά των άγριων μεσογειακών σπαραγγιών (*Asparagus maritimus* Mill.) από τα οποία προέρχεται, τα οποία διασταυρώνονται με το *Asparagus officinalis* L.

Όψη

Τόνοι ανθοκυανίνης (μίσχος και κορυφή): το χρώμα κυμαίνεται από ιώδες, μπρούντζινο-ιώδες, μπρούντζινο, πράσινο-ιώδες και πράσινο

Καλοσχηματισμένος βλαστός: ευθυτενής και κυλινδρικός, κυμαίνεται από λεπτός έως μεσαίος (συνήθως διαμέτρου μεταξύ 4 mm και 16 mm) και η κορυφή είναι αιχμηρή ή κωνική και πλατύτερη σε σύγκριση με τον υπόλοιπο μίσχο (σε σχήμα λόγχης).

Επιδερμίδα και βράκτια: οι βλαστοί έχουν μικρές «κεφαλές» κάτω από τα βράκτια, ενώ στην επιδερμίδα τους μπορούν να διακρίνονται αμυδρές ραβδώσεις.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (αξιολόγηση των νωπών σπαραγγιών):

Υφή: τρυφερή, σαρκώδης και ελαστική. Οι μίσχοι είναι πολύ ευλύγιστοι: ανάλογα με τη διάμετρο —όσο λεπτότερος είναι ο βλαστός, τόσο περισσότερο κάμπτεται— ορισμένοι μπορούν να κάμπτονται σε γωνία πάνω από 70° χωρίς να σπάσουν.

Γεύση: γλυκόπικρη

Οσμή: έντονο άρωμα.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος συνδέονται με τους φυσικούς παράγοντες ως εξής:

— Ειδικές γεωργικές και περιβαλλοντικές συνθήκες

Οι ειδικές γεωργικές και περιβαλλοντικές συνθήκες στην περιοχή παραγωγής ευνοούν την καλλιέργεια ιδιαίτερα ευθυτενών βλαστών σπαραγγιών με καλοσχηματισμένες, κλειστές κορυφές και έντονο (βιολετί) χρωματισμό ανθοκυανίνης, χάρη στον οποίο τα σπαράγγια «Espárrago de Huétor-Tájar» είναι επίσης γνωστά ως «πράσινα-βιολετί σπαράγγια».

Η χαμηλή περιεκτικότητα των ασβεστολιθικών/μαργωδών εδαφών σε φώσφορο και οι έντονες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας (έως 22 °C) στην περιοχή παραγωγής ευνοούν τον έντονο χρωματισμό ανθοκυανίνης στους βλαστούς των σπαραγγιών. Σε συνδυασμό με το φαινόμενο αυτό, διαπιστώνουμε επίσης υψηλές συγκεντρώσεις της φλαβονοειδούς ρουτίνης (κερκετίνη-3-O-ρουτινοσίδη) οι οποίες είναι πολύ υψηλότερες από εκείνες που απαντούν σε άλλους τύπους πράσινων σπαραγγιών.

Η υψηλή περιεκτικότητα σε κάλιο των αργιλοπηλωδών εδαφών της περιοχής παραγωγής παράγει καλοσχηματισμένες κορυφές και μειώνει την άνθιση. Οι παρακείμενες οροσειρές λειτουργούν ως εμπόδιο στους ανέμους, μειώνοντας την τάση των βλαστών σπαραγγιών να κάμπτονται όσο αναπτύσσονται και, ως εκ τούτου, προκύπτουν ιδιαίτερα ευθυτενείς βλαστοί. Οι σημαντικές ημερήσιες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της συγκομιδής έχουν ως αποτέλεσμα καλοσχηματισμένους βλαστούς, καθώς αναπτύσσονται μόνο κατά τη διάρκεια της ημέρας.

Τέλος, τα χαρακτηριστικά του προϊόντος συνδέονται με τους ανθρώπινους παράγοντες ως εξής:

— Ειδικές συνθήκες καλλιέργειας

* Πώς λαμβάνεται το φυτικό υλικό: απαιτεί ακριβή επιλογή μητρικών φυτών. Από τη δεκαετία του 1930, οι καλλιεργητές της περιοχής Huétor-Tájar εφαρμόζουν αυτήν τη διαδικασία με γνώμονα την πείρα και την αφοσίωσή τους, θέτοντας τις βάσεις για την ανάπτυξη του τοπικού πληθυσμού «Morado de Huétor».

Η στενή φυλογενετική εγγύτητα μεταξύ των σπαραγγιών «Espárrago de Huétor-Tájar» και του άγριου είδους *Asparagus maritimus* Mill. συνδέει τις δύο ποικιλίες. Διαφοροποιεί επίσης το «Espárrago de Huétor-Tájar» από άλλες εμπορικές ποικιλίες σπαραγγιών κήπου, οι οποίες προέρχονται από το είδος *Asparagus officinalis* L. Η κύρια οργανοληπτική ιδιότητα που είναι κοινή στα διάφορα είδη άγριων σπαραγγιών είναι η ελαφρώς πικρή ή γλυκόπικρη γεύση τους, η οποία απαντά επίσης στο «Espárrago de Huétor-Tájar». Η πικράδα των σπαραγγιών «Espárrago de Huétor-Tájar» οφείλεται σε έναν ειδικό βιοδείκτη του εν λόγω πληθυσμού σπαραγγιών: τη σαρσασαπογενίνη, μέλος της φυτοχημικής ομάδας των γενίνων. Η εν λόγω ουσία δεν απαντά σε άλλες ποικιλίες σπαραγγιών, οι οποίες λαμβάνονται από το είδος *Asparagus officinalis* L.

* Φύτευση των σπαραγγιών και ανάπτυξη των καλλιεργειών Η αραιή διάταξη φύτευσης που χρησιμοποιείται —λόγω του γεγονότος ότι πρόκειται για εξαιρετικά μακρόβια ποικιλία— αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της καλλιέργειας σπαραγγιών Huétor-Tájar.

* Φροντίδα της καλλιέργειας Κατά την καλλιέργεια του «Espárrago de Huétor-Tájar», η σταδιακή συσσώρευση χώματος είναι σημαντική για την παραγωγή ενός καλοσχηματισμένου προϊόντος (κλειστή κορυφή και μεγαλύτερη διάμετρος βλαστών). Η εν λόγω τεχνική απαιτεί οι γεωργοί του Huétor-Tájar να είναι εξαιρετικά πεπειραμένοι και μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά από το 1930.

* Συγκομιδή: Η επιτυχής συγκομιδή βασίζεται στην τεχνική και στην πείρα, οι οποίες είναι καίριας σημασίας για την απόκτηση ενός φρέσκου προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι πρακτικές που χρησιμοποιούνται για τη συγκομιδή των σπαραγγιών είναι επί μακρόν καθιερωμένες στο Huétor-Tájar και μεταβιβάζονται στους γεωργούς από γενιά σε γενιά.

— Ειδικές συνθήκες κονσερβοποίησης

Τέλος, οι ειδικές συνθήκες μεταποίησης, όπως η «παστερίωση με οξίνιση», συμβάλλουν στη διατήρηση της ακεραιότητας του «Espárrago de Huétor-Tájar» και στη διατήρηση της λεπτής σαρκώδους και ελαστικής υφής του, καθώς και στη διατήρηση σταθερών συγκεντρώσεων ενός αντιοξειδωτικού που προσδίδει υγεία και είναι χαρακτηριστικό του χρωματισμένου «Espárrago de Huétor-Tájar», δηλαδή της ρουτίνης (κερκετίνη-3-O-ρουτινοσίδη), η οποία μπορεί να βρεθεί ως γκρίζο ίζημα στον πυθμένα της κονσέρβας. Η ρουτίνη παρατηρείται σε πολύ υψηλότερες συγκεντρώσεις σε σπαράγγια από την περιοχή Huétor-Tájar λόγω γεωργοπεριβαλλοντικών παραγόντων.

— Φήμη

Είναι γνωστό ότι ο δήμος Huétor-Tájar, στην περιοχή Vega de Granada, ήταν από τις πρώτες περιοχές όπου καλλιεργήθηκαν σπαράγγια κήπου, γύρω στα 1930, όπως αναφέρεται στη δημοσίευση που προέκυψε από τη δεύτερη «Τεχνική διάσκεψη για το σπαράγγι» [Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarre, τόμος I, σελίδα 53].

Το αγροτικό συνεταιριστικό κίνημα στο Huétor-Tájar, το οποίο συνδέεται στενά με το μεσογειακό σπαράγγι triguero, εδραιώθηκε περίπου το 1980, διαθέτοντας στην αγορά τα νωπά προϊόντα στις αγορές σε ολόκληρη την Ισπανία και την Ευρώπη, γεγονός που σημαίνει ότι οι καταναλωτές άρχισαν να αναγνωρίζουν το προϊόν σε σχέση με τον τόπο προέλευσής του ως «Espárago de Huétor-Tájar» (J. Menor Torivio, «*La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano*» [«Οι πεδιάδες της Γρανάδας: πρόσφατες γεωργικές εξελίξεις σε μια περιαστική περιοχή»]. Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). Ο Γερμανός γεωγράφος Andreas Voth (Πανεπιστήμιο της Vechta) περιγράφει την περιοχή καλλιέργειας σπαραγγιών Huétor-Tájar ως πρότυπο αναφοράς στο σύστημα ΠΓΕ/ΠΟΠ της ΕΕ και αναφέρει ότι το «πράσινο-βιολετί σπαράγγι του Huétor-Tájar» («grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar») είναι ένα σπαράγγι τύπου triguero («Triguero-Spargel») που χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης στην Ανδαλουσία. (Voth, A. 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [Καινοτόμες εξελίξεις στην παραγωγή και εμπορία ειδικών καλλιεργειών — με χρήση περιπτωσιολογικών μελετών από τη Γερμανία, την Ισπανία και τη Βραζιλία]. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, τόμος 24, Vechta, σ. 340, μεταδιδακτορική διατριβή).

Το «Espárrago de Huétor-Tájar» αναφέρεται στη Wikipedia από το 2008.

Το «Espárrago de Huétor-Tájar» διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στο 9ο Ευρωπαϊκό Συνέδριο για το Σπαράγγι (Euro Asper 2012), που πραγματοποιήθηκε στη Γρανάδα (21 έως 23 Μαρτίου 2012).

Διεθνείς επιστημονικές δημοσιεύσεις που δημοσιεύθηκαν μεταξύ 1992 και 2019 αποδεικνύουν τον μοναδικό χαρακτήρα του «Espárrago de Huétor-Tájar» (L. Amian et al., 2018, «Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace "Morado de Huétor"». *Acta Hortic.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5).

Το γεγονός ότι η τοπική ποικιλία «Morado de Huétor» καλλιεργείται στην πόλη από τη δεκαετία του 1930 σημαίνει ότι το Huétor-Tájar έχει πλέον καθιερωθεί ως μία από τις πιο γνωστές περιοχές καλλιέργειας σπαραγγιών της ΕΕ.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος μπορεί να αναζητηθεί στο διαδίκτυο, στην ακόλουθη διεύθυνση:

https://lajunta.es/4n5kp

ή μέσω του δικτυακού τόπου του Περιφερειακού Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας, Υδάτων και Αγροτικής Ανάπτυξης (https://lajunta.es/3w3lc) κάνοντας κλικ στο:

«Temas» / «Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria» / «Calidad» / «Denominaciones de Calidad» / «Frutas y Hortalizas»· κάτω από την ονομασία ποιότητας υπάρχει σύνδεσμος που παραπέμπει στις προδιαγραφές.