C/2024/5439

6.9.2024

Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a

(C/2024/5439)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„Espárrago de Huétor-Tájar“

ELi nr: PGI-ES-0056-AM01

Esitatud 18.10.2019

☐ **KPN** X **KGT**

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Taotlejate rühma nimi:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar“ [kaitstud geograafilise tähise „Espárrago de Huétor-Tájar“ reguleeriv asutus]

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

Tel +34 958333443

E-posti aadress: info@esparragodehuetortajar.com

Koosseis või õiguslik vorm:

kaitstud geograafilise tähise „Espárrago de Huétor-Tájar“ reguleeriv asutus on avalik-õiguslik mittetulundusühing, mida liikmesriigi pädev asutus tunnustab kaitstud geograafilise tähise haldusasutusena. Ta esindab kaitstud geograafilise tähisega spargli tootmisega seotud sektorite huve: kasvatajad (põllumajandustootjad) ja töötlejad (värsket sparglit käitlevad ettevõtjad ja konservitehased). Seda juhitakse demokraatlikult ja põhimõttel, et selle moodustanud majandus- ja tööstusharude ning eelkõige vähemuste huvid peaksid olema võrdselt esindatud, ja nii see ka on. Lisaks on reguleerival asutusel õigus- ja teovõime esitada käesolev muutmistaotlus kooskõlas siseriiklike õigusnormidega, täpsemalt Andaluusia autonoomse piirkonna valitsuse kalandust ja toidukvaliteeti käsitleva 25. märtsi seaduse nr 2/2011 artikli 13 lõike 2 punktiga a.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024 aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☒ Toote kirjeldus

☐ Geograafiline piirkond

☒ Päritolutõend

☒ Tootmismeetod

☒ Seos piirkonnaga

☒ Märgistus

☒ Muud (õiguslikud nõuded ja tootespetsifikaadile vastavuse kontroll)

4. **Muudatus(t)e liik**

☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline.

☐ Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline.

5. **Muudatus(ed)**

5.1. *Huétor-Tájaris leiduvate kohalike sparglipopulatsioonide botaaniliste liikide uus määratlus ja alajagude ümberkorraldamine. B jagu „TOOTE KIRJELDUS“*

Muudatus puudutab **B jao „TOOTE KIRJELDUS“** esimeses lõigus esitatud tootespetsifikaati. Lisaks sellele on mõistetavuse parandamiseks kogu **B jao** ülesehitust muudetud ja jagatud see kolmeks alajaoks: **„B.1. Toote määratlus“; „B.2. Kohaliku sordi omadused“ ja „B.3. Värskelt või konservina müüdavatele toodetele esitatavad nõuded“.**

Muudatuste üksikasjalik kirjeldus ja põhjendus

Sõnastus „*Asparagus officinalis* L. *subespecie genéticamente tetraploide*, sarnane...“ on asendatud sõnastusega „kohalik sort „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ või „Morado de Huétor“ (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), hispaania keeles tuntud kui *espárragos trigueros*, kuna neil on sarnased omadused ...“. Teise lõigu lõpus on sõna „sajandi“ asendatud tekstiga „20. sajandi“.

Muudatus käsitleb kohaliku Huétor-Tájari sparglipopulatsiooni uut määratlust, nagu on sätestatud kõnealuses B jaos. Uus määratlus tuleneb viimase 20 aasta jooksul saadud ajakohastatud teaduslikest teadmistest toote kohta.

Selle muudatuse teaduslikuks aluseks on Córdoba Ülikooli taimegeneetika osakonnas tehtud spargli „Espárrago Huétor-Tájar“ geneetilised uuringud. Need uuringud, mis hõlmasid DNA (mikrosatelliitide) analüüsi, näitavad, et see kohalik sort tekkis 20. sajandi alguses kultuurliigi *Asparagus officinalis* (diploidne 2x) ja loodusliku liigi *Asparagus maritimus* (heksaploidne 6x) loomulikul ristamisel, mille tulemusel tekkis liikidevaheline ristand. *Asparagus maritimus* Mill. on domineerivam liik, moodustades spargli „Espárrago de Huétor-Tájar“ pärilikkusainest kaks kolmandikku (66,67 %), samal ajal kui *Asparagus officinalis* L. moodustab ainult ühe kolmandiku sellest (33,33 %). See annab kohalikule sparglile ainulaadsed fülogeneetilised omadused, mida on kirjeldatud spargli „Espárrago de Huétor-Tájar“ geneetiliste ja fütokeemiliste omaduste kohta avaldatud mitmes teadusartiklis. Väljend „20. sajandi“ on lisatud täpsustamaks, et tegemist on 20. sajandiga.

5.2. *Morfoloogiliste ja organoleptiliste omaduste ajakohastamine ning kohaliku Huétor-Tájari populatsiooni tsütoloogilise kirjelduse ja isoensüümi markerite väljajätmine. B jagu „TOOTE KIRJELDUS“*

Muudatus mõjutab spetsifikaadi **B jao „TOOTE KIRJELDUS“** teist kuni kümnendat lõiku, viimane kaasa arvatud.

Muudatuste üksikasjalik kirjeldus ja põhjendus

Teine lõik „Kohalike populatsioonide omadused on järgmised:“ on asendatud järgmisega:

„***B.2. Kohaliku sordi omadused***

Omadused, mis eristavad kohalikku Huétor-Tájari sorti muudest mujal maailmas kaubanduslikul eesmärgil kasvatatavatest rohelise spargli sortidest, on järgmised:“

Lisaks sellele on muudetud alljärgneva kolmanda lõigu sõnastust:

— „***Välimus:*** *sparglivõrsed on punakaslillad, pronksjaslillad, pronksjad, rohekaslillad või rohelised. Need on peenikesed (4–12 mm läbimõõduga) ja nende tipp on terav või koonusjas ning ülejäänud varrest laiem. Võrsetel on väikesed kannusekujulised varremuudendid, mis asuvad redutseerunud lehtede kaenlas.*“

See on ajakohastatud järgmiselt:

— „– ***Välimus:*** *antotsüaniinivärvust – punakaslillat, pronksjaslillat, pronksjat, rohekaslillat või rohelist – võib leiduda nii varrel kui ka tippudel. Sparglivõrsed on sirged ja silindrilised. Need on peened kuni keskmise jämedusega (tavaliselt 4–16 mm läbimõõduga) ja nende tipp on terav või koonusjas ning ülejäänud varrest laiem (odakujuline). Võrsetel on väikesed kannusekujulised varremuudendid, mis asuvad redutseerunud lehtede kaenlas, ja koorel võivad olla õrnalt nähtavad triibud.*“

Toote füüsilist kirjeldust on täiendatud seoses lisandunud tehniliste ja teaduslike teadmistega spargli „Espárrago de Huétor-Tájar“ kohta. Rõhku on pandud eriomadustele, mis tulenevad kõnealuse taime põlvnemisest liigist *Asparagus maritimus* Mill. Nüüd on sparglivõrsete kohta märgitud, et need on sirged ja odakujulise tipuga, mis eristab seda sorti spargleid liigi *Asparagus officinalis* L. hulka kuuluvatest kaubanduslikest rohelise spargli sortidest. Nüüd on mainitud ka asjaolu, et koorel võivad olla õrnalt nähtavad triibud. Seda tunnust seostatakse mitmete loodusliku „*triguero*“ spargli liikidega, sealhulgas spargliga *A. maritimus* Mill. Teine muudatus välimuse kirjelduses on normaalläbimõõdu vahemiku ülemise väärtuse suurendamine 4–12 mm-st 4–16 mm-ni. See muudatus tuleneb asjaolust, et tänu kohalike põllumajandustootjate raskele tööle sordiaretuses annab spargli „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ populatsioon nüüd ühtlasemaid ja elujõulisemaid taimi.

Neljanda lõigu sõnastust

— „– ***Organoleptilised omadused:*** *Spargli tekstuur on õrn, lihakas ja tihke. Selle maitse on hõrk ja mõrkjasmagus ning lõhn intensiivne, meenutades looduslikku „triguero“ sparglit“ on muudetud*

ja seda on ajakohastatud järgmiselt:

— „– ***Organoleptilised omadused:*** *Värske spargli tekstuur on õrn, lihakas ja elastne. Varred on väga painduvad: sõltuvalt läbimõõdust – mida peenem võrse, seda rohkem see paindub – võivad mõned varred murdumata painduda üle 70 kraadi. Sparglil on hõrk mõrkjasmagus maitse ja intensiivne lõhn.*“

Organoleptiliste omaduste kirjeldust on täiendatud teabe põhjal, mis saadi Granada Ülikooli toitumis- ja toiduteaduse osakonnas (farmaatsiakoolis) spargli „Espárrago de Huétor-Tájar“ organoleptiliste omaduste 2003. aastal tehtud hindamiste tulemusel. Kirjelduses asendati sõna „tihke“ sõnaga „elastne“, mis on tihkusega seotud reoloogiline parameeter, mida on odavam ja hõlpsam mõõta ja mis vähendab sertifitseerimiskulusid. Spargli tihkuse mõõtmiseks on vaja tekstuurianalüsaatorit, millega kaasneb kulukas ja keerukas katseprotsess. Seevastu spargli elastsust saab mõõta selle painduvusega, st kui palju seda saab painutada, mida on lihtne, kiire ja väga odav teha. Tootele „Espárrago de Huétor-Tájar“ iseloomulike reoloogiliste omaduste jaoks on kehtestatud objektiivne ja mõõdetav parameeter: selle võrseid peab olema võimalik painutada vähemalt 70 kraadi, ilma et need murduksid. See on loodusliku *triguero* spargli ja toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ eripära, mida jäigemal ja kiulisemal aiasparglil (*Asparagus officinalis* L.) ei ole. Samuti on organoleptiliste omaduste kirjeldusest välja jäetud sõnad „mis meenutab looduslikku *triguero* sparglit“, kuna see lause ei sisalda organoleptilise tasandi kirjeldavat teavet ja toote sarnasust *triguero* spargliga on juba mainitud toote määratluses (alajagu B.1).

Alljärgnevad viies kuni üheksas lõik on välja jäetud:

— *Tsütoloogia ... (2n = 40)*

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

Eelmises tootespetsifikaadis esitatud tsütoloogiline kirjeldus ja viide isoensüümi markeritele on välja jäetud, kuna need on aegunud, arvestades toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ kohta tehtud viimaseid geneetilisi uuringuid. Lisaks ei ole geneetilised tunnused vajalikud toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ standardimiseks. Välimuse ja organoleptiliste omaduste kirjeldus on enam kui piisav ning neid on lihtsam ja odavam hinnata. Need on ka peamised eristavad tegurid, sest nende markerite ja toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) geneetiliste omaduste vahel on tihe ja väga tugev seos.

Alljärgnevat kümnendat lõiku

„Tänu nendele omadustele on kohalikku Huétor-Tájari sparglit lihtne eristada nii välimuse kui ka geneetiliste omaduste poolest teistest maailmas müüdavatest rohelise spargli sortidest“ on muudetud

ja seda on ajakohastatud järgmiselt:

Tänu neile väga selgelt kindlaks määratud omadustele on kohalikku Huétor-Tájari sparglit nii välimuse kui ka organoleptiliste omaduste poolest lihtne eristada teistest maailmas müüdavatest rohelise spargli sortidest, mis kõik on aiasparglid (botaaniline nimi Asparagus officinalis L.).

Rõhutatakse olulisi erinevusi (välimuses ja organoleptilistes omadustes) toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ ja muude praegu saadaolevate rohelise spargli kaubanduslike sortide vahel. Nende erinevuste põhjuseks on liikide *Asparagus officinalis* L. ja *Asparagus maritimus* Mill. märkimisväärne geneetiline erinevus. Viimane on tootega „Espárrago de Huétor-Tájar“ lähisuguluses.

5.3. *Kaitstud geograafilise tähisega „Espárrago de Huétor-Tájar“ hõlmatud toodete klassifikatsiooni ja kaubandusstandardite ajakohastamine. B jagu „TOOTE KIRJELDUS“*

Muudatus mõjutab tootespetsifikaati alates **B jao „TOOTE KIRJELDUS“** üheteistkümnendast lõigust. Muudatus seisneb kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud ja värskelt või konservina müüdavate toodete klassifitseerimise tehnilise teabe ajakohastamises. See on tingitud asjaolust, et kaubandustavasid, kontrollimenetlusi ja sertifitseeritud toodete vastavushindamist on ajakohastatud.

Muudatuste üksikasjalik kirjeldus ja põhjendus

Alajao ülesehitust ja alljärgneva üheteistkümnenda lõigu sõnastust:

„Sparglit võib müüa värskelt või konservina. Värskelt müüdavad sparglivõrsed peavad olema vigastusteta, värske välimuse ja lõhnaga, terved, muljumata, kahjurite põhjustatud kahjustusteta ja ilma välispinna liigse niiskuseta, mis ei tulene varte niisutamisest enne pakendamist. Spargel ... ja punakaslillad.“ on ajakohastatud.

See on asendatud järgmise tekstiga:

„B.3. Värskelt või konservina müüdavatele toodetele esitatavad nõuded

Sparglit võib müüa värskelt või konservina.

Värskelt müüdavad tooted

Allpool kirjeldatud suurusjärke ja klasse kasutatakse värskelt müüdava spargli puhul, mis peab olema värske välimuse ja lõhnaga, terve, muljumata, vigastusteta, ühes tükis, kahjurite, mädanemise või riknemise tõttu tekkinud kahjustusteta, puhas ja ilma välispinna ebatavalise niiskuseta, kui seda pakutakse mistahes värsketele toodetele sobivas vormis. Spargel ... ja punakaslillad.“

Alljärgneva neljateistkümnenda lõigu punkti a „Ekstraklass“ sõnastust

„a) *Ekstraklass: selle klassi sparglitel ... väikesed kannusekujulised varremuudendid, mis asuvad redutseerunud lehtede kaenlas. Tipmine pung peaks olema suletud, kuigi mõningane kerge väljakaardumine on lubatud... õienupud ei ulatu soomuslehtede alt välja. Selle klassi spargli varre tüveosa võib olla puitunud kuni veerandi sparglivõrse kogupikkuse ulatuses.“* on muudetud.

See on asendatud järgmise tekstiga:

„a) *„Ekstraklass“: selle klassi sparglitel ... väikesed kannusekujulised varremuudendid, mis asuvad redutseerunud lehtede kaenlas. Mõnikord võivad koorel olla õrnalt nähtavad triibud. Tipmine pung peaks olema suletud, kuigi mõningane kerge väljakaardumine on lubatud ... Õienupud või külgmised pungad on nähtavad ainult spargli tipu soomuslehtedel. Standardimise tõendamiseks peab võrsete alumises otsas tehtud lõige olema sirge.“*

Alljärgneva viieteistkümnenda lõigu punkti b „I klass“ sõnastust:

„b) *I klass: I klassi sparglivõrsed... „Ekstraklass“, ... õienupud ei ulatu soomuslehtede alt välja ja varre tüveosa võib olla puitunud kuni ühe kolmandiku sparglivõrse kogupikkuse ulatuses*“ on muudetud.

See on asendatud järgmise tekstiga:

„b) *„I klass“: selle klassi sparglivõrsed ... „Ekstraklass“ ... õienupud ega külgmised pungad ei ulatu spargli tipu soomuslehtede alt välja. Sparglivarte alumises otsas tehtud lõige peab olema sirge, kuid standardimise tõendusena aktsepteeritakse ka koristuse ajal tehtud diagonaalse lõike peale tehtud sirget lõiget. Selles klassis on lubatud varre valge põhimik, kui selle pikkus ei ületa ühte kaheksandikku sparglivõrse kogupikkusest.*“

Tipu lubatud väljakaardumist kirjeldatakse täpsemalt, millega kehtestatakse selgemad erinevused kahe klassi nõuete vahel. Viited „sparglivõrse alumise osa puitumise kohta“ on mõlema klassi puhul välja jäetud, kuna selliste nõuete täitmise kontrollimine on tehniliselt keeruline. Selle asemel on kehtestatud objektiivsem ja lihtsamini mõõdetav nõue: valge põhimik varre alumises osas.

Alljärgneva seitsmeteistkümnenda kuni üheteistkümnenda lõigu sõnastust (milles käsitletakse **suurust)**:

„a) *Sparglivõrsed peavad olema 20–27 cm pikkused. Maksimaalne lubatud pikkuse vahe ühe kimbu piires on 5 cm.*

b) *Minimaalne läbimõõt mõlemas klassis on 4 mm. On kaks läbimõõdukategooriat: 4–10 mm ning 10 mm ja rohkem.*“ *on muudetud.*

See on asendatud järgmise tekstiga:

„Pikkuse järgi liigitatakse sparglit järgmiselt:

a) *spargel, terve spargel või pikk spargel: sparglivõrsed peavad olema 17–27 cm pikkused. Maksimaalne lubatud pikkuse vahe ühe kimbu piires on 5 cm.*

b) *lühike spargel: sparglivõrsed peavad olema 12–17 cm pikkused. Maksimaalne lubatud pikkuse vahe ühe kimbu või pakendi piires on 4 cm;*

c) *sparglitipud: sparglivõrsed peavad olema 7–12 cm pikkused. Maksimaalne lubatud pikkuse vahe ühe kimbu või pakendi piires on 4 cm;*

d) *sparglitükid: sparglivõrsed, mis on lõigatud ristipidi habrasteks 2–7 cm pikkusteks tükkideks.*

Mis tahes sellises pikkuses toode peab olema saadud tervest sparglist või pikast sparglist, mis on esmalt liigitatud ekstraklassi või I klassi.

Läbimõõdu järgi liigitatakse sparglit järgmiselt:

Mõlema kategooria spargli minimaalne läbimõõt on 4 mm. Ühes pakis või kimbus olevate kõige paksemate ja kõige peenemate võrsete läbimõõdu vahe ei tohi ületada 8 mm.“

Lubatud hälbeid käsitleva alljärgneva kahekümne esimese kuni kahekümne kolmanda lõigu sõnastust:

„Iga pakend võib sisaldada teatavas koguses tooteid, mis ei vasta kõnealuse klassi kvaliteedi- ja suurusnõuetele, järgides allpool kehtestatud lubatud hälbeid.

a) ***Kvaliteedihälbed:*** *ekstraklassi spargli pakendid võivad sisaldada kuni 5 % ulatuses toodete arvust või massist sparglit, mis ei vasta selle klassi nõuetele, kuid vastab I klassi nõuetele või erandjuhtudel jääb I klassile kehtestatud hälvete piiresse. I klassi spargli pakendid võivad sisaldada kuni 10 % ulatuses toodete arvust või massist sparglit, mis ei vasta selle klassi nõuetele, kuid vastab komisjoni 9. novembri 1999. aasta määruses (EÜ) nr 2377/1999 II klassi toodete kohta sätestatud nõuetele.*

b) ***Suurushälbed:*** *10 %, arvuliselt ... kohaldatavad nõuded.*“ *on muudetud.*

See on asendatud järgmise tekstiga:

„a) ***Kvaliteedihälbed:*** *ekstraklassi spargli pakendid võivad sisaldada kuni 5 % ulatuses toodete arvust või massist sparglit, mis ei vasta selle klassi nõuetele, kuid vastab I klassi nõuetele või erandjuhtudel jääb I klassile kehtestatud hälvete piiresse. I klassi spargli pakendid võivad sisaldada kuni 10 % ulatuses toodete arvust või massist sparglit, mis ei vasta selle klassi nõuetele.*

b) ***Suurushälbed:*** *kuni 10 %, arvuliselt ... kohaldatavad nõuded.*“

Lisatud on uued lõigud, milles kirjeldatakse üksikasjalikumalt lõpptoote turustusviisi:

„Sparglit võib turustada ühel järgmisel viisil:

a) *hoolikalt kokkuseotud kimpudena, mis kaaluvad kuni 2 kg;*

b) *lahtiselt või kimpudena, mis on paigutatud kuni 6 kg kaaluvatesse pakenditesse või kastidesse.*

Iga paki, kasti, pakendi või kimbu sisu peab olema ühtlane, spargel peab olema ühesuguse kuju, suuruse (pikkus ja läbimõõt) ja kaaluga ning kuuluma samasse kategooriasse.“

Suurusnõudeid (nii pikkus kui ka läbimõõt), kvaliteedihälbeid ja toote turustamise eeskirju on kohandatud, et viia need teataval määral kooskõlla värskete roheliste sparglite turustamise rahvusvaheliste eeskirjadega ja Euroopa Liidus kehtivate kaubandustavadega. Need suuruse määramise eeskirjad erinevad siiski rahvusvahelisest standardist, sest „Espárrago de Huétor-Tájar“ on kohalik sparglipopulatsioon, mida mõjutavad suuremad erinevused kui kaubanduslikke rohelise spargli sorte, mis pärinevad liigi *Asparagus officinalis* L. täiustatud hübriididest ja on seetõttu ühtlasema suuruse ja kujuga.

Välja on jäetud alljärgnev konserveeritud sparglit käsitlev punkt 24:

„Konserveeritud sparglid võivad olla kas terved või tükeldatud ja peavad olema ekstraklassi või I klassi tooted.“

Konserveeritud spargli käsitlevat osa on muudetud.

Uus versioon:

„***Konservina müüdavad tooted***

Konserveeritud toodet „Espárrago de Huétor-Tájar“ säilitatakse traditsiooniliselt kas soolvees (vesi, sool ja sidrunhape) või ekstra-väärisoliiviõlis. Kasutada võib ka muid toiduainetööstuses lubatud säilitusvedelikke.

Konserveeritud sparglit võib müüa tervelt või tükkidena, mida liigitatakse käesolevas tootespetsifikaadis kehtestatud ekstra- ja I klassi. Müügiks pakutakse järgmisel kujul tooteid:

— *spargel või sparglivõrsed: tipust ja varrest koosnevad võrsed pikkusega vähemalt 12 cm;*

— *lühike spargel: tipust ja varrest koosnevad võrsed pikkusega 7–12 cm;*

— *sparglitipud: tipust ja varreosast koosnevad tükid pikkusega 2–7 cm;*

— *sparglitükid: haprad 2–7 cm pikkused tükid, mis on lõigatud ristipidi ja kus sparglitipud moodustavad vähemalt 25 % vedelikuta netomassist.*

Spargel tuleb klassifitseerida ka varre ristlõike läbimõõdu alusel, et toode oleks ühtlase välimusega ja jääks järgmistesse vahemikesse:

Läbimõõdu kategooria nimetus	*Diameeter (mm)*
Peenike	*alla 9*
Keskmine	*9–11*
Jäme	*11–14*
Väga jäme	*14–19*
Eriti jäme	*üle 19*

Järgmises tabelis on esitatud mõlema klassi kvaliteedinäitaja ja lubatud hälbed:

Kvaliteedinäitaja	*Ekstraklass*	*I klass*
Väljakaardumine	*Sama mis värskelt müüdava spargli puhul*	*Sama mis värskelt müüdava spargli puhul*
Ühtlane pikkus	*1,10*	*1,15*
Säilitusvedeliku, soolvee hägusus (Kerteszi hägususe indeks) (*)	*4*	*2*
Suurushälbed	*5 %*	*10 %*
Tekstuuriviead	*5 %*	*10 %*
Muud defektid	*5 %*	*10 %*

(*) Säilitusvedeliku hägususe nõuet ei kohaldata ekstra-väärisoliiviõlis säilitatavate toodete suhtes.

Vedelikuta netomass määratakse vastavalt kasutatud pakendi tüübile. Vedelikuta netomassi ja mahu suhe (g/cm³) on 0,50.

Lisaks kehtivate õigusaktide ja käesoleva tootespetsifikaadi nõuetele peab märgisel olema märgitud ka vedelikuta netomass, pakendi mahutavus, sparglivõrsete suurus ja igas pakendis olevate sparglivõrsete ligikaudne arv (see ei kehti sparglitükkide puhul).“

Varasem tootespetsifikaat ei sisaldanud nõudeid konserveeritud spargli „Espárrago de Huétor-Tájar“ kohta, sest leiti, et toode peaks lihtsalt vastama konserveeritud sparglite suhtes kohaldatavatele siseriiklikele õigusaktidele. Kõnealuseid õigusakte kohaldatakse aga liigi *Asparagus officinalis* L. toodete suhtes, kuid nagu näidatud, ei kuulu „Espárrago de Huétor-Tájar“ selle botaanilise liigi hulka, vaid on hübriid (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), mis ei kuulu konserveeritud spargleid käsitlevate siseriiklike õigusaktide reguleerimisalasse, mistõttu oli vaja uusi eeskirju. Tootespetsifikaadis on sätestatud lubatud säilitusvedelikud, kusjuures soolvett (vesi, sool ja sidrunhape) ja ekstra-väärisoliiviõli peetakse traditsiooniliseks, kuid jäetakse võimalus kasutada muid säilitusvedelikke, mida võidakse tulevikus sobivaks pidada, tingimusel et neid on lubatud kasutada toiduainetööstuses. Kvaliteedinäitajad kehtestatakse iga klassi ja säilitusvedeliku jaoks, kasutades samu klassinimetusi nagu värske toote puhul.

5.4. *Tootmispiirkonna ühe omavalitsusüksuse nime ajakohastamine. C jagu „GEOGRAAFILINE PIIRKOND“*

Muudatus mõjutab tootespetsifikaadi **C jao „GEOGRAAFILINE PIIRKOND“** esimese lõigu lõppu.

Muudatuse lühikirjeldus ja põhjendus

Nimi „Villanueva de Mesías“ on asendatud nimega „Villanueva Mesía“.

Muudatus seisneb kaitstud geograafilise tähise „Espárrago de Huétor-Tájar“ tootmispiirkonna ühe omavalitsusüksuse nime muutmises, mille on kinnitanud pädev riiklik asutus.

5.5. *Alajao „Seemne päritolu“ sõnastuse ajakohastamine seemnetootmise täpsema kirjeldamise huvides ja reguleeriva asutuse kontrollikohustuste ajakohastamine. D jagu „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“*

See muudatus puudutab kahte lõiku tootespetsifikaadi **D jao „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“** alajaos „Seemne päritolu“.

Muudatuse lühikirjeldus ja põhjendus

Tootespetsifikaadi ülesehituse parandamiseks on alajagu „Seemne päritolu“ tähistatud D.1-ga.

Alajao **„Seemne päritolu“** sõnastust on muudetud, eesmärgiga määrata paremini kindlaks seemnearetajate töö ja lisada nõue, et nad peavad olema kantud seemnetarnijate ja seemneistandike registrisse, ning samuti nõuded, mis käsitlevad nende vastavust ja kontrollimist. Välja on jäetud viide, et reguleeriv asutus vastutab taimse materjali valimise ja paljundamise järelevalve eest, kuna selle eest vastutab tootespetsifikaadile vastavust kontrolliv asutus. See ei ole kaitstud geograafilise tähise haldusasutusena tegutseva reguleeriva asutuse ülesanne.

5.6. *Alajao „Toote omadused“ sõnastuse ajakohastamine. D jagu „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“*

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi **D jao „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“** alajagu „Toote omadused“.

Muudatuse lühikirjeldus ja põhjendus

Tootespetsifikaadi ülesehituse parandamiseks on alajagu „Toote omadused“ tähistatud D.2-ga.

Alajaost **„Toote omadused“** on välja jäetud sõnad „taimse materjali (kultivar või sort) kohalik päritolu“ ja asendatud need sõnadega „taimse materjali (kohalik sort) kohalik päritolu“. See muudatus on tehtud seetõttu, et „Espárrago de Huétor-Tájar“ ei ole tegelikult kultivar (ega sort) kui selline, vaid pigem kohaliku päritoluga sparglipopulatsioon.

Samuti on välja jäetud järgmine tekst: „... kasvatustingimused ja konserveeritud spargli puhul ka töötlemistingimused“. See on asendatud sõnadega „... kasvatus-, käitlemis- ja töötlemistingimused“. Muudatus on tehtud seetõttu, et tekst peaks hõlmama nii värske spargli käitlemist kui ka tööstuslikku konserveerimisprotsessi.

5.7. *Alajao „Kontrollimeetmed ja sertifitseerimine“ sõnastuse ajakohastamine. D jagu „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“*

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi **D jao „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“** alajagu „Kontrollimeetmed ja sertifitseerimine“.

Muudatuse lühikirjeldus ja põhjendus

Muudatus seisneb alajao sõnastuse ajakohastamises. 20 aasta jooksul on mitmes lõigus esitatud põhimõtted vananenud ja neid tuleb korrigeerida.

Tootespetsifikaadi ülesehituse parandamiseks on alajagu „Kontrollimeetmed ja sertifitseerimine“ tähistatud D.3-ga.

Punkti a on muudetud, et kirjeldada üksikasjalikumalt taimse materjali paljundamise eri viise (seemnete otsekülv, seemikute ja juurestiku istutamine ning emastaimedelt pistikute võtmine). Nüüd on täpsustatud, et seemnetarnijate seemneistandikud peavad asuma tootmispiirkonnas, kuna kogu seemnearetusprotsess on tihedalt seotud päritoluga.

Punkti b on muudetud ja selles kirjeldatakse nüüd täpsemalt spargli genotüüpide valiku kontrollimist taimede paljundamiseks. Tootespetsifikaadi eelmises versioonis need puudusid. Vastutus kontrollide eest ei lasu enam reguleerival asutusel.

Punktis c on lause „... ja kõik kohaldatavad siseriiklikud ja ELi õigusaktid“ asendatud sõnadega „... ja kõik kohaldatavad õigusaktid“.

Eelmise punkti d sõnastust on ajakohastatud ja uuesti sõnastatud punkt d hõlmab kõiki taimse materjali tootmis- ja müügiprotsessi kontrolle.

Punkti e, mille sisu on nüüd lisatud punkti d, on ajakohastatud, eemaldades vananenud ja ebajärjekindla teabe, näiteks kaitstud geograafilise tähise haldusasutuse (reguleeriv asutus) osalemise kontrollides, ning lisades viite seemnete pakendamisele (mis ei sisaldu eelmises versioonis) ning seemnete aretamisele ja turustamisele. Tekstis viidatakse nüüd ka „tõendavale dokumendile“, mis tuleb esitada koos taimse materjaliga, et tagada jälgitavus tootmispiirkonnas asuvatest seemnekasvu kohtadest alates.

Punkti f, mis on muudetud punktiks e, on täiendatud. Nüüd mainitakse selles „spargliistandike registrit“, kuhu peavad olema kantud spargliistandikud, ning selgitatakse, et spargli taimne materjal peab olema kohaliku sordi kontrollitud materjal, mis pärineb seemneistandikest.

Lisatud on uus punkt f. Selles sätestatakse uued kontrollid, mida tuleb teha spargli tarnimisel põllumajandusettevõtetest värskeid tooteid käitlevatesse ettevõtetesse ja konservitehastesse.

Punkti g on ajakohastatud, jättes välja aegunud ja sobimatu teabe, asendades sõnad *„... peavad olema määruses kehtestatud või reguleeriva asutuse soovitatud ja tavasid jälgitakse ...“* sõnadega *„... peavad olema tootespetsifikaadis kehtestatud ja tavasid jälgitakse ...“*.

Punkti i sõnastust on ajakohastatud. Sõnad *„Toode tuleb ladustada värskete toodete turustuskeskustes või tootmispiirkonnas asuvates registreeritud konservitehastes“* on asendatud sõnadega: *„Toode tuleb ladustada tootmispiirkonnas asuvates värskete toodete käitlemise ettevõtetes või registreeritud konservitehastes, mis asuvad tootmispiirkonnas, ja need peavad olema kantud vastavalt kas värskete toodete müüjate registrisse või konservitehaste registrisse*.“

Punkti j on ajakohastatud, jättes välja aegunud ja sobimatu teabe. Välja on jäetud järgmine teave: *„Reguleeriv asutus jälgib spargli käitlemist, pakendamist, esitlemist, ettevalmistamist, lähetamist ja transporti ning võib kehtestada iga-aastase saagikoristuse erieeskirjad*. See punkt sätestab nüüd: *Spargli käitlemist, pakendamist, esitlemist, ettevalmistamist, märgistamist ja lähetamist jälgitakse ja see peab toimuma tootmispiirkonnas.“* Transport on välja jäetud, kuna päritolukoha sertifitseerimisprotsess lõpeb toote lähetamisega. Lõpptoodet ei transpordita kunagi tootmispiirkonnas asuvate ettevõtete vahel. Võimalikud kontrollid, mida teeb reguleeriv asutus, on välja jäetud, kuna selle peamine ülesanne on tegutseda kaitstud geograafilise tähise haldusasutusena.

Punkt k: *„Nii värsked kui ka konserveeritud tooted peavad läbima füüsikalised ja keemilised katsed (taimekaitsevahendite jääkide ja nitraatide suhtes) ning organoleptiliste omaduste hindamise“*, on välja jäetud. Sparglis sisalduvate taimekaitsevahendite jääkide ja nitraatide kontrollimine on kohustuslik. Need nõuded on osa ulatuslikematest õigusaktidest ning selle kaitstud geograafilise tähise puhul ei ole vaja seda tootespetsifikaati eraldi lisada. Uue punkti k sõnastus hõlmab nüüd organoleptilisi analüüse.

Punkti l on ajakohastatud ja sellest on saanud punkt k. Selles on nüüd sätestatud, et lisaks kogu protsessi jooksul tehtavatele kontrollidele kontrollitakse ka lõpptoote vastavust alajaole B.3. Lisaks on välja jäetud viide haldusasutusele (reguleeriv asutus).

5.8. *Alajao „Seemnete valimine ja külvamine“ sõnastuse ajakohastamine, täpsustades ja täiendades teavet. E jagu „KUIDAS TOODE ON SAADUD?“*

See muudatus puudutab tootespetsifikatsiooni **E jao „KUIDAS TOODE ON SAADUD**?“ alajagu „Seemnete valimine ja külvamine“.

Muudatuse lühikirjeldus ja põhjendus

Muudatus seisneb alajao sõnastuse ajakohastamises. 20 aasta jooksul on välja kujunenud palju kasvatamise ja kontrollimisega seotud tavasid, mis vajavad üksikasjalikumat selgitamist või suuremat teavitamist.

Tootespetsifikaadi ülesehituse parandamiseks on alajagu „Seemnete valimine ja külvamine“ tähistatud E.1-ga.

Alajagu E.1. („Seemnete valimine ja külvamine“) on muudetud ja täiendatud. Kuna kodumaise taimse materjali hankimine on kaitstud geograafilise tähise jaoks väga oluline, on parandatud ja täiendatud selles alajaos esitatud tehnilist teavet, mis käsitleb emastaimede valimist, tolmeldamist, väetatud seemnete ettevalmistamist suvel ja valitud taimede seemnete korjet sügisel.

Teataval maatükil valitud sparglitaimed (isas- ja emastaimed) peavad olema teatud määral ühetaolised (valikukriteeriumid). Need peavad olema hästi vormunud, elujõulised ja eraldatud valimata sparglitaimedest, mis on samas õitsemisetapis, et vältida kontrollimatut tolmlemist. Uues tekstis kirjeldatakse emastaimede isoleerimise protsessi ja avatud tolmeldamise kasutamist sparglikasvatusaladel või juhitud tolmeldamist, kasutades valitud isastaimedelt kogutud õietolmu, ning emastaimede kaitsmist putukavõrkudega.

Järgnevalt kirjeldatakse seemnete kogumise ja ettevalmistamise protsessi. Teave seemnete külvamise kohta on muudetud, jättes välja külvikuupäevad, taimede külvipinnale jäämise aja ja nõude teatada sellest kaitstud geograafilise tähise haldusasutusele. Praegused meetodid, mida kasutatakse seemnete kasvatamiseks kasvuhoonetingimustes, annavad tervemaid ja ühtlasemaid taimi, nii et spargliseemikuid võib saada ka väljaspool tavapäraseid kuupäevi.

Lisaks on uues versioonis sätestatud, et seemnearetuseks valitud külvikohad peavad olema kantud seemnetarnijate ja seemneistandike registrisse.

5.9. *Alapunkti „Sparglite istutamine“ sõnastuse ajakohastamine, asendades aegunud viited ja täiendades teavet. E jagu „KUIDAS TOODE ON SAADUD?“*

See muudatus puudutab tootespetsifikatsiooni **E jao „KUIDAS TOODE ON SAADUD?“** alajagu „Sparglite istutamine“.

Muudatuse lühikirjeldus ja põhjendus

Muudatus seisneb alajao sõnastuse ajakohastamises. 20 aasta jooksul on välja kujunenud palju kasvatamise ja kontrollimisega seotud tavasid, mis vajavad üksikasjalikumat selgitamist või suuremat teavitamist.

Tootespetsifikaadi ülesehituse parandamiseks on alajagu **„Sparglite istutamine“** tähistatud E.2-ga.

Seda alajagu on muudetud ja täpsustatud. Nüüd on esitatud täpsemad andmed istutustavade kohta, mida järgitakse Huétor-Tájari sparglit tootvates põllemajandusettevõtetes: juurestiku (taimede) istutamine, seemnete külvamine otse mulda või seemikute istutamine kasvuhoonetesse. Istutuskuupäevade valik on nüüd laiem kui tootespetsifikaadi eelmises versioonis, mis nägi ette ainult juurestiku istutamist. Juurestiku istutamine võib toimuda talvest kuni hiliskevadeni, samal ajal kui seemnete külvamine või seemikute istutamine võib toimuda kevadsuvel.

Tekstis ei ole enam kirjas, et „enne istutamist tehakse mullauuring, et hinnata, kas muld sobib spargli kasvatamiseks, ja kas selle mineraalainete või orgaaniliste ainete sisaldust on vaja korrigeerida“. See on soovitus kasvatusmeetodite kohta, mitte nõue, mis peab sisalduma tootespetsifikaadis. See tuleneb asjaolust, et sparglit on võimalik kasvatada Huétor-Tájari tootmispiirkonnas esinevas mis tahes tüüpi mullas ning ükski mullatüüp ei ole välistatud.

Uues versioonis on täpsustatud seemnete otse mulda külvamise korda, mida eelmises tootespetsifikaadis ei käsitletud. Sõnastus „... ja katta õhukese lahtise mullakihiga“ on asendatud sõnastusega „... ja katta mullakihiga“. Välja on jäetud järgmine lause: *„Juurestikul tuleb lasta kasvada üks kuni kaks aastat, sõltuvalt mulla kvaliteedist, et risoomid saaksid moodustada elujõulisi pungi, mis suudavad anda hea kvaliteediga sparglivõrseid.“* Juurestiku kasvama jätmine kaheks aastaks on vananenud tava, mis ole taimede kvaliteedi seisukohast oluline. Seda nüüd enam mitte kasutatavat tava järgiti sellepärast, et seemnete idanemine mullas oli kehv, väetamismeetodid puudusid ja kohaliku, teistest rohelise spargli sortidest vähem elujõulise Huétor-Tájari taimse materjali kasvutempo oli aeglane, mis tingis vajaduse kaheaastase kasvutsükli järele. Nüüdisaegsed juurestiku kasvatamiseks kasutatavad süsteemid ja eelkõige seemikute kasvu forsseerimine kasvuhoones, tähendavad, et juurestikud vajavad nüüd kasvuks vähem kui aasta ja seemikud 3–4 kuud.

Viimases lõigus esitatud aegunud teavet on ajakohastatud. Lause „Et toode kuuluks päritolunimetuse alla, peab spargli kasvuala, millelt see pärineb, olema kantud reguleeriva asutuse registrisse talvel enne esimest saagikoristust“ sõnastus on nüüd järgmine: „Et toode kuuluks kaitstud päritolunimetuse alla, peab spargli kasvuala, millelt see pärineb, olema kantud spargli kasvualade registrisse enne esimest saagikoristust“. Selle asemel, et öelda, et registreerimine peab toimuma talvel, on täpsem öelda, et see peab toimuma enne saagikoristust, kuna spargli saagikoristus võib soojematel aastatel mõnikord alata jaanuari lõpus või veebruari alguses.

5.10. *Alajao „Spargli kasvatamine“ sõnastuse ajakohastamine, asendades aegunud viited ja täiendades teavet. E jagu „KUIDAS TOODE ON SAADUD?“*

See muudatus puudutab tootespetsifikatsiooni **E jao „KUIDAS TOODE ON SAADUD?“** alajagu „Spargli kasvatamine“.

Muudatuse lühikirjeldus ja põhjendus

Muudatus seisneb kõnealuse alajao sõnastuse ajakohastamises ja sellega jäetakse välja soovitused kasvatamise kohta, mis ei kuulu tootespetsifikaadis reguleeritavate aspektide hulka või mida käsitletakse ulatuslikemates õigusaktides. Vajaduse korral on üksikasjalikult kirjeldatud ka konkreetsemaid kasvatus- ja kontrollitavasid.

Tootespetsifikaadi ülesehituse parandamiseks on alajagu **„Spargli kasvatamine“** tähistatud E.3-ga.

Suurem osa sellest alajaost on muudetud. Esimeses lõigus sisalduvat aegunud teavet on ajakohastatud. Tänapäevased väetamis- ja kastmismeetodid võimaldavad noortel sparglitel nende kasvukohas ühe aasta jooksul ideaalselt areneda ja seega saab neid juba järgmisel aastal koristada, mistõttu ei ole vaja saagikoristust edasi lükata kuni kolmanda aastani pärast seemnete külvamist.

Tootespetsifikaadi eelmises versioonis esitatud „aastaringsete kasvatusviiside“ kirjeldus (mulla ettevalmistamine enne istutamist, põhjaväetamine ja pindmise kihi väetamine, taimekaitsevahendite saagikoristuseelne ja -järgne kasutamine, kastmine, mullaharimine ja sügisene eellehtede lõikus) on täielikult välja jäetud. Mõnda neist viljelustavadest peetakse soovituslikuks, teisi aga reguleerivad üldisemad õigusaktid, nii et neid ei peeta olulisteks viljelemisnõueteks, mis peaksid sisalduma tootespetsifikaadis. Siiski on olemas kaks toote „Espárrago de Huétor-Tájari“ tootmispiirkonnale omast viljelustava, mis on toote kvaliteedi seisukohalt määrava tähtsusega ja millest on saanud Granada provintsi sparglikasvatuse traditsiooni osa (seotud inimteguriga), nimelt:

— sparglikultuuride kasvatamisel ja aretamisel kasutatav eriline istutusviis, mille puhul jäetakse taimeridade vahele 1,4–1,6 m ja taimede vahele 50–70 cm;

— sparglipeenra järkjärguline muldamine kogu elutsükli jooksul.

5.11. *Alajao „Spargli koristamine, transport ja tarnimine värskeid tooteid käitlevatesse ettevõtetesse“ sõnastuse ajakohastamine, asendades aegunud viited, ajakohastades ja täpsustades tavasid ning kehtestades uued nõuded, millel on otsustav mõju toote kvaliteedile. E jagu „KUIDAS TOODE ON SAADUD?“*

See muudatus puudutab tootespetsifikatsiooni **E jao „KUIDAS TOODE ON SAADUD?“** alajagu „Spargli koristamine, transport ja tarnimine värskeid tooteid käitlevatesse ettevõtetesse“.

Muudatuse lühikirjeldus ja põhjendus

Muudatuse eesmärk on ajakohastada selles alajaos esitatud teavet, kirjeldades üksikasjalikult tooraine käitlemise tavasid põllul ning selle transporti ja tarnimist värskeid tooteid käitlevatesse ettevõtetesse.

Tootespetsifikaadi ülesehituse parandamiseks on alajagu tähistatud E.4-ga.

Mõnda selle alajao lõiku on muudetud.

Esimeses lõigus on lause: „*Saagikoristus algab teisel või kolmandal aastal pärast istutamist, kestab 15 või 30 päeva ning alates kolmandast aastast kogu hooaja, märtsi algusest kuni juuni keskpaigani*“ asemel nüüd:

„*Saaki võib koristada alates seemnete külvamisele järgnevast aastast. Saagikoristuse iga-aastased algus- ja lõpukuupäevad sõltuvad ilmastikutingimustest ja jäävad tavaliselt märtsi algusesse kuni juuni keskpaika.*“

Samadel põhjustel, mis on esitatud eelmises muudatuses, punktis 5.10 (nüüdisaegsed väetamis- ja niisutusmeetodid), piisab üheaastasest kasvutsüklist, et noorte sparglite kasvukohad saavutaksid järgmiseks saagikoristusperioodiks ideaalse koristusvalmiduse. Pärast seemnete külvamist ei ole vaja oodata kaks või kolm aastat.

Lisaks on muudetud järgmist lauset, mis oli kehtiva kaitstud geograafilise tähise süsteemi raames aegunud ja vastuoluline: „*Koristatud spargli transportimiseks töötlemiskeskustesse tuleb kasutada sobivaid meetodeid, mis vastavad reguleeriva asutuse kehtestatud asjaomase aasta saagikoristuse eeskirjadele.*“ See asendatakse järgmise tekstiga: „*Koristatud spargli transportimiseks töötlemiskeskustesse tuleb kasutada sobivaid meetodeid, hoolitsedes selle eest, et võrsetipud ei murduks ja et sparglivõrsed enne tarnimist ära ei kuivaks.*“

Ajakohastatud on ka järgmist lõiku. Vana tekst oli järgmine: „*Kui spargel on toimetatud värskete toodete käitlemise ettevõtetesse või konservitehastesse, tuleb see jahutada. Spargli võib asetada vett sisaldavatesse salvedesse, et niisutada varte alumist osa, mis hoiab need värske ja mahlakana. Sparglit tuleb konditsioneerida 24 tunni jooksul pärast koristamist.*“ Uus tekst on järgmine: „*Pärast sparglite tarnimist värskete toodete käitlemise ettevõttesse või konservitehasesse pannakse need vett sisaldavatesse salvedesse, et hoida varte alumine osa niiskena, ja ladustatakse hüdrojahutusseadmetes või külmikutes, et hoida need kuni töötlemiseni jaheda ja mahlakana. Spargel tuleb pakendada 24 tunni jooksul pärast tarnimist. Töötlemine peab toimuma 72 tunni jooksul pärast tarnimist.*“

Kasutusele on võetud veel kaks spargli tarneaegse tööstusliku töötlemise viisi: hüdrojahutus ja külmikus jahutamine. Lisaks on kontrolli ja sertifitseerimise hõlbustamiseks nüüd täpsustatud, et sparglit tuleb konditsioneerida 24 tunni jooksul pärast tarnimist, mitte pärast saagikoristust. Spargli tarnimise täpset aega on lihtne kontrollida, sest see salvestatakse elektrooniliselt koos tarnitud partiide kaalu ja jälgitavuse teabega. Saagikoristuse täpset aega on väga raske kontrollida. Lisatud on ka uus nõue: sparglit tuleb töödelda 72 tunni jooksul pärast tarnimist.

Lisatud on uus lõik, milles loetletakse tooraine kontrollid, mida tootja peab ise tegema tooraine tarnimisel värskete toodete käitlemise ettevõtetesse või konservitehastesse. Tooraine iga hinnatava aspekti kohta (kinnitatakse, et tegemist on kohaliku sordi spargliga, lähtudes selle välimusest ja organoleptilistest omadustest, maksimaalsest ja minimaalsest võrsepikkusest, varre alumise valge osa suurusest ning kontrollides väljakaardumist ning mullaomadusi ja väliseid vigasid) on esitatud kontrollide ja nõuete üksikasjalik kirjeldus koos lubatud vahemike ja lubatud hälvetega. Selline kontrollimeede on kehtestatud, sest see on oluline samm lõpptoote (värske ja konserveeritud spargel) kvaliteedi tagamisel.

Viimane lõik – „Toote kvaliteedi tagamiseks määrab reguleeriv asutus iga saagikoristuse lõppkuupäeva“ – on välja jäetud. See kvaliteedijuhtimise põhimõte on aegunud ega ole kooskõlas kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaadi praeguse sertifitseerimissüsteemiga.

Lõpuks on lisatud lõik, mis käsitleb kõnealustes etappides järgitavaid üldisi kontrollinõudeid: „*Kontrollida tuleb spargli koristamist, transporti ja tarnimist registreeritud värskete toodete käitlemise ettevõtetesse või konservitehastesse.*“

5.12. *Alajao „Spargli ettevalmistamine ja töötlemine“ sõnastuse ajakohastamine, asendades aegunud viited, ajakohastades ja täpsustades tavasid ning kehtestades uued nõuded, millel on otsustav mõju toote kvaliteedile. E jagu „KUIDAS TOODE ON SAADUD?“*

See muudatus puudutab tootespetsifikatsiooni **E jao „KUIDAS TOODE ON SAADUD?“** alajagu „Spargli ettevalmistamine ja töötlemine“.

Muudatuste üksikasjalik kirjeldus ja põhjendus

Muudatus seisneb alajao „Spargli ettevalmistamine ja töötlemine“ sõnastuse ajakohastamises ning sellega korrigeeritakse ja täpsustatakse 20 aasta jooksul väljakujunenud tavasid. Lisaks on kehtestatud uued nõuded, millel on otsustav mõju toote kvaliteedile.

Tootespetsifikaadi ülesehituse parandamiseks on alajagu tähistatud E.5-ga. Pealkirja on osaliselt muudetud: **„Spargli ettevalmistamine ja töötlemine“** muudetakse järgmiselt: „**E.5. Spargli käitlemine ja töötlemine“**.

Esimeses lõigus (punkti pealkirjas) on termin *elaboración* („ettevalmistamine“) asendatud terminiga *manipulación* („käitlemine“). See on täpsem termin värskete köögiviljade käitlemise kontekstis. Teatavaid tööstuslikke protsesse, mida varem kirjeldati käsitsi tehtavana, on ajakohastatud selliselt, et need hõlmaksid ka automatiseerimise võimalust. Sõnastust „... konveierilindil käsitsi sorteeritud“ on täiendatud sõnastusega „... konveierilindil käsitsi ja/või masinaga sorteeritud, mehhaniseeritud lõikurite abil ...“.

Punktile „Ettevalmistus värskete toodetena turustamiseks“ on lisatud uus lõik: „*Värskelt turustatavat toodet ei tohi teist korda käidelda.*“ Värske spargli ümberpakendamine tuli keelata, kuna see põhjustab toote kvaliteedi märkimisväärset langust. Spargel on kergesti riknev köögivili. See on väga habras ja õrn ning võib kergesti muljuda saada ja murduda. Samuti võib spargel külmaahelast eemaldatuna kuivada ja kiiresti närbuda.

Lause „Seejärel kogutakse sparglid ½ kg, 1 kg või 2 kg kaaluvatesse ühtlastesse kimpudesse ja asetatakse kastidesse“ ei ole vajalik. See on välja jäetud, kuna see teave oli juba esitatud jaos **B.3. („Värskelt või konservina müüdavatele toodetele esitatavad nõuded“)**.

Viimane lõik oli varem järgmine: „*Reguleeriv asutus jälgib sellise värske spargli tarnimist, käitlemist, esitlemist ja lähetamist, mida turustatakse pärast kvaliteedikontrolli kaitstud nimetuse all.*“ See on asendatud järgmisega: „*Kontrollida tuleb kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud värske spargli tarnimist, käitlemist, esitlemist, märgistamist ja lähetamist.*“ Muudatus on iseenesestmõistetav reguleeriva asutuse uue organisatsioonilise struktuuri tõttu, mille tulemusena on see nüüd haldusasutus, millel ei ole kontrolliülesandeid.

Lihtsustatud on ka sõnastust, milles kirjeldatakse konserveerimisprotsessi etappe, ja see on nüüd järgmine:

„*Tööstuslik töötlemine koosneb järgmistest etappidest: hüdreerimine, varte alumise osa kärpimine, spargli pesemine ja teistkordne kärpimine vastavalt mahuti pikkusele. Automatiseeritud protsesside puhul saadakse spargel juba asjaomase mahuti pikkuseks lõigatuna, seejärel see blanšeeritakse, jahutatakse, pestakse pärast blanšeerimist, sorteeritakse käsitsi suuruse järgi, et eemaldada ebakvaliteetsed võrsed, ja pakitakse käsitsi konservikarpidesse, millele lisatakse säilitusvedelik (soolvesi, ekstra-väärisoliiviõli või muu); seejärel konservid eelkuumutatakse, suletakse õhukindlalt, steriliseeritakse, jahutatakse, ladustatakse, märgistatakse/pakendatakse, ladustatakse uuesti ja lähetatakse. Eelkuumutusetapi võib asendada väljalaskesüsteemi kasutamisega. Lõpptoote teistkordse ladustamise etapi võib samuti ära jätta.*

Steriliseerimine võib koosneda kas steriliseerimisest või pastöriseerimisest hapendamise teel. Viimane on traditsiooniline meetod toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ konservide valmistamiseks.“

Konserveerimisprotsessi kirjeldus on nüüd lihtsam, et hõlbustada toodete kontrollimist. Tekst hõlmab nüüd ka uusi tööstusharus kasutatavaid ja tootespetsifikaati sobivaid töömeetodeid, sealhulgas automatiseeritud protsesse, täpsustatakse säilitusvedeliku tüüpe ja lubatakse paindlikkust lõpptoote märgistamisel/pakendamisel/edasisel ladustamisel.

Lisaks varasemas versioonis käsitletud traditsioonilisele (pH-neutraalsele) steriliseerimisele on uues tootespetsifikaadis mainitud ka pastöriseerimist hapendamise teel, mis on traditsiooniline meetod, mida on kasutatud alates 1970. aastast loodusliku *triguero* spargli ja toote „Espárrago de Huétor-Tája“ konservimisel. Pastöriseerimine hapendamise teel on steriliseerimisest ettevaatavam kuumtöötluse viis. See aitab hoida toodet „Espárrago de Huétor-Tájar“ tervena, säilitades samal ajal selle õrna lihakuse ja elastse tekstuuri. See protsess aitab stabiliseerida ka sparglikonservides leiduvat tervisele ülimalt kasulikku looduslikku antioksüdanti, mida nimetatakse rutiiniks (kvertsetiin-3-O-rutinosiid).

Viimast lõiku – „Reguleeriv asutus jälgib kõiki neid toiminguid (tarnimine, ettevalmistamine, pakendamine ja lõpptoote sertifitseerimine) ning annab neile kvaliteedihindeid“ – on muudetud järgmiselt: „Kontrolle tuleb teha kogu lõpptoote tarnimise, ettevalmistamise, pakendamise, märgistamise, ladustamise ja lähetamise vältel“. Muudatus on iseenesestmõistetav reguleeriva asutuse uue organisatsioonilise struktuuri tõttu, mille tulemusena on see nüüd haldusasutus, millel ei ole kontrolliülesandeid.

5.13. *Sissejuhatava lõigu lisamine ja F jao „SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA“ alajagude ümberkorraldamine*

See muudatus seisneb sissejuhatava lõigu lisamises ning tootespetsifikatsiooni **F jao „SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONDADEGA“** alajagude ümberkorraldamises ja ümbernummerdamises.

Muudatuse lühikirjeldus ja põhjendus

Jaos „Seos geograafilise piirkonnaga“ sisalduvad alajaod on ümber korraldatud ja uuesti nummerdatud, et muuta need loetavamaks ja järgida määruse (EL) nr 1151/2012 struktuuri: geograafilise piirkonna omadused / toote omadused / nendevaheline seos.

Alajagu „Ajalugu“ on asendatud alajaoga „Maine“. Jakku „Seos geograafilise piirkonnaga“ on lisatud uus tekst, milles kirjeldatakse kõige olulisemat aspekti, mis seob toodet looduskeskkonnaga määruse (EL) nr 1151/2012 tähenduses. Tootespetsifikaadi uues versioonis on toote ja kohaliku keskkonna vahelise seose kõige olulisema aspektina nimetatud „toote mitmesugused eriomadused, mida saab seostada konkreetse põllumajanduskeskkonnaga“; teiseks, et täiendada eelmist punkti, kirjeldatakse seost toote päritoluga ehk mainet.

5.14. *Alajao „Ajalugu“ pealkirja muutmine ja sisu ajakohastamine. F JAGU „SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA“*

Muudatus seisneb alajao „Ajalugu“ pealkirja muutmises ja ümbertähistamises järgmiselt: „Faks 1. Maine“ ning selles sisalduva teabe ajakohastamises. See muudatus mõjutab tootespetsifikaadi **F jao „SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA**“ alajagu „Ajalugu“.

Muudatuse lühikirjeldus ja põhjendus

Alajao „Ajalugu“ pealkiri ja tähis on asendatud järgmiselt: „Faks 1. Maine“. Sõnastust alajaos **„Faks 1. Maine“** (endise pealkirjaga „Ajalugu“) on ajakohastatud, kuna viimase 20 aasta jooksul on ajakohastatud bibliograafilist ja teaduslikku teavet toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ kohta.

Uues versioonis esitatakse viited ilmunud väljaannetele, mis toetavad väidet, et looduslikult kasvav *triguero* spargel on tuntud ja hinnatud juba ammustest aegadest alates, ning nagu juba eelmises tootespetsifikaadis kirjeldatud, tõendatakse, kuidas see erineb aiasparglist (*Asparagus officinalis* L.). 1930ndate ja 1940ndate aastate andmeid toetavad nüüd Huétor-Tájari põllumajandustootjate kogemused, mis sisalduvad kaitstud geograafilise tähise „Espárrago de Huétor-Tájar“ reguleeriva asutuse 2000. aastal avaldatud väljaannetes. (Väljaanne „El arte culinario del „Espárrago de Huétor-Tájar“ [„Espárrago de Huétor-Tájari kokakunst“]). Uue versiooni toote ajaloolist mainet käsitlevas osas kirjeldatakse, kuidas tänu selle kohaliku sordi kasvatamisele tekkis Huétor-Tájari linnas 1980. aastatel ühistute sektor, mis võimaldas Huétor-Tájaril koguda tuntust Euroopa ühe peamise sparglikasvatus-piirkonnana. Aastatel 1996–2003 ilmus mitu väljaannet, milles käsitleti toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ kasvatamise sotsiaal-majanduslikku mõju tootmispiirkonnas ja mis toetasid seisukohta, et see Granada linn on „tähtis sparglikasvatuspiirkond Hispaanias ja Euroopas tervikuna“.

Tekst sisaldab nüüd ka Huétor-Tájari 1970ndatel aastatel konservitööstuse rajamise kirjeldust, kusjuures toodet „Espárrago de Huétor-Tájar“ nõudis Hispaania konserveeritud sparglite sektori teerajaja José Redondo Fúnez, kuna see sarnanes loodusliku *triguero* spargliga. Kaubamärk „Los Monteros“ oli esimene Hispaania kaubamärk, mille all pakendati 1970. aastal esimest korda Vahemere sparglit ja millele järgnes 1980. aastate alguses kaubamärk „Espárrago de Huétor-Tájar“, kuna see oli väga sarnane loodusliku *triguero* spargliga.

5.15. *Alajao „Loodus“ (maastik, pinnas, kliima ja hüdrograafia) pealkirja muutmine ja sisu ajakohastamine. F JAGU „SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA“*

Muudatus seisneb alajao „Loodus“ pealkirja muutmises ja alajao tähise muutmises järgmiselt: **„Faks 2. Tootmispiirkonna eriomadused“**; samuti ajakohastatakse alajaos esitatud teavet ja parandatakse trükivigu ning maastikku, pinnast, kliimat ja hüdrograafiat käsitlevates osades esinenud vigu. Alajagu on jagatud kaheks osaks: „Looduslikud tegurid“ ja „Inimtegurid“. Pealkirja „Looduslikud tegurid“ all esitatud teavet on ajakohastatud ja lisatud uus pealkiri „Inimtegurid“, mis on oluline osa tootespetsifikaadi uuest alajaost **Faks 2. „Tootmispiirkonna eriomadused“** (endise pealkirjaga „Loodus“).

Need muudatused mõjutavad tootespetsifikaadi **F jao „Seos geograafilise piirkonnaga“** alajagu „Loodus“.

Muudatuste üksikasjalik kirjeldus ja põhjendus

Alajao „Loodus“ pealkiri ja tähis on asendatud järgmisega **„Faks 2. Tootmispiirkonna eriomadused“**, mis on kooskõlas muudetud jao „Seos geograafilise piirkonnaga“ uue ülesehitusega, nagu on kirjeldatud muudatuses nr 5.13. See muudab teksti loetavamaks ja järgib määruse (EL) nr 1151/2012 ülesehitust.

Pealkirja „Maastik“ all on ajakohastatud spargli maksimaalset kasvukõrgust tootmispiirkonnas. Sõnastust „*Seda põllukultuuri kasvatatakse 450–650 meetri kõrgusel merepinnast*“ on muudetud järgmiselt: „*Seda põllukultuuri kasvatatakse 450–1 100 meetri kõrgusel merepinnast*.“ Traditsioonilisteks sparglikasvatuspiirkondadeks kaitstud geograafilise tähise tootmispiirkonnas on enamasti madalad ja viljakad tasandikud Genili jõe ja selle lisajõgede ümbruses, mis asuvad 450–650 m kõrgusel merepinnast. Kuna spargli kasvatamine on muutunud üha ulatuslikumaks, on see ala laienenud tasandike servadesse ja külgnevatele mäejalamitele, mis moodustavad osa tootmispiirkonnast, ulatudes kuni 1 100 m kõrgusele merepinnast.

Pealkirja **„Mullad“** all on parandatud trüki- ja muid vigu. Sõnad „Tootmisala geoloogiline keskkond on ...“ on asendatud sõnadega „Tootmispiirkonna geoloogiline keskkond ...“. Hispaaniakeelse teksti grammatiliselt korrektsemaks muutmiseks (omadussõna lõpu parandamine) on muudetud lauset „*Oma tekstuurilt on mullad, milles sparglit kasvatatakse, savimullad, liivsavimullad ja vähemal määral saviliivmullad ja tolmjad liivsavimullad*.“

Kolmas lõik on muudetud täpsemaks. Nüüd on selles märgitud, et spargli (tipu ja varre) pigmendid on tavaliselt antotsüaniinipigmendid, sest seda põllukultuuri kasvatatakse tootmispiirkonnale iseloomulikel lubjakivi- ja merglipõhistel muldadel, mille eripäraks on fosforivaesus ja magneesiumirikkus. Sõnastust „Asjaolu, et mullad on fosforivaesed ja magneesiumirikkad, annab sparglile selle intensiivse pigmendi, mille puhul varreosa on sügavama rohelise ja tipuosa punakaslilla värvusega“, on muudetud järgmiselt: „*Tootmispiirkonnale iseloomulikud lubjakivi- ja merglipõhised mullad on fosforivaesed ja magneesiumirikkad, mis annavad sparglile intensiivse antotsüaniinipigmendi (punakaslilla värvus võrse tipus ja varrel).*“

Pealkirja „Kliima“ all on parandatud trüki- ja muid vigu. Esimeses lõigus on parandatud trükivigu ning temperatuuri väärtused on nüüd ümardatud kahe kümnendkoha asemel ühe kümnendkohani. Tekst „*... aasta keskmine temperatuur on 16,31 C, talvel keskmiselt 7,14 C ja suvel 26,41 C*“ on nüüd järgmine: „*... keskmine temperatuur on 16,3 °C, talvel keskmiselt 7,1 °C ja suvel 26,4 °C*“.

Kolmandas lõigus on lisatud täpsustused, millega parandatakse piirkonnas esineva väga suure öiste ja päevaste temperatuuride vahe kirjeldust ja seda, kuidas see aitab vältida tippude väljakaardumist. Väljendit „mõõdukalt kõrge päevasel ajal ja öösel madal“ on täiendatud, lisades pärast seda sõnad: „(suured, kuni 22kraadised päevased temperatuurikõikumised)“.

Lause „*Temperatuurid ulatuvad 14,1 C märtsis kuni 19,21 C juunis*“ on asendatud lausega „*Keskmine saagikoristusaegne temperatuur ulatub 14 °C-st märtsis kuni 19,2 °C-ni juunis*“.

Seega on nüüd selgitatud, et keskmine temperatuur on 14 °C ja tähis „°C“ on lisatud sinna, kust see puudus.

Pealkirja „Hüdrograafia“ alla jääva teksti sõnastus on muudetud selgemaks. Sissejuhatavas lauses viidatakse nüüd „tootmispiirkonnale ...“, mis on täpsem termin ja määratletud tootespetsifikaadis. Väljend „Genili jõgi ja ... läbivad piirkonda idast läände“ on muudetud järgmiselt: „Genili jõgi ja ... läbivad tootmispiirkonda idast läände“.

Lisatud on täiesti uus alajagu „Inimtegurid“. See aitab paremini mõista tootmispiirkonna konkreetseid tegureid (looduslikud ja inimtegurid) ja nende seotust toote omadustega, nagu on kirjeldatud korrelatsiooni käsitlevas alajaos **(„Faks 4. Looduslike ja inimtegurite ning toote kvaliteedi või omaduste vaheline seos“).**

Uus alajagu „Inimtegurid“ on järgmine:

„*Inimtegurid*

Taimse materjali valik ja viljelustavad

Toodet „Espárrago de Huétor-Tájar“ võib pidada Huétor-Tájari linnaga seotud ökotüübiks (Morado de Huétori populatsioon), mis on saadud alates 1930. aastatest linna põllumajandustootjate poolt tehtud ristamiste ja arvukate geneetiliste valikute tulemusena. Tootmispiirkonna inimtegurite ja looduslike tegurite tähtsus kõnealuse taimse materjali aretamisel on suur.

Liikide Asparagus maritimus Mill. ja Asparagus officinalis L. ristamine loodusliku hübriidi saamiseks ja sellele järgnenud valikuprotsess alates 20. sajandi keskpaigast on Hispaania aianduse suur saavutus, mis on otseselt seotud Huétor-Tájariga. Maailmas ei ole teadaolevalt ühtegi teist kasvatatavat spargliliiki – ei traditsioonilist ega kaubanduslikku –, mis põhineks sellisel botaanilisel hübriidil.

Kohaliku Huétor-Tájari spargli kasvatamiseks kasutatavad emastaimed ja seemned valitakse selles Granada linnas alates 20. sajandi algusest järgitud ja põlvest põlve edasi antud traditsiooniliste tavade kohaselt.

Spargli kasvatamise eripärad, nagu sparglitaimede vahele märkimisväärse vahe jätmine (ridade vahe 1,40–1,60 m ja taimede vahe 50–70 cm), peenarde järkjärguline muldamine ning tõhus ja hoolikas koristamine Huétor-Tájaris välja töötatud traditsiooniliste meetodite abil, on ideaalsed kvaliteetse tooraine saamiseks.

Konserveerimismeetodid

Konserveeritud sparglit „Espárrago de Huétor-Tájar“ valmistatakse erilise meetodi abil. Retsept pärineb konservitootjalt José Redondo Fúnezilt, kes oli üks esimesi, kes 1970. aastate alguses konserveeris ja müüs Hispaanias looduslikku „triguero“ sparglit ning hiljem, umbes 1982. aastal, hakkas seda meetodit rakendama ka tootel „Espárrago de Huétor-Tájar“, mis asendas looduslikult sparglilt saadud toorainet, kuna see on sarnane loodusliku spargliga. Sparglikonserveerimise kõige tähtsam osa on pastöriseerimine hapendamise teel.“

5.16. *Lisatakse uus alajagu Faks 3. „Toote eriomadused“, et viia tootespetsifikaat kooskõlla uue määrusega (EL) nr 1151/2012. F JAGU „SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA“*

Muudatus seisneb alajao **Faks 3 „Toote eriomadused“** lisamises, milles võetakse kokku B jaos kirjeldatud toote „Espárrago de Huétor-Tájari“ peamised omadused, millel on otsustav mõju toote kvaliteedile. See uus alajagu on nõutav uutes tootespetsifikaatides, et viia need kooskõlla määrusega (EL) nr 1151/2012. See muudatus mõjutab tootespetsifikaadi **F jagu „SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA“.**

Uus versioon:

„***Faks 3. – Toote eriomadused***

Nimetuse „Espárrago de Huétor-Tájar“ all kasvatatavale sparglile on iseloomulikud teatavad eriomadused (välimus, organoleptilised omadused ja ainulaadsed geneetilised omadused), mis on iseloomulikud looduslikule Vahemere sparglile (Asparagus maritimus Mill.), millest see pärineb ja mis on ristatud Asparagus officinalis L.-ga.

Nii värskele kui ka konserveeritud sparglile on iseloomulikud omadused, mis tõendavad, et nii keskkonna- kui ka inimtegurid (kasvatamine ja toodete käitlemine) mõjutavad oluliselt selle välimust, organoleptilisi omadusi ja fütokeemilist koostist.

Toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ eriomadused, mis tulenevad tema ainulaadsest geneetilisest profiilist, võib kokku võtta järgmiselt:

— *Välimus:*

  — *Antotsüaniinitoonid (vars ja tipp): eri tooni punakaslillad, pronksjaslillad, pronksjad, rohekaslillad ja rohelised.*

  — *Sparglivõrse kuju: sirge ja silinderjas, peene kuni keskmise jämedusega (4–16 mm), tipp on terav või koonusjas ning ülejäänud varrest laiem (odakujuline).*

  — *Koor ja redutseerunud lehed: võrsetel on väikesed kannusekujulised varremuudendid, mis asuvad redutseerunud lehtede kaenlas, ja koorel võivad olla õrnalt nähtavad triibud.*

Organoleptilised omadused (värske spargli hindamine):

— *Tekstuur: õrn, lihakas ja elastne. Varred on väga painduvad. Sõltuvalt läbimõõdust – mida peenem võrse, seda rohkem see paindub – võivad mõned neist murdumata painduda üle 70 kraadi.*

— *Maitse: mõrkjasmagus*

— *Lõhn: intensiivne.*

Kõiki neid füüsikalisi ja organoleptilisi omadusi võib leida ka teistel looduslikult kasvava spargli liikidel (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus jne), mida Lõuna-Hispaanias tuntakse nimetuse all „espárragos trigueros“.

Lisaks on tootel „Espárrago de Huétor-Tájar“ järgmised põllumajanduslike keskkonnateguritega seotud eriomadused:

hästi vormunud odakujuline tipp ning antotsüaniini- ehk violetne värvus, eriti spargli tipus. Põllumajandustootja oskuslik põllukultuuride eest hoolitsemine ja tootekäitlus koos piirkonna heade põllumajandus- ja kliimatingimustega tagavad kvaliteetse tooraine: väga sirge sparglivõrse, mille tipp on hästi vormunud ja punakaslilla.“

5.17. *Lisatakse uus alajagu Faks 4. „Looduslike ja inimtegurite ning toote kvaliteedi või omaduste vaheline seos“, et viia tootespetsifikaat kooskõlla uue määrusega (EL) nr 1151/2012. F JAGU „SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA“*

Muudatus puudutab uut alajagu, mis on lisatud, et selgitada seost, mida tootespetsifikaadi eelmises versioonis ei ole sõnaselgelt käsitletud: **Faks 4. „Looduslike ja inimtegurite ning toote kvaliteedi või omaduste vaheline seos“**. See uus alajagu on vajalik selleks, et viia uus tootespetsifikaat kooskõlla määrusega (EL) nr 1151/2012. Selle alajao tarvis on koostatud uus tekst, milles on kasutatud tootespetsifikaadi eelmise versiooni mõningatest lõikudest „kasvutingimused“, „viljelemine“ ja „saagikoristus“ pärit sõnastust. See muudatus mõjutab tootespetsifikaadi **F jagu „SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA“.**

Uus versioon:

„***Faks 4. Looduslike ja inimtegurite ning toote kvaliteedi või omaduste vaheline seos***

Toote omadused on seotud looduslike teguritega järgmiselt.

Erilised põllumajandus- ja keskkonnatingimused.

Tootmispiirkonna spetsiifilised põllumajandus- ja keskkonnatingimused soodustavad väga sirgete, hästi vormunud, suletud tipuga ja intensiivse antotsüaniini pigmentatsiooniga spargli kasvatamist, mis toimub tavaliselt kogu saagikoristusperioodi jooksul, mistõttu tuntakse Huétor-Tájari sparglit ka rohekas-lillaka sparglina.

Granada Vega Baja del Genili piirkonnale iseloomulike lubjakivi- ja merglipõhiste muldade fosforivaesus ning piirkonna päevaste ja öiste temperatuuride suur kõikumine soodustab intensiivset antotsüaniini pigmentatsiooni sparglivõrsetes. Tootmispiirkonna liivsavimuldade suur kaaliumisisaldus parandab spargli kvaliteeti, andes sparglile hästi vormunud tipu.

Tuuled on tootmispiirkonnas leebed, sest kõrvalasuvad mäeahelikud on tuuletõkkeks. See on sparglikasvatuse jaoks hea, eriti saagikoristuse ajal, sest sparglivõrsed ei paindu kasvamise ajal, vaid jäävad väga sirgeks.

Saagikoristusaegsed temperatuurid on hea kvaliteediga spargli kasvatamiseks ideaalsed, kõikudes päevasel ajal mõõdukalt kõrgest temperatuurist madala temperatuurini öösel (suured päevased temperatuurikõikumised kuni 22 °C), mis võimaldab sparglil kasvada päeva keskel ja vältida öist tippude väljakaardumist. Sellised suured temperatuurikõikumised soodustavad ka antotsüaniini pigmentatsiooni sparglivõrsetes.

Sparglivõrsete antotsüaniini- ehk violetse värvuse intensiivsus on geneetiline ja seda süvendavad keskkonnategurid, mis suurendavad teatavate pigmentide – antotsüaniinide – sisaldust sparglikoores. „Espárrago de Huétor-Tájar“ sisaldab väga suures koguses ka üht teist samalaadset polüfenooli, mida tuntakse sparglimaailmas rutiinina (kvertsetiin-3-O-rutinosiid). Rutiin kuulub flavonoidide rühma ja tekitab hallikat sadet, mida leidub tavaliselt toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ konservides. Rutiin kuulub tuntud fütokemikaalide rühma, nimelt polüfenoolide hulka, ja on tervisele kasulik antioksüdant.

Toote omadused on seotud inimteguritega järgmiselt.

Erilised kasvutingimused.

Taimse materjali saamise viis ning erilised kasvatus- ja koristusmeetodid, mis aitavad kaasa hästi vormunud ja kvaliteetse spargli tootmisele, on inimtegevusest mõjutatud taimekasvatuse aspektid.

** Taimse materjali saamise viis*

Kohaliku taimse materjali saamiseks tuleb kõigepealt teha täpne valik emastaimede hulgast. Alates 1930. aastatest on Huétor-Tájari põllumajandustootjad korraldanud seda protsessi kogemuste ja pühendumusega, mis on loonud aluse kohaliku rohekaslilla Huétor-Tájari sordi (kirjanduses ka Morado de Huétor) aretamiseks.

See Huétor-Tájari linnaga seotud ökotüüp on alates 20. sajandi algusest linna põllumajandustootjate poolt tehtud ristamiste ja arvukate geneetiliste valikute tulemus. „Espárrago de Huétor-Tájar“ on ökotüüp, mida peetakse liigi Asparagus maritimus Mill. fülogeneetiliseks lähisugulaseks, mis kuulub samasse botaanilisse perekonda kui „espárrago triguero“, mis on Lõuna-Hispaanias traditsiooniliselt kasutatav nimetus mitme spargli perekonda kuuluvat liiki (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus jne) spargli kohta, mis moodustavad osa Vahemere piirkonna tüüpilisest taimestikust. Need liigid erinevad oluliselt tavalisest kultuurliigist Asparagus officinalis L., mille hulka kuuluvad praegused kaubanduslikud kultivarid ja sordid, mida toodetakse kogu maailmas.

Loodusliku „triguero“ spargli eri liikidele ühine organoleptiline põhiomadus on nende veidi mõrkjas või mõrkjasmagus maitse, mis on omane ka sparglile „Espárrago de Huétor-Tájar“. „Espárrago de Huétor-Tájar“ omandab oma mõrkja maitse tänu selle sparglipopulatsiooni ühele spetsiifilisele biomarkerile: sarsasapogeniinile, mis kuulub geniinide hulka, fütokemikaalide rühma. Seda ainet ei leidu tavapärastes kultuurtaimena kasvatatavate sortide sparglites, mis kõik kuuluvad liiki Asparagus officinalis L.

Neid kahte liiki ühendab toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ ja loodusliku liigi Asparagus maritimus Mill. vaheline fülogeneetiline sarnasus koos muude ühiste botaaniliste, organoleptiliste ja fütokeemiliste omadustega. See eristab toodet „Espárrago de Huétor-Tájar“ ka muudest kaubanduslikest aiasparglisortidest, mis pärinevad liigist Asparagus officinalis L.

** Spargli istutamine ja kasvatamine*

Istutusviis on kohalikule Huétor-Tájari sparglile eripärane, kuna tegemist on väga vana sordiga. Taimed istutatakse üksteisest kaugemale, jättes ridade vahele 1,4–1,6 meetrit ja taimede vahele 50–70 cm.

** Põllukultuuri hooldamine*

Selle sordi puhul on hea kvaliteedi saavutamiseks oluline selle muldamine. Protsess seisneb selles, et muld kuhjatakse järk-järgult ja kogu kasvuperioodi vältel peenraharjale, mis aitab vältida spargli kidumist või tippude väljakaardumist. Seda tehes tuleb siiski olla ettevaatlik – põllumajandustootja peab olema väga kogenud – ja jälgida, et see protsess toimuks järk-järgult, sest liiga palju mulda võib niiskematel aastatel põhjustada juurte lämbumist.

** Saagikoristus*

Saak koristatakse tavaliselt varahommikul, et sparglit ei mõjutaks keskpäevane päike. Esmane valik tehakse juba kasvukohas, jättes kõrvale kõik avanenud, väändunud, kahjurite kahjustatud jne sparglid. Sparglid kogutakse kimpudesse ja pannakse ettevaatlikult sõidukisse, mis nõuab oskusi ja kogemusi, et tagada, et õrnad sparglivõrsed ei puruneks käitlemis- või töötlemiskeskusesse veo ajal.

Edukas saagikoristus sõltub rakendatavatest meetoditest ja kogemustest, mida antakse edasi põlvest põlve.

Konkreetsed konserveerimistingimused

Konkreetsed töötlemistingimused, nagu pastöriseerimine hapendamise teel, aitavad säilitada toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ terviklikkust ning selle õrna lihakat ja elastset tekstuuri ning tagada konserveeritud tootele „Espárrago de Huétor-Tájar“ iseloomulikku tervislikus koguses antioksüdanti, nimelt rutiini (kvertsetiin-3-O-rutinosiid), mis moodustab konservi põhjas oleva hallika sademe. Rutiini sisaldus Huétor-Tájari piirkonna sparglis on põllumajanduslikest keskkonnateguritest tingituna tavapärasest palju suurem.“

5.18. *Kontrolliasutust käsitlevad sätted on asendatud uute tootespetsifikaadi nõuetele vastavuse kontrollimise süsteemidega. G jagu ei kanna enam pealkirja „KONTROLLIASUTUS“, vaid „TOOTESPETSIFIKAADI NÕUETELE VASTAVUSE KONTROLL“*

Muudatus puudutab ajakohastatud teavet pädeva asutuse kohta ja linki selle veebisaidile, kus on esitatud vastavushindamisasutuse kontaktandmed. Selle eesmärk on viia tekst kooskõlla määruses (EL) nr 1151/2012 sätestatud tootespetsifikaadi vastavuse kontrollimise nõuetega. G jagu ei kanna enam pealkirja „**KONTROLLIASUTUS**“, vaid „**TOOTESPETSIFIKAADI NÕUETELE VASTAVUSE KONTROLL**“. See muudatus mõjutab tootespetsifikaadi **F jagu „SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA“.**

5.19. *Kaitstud geograafilise tähise logo ja H jao „MÄRGISTUS“ sõnastuse ajakohastamine*

Muudatus seisneb kaitstud geograafilise tähise logo ja sõnastuse ajakohastamises, termini „haldusasutus“ asendamises terminiga „reguleeriv asutus“ ning puudutab taimse materjali märgistamise vormide mõningaid aspekte. Muudatus puudutab tootespetsifikaadi **H jagu „MÄRGISTUS**“.

Muudatuse lühikirjeldus ja põhjendus

Kogu tekstis on termin „erimärgistus“ asendatud terminiga „KGT“ ja termin „haldusasutus“ terminiga „reguleeriv asutus“. Teises lõigus loetletud taimse materjali liikide hulka on lisatud „seemikud“ ning taimse materjali (seemned, seemikud või juurestik) puhul on kehtestatud ainsa lisamärgistusvärvina roheline (Pantone 576) värv.

Kaitstud geograafilise tähise logo on ajakohastatud järgmiselt:



H jao lõppu on lisatud uus lõik, mis lubab esitada märgistel botaanilist teavet toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ kohta.

Nii taimse materjali kui ka hõlmatud toodete märgistusele on lubatud lisada järgmine teave:

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

5.20. *I osa „ÕIGUSLIKUD NÕUDED“ on välja jäetud*

See osa on välja jäetud, kuna määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt seda tootespetsifikaadis enam ei nõuta.

5.21. *Joonised (kaardid) on välja jäetud*

Tootespetsifikaadi lõpust on eemaldatud graafikud (kaardid), kuna need ei lisanud kasulikku teavet.

KOONDDOKUMENT

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta

„ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR“

ELi nr: PGI-ES-0056-AM01

KGT (X) KPN ()

1 **Nimetus(ed)**

Espárrago de Huétor-Tájar

2 **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3 **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1 *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2 *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetus „Espárrago de Huétor-Tájar“ tähistab kohaliku sordi „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ ehk „Morado de Huétor“ (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), mida kohalike hulgas tuntakse ka nimetuse all *„espárragos trigueros*“, rohekaslillasid, õrnu, terveid ja puhtaid sparglivõrseid.

Omadused, mis eristavad sparglit „Espárrago de Huétor-Tájar“ muudest maailmas leiduvatest kaubanduslikul eesmärgil kasvatatavatest rohelise spargli sortidest, on järgmised.

— **Välimus:** sparglis sisalduvatest antotsüaniinidest tulenev värvus varieerub punakaslillast, pronksjaslillast, pronksjast ja rohekaslillast kuni roheliseni. Sparglivõrsed on sirged ja silinderjad. Need on peened kuni keskmise jämedusega (4–16 mm läbimõõduga) ja nende tipp on terav või koonusjas ning ülejäänud varrest laiem (odakujuline). Võrsetel on väikesed kannusekujulised varremuudendid, mis asuvad redutseerunud lehtede kaenlas, ja koorel võivad olla õrnalt nähtavad triibud.

— **Organoleptilised omadused:** värske spargli tekstuur on õrn, lihakas ja elastne. Varred on väga painduvad: sõltuvalt läbimõõdust – mida peenem võrse, seda rohkem see paindub – võivad mõned neist murdumata painduda üle 70 kraadi. Sparglil on hõrk mõrkjasmagus maitse ja intensiivne lõhn.

Sparglit võib müüa värskelt või konservina.

Värskelt müüdav spargel liigitatakse võrse pikkuse ja läbimõõdu järgi kahte klassi: ekstraklass ja I klass. Nende klasside nõuded ja lubatud hälbed on sätestatud tootespetsifikaadis.

Värskena müüdava spargli minimaalne läbimõõt on mõlema klassi (ekstra- ja I klass) puhul 4 mm. Ühes pakis või kimbus olevate kõige paksemate ja kõige peenemate võrsete läbimõõdu vahe ei tohi ületada 8 mm.

Värsket sparglit võib müügiks pakkuda ühel järgmistest viisidest:

hoolikalt kokkuseotud kimpudena, mis kaaluvad kuni 2 kg;

lahtiselt või kimpudena, mis on paigutatud kuni 6 kg kaaluvatesse pakenditesse või kastidesse.

Konserveeritud toodet „Espárrago de Huétor-Tájar“ säilitatakse kehtivate õigusaktidega lubatud säilitusvedelikus. Eriti levinud on soolvesi (vesi, sool ja sidrunhape) ja ekstra-väärisoliiviõli. Toode liigitatakse kvaliteediklassidesse „ekstraklass“ ja „I klass“. Nende klasside nõuded ja lubatud hälbed on sätestatud tootespetsifikaadis.

3.3 *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Konserveeritud toode:

— kohaliku Huétor-Tájari populatsiooni spargel, mis on kasvatatud ja koristatud tootmispiirkonnas.

— Säilitusvedelikud, mis on lubatud vastavalt kehtivatele köögiviljakonserve käsitlevatele õigusaktidele.

3.4 *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmispiirkonnas tuleb teha järgmisi toiminguid: seemnete valik ja tootmine, spargli istutamine ja põllukultuuri aretamine, saagikoristus, tarnimine, ettevalmistamine, ladustamine ja käitlemine värske spargli käitlemise keskustes ning konservide valmistamine.

3.5 *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise, märgistamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus osutab*

Nii värske kui ka konserveeritud toode tuleb pakendada tootmispiirkonnas, et säilitada toote kvaliteet algusest lõpuni. Spargel on väga kiiresti riknev toode, mille veesisaldus on suur (üle 90 %) ja mis võib kiiresti ära kuivada. Võrsetipud on väga õrnad ja need ei tohi enne toote müügiks ettevalmistamist veega kokku puutuda (kuna tipud võivad mädanema minna). Toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ töötlemisel ja konserveerimisel omandatud kogemused on otsustava tähtsusega toote kvaliteedi säilitamisel kuni selle pakendamiseni.

Värskelt turustatavat toodet ei tohi teist korda käidelda.

Märgistus peab sisaldama fraasi „*Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar*““ [„Kaitstud geograafiline tähis „Espárrago de Huétor-Tájar““] või järgmist registreeritud logo:



Kõikidele pakenditele, mida kasutatakse kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud taimse materjali (seemned, seemikud või juurestik) või värske või konserveeritud spargli puhul, tuleb lisada kaitstud geograafilise tähisega spargli nummerdatud lisamärgis, mida kontrollib kaitstud geograafilise tähise haldusasutus.

Märgistusel võib soovi korral märkida järgmist:

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

4 Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tootmispiirkond asub Granada provintsi lääneosas paiknevas Vega Baja del Genili piirkonnas kahe mäeaheliku vahel: Cordillera Subbética põhjas ja Cordillera Penibética lõunas. Piirkond hõlmab Huétor-Tájari, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salari ja Villanueva Mesía omavalitsusüksust ning laiub ligikaudu 78 000 hektaril.

5 Seos geograafilise piirkonnaga

Toote ja kohaliku keskkonna vahelise seose kõige olulisem aspekt on „spargli mitmesugused eriomadused, mida saab seostada konkreetse põllumajanduskeskkonnaga“; teiseks, et täiendada eelmist punkti, kirjeldatakse seost toote päritoluga ehk selle mainet.

5.1 *Geograafilise piirkonna eripära*

Looduslikud tegurid

Tootmispiirkond asub Vega Baja del Genili piirkonnas, Granada provintsi lääneossa jäävas jõeorus. See on lai ja väga viljakas org, mille madalaim punkt asub 450 m kõrgusel merepinnast ja kus spargli kasvatamist alustati umbes 1930. aasta paiku. Nüüdseks katab sparglikasvatus Vega Baja del Genili terrasspõllud peaaegu kuni Andaluusia mäestikuni (1 100 m kõrgusel merepinnast).

Põllukultuurid istutatakse Granada Vega Baja del Genili piirkonnale iseloomulikesse lubjakivi- ja merglipõhistesse liivsavimuldadesse, mis on vähese fosforisisalduse ja suure kaaliumisisaldusega.

Jõeäärsete aladega piirnevad mäeahelikud, kuhu on koondunud suurem osa sparglikasvatusest, toimivad tuuletõkkena.

Toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ tootmispiirkonnale on iseloomulikud suured päevased temperatuurikõikumised saagikoristuse ajal (kuni 22 °C).

Inimtegurid

Spargli „Morado de Huétor“ populatsiooni võib pidada Huétor-Tájari linnaga seotud ökotüübiks, mis on alates 1930. aastatest linna põllumajandustootjate poolt tehtud ristamiste ja arvukate geneetiliste valikute tulemus. Tootmispiirkonna inimtegurite ja looduslike tegurite tähtsus kõnealuse taimse materjali aretamisel on suur.

Liikide *Asparagus maritimus* Mill. ja *Asparagus officinalis* L. ristamine loodusliku hübriidi saamiseks ja sellele järgnenud valikuprotsess alates 20. sajandi keskpaigast on Hispaania aianduse väljapaistev saavutus, mis on otseselt seotud Huétor-Tájariga.

Spargli kasvatamise eripärad, nagu sparglitaimede vahele märkimisväärse vahe jätmine (ridade vahele 1,40–1,60 m ja taimede vahele 50–70 cm), kasvukohtade järkjärguline muldamine ning tõhus ja hoolikas koristamine Huétor-Tájaris välja töötatud traditsioonilisi meetodeid kasutades, on kvaliteetse tooraine saamiseks ideaalsed.

Konserveeritud sparglit „Espárrago de Huétor-Tájar“ valmistatakse erilise meetodi abil. Retsept pärineb konservitootjalt José Redondo Fúnezilt, kes oli üks esimesi, kes 1970. aastate alguses konserveeris ja müüs Hispaanias looduslikku Vahemere sparglit (*espárragos trigueros*) ning hiljem, umbes 1982. aastal, hakkas seda meetodit kasutama ka toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ puhul, mis asendas loodusliku *triguero* spargli tooraine, kuna see on sarnane looduslike sparglililiikidega. Sparglite konserveerimise kõige tähtsam osa on pastöriseerimine hapendamise teel.

5.2 *Toote eriomadused*

Tootel „Espárrago de Huétor-Tájar“ on erilised omadused (välimus ja organoleptilised omadused), mis on iseloomulikud looduslikule Vahemere sparglile (*Asparagus maritimus* Mill.), millest see pärineb ja mis on ristatud liigiga *Asparagus officinalis* L.

Välimus

Antotsüaniini toonid (vars ja tipp): punakaslillad, pronksjaslillad, pronksjad, rohekaslillad ja rohelised.

Hästi vormunud võrse: võrsed on peened kuni keskmise jämedusega (4–16 mm läbimõõduga) ja nende tipp on terav või koonusjas ning ülejäänud varrest laiem (odakujuline).

Koor ja redutseerunud lehed: võrsetel on väikesed kannusekujulised varremuudendid, mis asuvad redutseerunud lehtede kaenlas, ja koorel võivad olla õrnalt nähtavad triibud.

Organoleptilised omadused (värske spargli hindamine)

Tekstuur: õrn, lihakas ja elastne. Varred on väga painduvad. Sõltuvalt läbimõõdust – mida peenem võrse, seda rohkem see paindub – võivad mõned neist murdumata painduda üle 70 kraadi.

Maitse: mõrkjasmagus.

Lõhn: intensiivne.

5.3 *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Toote omadused on seotud looduslike teguritega järgmiselt.

— Erilised põllumajandus- ja keskkonnatingimused

Tootmispiirkonna spetsiifilised põllumajandus- ja keskkonnatingimused soodustavad väga sirgete, hästi vormunud ja suletud tipu ning intensiivse antotsüaniini punakaslilla pigmentatsiooniga spargli kasvatamist, mistõttu Huétor-Tájari sparglit tuntakse ka rohekaslilla sparglina.

Lubjakivi- ja merglipõhiste muldade väike fosforisisaldus ning tootmispiirkonna suured öiste ja päevaste temperatuuride kõikumised (kuni 22 °C) soodustavad sparglivõrsete intensiivset antotsüaniini pigmentatsiooni. Sellega seoses on neis ka frutiini (kvertsetiin-3-O-rutinosiide) kandva flavonoidi kontsentratsioon suur: see on palju suurem kui teistes rohelise spargli liikides.

Tootmispiirkonna liivsavimuldade suur kaaliumisisaldus tagab hästi vormunud tipu ja vähendab tipu väljakaardumist. Lähedusse jäävad mäeahelikud toimivad tuuletõkkena, mis vähendab sparglivõrsete kalduvust kasvamise ajal painduda, mistõttu on sparglivõrsed väga sirged. Suured päevased temperatuurikõikumised saagikoristuse ajal tagavad võrsete hea kuju, kuna need kasvavad ainult päevasel ajal.

Toote omadused on seotud inimteguritega järgmiselt.

— Erilised kasvutingimused

* Taimse materjali saamise viis: see nõuab emastaimede täpset valikut. Alates 1930. aastast on Huétor-Tájari põllumajandustootjad seda protsessi juhtinud kogemuste ja pühendumusega, mis on loonud aluse kohaliku sordi „Morado de Huétor“ populatsiooni aretamiseks.

Toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ ja loodusliku liigi *Asparagus maritimus* Mill. spargli vaheline fülogeneetiline sarnasus seob neid kahte omavahel. See eristab toodet „Espárrago de Huétor-Tájar“ ka muudest kaubanduslikest aiasparglisortidest, mis pärinevad liigist *Asparagus officinalis* L. Erinevate loodusliku spargli liikide peamine ühine organoleptiline omadus on veidi mõrkjas või mõrkjasmagus maitse, mis on omane ka tootele „Espárrago de Huétor-Tájar“. „Espárrago de Huétor-Tájar“ saab oma mõrkja maitse tänu selle sparglipopulatsiooni ühele spetsiifilisele biomarkerile: sarsasapogeniinile, mis kuulub geniinide hulka, fütokemikaalide rühma. Seda ainet ei leidu muud sorti sparglites, mis kõik on saadud liigist *Asparagus officinalis* L.

* Spargli istutamine ja kasvatamine. Suurte vahedega istutamine on Huétor-Tájari sparglikasvatuse eripära, mis on tingitud asjaolust, et tegemist on väga pikaealise sordiga.

* Põllukultuuride kasvatamine. Toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ kasvatamisel on oluline seda järk-järgult mullata, et sparglil tekiks ilus kuju (suletud tipp ja odakujulise otsa laiem läbimõõt). See meetod nõuab Huétor-Tájari põllumajandustootjatelt vilumust ja seda on põlvest põlve edasi antud alates 1930. aastast.

* Saagikoristus. Saagikoristuse õnnestumine sõltub kasutatud meetoditest ja kogemustest, mis on olulised värske ja kvaliteetse toote saamiseks. Spargli koristamise tavasid on Huétor-Tájaris järgitud juba ammustest aegadest ja neid on põllumajandustootjad põlvest põlve edasi andnud.

— Konkreetsed konserveerimistingimused

Erilised töötlemistingimused, nagu pastöriseerimine hapendamise teel, aitavad säilitada toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ terviklikkust ning selle õrna lihakat ja elastset tekstuuri ning tagada konserveeritud tootele „Espárrago de Huétor-Tájar“ iseloomulikku tervislikus koguses antioksüdanti, nimelt rutiini (kvertsetiin-3-O-rutinosiid), mis moodustab konservi põhjas oleva hallika sademe. Rutiini sisaldus Huétor-Tájari piirkonna sparglis on põllumajanduslikest keskkonnateguritest tingituna tavapärasest palju suurem.

— Maine

On teada, et Vega de Granada piirkonnas asuv Huétor-Tájari omavalitsusüksus oli üks esimesi piirkondi, kus 1930. aasta paiku kasvatati aias sparglit, nagu on märgitud spargli kasvatamise meetodeid käsitleva teise konverentsi järel ilmunud väljaandes (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarra, I köide, lk 53).

Huétor-Tájari põllumajandusühistute tegevus, mis on tihedalt seotud Vahemere *triguero* spargliga, konsolideerus 1980. aasta paiku, tuues värskeid tooteid turule kogu Hispaanias ja Euroopas, mis tähendab, et tarbijad hakkasid toodet seostama selle päritolukohaga kui sparglit „Espárrago de Huétor-Tájar“ (J. Menor Torivio, *„La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano“* [„Granada tasandikud: põllumajanduse hiljutine areng linnalähedases piirkonnas“]. Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). Saksa geograaf Andreas Voth (Vechta Ülikool) kirjeldab Huétor-Tájari sparglikasvatuspiirkonda kui ELi kaitstud geograafilise tähise ja kaitstud päritolunimetuse süsteemi võrdlusmudelit, märkides, et Huétor-Tájari rohekaslilla spargel („grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar“) on *triguero*-tüüpi spargel („*Triguero-Spargel*“), mida Andaluusias väga hinnatakse. (Voth, A. 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten - dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [„Uuenduslikud muutused erikultuuride tootmises ja turustamises Saksamaa, Hispaania ja Brasiilia juhtumiuuringute põhjal“]. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, köide 24, Vechta, 340 lk, järeldoktoritöö.)

Toodet „Espárrago de Huétor-Tájar“ on Vikipeedias mainitud alates 2008. aastast.

Toode „Espárrago de Huétor-Tájar“ oli peateema 9. Euroopa sparglikongressil (Euro Asper 2012), mis toimus Granadas (21.–23. märts 2012).

Rahvusvahelised teadusväljaanded, mis on avaldatud aastatel 1992–2019, tõendavad toote „Espárrago de Huétor-Tájar“ ainulaadsust (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)

Asjaolu, et kohalikku sorti „Morado de Huétor“ on kõnealuses linnas kasvatatud juba 1930. aastatest alates, tähendab, et Huétor-Tájar on nüüdseks saavutanud ühe ELi tuntuima sparglikasvatuspiirkonna maine.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Asjaomase määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil:

https://lajunta.es/4n5kp

või piirkondliku põllumajandus-, kalandus-, vee- ja maaelu arengu ministeeriumi veebisaidil (https://lajunta.es/3w3lc) liikudes järgmiselt:

Temas/Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria/Calidad'/'Denominaciones de Calidad/Frutas y Hortalizas; tootespetsifikaat asub pealkirja „Denominaciones de Calidad“ (kvaliteedinimetus) all.