C/2024/5439

6.9.2024

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2024/5439)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”Espárrago de Huétor-Tájar”

EU-nro: PGI-ES-0056-AM01

Toimitettu 18.10.2019

☐ **SAN** X **SMM**

1. **Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Hakijaryhmän nimi:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida ”Espárrago de Huétor-Tájar” [SMM-merkinnällä ”Espárrago de Huétor-Tájar” suojatun tuotteen sääntelyneuvosto]

Osoite: Ctra. De la Estación s/n – 18360 Huétor-Tájar (Granada, Espanja)

P. +34 958333443

Sähköpostiosoite: info@esparragodehuetortajar.com

Kokoonpano tai oikeudellinen muoto:

SMM:n ”Espárrago de Huétor-Tájar” sääntelyneuvosto on voittoa tavoittelematon julkisoikeudellinen yhteisö, jonka jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen on tunnustanut SMM:n hallintoelimeksi. Se edustaa suojatun parsan tuotantoon osallistuvien alojen eli viljelijöiden ja jalostajien (tuoreen parsan käsittelylaitokset ja säilyketehtaat) etuja. Sitä hallitaan demokraattisesti ja sillä periaatteella, että sen muodostavien taloudellisten ja teollisuuden etujen ja erityisesti vähemmistöjen etujen on oltava tasapuolisesti edustettuina, ja näin onkin. Lisäksi sääntelyneuvosto on oikeustoimikelpoinen esittämään tämän muutoshakemuksen kansallisen lainsäädännön ja etenkin Andalusian aluehallituksen kalastuksesta ja elintarvikkeiden laadusta 25. maaliskuuta 2011 antaman lain 2/2011 13 §:n 2 momentin a kohdan mukaan.

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

☐ Tuotteen nimi

☒ Tuotteen kuvaus

☐ Maantieteellinen alue

☒ Alkuperätodisteet

☒ Tuotantomenetelmä

☒ Yhteys

☒ Merkinnät

☒ Muu (oikeudelliset vaatimukset ja tuote-eritelmän noudattamista koskevat tarkastukset)

4. **Muutoksen/muutosten tyyppi**

☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. **Muutos/muutokset**

5.1 *Huétor-Tájarin paikallisten parsapopulaatioiden kasvitieteellisen lajin uusi määritelmä ja alakohtien uudelleenjärjestely. B kohta "TUOTTEEN KUVAUS"*

Muutos koskee tuote-eritelmän **B kohdan "TUOTTEEN KUVAUS"** ensimmäistä kappaletta. Lisäksi **B** kohta on jäsennelty kolmeen alakohtaan, jotta kokonaisuus olisi helpompi ymmärtää: **B.1 – Tuotteen määritelmä, B.2 – Paikallisen lajikkeen ominaisuudet ja B.3 – Tuoreita tai säilöttyjä tuotteita koskevat vaatimukset.**

Tarkka kuvaus muutoksista ja muutoksen syy

Sanamuoto "*Asparagus officinalis L. subespecie genéticamente tetraploide*, samankaltainen..." on korvattu sanamuodolla "paikallinen lajike, joka tunnetaan nimellä "*Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar*" tai "*Morado de Huétor*" (*Asparagus maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.*), tunnetaan espanjaksi nimellä "*espárragos trigueros*", koska niillä on samankaltaiset ominaisuudet...". Toisen kappaleen lopussa sana "vuosisadan" on korvattu ilmauksella "1900-luvun".

Muutos koskee paikallisen Huétor-Tájar-parsapopulaation uutta määritelmää, joka vahvistetaan tässä B kohdassa. Uusi määritelmä perustuu tuotteesta 20 viime vuoden aikana saatuun päivitettyyn tieteelliseen tietoon.

Tieteellisen perustan muutokselle muodostavat geneettistä karakterisointia koskevat Córdoban yliopiston kasvigenetiikan osaston tutkimukset aiheesta "Espárrago de Huétor-Tájar". Tämä tutkimus, johon kuului DNA-analyysi (mikrosatelliitti), osoittaa, että paikallinen lajike on peräisin 1900-luvun alkupuolelta, viljellyn *Asparagus officinalis* -lajin (diploidi 2x) ja luonnonvaraisen *Asparagus maritimus* -lajin (heksaploidi 6x) luonnollisesta hybridisaatiosta, jonka tulosta lajienvälinen risteymä on. *Asparagus maritimus* Mill. on hallitsevampi laji, jonka osuus on kaksi kolmasosaa (66,67 %) Espárrago de Huétor-Tájar -parsan ituplasmasta, kun taas *Asparagus officinalis* L. -lajin osuus siitä on vain kolmasosa (33,33 %). Tämän seurauksena tuotteella on ainutlaatuisia fylogeneettisiä ominaisuuksia, jotka on kuvattu Espárrago de Huétor-Tájar -parsan genetiikasta ja fytokemiasta julkaistussa laajassa tieteellisessä kirjallisuudessa. Ilmaus "1900-luvun" on lisätty sen selventämiseksi, että kyse on 1900-luvusta.

5.2 *Morfologisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien päivittäminen sekä paikallisen Huétor-Tájar-populaation solubiologisen kuvauksen ja isoentsyymimerkkiaineen poistaminen. B kohta "TUOTTEEN KUVAUS"*

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän **B kohdan "TUOTTEEN KUVAUS"** kappaleisiin 2–10.

Tarkka kuvaus muutoksista ja muutoksen syy

Toinen kappale ”Kotoperäisten populaatioiden ominaisuudet ovat seuraavat:” on korvattu seuraavasti:

B.2 – Paikallisen lajikkeen ominaisuudet

Huétor-Tájarin paikallinen lajike eroaa muista eri puolilla maailmaa esiintyvistä kaupallisista vihreän parsan lajikkeista seuraavasti:

Lisäksi kolmannen kappaleen sanamuotoa on muutettu:

— ***Ulkonäkö:*** *Parsan versojen väri on violetti, pronssinvioletti, pronssi, vihreänvioletti tai vihreä. Ne ovat ohuita (halkaisija 4–12 mm), ja niiden latvakukinto on terävä tai suippo ja leveämpi kuin muu varsi. Versojen suojuslehtien alla on pieniä ”kannuksia”.*

Edellä oleva on päivitetty seuraavasti:

— ***Ulkonäkö:*** *Sekä varren että latvakukinnon väritys on antosyaani: violetti, pronssinvioletti, pronssi, vihreänvioletti tai vihreä. Parsan versot ovat suoria ja sylinterimäisiä. Niiden paksuus vaihtelee ohuesta keskipaksuun (halkaisija yleensä 4–16 mm) ja latvakukinto on terävä tai suippo ja leveämpi kuin muu varsi (keihään muotoinen). Versojen suojuslehtien alla on pieniä ”kannuksia” ja kuoressa voi näkyä hentoja viivoja.*

Tuotteen fyysistä kuvausta on laajennettu Espárrago de Huétor-Tájar -parsaa koskevan teknisen ja tieteellisen tietämyksen lisääntyessä. Siinä korostetaan erityisiä ominaisuuksia, jotka ovat peräisin sen alkuperälajilta *Asparagus maritimus Milliltä*. Tekstin mukaan parsan verso on suora ja sen latvakukinto on keihään muotoinen, mikä erottaa sen *Asparagus officinalis* L. -lajin kaupallisista vihreistä parsalajikkeista. Kuvauksessa mainitaan nyt myös se, että kuoressa voi näkyä hentoja viivoja. Tämä ominaispiirre liittyy luonnonvaraisen *triguero*-parsan eri lajeihin, joihin *A. maritimus* Mill. kuuluu. Toinen ulkonäön kuvauksen muutos on normaalin halkaisijan vaihteluväli, jonka ylärajaa on muutettu ja joka on nyt 4–16 mm, kun se aiemmin oli 4–12 mm. Muutos johtuu siitä, että paikallisten viljelijöiden kovan työn ansiosta Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar -populaatiosta on nyt mahdollista saada yhtenäisempiä ja elinvoimaisempia parsoja.

Neljännen kappaleen sanamuotoa on muutettu:

— ***Aistinvaraiset ominaisuudet:*** *Parsan rakenne on pehmeä, lihaisa ja kiinteä. Sen maku on hienostuneen kirpeän makea ja siinä on voimakas haju, joka muistuttaa luonnonvaraista triguero-parsaa.*

Edellä oleva on päivitetty seuraavasti:

— ***Aistinvaraiset ominaisuudet:*** *Tuoreena parsan rakenne on pehmeä, lihaisa ja taipuisa. Varret ovat hyvin joustavia: riippuen halkaisijasta – mitä ohuempi verso on, sitä enemmän se taipuu – joitakin voidaan taivuttaa yli 70 astetta ilman, että ne katkeavat. Parsa on maultaan hienostuneen kirpeän makeaa, ja sen haju on voimakas.*

Aistinvaraisten ominaisuuksienkuvausta on laajennettu Granadan yliopistossa (ravitsemus- ja elintarviketieteen osasto, farmasian laitos) vuonna 2003 tehdystä Espárrago de Huétor-Tájar -parsan aistinvaraisesta testauksesta saatujen tietojen perusteella. Kuvauksessa sana ”kiinteä” on korvattu sanalla ”taipuisa”, reologisella muuttujalla, joka liittyy kiinteyteen ja jonka mittaaminen on edullisempaa ja helpompaa, mikä vähentää sertifiointikustannuksia. Parsan kiinteyden mittaaminen edellyttää rakenneanalysaattoria, ja se on kallis ja monimutkainen testausprosessi. Sen sijaan parsan taipuisuutta voidaan mitata sen joustavuuden perusteella eli mittaamalla, kuinka paljon sitä voi taivuttaa, mikä on helppoa, nopeaa ja erittäin halpaa. Espárrago de Huétor-Tájar -parsan reologisten ominaisuuksien analysoimiseksi on otettu käyttöön objektiivinen ja mitattavissa oleva parametri: versoa täytyy voida taivuttaa vähintään 70 astetta, ennen kuin se katkeaa. Tämä on luonnonvaraisen *triguero*-parsan ja Espárrago de Huétor-Tájar -parsan tunnusomainen piirre, jota jäykemmällä ja kuitupitoisemmalla puutarhaparsalla (*Asparagus officinalis* L.) ei ole. Aistinvaraisten ominaisuuksien kuvauksesta on poistettu myös sanat ”joka muistuttaa luonnonvaraista *triguero*-parsaa”, koska tässä lauseessa ei anneta kuvaavaa aistinvaraisen tason tietoa ja tuotteen samankaltaisuus *triguero*-parsan kanssa on jo mainittu tuotteen määritelmässä (alakohta B.1).

Eritelmän kappaleet 5–9 on poistettu:

— *Solubiologia... (2n = 40)*

— *Isoentsyymit... Euphytica 61: 169–179).*

Edelliseen tuote-eritelmään sisältynyt solubiologinen kuvaus ja viittaus isoentsyymimerkkiaineisiin on poistettu, koska ne ovat Espárrago de Huétor-Tájar -parsaa koskevan uusimman geneettisen tutkimuksen perusteella vanhentuneita. Espárrago de Huétor-Tájar -parsan standardointiin ei myöskään tarvita geneettisiä ominaispiirteitä. Ulkonäön ja aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus on enemmän kuin riittävä, ja niiden arviointi on helpompaa ja halvempaa. Ne ovat myös keskeisiä erottavia tekijöitä, koska näiden merkkiaineiden ja Espárrago de Huétor-Tájar -parsan (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) genetiikan välillä on tiivis ja hyvin selvä vastaavuus.

Eritelmän kappaletta 10on muutettu:

Näiden ominaisuuksien ansiosta kotoperäinen Huétor-Tájar-parsa voidaan helposti erottaa sekä ulkonäön että genetiikan osalta muista eri puolilla maailmaa myytävistä vihreistä parsalajikkeista.

Sitä on päivitetty seuraavasti:

Näiden hyvin selvästi määriteltyjen ominaisuuksien ansiosta kotoperäinen Huétor-Tájar-parsa voidaan helposti erottaa sekä ulkonäön että aistinvaraisten ominaisuuksien osalta muista eri puolilla maailmaa myytävistä vihreistä parsalajikkeista, jotka kaikki ovat puutarhaparsoja (kasvitieteellinen nimi Asparagus officinalis L.).

Espárrago de Huétor-Tájar -parsan ja muiden tällä hetkellä saatavilla olevien kaupallisten vihreiden parsalajikkeiden välillä on suuria eroja (ulkonäössä ja aistinvaraisissa ominaisuuksissa). Näiden erojen syynä on *Asparagus officinalis* L.- ja *Asparagus maritimus* Mill. -lajien huomattava geneettinen etäisyys. Viimeksi mainittu on Espárrago de Huétor-Tájar -parsan läheinen sukulainen.

5.3 *SMM:n "Espárrago de Huétor-Tájar" kattamien tuotteiden luokituksen ja kaupallisten vaatimusten päivittäminen. B kohta "TUOTTEEN KUVAUS"*

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmään **B kohdan "TUOTTEEN KUVAUS"** 11 kappaleesta lähtien. Se koskee SMM:n kattamien ja tuoreina tai säilöttyinä myytävien tuotteiden luokittelun teknisten tietojen päivittämistä. Tämä johtuu siitä, että kaupallisia käytäntöjä, tarkastusmenettelyjä ja sertifioitujen tuotteiden tuote-eritelmän noudattamisen arviointi on päivitetty.

Tarkka kuvaus muutoksista ja muutoksen syy

Alakohdan rakenne ja 11 kappaleen sanamuoto on päivitetty:

Parsaa voidaan myydä tuoreena tai säilöttynä. Kun parsan versoja myydään tuoreina, niiden on oltava eheitä, tuoreen näköisiä ja hajuisia, terveitä ja vailla ruhjoutumia eikä niissä saa olla tuholaisten aiheuttamia vioittumia tai pintakosteutta, joka ei johdu varsien kostuttamisesta ennen versojen asettamista pakkaukseen. Parsa... ja violetit.

Edellä oleva on korvattu seuraavasti:

B.3 – Tuoreita tai säilöttyjä tuotteita koskevat vaatimukset

Parsaa voidaan myydä tuoreena tai säilöttynä.

Tuoreena myytävä tuote

Jäljempänä kuvattuja koon määrityksiä ja luokkia on käytettävä, kun myydään tuoretta parsaa, jonka on oltava tuoreen näköistä ja hajuista, tervettä, vailla ruhjoutumia, katkeamatonta, puhdasta, vailla tuholaisten aiheuttamia vioittumia, mätänemistä tai pilaantumista ja vailla epätavallista pintakosteutta, kun se asetetaan myyntiin missä tahansa tuoreelle tuotteelle vahvistetussa muodossa. Parsa... ja violetit.

Tuote-eritelmän 14 kappaleen a) kohdan "Ekstraluokka" sanamuotoa on muutettu:

a) *Ekstraluokka: Tähän luokkaan luokitellussa parsassa... pieniä "kannuksia" suojuslehtien alla. Latvakukinnon pitäisi olla sulkeutunut, mutta pieni avautuminen on sallittua... kukkapohjukset eivät työnny suomulehtien alta. Tässä luokassa varren tyvessä saa olla puumaisuuden merkkejä enintään neljänneksellä parsan verson kokonaispituudesta.*

Edellä oleva on korvattu seuraavasti:

a) *Ekstra: Tähän luokkaan luokitellussa parsassa... pieniä "kannuksia" suojuslehtien alla. Kuoressa voi näkyä hentoja viivoja. Latvakukinnon pitäisi olla sulkeutunut, mutta pieni avautuminen on sallittua... kukkapohjukset tai hankasilmut ovat näkyvissä vain parsan latvakukinnon suomulehdissä. Versojen tyven leikkauskohdan on oltava suora, jotta vaatimukset täyttyvät.*

Eritelmän 15 kappaleen b) kohdan ”I luokka” sanamuotoa on muutettu:

b) *I luokka: I luokkaan luokiteltujen parsan versojen... Ekstraluokkaan... kukkapohjukset eivät työnny esiin suojuslehtien alta, ja puumaisuus sallitaan verson tyvessä jopa kolmanneksessa verson kokonaispituudesta.*

Edellä oleva on korvattu seuraavasti:

b) *I: Tähän luokkaan luokiteltujen parsan versojen... Ekstraluokkaan... kukkapohjukset tai hankasilmut eivät työnny parsan latvakukinnon suojuslehtien alle. Verson tyven leikkauskohdan on oltava suora, mutta sadonkorjuun aikana tehdyn suoran leikkauksen päähän on sallittua tehdä viisto leikkaus, jotta vaatimukset täyttyvät. Tässä luokassa sallitaan valkoinen tyvi verson juuressa edellyttäen, että se on enintään kahdeksasosa parsan verson kokonaispituudesta.*

Sallittu latvakukinnon avautumisen määrä kuvataan tarkemmin, minkä tarkoituksena on tehdä selvempi ero näiden kahden luokan vaatimusten välillä. Viittaukset parsan verson tyven puumaisuuteen on poistettu kummastakin luokasta, koska näiden vaatimusten noudattamista on teknisesti vaikea tarkastaa. Sen sijaan on otettu käyttöön objektiivisempi ja mitattavissa oleva vaatimus: valkoinen tyvi verson juuressa.

Kokolajittelua koskevien kappaleiden 17–19 sanamuotoa on muutettu:

a) *Versojen pituuden on oltava 20–27 cm. Pituuden poikkeama saa olla yksittäisessä nipussa enintään 5 cm.*

b) *Halkaisijan on oltava vähintään 4 mm kummassakin luokassa. Halkaisijaluokkia on kaksi: 4–10 mm ja 10 mm ja yli.*

Edellä oleva on korvattu seuraavasti:

Kokolajittelu pituuden mukaan on seuraava:

a) *”Parsa”, ”kokonainen parsa” tai ”pitkä parsa”: Versojen pituuden on oltava 17–27 cm. Pituuden poikkeama saa olla yksittäisessä nipussa enintään 5 cm.*

b) *”Lyhyt parsa”: Versojen pituuden on oltava 12–17 cm. Pituuden poikkeama saa olla yksittäisessä nipussa tai pakkauksessa enintään 4 cm.*

c) *”Parsan latvakukinnot”: Versojen pituuden on oltava 7–12 cm. Pituuden poikkeama saa olla yksittäisessä nipussa tai pakkauksessa enintään 4 cm.*

d) *”Parsanpalat”: Versot leikataan poikittain 2–7 cm:n pituisiksi pehmeiksi paloiksi.*

Kaikkien näissä pituuksissa myyntiin asetettavien tuotteiden on oltava peräisin ”kokonaisesta parsasta” tai ”pitkästä parsasta”, joka on ensin luokiteltu ”Ekstraluokkaan” tai ”I luokkaan”.

Kokolajittelu halkaisijan mukaan on seuraava:

Halkaisijan on oltava vähintään 4 mm kummassakin luokassa. Paksuimpien ja ohuimpien versojen halkaisijan ero yksittäisessä pakkauksessa tai nipussa saa olla enintään 8 mm.

Sallittuja poikkeamia koskevien kappaleiden 21–23 sanamuotoa on muutettu:

Kukin pakkaus voi sisältää tietyn määrän tuotteita, jotka eivät täytä kyseisen luokan laatu- ja kokovaatimuksia, jäljempänä vahvistettuja poikkeamarajoja noudattaen.

a) ***Sallitut laatupoikkeamat:*** *Enintään 5 prosenttia Ekstraluokan parsan pakkausten lukumäärästä tai painosta voi olla tuotteita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät I luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään I luokan sallittujen poikkeamien rajoissa. Enintään 10 prosenttia I luokan parsan pakkausten lukumäärästä tai painosta voi olla parsoja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät 9. marraskuuta 1999 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 2377/1999 II luokan tuotteelle asetetut vaatimukset.*

b) ***Sallitut kokopoikkeamat****: 10 prosenttia lukumäärästä... sovellettavat vaatimukset.*

Edellä oleva on korvattu seuraavasti:

a) *Sallitut laatupoikkeamat: Enintään 5 prosenttia Ekstraluokan parsan pakkausten lukumäärästä tai painosta voi olla tuotteita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät I luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään I luokan sallittujen poikkeamien rajoissa. I luokan parsan pakkauksissa saa olla enintään 10 prosenttia lukumäärästä tai painosta parsoja, jotka eivät täytä tämän luokan vaatimuksia.*

b) ***Sallitut kokopoikkeamat****: Enintään 10 prosenttia lukumäärästä... sovellettavat vaatimukset.*

Eritelmään on lisätty uusia kappaleita, joissa kuvataan tarkemmin lopputuotteen myyntiin asettamista:

Parsat voidaan asettaa myyntiin jommallakummalla seuraavista tavoista:

a) *enintään 2 kg:n tiukasti sidottuina nippuina;*

b) *irrallisina tai nippuina enintään 6 kg:n pakkauksissa tai laatikoissa.*

Kunkin paketin, laatikon, pakkauksen tai nipun sisällön on oltava tasalaatuista eli parsojen on oltava muodoltaan, kooltaan (pituus ja halkaisija), painoltaan ja luokaltaan tasalaatuisia.

Kokoa (sekä pituutta että halkaisijaa) koskevia vaatimuksia, sallittuja laatupoikkeamia ja tuotteiden myyntiin asettamista koskevia sääntöjä on mukautettu vastaamaan tietyssä määrin tuoreen vihreän parsan kaupan pitämistä koskevia kansainvälisiä sääntöjä ja Euroopan unionissa vakiintuneita kaupallisia menettelyjä. Nämä kokosäännöt poikkeavat kuitenkin kansainvälisistä vaatimuksista, koska Espárrago de Huétor-Tájar on paikallinen parsapopulaatio, jossa on suurempaa vaihtelua kuin kaupallisissa vihreissä parsalajikkeissa, jotka ovat peräisin *Asparagus officinalis* L:n parannetuista risteymistä ja ovat siten kooltaan ja muodoltaan yhtenäisempiä.

Säilöttyä parsaa koskeva 24 kappale on poistettu:

Säilötty parsa voi olla joko kokonaista tai paloiteltua, ja sen on oltava Ekstraluokan tai I luokan tuotetta.

Kohta, joka koskee säilöttyä parsaa koskevia sääntöjä, on kirjoitettu uudelleen.

Uusi versio:

Säilyketölkeissä myytävä tuote

Espárrago de Huétor-Tájar -parsa säilötään perinteisesti joko suolaliemeen (vettä, suolaa ja sitruunahappoa) tai ekstraneitsytoliiviöljyyn. Myös muita elintarviketeollisuudessa sallittuja säilöntänesteitä voidaan käyttää.

Säilötty parsa voidaan asettaa myyntiin kokonaisina tai paloina, ja se voidaan luokitella käyttämällä tässä tuote-eritelmässä vahvistettuja laatuluokkia "Ekstraluokka" ja "I luokka". Myytävänä olevat muodot ovat seuraavat:

— *parsa tai parsan versot: koostuvat latvakukinnosta ja varresta ja pituus on vähintään 12 cm;*

— *lyhyeksi leikattu: versoja, jotka koostuvat latvakukinnosta ja varresta ja joiden pituus on 7–12 cm;*

— *parsan latvakukinnot: 2–7 cm:n pituisia paloja, jotka koostuvat latvakukinnosta ja osasta vartta;*

— *parsanpalat: 2–7 cm:n pituisia pehmeitä paloja, jotka paloitellaan poikittain ja joissa latvakukinnot muodostavat vähintään 25 prosenttia valutetusta painosta.*

Parsat on myös luokiteltava varren poikkileikkauksen halkaisijan perusteella, jotta tuote on ulkonääöltään tasalaatuinen seuraavien vaihteluvälien mukaisesti:

Halkaisijaluokan nimi	*Halkaisija mm*
Ohut	*alle 9*
Keskipaksu	*9–11*
Paksu	*11–14*
Erittäin paksu	*14–19*
Ekstrapaksu	*yli 19*

Seuraavassa taulukossa esitetään laatuparametrit ja sallitut poikkeamat, joita sovelletaan kumpaankin luokkaan:

Laatuparametrit	*Ekstraluokka*	*I luokka:*
Avautuminen	*Sama kuin tuoreena myytävän parsan*	*Sama kuin tuoreena myytävän parsan*
Pituuden tasalaatuisuus	*1,10*	*1,15*
Säilöntään käytettävän suolaliemen sameus (Kerteszin sameusindeksi) (*)	*4*	*2*
Sallitut kokopoikkeamat	*5 %*	*10 %*
Rakennevauriot	*5 %*	*10 %*
Muut vauriot	*5 %*	*10 %*

(*) Säilöntänesteen sameutta koskevaa vaatimusta ei sovelleta ekstra-neitsytoliiviöljyyn säilöttyihin tuotteisiin.

Valutettu paino määräytyy käytetyn pakkaustyypin mukaan. Valutetun painon ja tilavuuden suhde (g/cm³) on 0,50.

Etiketin on täytettävä nykyisen lainsäädännön ja tämän tuote-eritelmän vaatimukset. Lisäksi siinä on ilmoitettava valutettu paino, pakkauskapasiteetti, parsan verson koko ja kussakin pakkauksessa olevien versojen likimääräinen määrä (tämä ei koske parsanpaloja).

Säilöttyä Espárrago de Huétor-Tájar -parsaa koskevia vaatimuksia ei sisällytetty edelliseen tuote-eritelmään, koska silloin katsottiin, että tuotteen olisi vain oltava säilöttyyn parsaan sovellettavan kansallisen lainsäädännön mukainen. Tätä lainsäädäntöä sovelletaan kuitenkin *Asparagus officinalis* L. -lajin tuotteisiin, ja kuten olemme osoittaneet, Espárrago de Huétor-Tájar -parsa ei kuulu kyseiseen kasvitieteelliseen lajiin vaan on risteymä (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), joka ei kuulu säilöttyä parsaa koskevan kansallisen lainsäädännön soveltamisalaan, joten tarvittiin uusia sääntöjä. Tuote-eritelmään sisältyvässä tekstissä vahvistetaan sallitut säilöntänesteet. Siinä katsotaan perinteisiksi säilöntänesteeksi suolaliemi (vettä, suolaa ja sitruunahappoa), ja ekstra-neitsytoliiviöljy ja jätetään avoimeksi mahdollisuus käyttää muita säilöntänesteitä, joita voidaan pitää tulevaisuudessa sopivina edellyttäen, että ne ovat sallittuja käytettäväksi elintarviketeollisuudessa. Laatuparametrit määritetään kullekin luokalle ja säilöntänesteelle käyttäen samoja luokkien nimiä kuin tuoreelle tuotteelle.

5.4 *Tuotantoalueen yhden kunnan nimen päivittäminen. C kohta ”MAANTIETEELLINEN ALUE”*

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän **C kohdan ”MAANTIETEELLINEN ALUE”** ensimmäisen kappaleen loppuun.

Muutoksen lyhyt kuvaus ja perustelu

”Villanueva de Mesías” on muutettu muotoon ”Villanueva Mesía”.

Muutos koskee SMM:n ”Espárrago de Huétor-Tájar” tuotantoalueen yhden kunnan nimen muuttamista, minkä toimivaltainen kansallinen viranomainen on vahvistanut.

5.5 *Alakohdan ”Siementen alkuperä” sanamuodon päivittäminen niin, että siementen tuotantojärjestelmää kuvataan tarkemmin, ja sääntelyneuvoston tarkastusvastuiden päivittäminen. D kohta ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta”*

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän **D kohdan ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta”** alakohdassa ”Siementen alkuperä” olevaa kahta kappaletta

Muutoksen lyhyt kuvaus ja perustelu

Tuote-eritelmän rakennetta on parannettu lisäämällä alakohdan otsikkoon ”Siementen alkuperä” merkintä ”D.1”.

Alakohdan ”**Siementen alkuperä**” sanamuotoa on tarkistettu niin, että siinä määritellään paremmin siementen jalostajien työt. Lisäksi siinä edellytetään, että jalostajat merkitään siementen ja kylvöalustojen toimittajien rekisteriin ja niihin sovelletaan vaatimustenmukaisuus- ja valvontavaatimuksia. Viittaus sääntelyneuvostoon, joka vastaa kasviaineiston valinnan ja lisäämisen valvonnasta, on poistettu, koska se on tuote-eritelmän noudattamisen tarkastavan elimen vastuulla. Siitä ei vastaa sääntelyneuvosto, joka toimii SMM:n hallintoelimenä.

5.6 *Alakohdan ”Tuotteen ominaisuudet” sanamuodon päivittäminen. D kohta ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta”*

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän **D kohdan ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta”** alakohdassa ”Tuotteen ominaisuudet” olevaa kappaletta.

Muutoksen lyhyt kuvaus ja perustelu

Tuote-eritelmän rakennetta on parannettu lisäämällä alakohdan otsikkoon ”Tuotteen ominaisuudet” merkintä ”D.2”.

Kohdasta ”**Tuotteen ominaisuudet**” on poistettu sanamuoto ”kasviaineiston paikallinen luonne (lajike)”, ja se on korvattu sanamuodolla ”kasviaineiston paikallinen luonne (paikallinen lajike)”. Tämä muutos on tehty, koska ”Espárrago de Huétor-Tájar” ei itse asiassa ole lajike vaan pikemminkin paikallista alkuperää oleva parsapopulaatio.

Myös seuraava on poistettu: ”... viljelyolosuhteet ja, jos kyseessä on parsasäilyke, jalostusolosuhteet”. Se on korvattu seuraavalla: ”... viljely-, käsittely- ja jalostusolosuhteet”. Tämä muutos on tehty, koska tekstin olisi koskettava sekä tuoreen parsan käsittelyä että säilykkeiden teollista valmistusprosessia.

5.7 *Alakohdan ”Tarkastukset ja sertifiointi” sanamuodon päivittäminen. D kohta ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta”*

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän **D kohdan ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta”** alakohdan ”Tarkastukset ja sertifiointi” olevaa kappaletta.

Muutoksen lyhyt kuvaus ja perustelu

Muutos koskee tämän alakohdan sanamuodon päivittämistä. Eri alakohdissa on 20 vuoden jälkeen monia vanhentuneita käsitteitä, jotka on korjattava.

Tuote-eritelmän rakennetta on parannettu lisäämällä alakohdan otsikkoon ”Tarkastukset ja sertifiointi” merkintä ”D.3”.

Tuote-eritelmän a) alakohtaa on tarkistettu niin, että siinä kuvataan tarkemmin eri tapoja lisätä kasviaineistoa (siementen suorakylvö sekä taimien, juurakkojen ja emokasveista otettujen pistokkaiden istutus). Nyt tehdään selväksi, että siementen toimittajan kasvatusalustojen on sijaittava tuotantoalueella, koska koko siementen jalostusprosessi liittyy läheisesti alkuperään.

Tuote-eritelmän b) alakohtaa on tarkistettu niin, että siinä kuvataan nyt tarkemmin, millaisia tarkastuksia kasvinlisäykseen tarkoitettujen parsojen genotyyppien valintaan sovelletaan. Tämä ei sisältynyt tuote-eritelmän edelliseen versioon. Valvonta ei enää ole sääntelyneuvoston vastuulla.

Tuote-eritelmän c) alakohdan ilmaus ”... ja kaikki sovellettava kansallinen ja EU:n lainsäädäntö” on korvattu ilmauksella ”... ja kaikki sovellettava lainsäädäntö”.

Aiemman d) alakohdan sanamuoto on päivitetty ja sisällytetty uuteen d) alakohtaan, joka kattaa kaikki kasviaineiston tuotanto- ja myyntiprosessin tarkastukset.

Tuote-eritelmän e) alakohtaa – josta on tullut d) alakohta – on päivitetty poistamalla vanhentuneet ja epäjohdonmukaiset tiedot, kuten SMM:n hallintoelimen (sääntelyneuvosto) osallistuminen tarkastuksiin, ja lisäämällä viittaus siemenpakkauksiin (ei sisälly edelliseen versioon) siementen jalostuksen ja kaupan pitämisen ohella. Tekstissä viitataan nyt myös ”liiteasiakirjaan”, joka on toimitettava yhdessä kasviaineiston kanssa, jotta varmistetaan tuotantoalueella sijaitsevien siementen toimittajien kasvatusalustojen jäljitettävyys.

Tuote-eritelmän f) alakohtaa – joka on nyt e) alakohta – on laajennettu. Siinä mainitaan nyt parsan kasvatusalustojen rekisteri, johon parsatilojen on kuuluttava, ja tehdään selväksi, että parsakasviaineiston on oltava paikallisesta lajikkeesta peräisin olevaa valvottua aineistoa, joka on kasvatettu siementen toimittajien emokasvatusalustoilla.

Tuote-eritelmään on lisätty uusi f) alakohta. Siinä säädetään uusista tarkastuksista, jotka on tehtävä, kun parsa toimitetaan tiloilta tuoretuotteiden käsittelylaitoksiin ja säilyketehtaisiin.

Tuote-eritelmän g) alakohtaa on päivitetty poistamalla vanhentuneita ja vaatimusten vastaisia tietoja niin, että ilmaus *"...on oltava asetuksessa vahvistettuja tai sääntelyneuvoston suosittelemia, ja käytäntöjä valvotaan..."* on korvattu ilmauksella *"...on oltava tuote-eritelmässä vahvistettuja, ja käytäntöjä valvotaan..."*.

Tuote-eritelmän i) alakohdan sanamuoto on päivitetty. Sanat *"Tuotteet on varastoitava tuoretuotteiden kaupanpitämiskeskuksissa tai tuotantoalueella sijaitsevissa rekisteröidyissä säilyketehtaissa"* on korvattu seuraavasti: *"Tuotteet on varastoitava tuoretuotetehtaissa tai rekisteröidyissä säilyketehtaissa, jotka sijaitsevat tuotantoalueella ja jotka on merkitty tuoretuotteiden myyjien rekisteriin tai säilyketehtaiden rekisteriin."*

Tuote-eritelmän j) alakohta on päivitetty poistamalla siitä vanhentuneita ja vaatimuksia vastaamattomia tietoja. Siitä on poistettu seuraava virke: *Sääntelyneuvosto valvoo parsan käsittelyä, pakkaamista, esillepanoa, myyntiin tarjoamista, lähettämistä ja kuljetusta, ja se voi vahvistaa kutakin vuotuista satoa koskevat erityissäännöt*. Virke kuuluu nyt seuraavasti: *Parsan käsittelyä, pakkaamista, esillepanoa, myyntiin tarjoamista, merkintöjä ja lähettämistä valvotaan, ja niiden on tapahduttava tuotantoalueella*. Kuljetus on poistettu, koska sertifiointiprosessi alkuperäalueella päättyy, kun tuote lähetetään. Lopputuotetta ei koskaan kuljeteta tuotantoalueen toimijoiden välillä. Sääntelyneuvoston mahdollisesti suorittamat tarkastukset on poistettu, koska sääntelyneuvoston päävastuualueena on toiminta SMM:n hallintoelimenä.

Tuote-eritelmän k) alakohdasta poistetaan seuraava:*"Sekä tuoreille että säilötyille tuotteille on tehtävä fyysiset ja kemialliset testit (kasvinsuojeluaineiden jäämien ja nitraattien tarkastamiseksi) sekä aistinvaraiset testit"*. Kasvinsuojeluaineiden jäämien ja nitraattien testaaminen parsasta on pakollista. Se on osa laajempaa lainsäädäntöä, eikä sen sisällyttämistä tämän SMM:n tuote-eritelmään koskevia lisävaatimuksia ole. Uuden k) alakohdan sanamuoto kattaa aistinvaraiset analyysit.

Tuote-eritelmän l) alakohta on myös päivitetty, ja se on nyt k) alakohta. Siinä todetaan nyt, että koko prosessin ajan suoritettavien tarkastusten lisäksi lopputuotteeseen sovelletaan myös B.3 kohdan mukaisia tuote-eritelmän noudattamista koskevia tarkastuksia. Viittaus hallintoelimeen (sääntelyneuvosto) on myös poistettu.

5.8 *Alakohdan "Siementen valinta ja kylvöalustojen kylväminen" sanamuodon päivittäminen ja tietojen selkeyttäminen ja laajentaminen. E kohta "MITEN TUOTETTA SAADAAN"*

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän **E kohdan "MITEN TUOTETTA SAADAAN"** alakohdassa "Siementen valinta ja kylvöalustojen kylväminen" olevaa kappaletta.

Muutoksen lyhyt kuvaus ja perustelu

Muutos koskee tämän alakohdan sanamuodon päivittämistä. Kun edellisestä versiosta on kulunut jo 20 vuotta, on monia viljely- ja tarkastuskäytäntöjä, jotka vaativat enemmän selvennystä tai enemmän tietoa.

Tuote-eritelmän rakennetta on parannettu lisäämällä alakohdan otsikkoon "Siementen valinta ja kylvöalustojen kylväminen" merkintä "E.1".

E.1alakohtaa "Siementen valinta ja kylvöalustojen kylväminen" on tarkistettu ja laajennettu. Koska kotoperäisen kasviaineiston hankintaprosessi on SMM:n kannalta erittäin tärkeä, tämän alakohdan teknisiä tietoja – emotaimien valintaa, pölytystä, hedelmöittyneiden taimien valmistelua kesällä ja siementen keräämistä valikoiduista kasveista syksyllä – on parannettu ja laajennettu.

Tietylle lohkolle valituilta parsakasveilta (uros ja naaras) edellytetään tietynasteista yhdenmukaisuutta (valintaperusteet). Niiden on oltava hyvin muodostuneita, elinvoimaisia ja hallitsemattoman pölytyksen estämiseksi eristettyjä muista valikoimattomista parsakasveista, jotka ovat samassa kukintavaiheessa. Uudessa tekstissä kuvataan emokasvien eristämistä ja vapaata pölytystä parsalohkoilla tai hallittua pölytystä käyttöä siitepölyllä, joka on korjattu valitusta urosparsasta, sekä naaraskasvien suojaamista hyönteistentorjuntaverkoilla.

Tekstissä kuvataan nyt siementen keräys- ja valmisteluprosessia. Siementen kylvämistä kylvöalustoille koskevia tietoja on tarkistettu poistamalla niistä kylvöpäivät, tieto siitä, miten pitkään kasvit ovat kylvöalustoilla, ja vaatimus ilmoittaa asiasta SMM:n hallintoelimelle. Siementen jalostamiseen kylvöalustoilla kasvihuoneolosuhteissa nykyisin käytettävien tekniikoiden ansiosta kasvit ovat terveempiä ja tasalaatuisempia, joten parsantaimia voidaan hankkia muulloinkin kuin niinä päivinä, joina niitä on perinteisesti ollut saatavilla.

Lisäksi uudessa versiossa todetaan, että siementen jalostukseen valittujen kylvöalustojen on oltava siementen ja kylvöalustojen toimittajien rekisterissä.

5.9 *Alakohdan "Parsojen istuttaminen" sanamuodon päivittäminen, vanhentuneiden viittausten korvaaminen ja tietojen lisääminen. E kohta "MITEN TUOTETTA SAADAAN"*

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän **E kohdan "MITEN TUOTETTA SAADAAN"** alakohdassa "Parsojen istuttaminen" olevaa kappaletta.

Muutoksen lyhyt kuvaus ja perustelu

Muutos koskee tämän alakohdan sanamuodon päivittämistä. Kun edellisestä versiosta on kulunut jo 20 vuotta, on monia viljely- ja tarkastuskäytäntöjä, jotka vaativat enemmän selvennystä tai enemmän tietoa.

Tuote-eritelmän rakennetta on parannettu lisäämällä alakohdan otsikkoon "**Parsojen istuttaminen**" merkintä "E.2".

Tätä alakohtaa on tarkistettu ja tarkennettu. Siinä esitetään nyt yksityiskohtaisesti Huétor-Tájarin parsatiloilla noudatetut perinteiset istutuskäytännöt: istutetaan juurakot (kasvit), kylvetään siemenet suoraan maahan tai istutetaan kasvihuoneessa kasvatetut taimet. Istutuspäiviä on nyt enemmän kuin tuote-eritelmän edellisessä versiossa, jossa säädettiin ainoastaan juurakkojen istutuksesta. Juurakkoja voidaan istuttaa talvesta loppukevääseen, kun taas siemenet voidaan kylvää ja taimet istuttaa kevät- ja kesäkaudella.

Tekstissä ei enää todeta, että "ennen istutusta tehdään maaperätutkimus, jossa mitataan, miten maaperä soveltuu parsan viljelyyn, ja arvioidaan, tarvitseeko sen mineraalien tai eloperäisen aineksen pitoisuutta muuttaa". Tämä on viljelykäytäntöjä koskeva suositus eikä vaatimus, joka olisi sisällytettävä tuote-eritelmään, koska on osoitettu, että parsaa voidaan viljellä millä tahansa Huétor-Tájarin tuotantoalueella esiintyvistä monista maalajeista eikä mitään maalajia voida suljeta pois.

Uudessa versiossa määritellään menettely, jolla siemenet kylvetään suoraan maahan ja joka ei sisältynyt edelliseen tuote-eritelmään. Ilmaus "... ja peitetty ohuella irtomaakerroksella" on muutettu muotoon "... ja peitetty maakerroksella". Seuraava virke on poistettu: *Juurakko on jätettävä kasvamaan yhdestä kahteen vuotta maaperän laadusta riippuen, jotta se voi tuottaa elinvoimaisia silmuja, joista kasvaa hyvälaatuisia parsan versoja*. Käytäntö, jossa juurakot jätetään kasvamaan kahdeksi vuodeksi, on vanhentunut eikä kasvien laadun kannalta olennainen. Tätä nyt jo käytöstä poistettua käytäntöä noudatettiin siksi, että siemenet itivät maaperässä heikosti, lannoitustekniikoita ei ollut ja kotoperäiseen paikalliskantaan kuuluva Huétor-Tájar-kasviaines kasvoi hitaasti. Tämä kasviaines on myös vähemmän elinvoimaista kuin muut vihreät parsalajikkeet, joiden kaikkien juurakkoja oli kasvatettava kaksi vuotta. Nykyaikaisissa järjestelmissä, joita käytetään juurakkojen tuottamiseen – erityisesti, kun taimia hyödetään kasvihuoneissa – juurakoiden kasvatukseen tarvitaan nyt alle vuosi ja taimien kasvatukseen 3–4 kuukautta.

Viimeisen kappaleen vanhentuneet tiedot on päivitetty. Virkkeen "Alkuperänimityksen piiriin kuuluvien tuotteiden osalta kasvatusalusta, josta parsat ovat peräisin, on merkittävä sääntelyneuvoston rekisteriin sen ensimmäistä sadonkorjuuta edeltävänä talvena" tilalla on nyt virke "SMM:n piiriin kuuluvien tuotteiden osalta kasvatusalusta, josta parsat ovat peräisin, on merkittävä parsojen kasvatusalustojen rekisteriin ennen sen ensimmäistä sadonkorjuuta". Sen sijaan, että todettaisiin, että rekisteröinnin on tapahduttava talvella, on asianmukaisempaa todeta, että rekisteröinnin on tapahduttava ennen sadonkorjuuta, koska parsojen sadonkorjuu voi joskus lämpimämpinä vuosina alkaa tammikuun lopussa tai helmikuun alussa.

5.10 *Alakohdan "Parsanviljely" sanamuodon päivittäminen, vanhentuneiden viittausten korvaaminen ja tietojen selventäminen ja lisääminen. E kohta "MITEN TUOTETTA SAADAAN"*

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän **E kohdan "MITEN TUOTETTA SAADAAN"** alakohdassa "Parsanviljely" olevaa kappaletta.

Muutoksen lyhyt kuvaus ja perustelu

Muutos koskee tämän alakohdan sanamuodon päivittämistä ja sellaisten viljelysuositusten poistamista, jotka eivät kuulu tuote-eritelmässä säänneltäviin seikkoihin tai jotka ovat osa laajempaa lainsäädäntöä. Tarpeen mukaan viljely- ja tarkastuskäytäntöjä on myös tarkennettu.

Tuote-eritelmän rakennetta on parannettu lisäämällä alakohdan otsikkoon **"Parsanviljely"** merkintä "E.3".

Suurin osa tästä alakohdasta on tarkistettu. Ensimmäisen kappaleen vanhentuneet tiedot on päivitetty. Nykyaikaisten lannoitteiden levitystekniikoiden ja kastelutekniikoiden ansiosta nuoret parsantaimet voivat kehittyä täydellisesti yhden vuoden kasvukauden aikana, ja siksi ne voidaan korjata seuraavana vuonna, joten sadonkorjuuta ei tarvitse lykätä kylvövuoden jälkeiseen kolmanteen vuoteen.

Tuote-eritelmän edelliseen versioon sisältyvä vuoden mittaan tehtävien viljelykäytäntöjen (maaperätutkimus ennen istutusta, pohja- ja pintalannoitus, kasvinsuojelukäsittelyt ennen sadonkorjuuta ja sen jälkeen, kastelu, maanmuokkaus ja lehtien leikkaaminen syksyllä) kuvaus on poistettu kokonaan. Osaa näistä viljelykäytännöistä pidetään suosituksina, ja osa niistä kuuluu yleisemmän lainsäädännön piiriin, joten niiden ei katsota olevan olennaisia viljelyvaatimuksia, jotka olisi sisällytettävä tuote-eritelmään. On kuitenkin olemassa kaksi Espárrago de Huétor-Tájar -alueelle ominaista viljelykäytäntöä, jotka ovat tuotteiden laadun kannalta ratkaisevan tärkeitä ja osa parsanviljelyperinnettä tässä Granadan maakunnan osassa (yhteys inhimilliseen tekijään):

— Parsaviljelmien perustamisessa ja kasvattamisessa käytetään tiettyä istutusväliä, jossa rivien väliin jätetään 1,4–1,6 metriä ja kasvien väliin 50–70 cm tilaa.

— Parsapenkki mullataan asteittain koko sen elinkaaren ajan.

5.11 *Alakohdan "Parsojen sadonkorjuu, kuljetus ja toimitus tuoretuotetehtaaseen" sanamuodon päivittäminen, vanhentuneiden viittausten korvaaminen, käytäntöjen päivittäminen ja selventäminen ja tuotteen laatuun ratkaisevasti vaikuttavien uusien vaatimusten vahvistaminen. E kohta "MITEN TUOTETTA SAADAAN"*

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän **E kohdan "MITEN TUOTETTA SAADAAN"** alakohdassa "Parsojen sadonkorjuu, kuljetus ja toimitus tuoretuotetehtaaseen" olevaa kappaletta.

Muutoksen lyhyt kuvaus ja perustelu

Muutoksen tarkoituksena on päivittää tämän alakohdan tietoja tarkentamalla raaka-aineen viljelmillä tapahtuvan käsittelyn käytäntöjä sekä sitä, miten se kuljetetaan ja toimitetaan tuoretuotetehtaisiin.

Tuote-eritelmän rakennetta on parannettu lisäämällä tämän alakohdan otsikkoon merkintä "E.4".

Osaa tämän alakohdan kappaleista on tarkistettu.

Ensimmäisessä kappaleessa on tekstin "*Sadonkorjuu alkaa toisena tai kolmantena vuotena istutuksen jälkeen ja kestää 15 tai 30 päivää, ja kolmannesta vuodesta eteenpäin se kattaa koko kauden maaliskuun alusta kesäkuun puoliväliin*" sijasta seuraava teksti:

"*Satoa voidaan korjata kylvövuodesta alkaen. Vuosittaiset sadonkorjuun alkamis- ja päättymispäivämäärät riippuvat sääolosuhteista, mutta yleensä se tapahtuu maaliskuun alun ja kesäkuun puolivälin välisenä aikana.*"

Samasta syystä kuin edellisessä 5.10 alakohdassa esitetyssä muutoksessa (nykyaikaiset lannoitteiden levitystekniikat ja kastelutekniikat) nuorille parsoille riittää yhden vuoden kasvukausi, jotta ne ovat valmiita korjattavaksi ennen seuraavaa satokautta. Kylvön jälkeen ei tarvitse odottaa 2–3 vuotta.

Lisäksi on tarkistettu seuraavaa virkettä, joka oli nykyisen SMM-järjestelmän mukaan vanhentunut ja epäjohdonmukainen: *Parsojen kuljettamiseen jalostuskeskuksiin on käytettävä soveltuvia menetelmiä, jotka ovat sääntelyneuvoston kyseisen vuoden satoa varten vahvistamien sääntöjen mukaisia.* Se kuuluu nyt seuraavasti: *Parsojen kuljettamiseen jalostuskeskuksiin on käytettävä soveltuvia menetelmiä, jotta parsan latvakukinnot eivät rikkoudu eivätkä pääse kuivumaan missään vaiheessa ennen toimitusta.*

Myös seuraava kappale on päivitetty. Vanha teksti: *Kun parsat on toimitettu tuoretuotteiden käsittelylaitoksiin tai säilyketehtaisiin, ne on jäähdytettävä. Ne voidaan sijoittaa vettä sisältäviin astioihin varsien tyvien kostuttamiseksi, jotta ne säilyvät tuoreina ja pulleina. Parsat on käsiteltävä 24 tunnin kuluessa korjuusta.* Uusi teksti: *Kun parsat on toimitettu tuoretuotteiden käsittelylaitoksiin tai säilyketehtaisiin, ne pannaan vettä sisältäviin astioihin, jotta varsien tyvet pysyvät kosteina, ja säilytetään jäävesijäähdyttimissä tai jääkaapeissa, jotta ne pysyvät jäähdytettyinä ja pulleina jalostukseen asti. Parsat on pakattava 24 tunnin kuluessa toimituksesta. Ne on käsiteltävä 72 tunnin kuluessa toimituksesta.*

Parsojen toimituksen yhteydessä on otettu käyttöön kaksi muunlaista teollista käsittelyä: jäävesijäähdytys ja jäähdytys jääkaapissa. Lisäksi tarkastusten ja sertifioinnin helpottamiseksi on nyt määritetty, että parsat on käsiteltävä 24 tunnin kuluessa toimituksesta eikä sadonkorjuusta. Parsojen tarkka toimitusaika on helppo tarkistaa, koska se kirjataan sähköisesti yhdessä toimitettujen erien painon ja jäljitettävyystietojen kanssa. Tarkkaa korjuuaikaa on hyvin vaikea varmistaa. Tuote-eritelmään on sisällytetty myös lisävaatimus: parsat on jalostettava 72 tunnin kuluessa toimituksesta.

Tuote-eritelmään on lisätty uusi kappale, jossa luetellaan raaka-aineelle tehtävät omat tarkastukset siinä yhteydessä, kun ne toimitetaan tuoretuotteiden käsittelylaitoksiin tai säilyketehtaisiin. Arvioitavan raaka-aineen kunkin ominaisuuden osalta (varmistetaan, että parsa on kotoperäistä lajiketta sen ulkonäön ja aistinvaraisten ominaisuuksien, verson enimmäis- ja vähimmäispituuden, varren valkoisen tyven määrän ja mahdollisten avautumis-, maaperä- tai ulkonäkövirheiden varalta) annetaan yksityiskohtainen kuvaus tarkastuksista ja vaatimuksista sekä sallituista vaihteluväleistä ja poikkeamista. Tämä valvontatoimenpide on otettu käyttöön, koska se on keskeinen vaihe lopputuotteen laadun takaamisessa (tuore ja säilötty parsa).

Viimeinen kappale ”Sääntelyneuvosto vahvistaa kunkin sadonkorjuun päättymispäivän tuotteiden laadun takaamiseksi” on poistettu. Tämä laadunhallinnan käsite on vanhentunut, eikä se ole yhteensopiva SMM:n tuote-eritelmän nykyisen sertifiointirakenteen kanssa.

Loppuun on lisätty lisäksi kappale, joka koskee yleisiä valvontavaatimuksia prosessin näissä vaiheissa: *Käytössä on oltava tarkastukset, joilla valvotaan parsan korjuuta, kuljetuksia ja toimituksia rekisteröityihin tuoretuotteiden käsittelylaitoksiin tai säilyketehtaisiin.*

5.12 *Alakohdan ”Parsojen valmistelu ja jalostus” sanamuodon päivittäminen, vanhentuneiden viittausten korvaaminen, käytäntöjen päivittäminen ja selventäminen ja tuotteen laatuun ratkaisevasti vaikuttavien uusien vaatimusten vahvistaminen. E kohta ”MITEN TUOTETTA SAADAAN”*

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän **E kohdan ”MITEN TUOTETTA SAADAAN”** alakohdassa ”Parsojen valmistelu ja jalostus” olevaa kappaletta.

Tarkka kuvaus muutoksista ja muutoksen syy

Muutos koskee alakohdan ”Parsojen valmistelu ja jalostus” sanamuotojen päivittämistä sekä käytäntöjen päivittämistä ja selventämistä 20 vuoden jälkeen. Lisäksi on vahvistettu uusia vaatimuksia, joilla on ratkaiseva vaikutus tuotteen laatuun.

Tuote-eritelmän rakennetta on parannettu lisäämällä tämän alakohdan otsikkoon merkintä ”E.5”. Otsikkoa on muutettu osittain niin, että ”**Parsan valmistelu ja jalostus**” on muutettu muotoon ”**E.5 Parsan käsittely ja jalostus**”.

Termi *elaboración* (”valmistelu”) on korvattu ensimmäisessä kappaleessa (alakohdan otsikko) termillä ”*manipulación*” (”käsittely”). Se on tuoreiden vihannesten käsittelyn yhteydessä täsmällisempi termi. Tietyt teollisuusprosessit, joiden kuvattiin aiemmin olevan manuaalisia, on päivitetty kattamaan myös automaation mahdollisuus. Sanamuoto ”...lajiteltu käsin kuljetinhihnoilla” on laajennettu muotoon ”...lajiteltu käsin ja/tai koneella kuljetinhihnoilla koneellisten leikkurien avulla...”.

Kohtaan ”Valmistelu tuoretuotteena kaupan pitämistä varten” on lisätty uusi kappale: *Tuotteille, joita pidetään kaupan tuoreina, ei saa tehdä toista käsittelyä.* Tuoreen parsan uudelleenpakkaaminen on jouduttu kieltämään, koska tuotteen laatu on sen vuoksi heikentynyt merkittävästi. Parsa on erittäin herkästi pilaantuva kasvis. Se on hyvin hauras ja herkkä, ja siinä on suuri ruhjoutumien ja katkenneiden latvakukintojen riski. Se voi myös kuivua, kun se poistetaan kylmäketjusta, jolloin se muuttuu nopeasti veltoksi.

Virke ”Parsa kerätään sen jälkeen tasalaatuisiksi ½ kg:n, 1 kg:n tai 2 kg:n nipuiksi ja asetetaan laatikoihin, on tarpeeton. Se on poistettu, koska nämä tiedot sisältyvät jo **B.3 kohtaan (Tuoreina tai säilöttyinä myytävien tuotteiden vaatimukset).**

Viimeinen kappale oli aiemmin seuraava: *Sääntelyneuvosto valvoo tuoreen parsan toimitusta, käsittelyä, esillepanoa ja lähettämistä. Laadunvalvonnan jälkeen parsat saatetaan kulutukseen suojatulla nimellä.* Se on muutettu seuraavaan muotoon: *SMM:n kattaman tuoreen parsan toimitusta, käsittelyä, esillepanoa, merkintöjä ja lähettämistä on valvottava.* Muutos on itsestään selvä sääntelyneuvoston uudessa organisaatiorakenteessa, koska se on hallintoelin eikä sillä tarvitse olla valvontatehtäviä.

Lopuksi sanamuotoa, jossa kuvataan tölkitysprosessin vaiheita, on yksinkertaistettu seuraavasti:

Teollisessa jalostuksessa on seuraavat vaiheet: nesteytys, verson tyven leikkaus, parsan pesu ja toinen leikkaus säilöntäastian pituuden mukaiseksi. Automaattisessa jalostuksessa parsa otetaan vastaan jo säilöntäastian pituuden mukaiseksi leikattuna, minkä jälkeen se ryöpätään, jäähdytetään ja pestään ryöppäyksen jälkeen, lajitellaan käsin mahdollisten viallisten versojen poistamiseksi ja pakataan käsin tölkkeihin, joihin lisätään säilöntänestettä (suolalientä, ekstra-neitsytoliiviöljyä tai muuta). Sen jälkeen tölkit esilämmitetään, saumataan, steriloidaan, jäähdytetään, varastoidaan, merkitään / pakataan laatikoihin, varastoidaan uudelleen ja lähetetään. Pakojärjestelmän käyttö voi korvata esilämmitysvaiheen. Vaihe, jossa lopputuote varastoidaan toisen kerran, voidaan myös jättää pois.

Sterilointi voi tarkoittaa joko kuumailmasterilointia tai pastörointia hapattamalla. Jälkimmäinen on Espárrago de Huétor-Tájar -parsasäilykkeen valmistuksessa perinteisesti käytetty menetelmä.

Tölkitysprosessin kuvaus on nyt yksinkertaisempi tuotetarkastusten helpottamiseksi. Tekstissä käsitellään nyt myös tuote-eritelmään sisällytettäväksi soveltuvia työskentelytapoja teollisuudessa, mukaan lukien automatisoidut prosessit, määritellään säilöntäaineen tyypit ja mahdollistetaan joustavuus lopputuotteen merkinnöissä/ pakkaamisessa/jatkovarastoinnissa.

Edellisen version kattaman perinteisen (pH-neutraalin) steriloinnin lisäksi uudessa tuote-eritelmässä mainitaan pastörointi hapattamalla. Se on perinteinen järjestelmä, jota on käytetty luonnonvaraisen *triguero*-parsan ja Espárrago de Huétor-Tájarin -parsan säilömiseen vuodesta 1970 lähtien. Pastörointi hapattamalla on hellävaraisempi kuumennusprosessi kuin sterilointi. Se auttaa pitämään Espárrago de Huétor-Tájar -parsan koskemattomana ja säilyttämään samalla sen hienostuneen lihaisan ja taipuisan rakenteen. Prosessi auttaa myös stabiloimaan säilötyssä parsassa esiintyvän luonnollisen antioksidantin rutiinin (kversetiini-3-O-rutinosidi), jolla on merkittäviä terveyshyötyjä.

Lisäksi viimeistä kappaletta ”Sääntelyneuvosto valvoo kaikkia näitä prosesseja (toimitusta, valmistelua, pakkaamista ja lopputuotteen sertifiointia) ja pisteyttää ne laadun perusteella” on tarkistettu niin, että siinä lukee nyt ”Tarkistuksia on tehtävä koko toimitus-, valmistelu-, pakkaus-, merkintä-, varastointi- ja lopputuotteen lähetysprosessin ajan”. Muutos on itsestään selvä sääntelyneuvoston uudessa organisaatiorakenteessa, koska se on hallintoelin eikä sillä tarvitse olla valvontatehtäviä.

5.13 *Johdantokappaleen lisääminen ja F kohdan ”YHTEYS PAIKALLISEEN ALUEESEEN” alakohtien uudelleenjärjestely*

Tämä muutos koostuu johdantokappaleen lisäämisestä sekä **F kohdan ”YHTEYS PAIKALLISEEN ALUEESEEN”** alakohtien uudelleenjärjestelystä ja uudelleennumeroinnista.

Muutoksen lyhyt kuvaus ja perustelu

Kohdan ”Yhteys paikalliseen alueeseen” alakohdat on järjestelty ja numeroitu uudelleen niin, että ne ovat helppolukuisempia ja asetuksen (EU) N:o 1151/2012 rakenteen mukaisia: maantieteellisen alueen ominaispiirteet / tuotteen ominaispiirteet / näiden kahden välinen suhde.

Alakohta ”Historia” on korvattu alakohdalla ”Maine”. Uudessa tekstissä, jonka otsikko on ”Yhteys paikalliseen alueeseen”, kuvataan tärkein näkökohta, joka yhdistää tuotteen sen luonnonympäristöön asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisesti. Tässä tuote-eritelmän uudessa versiossa vahvistetaan tuotteen ja paikallisen ympäristön välisen yhteyden tärkeimmäksi näkökohdaksi ”tuotteen erilaiset ominaispiirteet, jotka johtuvat erityisestä maatalousympäristöstä”. Lisäksi kuvataan edellisen alakohdan täydentämiseksi suhdetta tuotteen alkuperään eli ”mainetta”.

5.14 *Alakohdan "Historia" otsikon muuttaminen ja sisällön päivittäminen. F kohta "YHTEYS PAIKALLISEEN ALUEESEEN"*

Muutos koskee alakohdan "Historia" otsikon muuttamista muotoon "F.1 – Maine" ja siinä olevien tietojen päivittäminen. Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän **F kohdan "YHTEYS PAIKALLISEEN ALUEESEEN"** alakohtaan "Historia".

Muutoksen lyhyt kuvaus ja perustelu

Alakohdan "Historia" otsikko on korvattu otsikolla "F.1 – Maine". Otsikon "**F.1 Maine**" (aiemmin "Historia") sanamuoto on päivitetty, koska Espárrago de Huétor-Tájar -parsan lähdeluetteloa ja tieteellistä tietoa on päivitetty viimeisten 20 vuoden aikana.

Uudessa versiossa esitetään viittauksia historialliseen kirjallisuuteen. Niillä tuetaan väitettä, jonka mukaan luonnonvaraisena kasvava triguero-parsa on ollut tunnettu ja arvostettu muinaisista ajoista lähtien. Siinä kuvataan edellisen tuote-eritelmän tavoin myös sitä, miten se eroaa puutarhaparsasta (*Asparagus officinalis* L.). Historiaa koskevia tietoja 1930- ja 1940-luvuilta tukevat nyt Huétor-Tájarin viljelijöiden todistukset, jotka sisältyivät SMM:n "Espárrago de Huétor-Tájar" oman sääntelyneuvoston vuonna 2000 julkaisemiin julkaisuihin. (Julkaisu *El arte culinario del «Espárrago de Huétor-Tájar [Espárrago de Huétor-Tájar -parsaan liittyvät kulinaariset taidot])*. Tuotteen historiallista mainetta koskevassa uudessa tekstissä kuvataan, miten osuuskunta-ala kasvoi Huétor-Tájarin kaupungissa 1980-luvulla tämän kotoperäisen lajikkeen viljelyn ansiosta, ja sen seurauksena Huétor-Tájar saanut mainetta yhtenä Euroopan tärkeimmistä parsanviljelyalueista. Vuosina 1996–2003 ilmestyi useita julkaisuja, joissa kerrottiin Espárrago de Huétor-Tájar -parsan viljelyn sosioekonomisista vaikutuksista tuotantoalueella ja tuettiin näkemystä siitä, että tämä Granadassa sijaitseva kaupunki olisi Espanjassa ja Euroopassa kokonaisuudessaan tärkeä parsanviljelyalue.

Tekstiin sisältyy nyt myös historiallinen kuvaus siitä, Huétor-Tájarissa miten syntyi 1970-luvulla säilyketeollisuutta, jossa käytettiin Espárrago de Huétor-Tájar -parsaa. Espanjan säilykeparsan edelläkävijä José Redondo Fúnez otti sen käyttöön, koska se on samankaltainen kuin luonnonvarainen *triguero*-parsa. Los Monteros -tuotemerkki oli ensimmäinen espanjalainen tuotemerkki, ja sitä käyttävää Välimeren parsaa pakattiin ensimmäisen kerran vuonna 1970. Sitä seurasi 1980-luvun alussa Espárrago de Huétor-Tájar, koska se oli hyvin samankaltainen kuin luonnonvarainen *triguero*-parsa.

5.15 *Alakohdan "Luonto" (maisema, maaperä, ilmasto ja hydrografia) otsikon muutos ja sisällön päivitys. F kohta "YHTEYS PAIKALLISEEN ALUEESEEN"*

Muutos koskee alakohdan "Luonto" otsikon "**F.2 – Tuotantoalueen erityispiirteet**" muuttamista ja alakohdan tietojen päivittämistä sekä kohdissa maisema, maaperä, ilmasto ja hydrografia olevien painovirheiden ja muiden virheiden korjaamista. Alakohta on jäsennelty uudelleen kahden otsikon alle: "Luonnonolosuhteet" ja "Inhimilliset tekijät". Otsikon "Luonnonolosuhteet" alla olevat tiedot on päivitetty, ja tuote-eritelmän alakohdan **"F.2 – Tuotantoalueen erityispiirteet**" olennaisena osana on lisätty uusi otsikko "Inhimilliset tekijät" (aiemmin "Luonto").

Nämä muutokset vaikuttavat tuote-eritelmän **F kohdan "YHTEYS PAIKALLISEEN ALUEESEEN"** alakohtaan "Luonto".

Tarkka kuvaus muutoksista ja muutoksen syy

Alakohdan otsikko "Luonto" on korvattu otsikolla "**F.2 – Tuotantoalueen erityispiirteet**" tarkistetun kohdan "Yhteys paikalliseen alueeseen" uuden rakenteen mukaisesti, kuten muutoksessa 5.13 kuvataan. Tämä helpottaa tekstin lukemista ja on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 rakenteen mukainen.

Otsikon "Maisema" alla on päivitetty parsan viljelykorkeuden ylärajaa tuotantoalueella. Sanamuotoa *Kasveja viljellään 450–650 metrin korkeudella merenpinnasta* on muutettu seuraavasti: *Kasveja viljellään 450–1 100 metrin korkeudella merenpinnasta*. SMM:n tuotantoalueen perinteiset parsanviljelyalueet ovat yleensä matalia, viljavia tasankoja, jotka sijaitsevat Genil-joen ja sen sivujokien valuma-altaan lähellä 450–650 metrin korkeudessa. Parsanviljelyn yleistyessä tämä alue on laajentunut kohti tasankojen reunoja ja tuotantoalueeseen kuuluville viereisille alarinteille jopa 1 100 metrin korkeudelle.

Otsikon ”**Maaperä**” alta on korjattu painovirheet ja muut virheet. Sanamuoto ”Tuotantoalueen geologinen yhteys on...” on korjattu seuraavasti: ”Tuotantoalueen geologinen yhteys...”. Virkkeen ”*Parsan viljelyssä käytettävä maaperä on rakenteeltaan hiuesavea tai hietasavea ja vähäisemmässä määrin hiekka- tai silttipitoista hiesua*” espanjankieliseen versioon on tehty muutoksia (adjektiivipäätteitä on korjattu), jotta se olisi kieliopillisesti oikein.

Lisäksi kolmatta kappaletta on tarkennettu. Siinä todetaan nyt, että parsassa esiintyy yleisesti antosyaania pigmenttiä (latvakukinnossa ja varressa), koska kasvia viljellään tuotantoalueelle tyypillisessä kalkkikivi-/merkelipohjaisessa maaperässä, jonka erityispiirre on, että siinä on vähänfosforia ja runsaasti magnesiumia. Virke *Maaperän alhainen fosforipitoisuus ja korkea magnesiumpitoisuus vaikuttavat parsan voimakkaaseen väriin, joka on varressa voimakkaamman vihreä ja latvakukinnossa violetimpi* on muutettu muotoon *Tuotantoalueelle tyypillisen kalkkikivi-/merkelipohjaisen maaperän alhainen fosforipitoisuus ja korkea magnesiumpitoisuus aiheuttavat voimakkaan antosyaanin pigmentin (latvakukinnon ja varren violetti väri).*

”Ilmasto”-otsikon alla olleet painovirheet ja muut virheet on korjattu. Ensimmäisen kappaleen painovirheet on korjattu, ja lämpötila-arvot on nyt pyöristetty yhteen desimaaliin kahden sijasta. Tekstin *...keskilämpötila on 16,3 1 C, talvella keskilämpötila on 7,14 1 C ja kesällä 26,41 1 C* paikalla on nyt teksti *...keskilämpötila on 16,3 °C, talvella keskilämpötila on 7,1 °C ja kesällä 26,4 °C.*

Kolmanteen kappaleeseen on tehty selvennyksiä, jotka parantavat alueen suurten lämpötilaerojen kuvausta ja sitä, miten tämä auttaa estämään latvakukinnon avautumisen. Ilmaisun ”kohtuullisen korkeasta päivällä alhaiseen yöllä” jälkeen on lisätty ”(lämpötilan päivittäiset vaihtelut ovat suuria, jopa 22 °C)”.

Ilmaus *Lämpötila vaihtelee niin, että se on maaliskuussa 141 C ja kesäkuussa 19,2 1 C* on korvattu ilmauksella *Keskimääräinen sadonkorjuulämpötila vaihtelee niin, että se on maaliskuussa 14 °C ja kesäkuussa 19,2 °C.*

Näin tehdään nyt selväksi, että keskilämpötila on 14 °C, ja ”°C” on lisätty sinne, mistä se puuttui.

Otsikon ”Hydrografia” alla on selvennetty sanamuotoa. Aloituslauseessa on nyt viittaus ”Tuotantoalue...”, joka on tarkempi termi ja joka määritellään tuote-eritelmässä. Ilmaus ”Genil-joki ja... kulkevat idästä länteen” on muutettu muotoon ”Genil-joki ja... kulkevat tuotantoalueella idästä länteen”.

Kohdassa on kokonaan uusi alakohta ”Inhimilliset tekijät”. Tämä helpottaa tuotantoalueen (luontoon liittyvien ja inhimillisten) erityispiirteiden ymmärtämistä ja sitä, miten ne liittyvät tuotteen ominaisuuksiin korrelaatiota koskevassa alakohdassa kuvatulla tavalla (**F.4 Luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden sekä tuotteen laadun tai ominaisuuksien välinen korrelaatio**).

Uusi alaotsikko ”Inhimilliset tekijät” on seuraava:

Inhimilliset tekijät

Kasviaineiston valinta ja viljelykäytännöt

Espárrago de Huétor-Tájar -parsan voidaan katsoa olevan ekotyyppi, joka liittyy Huétor-Tájarin kaupunkiin (Morado de Huétor -populaatio) ja joka on seurausta kaupungin maanviljelijöiden 1930-luvulta lähtien harjoittamasta risteyttämisestä ja geneettisestä massavalinnasta. Tuotantoalueen inhimillisillä ja luontoon liittyvillä tekijöillä on ollut suuri merkitys tämän kasviaineiston kehittämisessä.

Asparagus maritimus Mill.- ja Asparagus officinalis L. -lajien risteyttäminen luonnonvaraiseksi hybridiksi ja sitä 1900-luvun puolivälistä lähtien seurannut valintaprosessi ovat Espanjan puutarhaviljelyssä merkittävä saavutus, joka liittyy suoraan Huétor-Tájariin. Maailmassa ei ole muita tunnettuja parsalajeja – perinteisiä tai kaupallisia – jotka perustuvat tällaiseen kasvitieteelliseen hybridiin.

Huétor-Tájarin kotoperäisen parsan viljelyyn käytetyt emokasvit ja siemenet on valittu tässä Granadassa sijaitsevassa kaupungin perinteisten käytäntöjen mukaisesti 1900-luvun alusta lähtien ja siirretty eteenpäin sukupolvelta toiselle.

Korkealaatuisen raaka-aineen saamiseksi noudatetaan erityisiä viljelykäytäntöjä, joita ovat esimerkiksi parsakasvien välinen huomattava etäisyys (riviväli 1,40–1,60 m ja kasvien väli 50–70 cm), parsapenkkien asteittainen mullitus ja sadonkorjuu tehokkaasti ja huolellisesti Huétor-Tájarissa kehitetyillä perinteisillä tekniikoilla.

Säilöntämenetelmät

Espárrago de Huétor-Tájar -parsasäilykkeet valmistetaan erikoistekniikalla. Resepti on lähtöisin säilykeyrittäjä José Redondo Fúnezilta, joka oli 1970-luvun alussa ensimmäisten joukossa säilömässä ja myymässä Espanjan luonnonvaraista trigueroparsaa. Hän siirsi menetelmän myöhemmin noin vuonna 1982 sovellettavaksi Espárrago de Huétor-Tájar -parsaan, jolla korvattiin luonnonvarainen parsa raaka-aineena, koska se oli samankaltainen kuin luonnonvarainen laji. Parsan säilöntäprosessin tärkein osa on pastörointi hapattamalla.

5.16 *Uuden alakohdan "F.3 – Tuotteen erityiset ominaisuudet" sisällyttäminen tuote-eritelmään sen saattamiseksi uuden asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaiseksi. F kohta "YHTEYS PAIKALLISEEN ALUEESEEN"*

Muutoksella sisällytetään tuote-eritelmään alakohta "**F.3 – Tuotteen erityiset ominaisuudet**", jossa tehdään yhteenveto B kohdassa kuvatuista tuotteen laatuun ratkaisevasti vaikuttavista Espárrago de Huétor-Tájar -parsan tärkeimmistä ominaisuuksista. Tätä uutta alakohtaa tarvitaan uusissa eritelmissä, jotta ne ovat asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisia. Tämä muutos vaikuttaa **F kohdassa "YHTEYS PAIKALLISEEN ALUEESEEN"** esitettyyn eritelmään.

Uusi versio:

F.3 – Tuotteen erityiset ominaisuudet

Nimellä "Espárrago de Huétor-Tájar" viljellyn parsalajikkeen tietyt erityiset ominaisuudet (ulkonäkö, aistinvaraiset ominaisuudet ja ainutlaatuinen perimä) ovat tyypillisiä Välimeren luonnonvaraiselle parsalle (Asparagus maritimus Mill.). "Espárrago de Huétor-Tájar" onkin saatu risteyttämällä tämä luonnonvarainen parsa Asparagus officinalis L. -lajin kanssa.

Espárrago de Huétor-Tájar -parsan tietyt ominaisuudet osoittavat sekä ympäristöön liittyvien että inhimillisten tekijöiden (miten kasveja viljellään ja tuotteita käsitellään) merkittävän vaikutuksen sen ulkonäköön, aistinvaraisiin ominaisuuksiin ja fytokemialliseen koostumukseen, olipa se sitten tuoretta tai säilöttyä.

Espárrago de Huétor-Tájar -parsan ainutlaatuisesta geneettisestä profiilista johtuvat erityispiirteet voidaan tiivistää seuraavasti:

— *Ulkonäkö:*

  — *antosyaaneja sävyjä (varsi ja latvakukinto): violettia, pronssinvioletti, pronssia, vihreänvioletti ja vihreää;*

  — *parsan verson muoto: suora ja sylinterimäinen, vaihtelee ohuesta keskipaksuun (4–16 mm), latvakukinto terävä tai suippoja leveämpi kuin muu varsi (keihään muotoinen);*

  — *kuori ja suojuslehdet: versojen suojuslehtien alla on pieniä "kannuksia" ja kuoressa voi näkyä hentoja viivoja.*

– Aistinvaraiset ominaisuudet (tuoreen parsan arviointi):

— *rakenne: pehmeä, lihaisa ja taipuisa, varsi hyvin joustava, riippuen halkaisijasta – mitä ohuempi verso on, sitä enemmän se taipuu – joitakin voidaan taivuttaa yli 70 astetta ilman, että ne katkeavat;*

— *maku: kirpeän makea;*

— *aromi: voimakas aromi.*

Kaikki nämä fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet ovat myös muilla luonnonvaraisilla parsalajeilla (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus jne.), jotka tunnetaan Etelä-Espanjassa nimellä "espárragos trigueros".

Lisäksi Espárrago de Huétor-Tájar -parsalla on seuraavat erityiset ominaisuudet, jotka liittyvät maatalouden ympäristötekijöihin:

Hyvänmuotoinen varsi ja latvakukinto sekä parsan, erityisesti latvakukinnon, antosyaani tai violetti väri. Viljelijän asiantunteva viljely ja tuotteiden käsittely yhdistettynä alueen hyvään viljely- ja ilmasto-olosuhteisiin tuottavat laadukkaan raaka-aineen – erittäin suoran parsan verson, jossa on hyvänmuotoinen violetinvärinen latvakukinto.

5.17 *Uuden alakohdan "F.4 – Luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden sekä tuotteen laadun tai ominaisuuksien välinen korrelaatio" sisällyttäminen tuote-eritelmään sen saattamiseksi uuden asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaiseksi. F kohta "YHTEYS PAIKALLISEEN ALUEESEEN"*

Muutos koskee uutta alakohtaa, joka on lisätty selittämään yhteys, jota ei ole nimenomaisesti käsitelty tuote-eritelmän edellisessä versiossa: **F.4 – Luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden sekä tuotteen laadun tai ominaisuuksien välinen korrelaatio**. Tätä uutta alakohtaa tarvitaan, jotta uusi tuote-eritelmä on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukainen. Tätä alakohtaa varten on kirjoitettu uusi teksti, jossa on hyödynnetty joitakin tuote-eritelmän edellisen version viljelyolosuhteita, viljelmän hoitoa ja sadonkorjuuta koskevia kohtia. Tämä muutos vaikuttaa F kohdassa "YHTEYS PAIKALLISEEN ALUEESEEN" esitettyyn eritelmään.

Uusi versio:

F.4 – Luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden sekä tuotteen laadun tai ominaisuuksien välinen korrelaatio

Tuotteen ominaisuuksilla on yhteys luontoon liittyviin tekijöihin seuraavasti:

Erityiset viljely- ja ympäristöolosuhteet:

Tuotantoalueen erityiset viljely- ja ympäristöolosuhteet edistävät sellaisten hyvin suorien parsan versojen kasvattamista, jotka ovat hyvänmuotoisia, joiden latvakukinnot ovat sulkeutuneet ja joissa on voimakas antosyaani pigmentti yleensä koko sadonkorjuukauden ajan. Tämän vuoksi Huétor-Tájarin kotoperäistä parsaa kutsutaan myös "vihreänvioletiksi parsaksi".

Koska Granadan Vega Baja del Genilin alueelle tyypillisessä kalkkikivi-/merkkelipohjaisessa maaperässä on vähän fosforia ja päivän ja yön väliset lämpötilavaihtelut ovat suuria, parsan versoissa on voimakas antosyaani pigmentti. Tuotantoalueen hiuesavisen maaperän suuri kaliumpitoisuus parantaa parsan laatua, ja sen ansiosta versojen latvakukinnon muoto on hyvä.

Tuulet ovat tuotantoalueella leutoja, sillä viereiset vuoristoalueet toimivat suojana. Tämä on hyväksi parsanviljelylle erityisesti sadonkorjuun aikana, koska parsan versot eivät kasvaessaan taivu, jolloin niistä tulee hyvin suoria.

Sadonkorjuun aikana vallitsevat lämpötilat soveltuvat erinomaisesti hyvälaatuisen parsan viljelyyn. Lämpötila vaihtelee päivän kohtalaisen korkeasta yön matalaan (erot ovat vuorokauden aikana suuria, jopa 22 °C), jolloin versot kasvavat keskipäivän ajan eikä latvakukinto avaudu yöllä. Nämä suuret lämpötilavaihtelut suosivat myös parsan verson antosyaania pigmenttiä.

Parsan versojen voimakas antosyaani tai violetti väritys on geneettinen, ja sitä korostavat ympäristötekijät, jotka lisäävät tiettyjen pigmenttien – antosyaanien – pitoisuuksia kuoressa. Espárrago de Huétor-Tájar -parsa sisältää myös hyvin suuria pitoisuuksia toista vastaavaa polyfenolia, joka tunnetaan parsamaailmassa rutiinina (kversetiini-3-O-rutinosidi). Flavonoidien ryhmään kuuluvasta rutiinista johtuvat säilötyssä Espárrago de Huétor-Tájar -parsassa tyypillisesti esiintyvät harmahtavat saostumat. Rutiini on tunnettuun fytokemikaalien ryhmään, polyfenoleihin, kuuluva terveyttä edistävä antioksidantti.

Tuotteen ominaisuuksilla on yhteys inhimillisiin tekijöihin seuraavasti:

Erityiset viljelyolosuhteet:

Ihmisen liittyviä viljelyyn vaikuttavia näkökohtia ovat kasviaineiston saantitapa sekä erityiset viljely- ja korjuutekniikat, jotka edistävät hyvänmuotoisten ja laadukkaiden parsojen tuotantoa.

** Miten kasviaineistoa saadaan*

Kotoperäisen kasviaineiston saamiseksi on ensin valittava tarkasti emokasvit. Huétor-Tájarin viljelijät ovat 1930-luvulta lähtien suorittaneet tämän prosessin kokeneesti ja omistautuneesti ja luoneet näin perustan paikalliselle vihreänvioletille Huétor-Tájar-lajikkeelle, joka tunnetaan kirjallisuudessa myös nimellä "Morado de Huétor".

Tämä Huétor-Tájarin kaupunkiin liittyvä ekotyyppi on kaupungin viljelijöiden 1900-luvun alusta lähtien harjoittaman risteytyksen ja geneettisen massavalinnan tulos. Espárrago de Huétor-Tájar -parsaa pidetään ekotyyppinä, joka on Asparagus maritimus Mill. -lajin läheinen fylogeneettinen sukulainen ja kuuluu samaan kasvilajiin kuin "espárrago triguero". Tätä nimeä käytetään Etelä-Espanjassa perinteisesti viittaamaan useisiin Asparagus-suvun lajeihin (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus jne.), jotka kuuluvat tyypilliseen Välimeren kasvistoon. Nämä lajit eroavat hyvin paljon yleisestä Asparagus officinalis L. -viljelylajista, johon kuuluvat nykyiset kaupalliset lajikkeet ja eri puolilla maailmaa tuotettavat lajikkeet.

Eri luonnonvaraisten "triguero"-parsalajien tärkein aistinvarainen laatutekijä on niiden hieman kirpeä tai kirpeän makea maku, joka on ominainen myös Espárrago de Huétor-Tájar -parsalle. Espárrago de Huétor-Tájar -parsan kirpeä maku on peräisin tämän parsapopulaation toisesta erityisestä biomarkkerista, sarsasapogeniinistä, joka kuuluu geniinien fytokemialliseen ryhmään. Tätä ainetta ei esiinny yleisesti viljellyissä parsalajikkeissa, jotka kaikki kuuluvat Asparagus officinalis L. -lajiin.

Näitä kahta tekijää yhdistävät Espárrago de Huétor-Tájar -parsan ja luonnonvaraisen Asparagus maritimus Mill. -lajin fylogeneettinen läheisyys sekä muut yleiset kasvitieteelliset, aistinvaraiset ja fytokemialliset ominaisuudet. Tämä myös erottaa Espárrago de Huétor-Tájar -parsan muista kaupallisista puutarhaparsalajikkeista, jotka ovat peräisin Asparagus officinalis L. -lajista.

** Parsan istuttaminen ja kasvin kehittyminen*

Istutusväli on Huétor-Tájarin kotoperäisen parsan ominaispiirre, koska se on hyvin pitkäikäinen lajike. Kasvit istutetaan kauemmaksi toisistaan, jolloin rivien väliin jää 1,4–1,6 metriä ja kasvien väliin 50–70 cm tilaa.

** Viljelmän hoito*

Tämän lajin kohdalla mullitus on tärkeää hyvän laadun saavuttamiseksi. Prosessissa multaa kootaan vähitellen parsojen tyveen koko parsapenkin elinkaaren ajan, mikä auttaa estämään parsojen pienenemisen tai avautumistaipumuksen. On kuitenkin huolehdittava siitä, että tämä prosessi on asteittainen, koska liika multa aiheuttaa juurien tukehtumisen sateisina vuosina. Siksi viljelijöiden on oltava hyvin kokeneita.

** Sadonkorjuu:*

Sato korjataan yleensä varhain aamulla, jotta parsat eivät altistu keskipäivän auringolle. Alkuvalinta tehdään suoraan lohkolla, jolloin kaikki avautuneet, kiertyneet, tuholaisten vaurioittamat jne. parsat heitetään pois. Parsat kerätään nippuihin ja asetetaan varovasti ajoneuvoon, mikä vaatii taitoa ja kokemusta, jotta varmistetaan, että herkät parsan versot eivät taitu käsittely- tai jalostuskeskukseen kuljetuksen aikana.

Onnistunut sadonkorjuu perustuu tekniikkaan ja kokemukseen, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle.

Erityiset tölkitysolosuhteet

Lisäksi erityiset jalostusolosuhteet, kuten pastörointi happamoittamalla, auttavat pitämään Espárrago de Huétor-Tájar -parsan koskemattomana ja säilyttämään sen hienostuneen lihaisan ja taipuisan koostumuksen sekä säilyttämään säilötylle Espárrago de Huétor-Tájar -parsalle tyypilliset vakaat pitoisuudet terveyttä edistävää antioksidanttia eli rutiinia (kversetiini-3-O-rutinosidi), joka voi esiintyä harmaana sakkana tölkin pohjalla. Rutiinia esiintyy paljon suurempina pitoisuuksina Huétor-Tájarin alueella viljellyssä parsassa maatalouden ympäristötekijöiden ansiosta.

5.18 *Tarkastuselintä koskevat säännökset on korvattu uusilla tuote-eritelmän noudattamista koskevilla tarkastusjärjestelmillä. G kohdassa ei ole enää otsikkoa "TARKASTUSELIN" vaan otsikko "TUOTE-ERITELMÄN NOUDATTAMISTA KOSKEVAT TARKASTUKSET"*

Muutos koskee toimivaltaisen viranomaisen päivitettyjä tietoja ja linkkiä sen verkkosivustolle, jolla on tietoja tuote-eritelmän noudattamisen arviointielimestä. Tämän tarkoituksena on saattaa teksti asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 vahvistettujen tuote-eritelmän noudattamista koskeville tarkastuksille asetettujen vaatimusten mukaiseksi. **G** kohdassa ei ole enää otsikkoa "**TARKASTUSELIN**" vaan otsikko "**TUOTE-ERITELMÄN NOUDATTAMISTA KOSKEVAT TARKASTUKSET**". Tämä muutos vaikuttaa F kohdassa "YHTEYS PAIKALLISEEN ALUEESEEN" esitettyyn eritelmään.

5.19 *SMM-tunnuksen ja H kohdan ”MERKINNÄT” sanamuodon päivittäminen*

Muutos käsittää SMM-tunnuksen ja sanamuodon päivittämisen, ”hallintoelimen” korvaamisen ”sääntelyneuvostolla” sekä eräitä kasviaineiston merkintöjen muotoihin liittyviä näkökohtia. Tämä muutos koskee tuote-eritelmän **H kohtaa ”MERKINNÄT”**.

Muutoksen lyhyt kuvaus ja perustelu

Sana ”erityisnimitys” on korvattu koko tekstissä lyhenteellä ”SMM” ja sana ”hallintoelin” sanalla ”sääntelyneuvosto”. Toisessa kappaleessa lueteltuihin kasviaineistotyyppeihin on lisätty ”taimia”, ja vihreä (Pantone 576) on vahvistettu ainoaksi kasviaineiston (siemenet, taimet tai juurakot) kohdalla käytettäväksi takaetiketin väriksi.

SMM-tunnusta on päivitetty seuraavasti:

H kohdan loppuun on lisätty uusi kappale, jotta merkintöihin voidaan lisätä Espárrago de Huétor-Tájar -parsan kasvitieteelliset tiedot.

Sekä kasviaineiston että sen kattamien tuotteiden merkinnöissä voi vaihtoehtoisesti olla seuraava teksti:

”Variedad tipo espárrago triguero ”Asparagus officinalis L. x Asparagus maritimus Mill.””

5.20 *I kohta ”LAINSÄÄDÄNNÖLLISET VAATIMUKSET” on poistettu*

Tämä kohta on poistettu, koska se ei ole enää asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukainen tuote-eritelmää koskeva vaatimus.

5.21 *Kuvat (kartat) on poistettu*

Tuote-eritelmän lopusta on poistettu grafiikka (kartat), koska niistä ei saanut mitään hyödyllistä tietoa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012

”ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR”

EU-nro: PGI-ES-0056-AM01

SMM (X) SAN ()

1 **Nimi/nimet**

”Espárrago de Huétor-Tájar”

2 **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3 **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotetyyppi*

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Nimellä ”Espárrago de Huétor-Tájar” tarkoitetaan vihreänvioletteja, pehmeitä, terveitä ja puhtaita parsan versoja, jotka saadaan paikallisista lajikkeista ”Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar” ja ”Morado de Huétor” (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.). Viimeksi mainituista paikalliset käyttävät nimitystä ”*espárragos trigueros*”.

Espárrago de Huétor-Tájar -parsa eroaa muista kaupallisista vihreän parsan lajikkeista seuraavasti:

— **Ulkonäkö:** Parsojen väri vaihtelee violetin, pronssinvioletin, pronssin, vihreänvioletin ja vihreän välillä. Versot ovat suoria ja sylinterimäisiä. Niiden paksuus vaihtelee ohuesta keskipaksuun (halkaisija 4–16 mm) ja latvakukinto on terävä tai suippo ja leveämpi kuin muu varsi (keihään muotoinen). Versojen suojuslehtien alla on pieniä ”kannuksia” ja kuoressa voi näkyä hentoja viivoja.

— **Aistinvaraiset ominaisuudet:** Tuoreena parsan rakenne on pehmeä, lihaisa ja taipuisa. Varret ovat hyvin joustavia: halkaisijasta riippuen – mitä ohuempi verso, sitä enemmän se taipuu – osaa voidaan taivuttaa yli 70 astetta. Parsa on maultaan hienostuneen kirpeän makeaa, ja sen haju on voimakas.

Parsaa voidaan myydä tuoreena tai säilöttynä.

Tuoreena myytävät parsat luokitellaan verson pituuden ja halkaisijan mukaan kahteen luokkaan: ”Ekstra” tai ”I”. Näiden luokkien vaatimukset ja sallitut poikkeamat vahvistetaan tuote-eritelmässä.

Tuoreena myytävän parsan vähimmäishalkaisija on 4 mm kummassakin luokassa (”Ekstra” ja ”I”). Paksuimpien ja ohuimpien versojen halkaisijan ero yksittäisessä pakkauksessa tai nipussa saa olla enintään 8 mm.

Tuore parsa voidaan asettaa myyntiin jommallakummalla seuraavista tavoista:

enintään 2 kg:n tiukasti sidottuina nippuina;

irrallisina tai niputettuina enintään 6 kg:n pakkauksissa tai laatikoissa.

Tölkitettyä Espárrago de Huétor-Tájar -parsaa voidaan säilyttää missä tahansa voimassa olevan lainsäädännön mukaisessa säilöntänesteessä. Erityisen yleisiä ovat suolaliemi (vettä, suolaa ja sitruunahappoa) ja ekstra-neitsytoliiviöljy. Ne arvioidaan käyttäen ”Ekstra”- ja ”I”-laatuluokkia. Näiden luokkien vaatimukset ja sallitut poikkeamat vahvistetaan tuote-eritelmässä.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Säilötty tuote:

— kotoperäisen Huétor-Tájar-populaation parsat, jotka on viljelty ja korjattu tuotantoalueella;

— säilöttyjä vihanneksia koskevan voimassa olevan lainsäädännön mukaiset säilöntänesteet.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Seuraavien tuotantovaiheiden on tapahduttava tuotantoalueella: sekä tuoreena että säilykkeinä käytettävien parsojen siementen valinta ja tuotanto, istutus ja kasvien kehittyminen, sadonkorjuu, toimitus, valmistelu, varastointi ja käsittely.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista ja merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Tuote on sekä tuoreena että säilöttynä pakattava tuotantoalueella, jotta tuotteen laatu säilyisi alusta loppuun. Parsa on erittäin helposti pilaantuva tuote, jonka vesipitoisuus on suuri (yli 90 %) ja joka voi kuivua nopeasti. Verson latvakukinnot ovat hyvin herkkiä, eivätkä ne saa päästä kosketuksiin veden kanssa ennen tuotteen valmistelua myyntiin (koska latvakukinnot voivat mädäntyä). Espárrago de Huétor-Tájar -parsan käsittely-/säilyketeollisuudesta saatu paikallinen kokemus on avainasemassa tuotteen laadun säilyttämisessä pakkaamiseen asti.

Tuotteille, joita pidetään kaupan tuoreina, ei saa tehdä toista käsittelyä.

Merkinnöissä on oltava maininta *Indicación Geográfica Protegida "Espárrago de Huétor-Tájar"* [Suojattu maantieteellinen merkintä "Espárrago de Huétor-Tájar"] tai seuraava rekisteröity tunnus:



Kaikkiin kasviaineiston (siementen, taimien tai juurakkojen) tai SMM:n kattaman tuoreen tai säilötyn parsan pakkauksiin on kiinnitettävä SMM:n hallintoelimen valvoma numeroitu takaetiketti.

Merkintöihin voivat vaihtoehtoisesti sisältyä seuraavat:

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

4 Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Tuotantoalue sijaitsee Granadan maakunnan länsipuolella Vega Baja del Genilin alueella kahden vuoriston eli pohjoisen puoleisen Subbética-vuoriston ja etelän puoleisen Penibético-vuoriston välissä. Se käsittää Huétor-Tájarin, Illoran, Lojan, Moraleda de Zafayonan, Salarin ja Villanueva Mesían kunnat, ja sen pinta-ala on noin 78 000 hehtaaria.

5 Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tuotteen ja paikallisen ympäristön välisen yhteyden tärkeimmäksi näkökohdaksi on todettu parsan erilaiset ominaispiirteet, jotka voidaan määritellä erityiselle maatalousympäristölle kuuluviksi. Tärkeä näkökohta on myös edellistä kohtaa täydentävä suhde tuotteen alkuperään eli maine.

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Luontoon liittyvät tekijät

Tuotantoalue sijaitsee Vega Baja del Genilin alueella, Granadan maakunnan länsiosassa sijaitsevassa jokilaaksossa. Parsanviljely alkoi noin vuonna 1930 tässä leveässä ja erittäin hedelmällisessä laaksossa, jonka matalin kohta on 450 metrin korkeudella merenpinnasta. Kasvi kattaa Vega Baja del Genilin penkereet lähes Bético-vuoristoon asti (1 100 metrin korkeudelle merenpinnasta).

Kasvit istutetaan kalkkikivi-/merkelipohjaiseen ja hiuesaviseen maaperään, joka on tyypillinen Vega Baja del Genilin alueelle Granadassa ja jonka fosforipitoisuus on alhainen ja kaliumpitoisuus suuri.

Suurin osa parsanviljelystä on keskittynyt jokialueille, joiden viereiset vuoristot antavat suojaa tuulilta.

Espárrago de Huétor-Tájar -parsan tuotantoalueelle on tyypillistä lämpötilojen suuri, jopa 22 °C:een päivittäinen vaihtelu sadonkorjuun aikana.

Inhimilliset tekijät

Morado de Huétor -populaation voidaan katsoa olevan ekotyyppi, joka liittyy Huétor-Tájarin kaupunkiin ja joka on seurausta kaupungin maanviljelijöiden 1930-luvulta lähtien harjoittamasta risteyttämisestä ja geneettisestä massavalinnasta. Tuotantoalueen inhimillisillä ja luontoon liittyvillä tekijöillä on ollut suuri merkitys tämän kasviaineiston kehittämisessä.

Asparagus maritimus Mill.- ja *Asparagus officinalis* L. -lajien risteyttäminen luonnonvaraiseksi hybridiksi ja sitä 1900-luvun puolivälistä lähtien seurannut valintaprosessi ovat Espanjan puutarhaviljelyssä merkittävä saavutus, joka liittyy suoraan Huétor-Tájariin.

Korkealaatuisen raaka-aineen saamiseksi noudatetaan erityisiä viljelykäytäntöjä, joita ovat esimerkiksi kasvien välinen huomattava etäisyys (riviväli 1,40–1,60 m ja kasvien väli 50–70 cm), parsapenkkien asteittainen mullitus ja sadonkorjuu tehokkaasti ja huolellisesti Huétor-Tájarissa kehitetyillä perinteisillä tekniikoilla.

Espárrago de Huétor-Tájar -parsasäilykkeet valmistetaan erikoistekniikalla. Resepti on lähtöisin säilykeyrittäjältä José Redondo Fúnezilta, joka oli 1970-luvun alussa ensimmäisten joukossa säilyttämässä ja myymässä Espanjan luonnonvaraista Välimeren parsaa (*espárragos trigueros*). Hän siirsi menetelmän myöhemmin noin vuonna 1982 sovellettavaksi Espárrago de Huétor-Tájar -parsaan, joka korvasi luonnonvarainen *triguero*-parsa raaka-aineena, koska se oli samankaltainen kuin luonnonvarainen lajike. Parsan säilöntäprosessin tärkein osa on pastörointi hapattamalla.

5.2 *Tuotteen erityisominaisuudet*

Espárrago de Huétor-Tájar -parsan tietyt erityisominaisuudet (ulkonäkö ja aistinvaraiset ominaisuudet) ovat tyypillisiä Välimeren luonnonvaraiselle parsalle (*Asparagus maritimus* Mill.). ”Espárrago de Huétor-Tájar” onkin saatu risteyttämällä tämä luonnonvarainen parsa *Asparagus officinalis* L. -lajin kanssa.

Ulkonäkö

antosyaaneja sävyjä (varsi ja latvakukinto): violettia, pronssinviolettia, pronssia, vihreänviolettia ja vihreää;

hyvänmuotoinen verso: suora ja sylinterimäinen, vaihtelee ohuesta keskipaksuun (4–16 mm), latvakukinto on terävä tai suippo ja leveämpi kuin muu varsi (keihään muotoinen);

kuori ja suojuslehdet: versojen suojuslehtien alla on pieniä ”kannuksia” ja kuoressa voi näkyä hentoja viivoja.

– Aistinvaraiset ominaisuudet (tuoreen parsan arviointi):

rakenne: pehmeä, lihaisa ja taipuisa, varsi hyvin joustava, riippuen halkaisijasta – mitä ohuempi verso on, sitä enemmän se taipuu – joitakin voidaan taivuttaa yli 70 astetta ilman, että ne katkeavat;

maku: kirpeän makea;

aromi: voimakas aromi.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Tuotteen ominaisuuksilla on yhteys luontoon liittyviin tekijöihin seuraavasti:

— Erityiset viljely- ja ympäristöolosuhteet:

Tuotantoalueen erityiset viljely- ja ympäristöolosuhteet edistävät sellaisten hyvin suorien parsan versojen kasvattamista, jotka ovat hyvänmuotoisia, joiden latvakukinnot ovat sulkeutuneet ja joissa on voimakas antosyaani (violetti) pigmentti. Tämän vuoksi Espárrago de Huétor-Tájar -parsaa kutsutaan myös ”vihreänvioletiksi parsaksi”.

Kalkkikivi-/merkkelipohjaisten maa-ainesten alhainen fosforipitoisuus ja tuotantoalueen suuret lämpötilavaihtelut päivän ja yön välillä (jopa 22 °C) aiheuttavat parsan verson voimakkaan antosyaanin pigmentin. Siihen liittyen myös rutiini-flavonoidin (kversetiini-3-O-rutinosidi) pitoisuudet ovat paljon korkeammat kuin muun tyyppisissä vihreissä parsoissa.

Tuotantoalueen hiuesavisen maaperän korkea kaliumpitoisuus tuottaa hyvänmuotoisia latvakukintoja ja vähentää niiden avautumista. Viereiset vuoristoalueet suojaavat tuulilta, mikä vähentää parsan versojen taipumusta taipua kasvaessaan, joten versot ovat hyvin suoria. Koska lämpötilan vuorokausivaihtelut ovat sadonkorjuun aikana suuria, versoista tulee hyvänmuotoisia, sillä ne kasvavat vain päivällä.

Lisäksi tuotteen ominaisuuksilla on yhteys inhimillisiin tekijöihin seuraavasti:

— Erityiset viljelyolosuhteet:

* Miten kasviaineistoa saadaan: Se edellyttää emokasvien tarkkaa valintaa. Huétor-Tájarin viljelijät ovat 1930-luvulta lähtien suorittaneet tämän prosessin kokeneesti ja omistautuneesti ja luoneet näin paikallisen Morado de Huétor -populaation perustan.

Espárrago de Huétor-Tájar -parsan ja luonnonvaraisen *Asparagus maritimus* Mill. -lajin fylogeneettinen läheisyys yhdistää näitä kahta. Se erottaa myös Espárrago de Huétor-Tájar -parsan muista kaupallisista puutarhaparsalajikkeista, jotka ovat peräisin *Asparagus officinalis* L. -lajista. Eri luonnonvaraisten parsalajien tärkein aistinvarainen laatutekijä on niiden hieman kirpeä tai kirpeän makea maku, joka on ominainen myös Espárrago de Huétor-Tájar -parsalle. Espárrago de Huétor-Tájar -parsan kirpeä maku on peräisin tämän parsapopulaation erityisestä biomarkkerista, sarsasapogeniinistä, joka kuuluu geniinien fytokemialliseen ryhmään. Tätä ainetta ei esiinny muissa *Asparagus officinalis* L. -lajista saaduissa parsalajikkeissa.

* Parsan istuttaminen ja kasvin kehittyminen: Huétor-Tájarin parsanviljelyn erityispiirre on harvennettu istutusväli, jota käytetään, koska kyseessä on hyvin pitkäikäinen lajike.

* Viljelmän hoito: Espárrago de Huétor-Tájar -parsan viljelyssä asteittainen multaaminen on tärkeää, jotta saadaan hyvänmuotoisia tuotteita (sulkeutunut latvakukinto ja suurempi verson halkaisija). Tämä tekniikka edellyttää Huétor-Tájarin maanviljelijöiltä pitkää kokemusta, ja se on siirtynyt vuodesta 1930 lähtien sukupolvelta toiselle.

* Sadonkorjuu: Onnistunut sadonkorjuu perustuu tekniikkaan ja kokemukseen, jotka ovat avain tuoreen ja korkealaatuisen tuotteen saamiseen. Parsan korjuukäytännöt muodostuivat Huétor-Tájarissa jo kauan sitten, ja ne ovat siirtyneet maanviljelijöiden sukupolvelta toiselle.

— Erityiset tölkitysolosuhteet

Lisäksi erityiset jalostusolosuhteet, kuten pastörointi happamoittamalla, auttavat pitämään Espárrago de Huétor-Tájar -parsan koskemattomana ja säilyttämään sen hienostuneen lihaisan ja taipuisan koostumuksen sekä säilyttämään säilötylle Espárrago de Huétor-Tájar -parsalle tyypilliset vakaat pitoisuudet terveyttä edistävää antioksidanttia eli rutiinia (kversetiini-3-O-rutinosidi), joka voi esiintyä harmaana sakkana tölkin pohjalla. Rutiinia esiintyy paljon suurempina pitoisuuksina Huétor-Tájarin alueella viljellyssä parsassa maatalouden ympäristötekijöiden ansiosta.

— Maine

On tiedossa, että Vega de Granadan alueella sijaitseva Huétor-Tájarin kunta oli ensimmäisiä alueita, joilla puutarhaparsaa viljeltiin vuoden 1930 tienoilla, kuten todettiin toisen parsaa käsitelleen teknisen konferenssin julkaisussa (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarre, osa I, sivu 53).

Huétor-Tájarin maatalousosuuskuntaliike, joka on tiiviisti yhteydessä Välimeren *triguero*-parsaan, vakiintui vuoden 1980 tienoilla. Se toi tuoreet tuotteet markkinoille kaikkialla Espanjassa ja Euroopassa, minkä seurauksena kuluttajat alkoivat tunnistaa tuotteen sen alkuperäpaikan mukaisesti Espárrago de Huétor-Tájar -parsana (J. Menor Torivio, "*La Vega de Granada*: *Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano*" [Granadan tasangot: maanviljelyn viimeaikainen kehitys taajama-alueella]. Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). Saksalainen maantieteilijä Andreas Voth (Vechtan yliopisto) kuvailee Huétor-Tájarin parsanviljelyaluetta EU:n SMM/SAN-järjestelmän vertailumalliksi ja toteaa, että Huétor-Tájarin ("grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar") "vihreänvioletti parsa" on *triguero*-tyyppinen parsa ("Triguero-Spargel"), jota arvostetaan suuresti Andalusiassa. (Voth, A. 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [Erikoiskasvien tuotannon ja markkinoinnin innovatiivinen kehitys – Saksan, Espanjan ja Brasilian tapaustutkimusten valossa]. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, osa 24, Vechta, 340 sivua, postdoc-tutkimus).

”Espárrago de Huétor-Tájar” on mainittu Wikipediassa vuodesta 2008 lähtien.

”Espárrago de Huétor-Tájar” oli merkittävässä roolissa yhdeksännessä Euroopan parsakongressissa (Euro Asper 2012), joka pidettiin Granadassa (21.–23. maaliskuuta 2012).

Vuosina 1992–2019 julkaistut kansainväliset tieteelliset julkaisut osoittavat ”Espárrago de Huétor-Tájar” -parsan ainutlaatuisen luonteen (L. Amian, et al., 2018, Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spain landrace ”Morado de Huétor”). *Acta Hortic.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5)

Koska paikallista Morado de Huétor -lajiketta on viljelty kaupungissa 1930-luvulta lähtien, Huétor-Tájar on saanut mainetta yhtenä EU:n tunnetuimmista parsanviljelyalueista.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän teksti kokonaisuudessaan on saatavissa osoitteessa

https://lajunta.es/4n5kp

tai alueellisen maatalous-, kalatalous-, vesi- ja maaseudun kehittämisministeriön verkkosivustolla (https://lajunta.es/3w3lc) klikkaamalla

”Temas”/”Industrias”, ”Innovación y Cadena Agroalimentaria” / ”Calidad” / ”Denominaciones de Calidad” / ”Frutas y Hortalizas”; eritelmä on laatunimikkeen alla.