C/2024/5439

2024.9.6.

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(C/2024/5439)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Espárrago de Huétor-Tájar”

EU-szám: PGI-ES-0056-AM01

A benyújtás napja: 2019.10.18.

☐ **OEM** X **OFJ**

1. **A kérelmező csoportosulás és jogos érdeke**

A kérelmező csoportosulás neve:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar” [Az „Espárrago de Huétor-Tájar” OFJ Szabályozó Testülete]

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

Tel. +34 958333443

E-mail: info@esparragodehuetortajar.com

Összetétel vagy jogi forma:

Az „Espárrago de Huétor-Tájar” OFJ Szabályozó Testülete nonprofit közjogi szervezet, amelyet a tagállam illetékes hatósága az OFJ irányítótestületeként ismer el. Az oltalom alatt álló spárga termesztésében érintett ágazatok érdekeit képviseli: a termesztőkét (mezőgazdasági termelőkét) és a feldolgozókét (akik a friss spárga kezelésével és a konzerv spárga előállításával foglalkoznak). Demokratikus módon és azon elv alapján irányítják, hogy az azt alkotó gazdasági és ipari érdekek, és különösen a kisebbségi érdekek egyenlő képviselettel rendelkezzenek, és ez valóban így van. Ezenkívül a szabályozó testület jogképességgel rendelkezik, ami lehetővé teszi, hogy a nemzeti jogszabályoknak – és konkrétabban az andalúziai kormány halászatokról és élelmiszer-minőségéről szóló, 2011. március 25-i 2/2011. sz. törvénye 13. cikke (2) bekezdése a) pontjának – megfelelően benyújtsa ezt a módosításra irányuló kérelmet.

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☒ A termék leírása

☐ Földrajzi terület

☒ A származás igazolása

☒ Az előállítás módja

☒ Kapcsolat

☒ Címkézés

☒ Egyéb (jogi követelmények és a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése)

4. **A módosítás(ok) típusa**

☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.

☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

5. **Módosítás(ok):**

5.1. *A Huétor-Tájarban található helyi spárgapopulációk botanikai fajainak új meghatározása és az alszakaszok átalakítása. B) A TERMÉK LEÍRÁSA*

Ez a módosítás a termékleírás „**B) A TERMÉK LEÍRÁSA**” szakaszának első bekezdését érinti. Ezenkívül az egész **B)** szakasz érthetőbbé tétele érdekében azt három alszakaszra osztották: **B.1. – A termék meghatározása; B.2. – A helyi fajta jellemzői; és B.3. – A frissen vagy konzerv formában értékesített termékekre vonatkozó előírások.**

A módosítások részletes leírása és a módosítás indokolása

Az „*Asparagus officinalis L. subespecie genéticamente tetraploide,* hasonló…” szövegrész helyébe a „az »*Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar*« vagy »*Morado de Huétor*« (*Asparagus maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.*), spanyolul »*espárragos trigueros*« néven ismert helyi fajta, mivel hasonló tulajdonságokkal rendelkeznek…” szövegrész lép. A második bekezdés végén az „évszázad” kifejezés helyébe a „XX. századi” kifejezés lép.

A módosítás a Huétor-Tájar-i spárgapopulációnak a B) szakaszban szereplő új fogalommeghatározását érinti. Az új fogalommeghatározás a termékkel kapcsolatban az elmúlt 20 évben szerzett naprakész tudományos ismereteken alapul.

E módosítás tudományos alapját a Córdoba Egyetem Növénygenetikai Tanszéke által készített, az „Espárrago de Huétor-Tájar” genetikai jellemzési tanulmányai képezik. Ennek a DNS (mikroszatellita) elemzést is magában foglaló kutatásnak az eredményei azt mutatják, hogy a helyi fajta a XX. század elején az *Asparagus officinalis* (2x diploid) és az *Asparagus maritimus* vadon termő faj (6x hexaploid) természetes hibridizációjából eredt, ami interspecifikus hibridet eredményezett. Az *Asparagus maritimus* Mill. a dominánsabb fajta, amely az „Espárrago de Huétor-Tájar” csíraplazmájának kétharmadát (66,67 %) teszi ki, míg az *Asparagus officinalis* L. faj csak egyharmadát (33,33 %). Ez egyedülálló filogenetikai jellemzőket kölcsönöz a fajnak, amelyeket az „Espárrago de Huétor-Tájar” genetikájáról és fitokémiájáról megjelent kiterjedt tudományos szakirodalom ír le. A szöveg kiegészült a „XX. századi” kifejezéssel annak egyértelművé tétele érdekében, hogy az a XX. századra vonatkozik.

5.2. *A morfológiai és érzékszervi jellemzők naprakésszé tétele, valamint a helyi Huétor-Tájar-i populáció citológiai leírásának és izoenzim markereinek törlése. B) A TERMÉK LEÍRÁSA*

Ez a módosítás a termékleírás **B) A TERMÉK LEÍRÁSA** szakaszának 2–10. bekezdésében szereplő termékleírást érinti.

A módosítások részletes leírása és a módosítás indokolása

„Az őshonos populációk jellemzői a következők:" szövegű második bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

B.2. – A helyi fajta jellemzői

A Huétor-Tájar helyi fajtát a zöld spárgának a világ más részein termesztett kereskedelmi fajtáitól a következő jellemzők különböztetik meg:

Ezenkívül a harmadik bekezdés szövege is módosult:

— ***Külső jellemzők:*** *A spárga hajtása lila, bronzos lila, bronz, zöldes lila vagy zöld színű. A hajtások vékonyak (4–12 mm átmérőjűek), csúcsuk hegyes vagy kúpos, és szélesebb, mint a szár többi része. A murvalevél alatt a hajtásokon kis „tüskék" vannak.*

A fentiek a következőképpen módosultak:

— ***Külső jellemzők:*** *Antocianin színezet – lila, bronzos lila, bronz, zöldes lila vagy zöld – a szárban és a csúcsban egyaránt megtalálható. A spárga hajtásai egyenesek és henger alakúak. A vékonytól a közepesig terjednek (általában 4 mm és 16 mm közötti átmérőjűek), csúcsuk hegyes vagy kúpos, és szélesebb, mint a szár többi része (síp alakú). A murvalevél alatt a hajtásokon kis „tüskék" vannak, és a héjon halvány vonalak is láthatók lehetnek.*

A termék fizikai leírása az „Espárrago de Huétor-Tájar" spárgával kapcsolatos műszaki és tudományos ismeretek fejlődése következtében bővült. A leírás kiemeli azokat az egyedi jellemzőket, amelyek abból a fajtából származnak, amelyből az „Espárrago de Huétor-Tájar" ered: *Asparagus maritimus Mill.* A módosított szövegben szereplő leírás szerint a spárgák hajtása egyenes és fejük síp alakú, amely jellemzők megkülönböztetik az *Asparagus officinalis L.* fajhoz tartozó, kereskedelmi forgalomban kapható zöldspárga-fajtáktól. A szöveg azt is megemlíti, hogy a héjon halvány vonalak is láthatók lehetnek. Ez a jellemző a különböző vadon termő „*triguero*" spárgafajokkal, köztük az *A. maritimus* Mill. fajtával van összefüggésben. A külső megjelenés leírásának másik módosítása a normál átmérőtartomány felső értékének növelése, amely a jelenlegi 4–12 mm-ről 4–16 mm-re nő. Ez a módosítás azért következett be, mert a helyi mezőgazdasági termelők által a növények szelekciója céljából végzett kemény munka eredményeképpen ma már egységesebb és erősebb spárganövényeket lehet termeszteni az „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar" populációból.

A 4. bekezdés szövege a következőképpen módosult:

— ***Érzékszervi jellemzők:*** *A spárga textúrája puha, húsos és tömör. Finom kesernyés édes ízű, intenzív aromája a vadon termő „triguero" spárgára emlékeztet.*

A fentiek a következőképpen módosultak:

— ***Érzékszervi jellemzők:*** *A friss spárga textúrája puha, húsos és hajlékony. A hajtások nagyon rugalmasak: az átmérőtől függően – minél vékonyabb a hajtás, annál jobban hajlik – egyes spárgák 70°-nál nagyobb szögben is meghajlíthatók anélkül, hogy eltörnének. A spárga enyhe keserédes ízű, intenzív aromával.*

Az érzékszervi leírást kibővítették az „Espárrago de Huétor-Tájar" spárgának a Granadai Egyetemen 2003-ban (Élelmezés- és Élelmiszertudományi Tanszék, Gyógyszerészeti Iskola) végzett érzékszervi vizsgálatával kapcsolatban kapott információk alapján. A leírásban a „tömör" kifejezés helyébe a „hajlékony" kifejezés lépett, amely a tömörséghez kapcsolódó reológiai paraméter, mivel ennek mérése olcsóbb és egyszerűbb, így csökkenti a tanúsítási költségeket. A spárga tömörségének méréséhez textúra-analizáló készülékre van szükség, amely költséges és összetett vizsgálati eljárással jár. Ezzel szemben a spárga hajlékonysága mérhető annak rugalmasságában, azaz abban, hogy mennyire hajlítható, ami egy könnyen és gyorsan elvégezhető és nagyon olcsó mérés. Az „Espárrago de Huétor-Tájar" reológiai tulajdonságaira vonatkozóan objektív és mérhető paramétert vezettek be: a hajtásokat legalább 70°-os szögben el kell tudni hajlítani anélkül, hogy eltörnének. Ez a vadon termő *triguero* spárga és az „Espárrago de Huétor-Tájar" sajátossága, amely nem található meg a merevebb és rostosabb közönséges spárgában (*Asparagus officinalis* L.). A „vadon termő *triguero* spárgára emlékeztető" szövegrészt szintén törölték az érzékszervi leírásból, mivel ez a szövegrész nem tartalmazott az érzékszervi jellemzőket leíró információt, és a terméknek a *triguero* spárgával való hasonlósága már említésre került a termék meghatározásában (B.1. alszakasz).

Az 5–9. bekezdést törölték:

— *Citológia… (2n = 40)*

— *Izoenzimek… Euphytica 61: 169–179).*

A korábbi termékleírásban szereplő citológiai leírást és az izoenzim markerekre vonatkozó hivatkozást törölték, mivel azok elavultak, tekintettel az „Espárrago de Huétor-Tájar” legújabb genetikai kutatására. Ezenkívül nincs szükség genetikai jellemzőkre az „Espárrago de Huétor-Tájar” egységesítéséhez. A külső megjelenés és az érzékszervi tulajdonságok leírása több mint elegendő, továbbá könnyebben és olcsóbban értékelhető. Ezek szintén kulcsfontosságú megkülönböztető tényezők, mivel e markerek és az „Espárrago de Huétor-Tájar” (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) genetikája között szoros és nagyon határozott összefüggés van.

A 10. bekezdés a következőképpen módosult:

Ezeknek a jellemzőknek köszönhetően Huétor-Tájar őshonos spárgája külső megjelenését és genetikai tulajdonságait tekintve könnyen megkülönböztethető a világon értékesített egyéb zöldspárga-fajtáktól.

A fentiek a következőképpen módosultak:

Ezeknek a nagyon egyértelműen meghatározott jellemzőknek köszönhetően Huétor-Tájar őshonos spárgáját külső megjelenését és érzékszervi tulajdonságait tekintve könnyen el lehet különíteni a világon értékesített egyéb zöldspárga-fajtáktól, amelyek közül mind közönséges spárga (botanikai név: Asparagus officinalis L.).

A hangsúly az „Espárrago de Huétor-Tájar” és a jelenleg elérhető egyéb zöldspárga-fajták között (a külső megjelenés és az érzékszervi tulajdonságok tekintetében fennálló) jelentős különbségekre helyeződik. E különbségek oka az *Asparagus officinalis* L. és az *Asparagus maritimus* Mill. fajok jelentős genetikai elkülönítése. Ez utóbbi szorosan kapcsolódik az „Espárrago de Huétor-Tájar”-hoz.

5.3. *Az „Espárrago de Huétor-Tájar” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek osztályozásának és kereskedelmi előírásainak naprakésszé tétele. B) A TERMÉK LEÍRÁSA*

Ez a módosítás a termékleírás „**B) A TERMÉK LEÍRÁSA**” szakaszának 11. bekezdését érinti. A módosítás naprakésszé teszi az OFJ-vel ellátott és frissen vagy konzerv formában értékesített termékek osztályozására vonatkozó technikai információkat. Ennek oka, hogy a tanúsított termékek kereskedelmi gyakorlatait, ellenőrzési eljárásait és megfelelőségértékelését naprakésszé tették.

A módosítások részletes leírása és a módosítás indokolása

Az alszakasz felépítését és a 11. bekezdés szövegét naprakésszé tették:

A spárga frissen vagy konzerv formában is értékesíthető. Friss állapotban történő értékesítéskor a spárgahajtásoknak épnek, friss megjelenésűnek, friss illatúnak, egészségesnek, sérülésmentesnek, kártevők által okozott károsodástól mentesnek, és olyan külső nedvességtől mentesnek kell lennie, amely nem annak eredménye, hogy a szárakat a csomagolásba helyezés előtt benedvesítik. A spárga … és lila.

A fentiek helyébe a következő szöveg lép:

B.3. – A frissen vagy konzerv formában értékesített termékekre vonatkozó előírások

A spárga frissen vagy konzerv formában is értékesíthető.

Friss állapotban értékesítendő termék

Az alábbiakban leírt méretezés és osztályozás a frissen értékesítendő spárgára vonatkozik, amelynek a friss termék esetében előírt bármilyen formájú kiszerelésben friss megjelenésűnek és friss illatúnak, épnek, sérülésmentesnek, megtörés nélkülinek, kártevők okozta sérüléstől, rothadástól vagy minőségromlástól mentesnek, tisztának és abnormális külső nedvességtől mentesnek kell lennie. A spárga … és lila.

A 14. bekezdés a) pontjában az „»Extra« osztály” szöveg a következőképpen módosult:

a) *„Extra” osztály: Az ebbe az osztályba tartozó spárgán … a murvalevél alatt a hajtásokon kis „tüskék” vannak. A csúcson lévő rügynek zártnak kell lennie, bár bizonyos mértékű szétnyíltság megengedett... a virágos rügyek nem bújnak ki a pikkelylevelek alól. Ebben az osztályban a szár alja fásság jeleit mutathatja, ez azonban a spárgahajtás teljes hosszának legfeljebb negyedére korlátozódik.*

A fentiek helyébe a következő szöveg lép:

a) *„Extra”: Az ebbe az osztályba tartozó spárgán … a murvalevél alatt a hajtásokon kis „tüskék” vannak. A héjon időnként gyenge vonalak is láthatók lehetnek. A csúcson lévő rügynek zártnak kell lennie, bár bizonyos mértékű szétnyíltság megengedett... a virágos rügyek vagy mellékrügyek csak a spárga csúcsának pikkelylevelein láthatók. A hajtás aljánál lévő vágási felületnek egyenesnek kell lennie az egységesség bizonyítékaként.*

A 15. bekezdés b) pontjában az „»I.« osztály” szöveg a következőképpen módosult:

b) *I. osztály: Az I. osztályba tartozó spárgahajtások… „Extra” osztály, … a virágos rügyek nem bújnak ki a pikkelylevelek alól, és a szárak alján a fásság a spárga teljes hosszának egyharmadáig megengedett.*

A fentiek helyébe a következő szöveg lép:

b) *„I.”: Az ebbe az osztályba tartozó spárgahajtások… „Extra” … virágos rügyek vagy mellékrügyek a spárga csúcsának pikkelylevelei alatt nem láthatók. Az egységesség bizonyítékaként a hajtás aljánál lévő vágási felületnek egyenesnek kell lennie, de a betakarítás során az átlós vágás felett végzett egyenes vágás is elfogadható. Ebben az osztályban a szár aljánál a fehér vég megengedett, feltéve, hogy a spárgahajtás teljes hosszának legfeljebb egynyolcadáig ér.*

A spárgafej szétnyílásának megengedett szintjét pontosabban leírják, egyértelműbb különbséget téve a két osztályra vonatkozó követelmények között. Az e követelményeknek való megfelelés ellenőrzésének technikai nehézségei miatt mindkét osztály esetében törölték a „spárgahajtás aljának fásságára” való utalásokat. Helyette egy objektívebb és mérhetőbb követelményt vezettek be: a szár alján lévő fehér vég.

A „**Méretek**” című 17–19. bekezdés szövege a következőképpen módosult:

a) *A spárgahajtásnak 20–27 cm hosszúnak kell lenniük. Egy kötegen belül a legnagyobb megengedett hosszeltérés 5 cm.*

b) *A legkisebb átmérő mindkét osztály esetében 4 mm. Kétféle átmérő-kategóriát különböztetünk meg: 4–10 mm, és legalább 10 mm.*

A fentiek helyébe a következő szöveg lép:

A hossz szerinti méretezés a következő:

a) *„spárga”, „egész spárga”, vagy „hosszú spárga”: A hajtásnak 17–27 cm hosszúnak kell lennie. Egy kötegen belül a legnagyobb megengedett hosszeltérés 5 cm.*

b) *„rövid spárga”: A hajtásnak 12–17 cm hosszúnak kell lennie. Egy kötegen belül a legnagyobb megengedett hosszeltérés 4 cm.*

c) *„spárgafejek”: A hajtásnak 7–12 cm hosszúnak kell lennie. Egy kötegen belül a legnagyobb megengedett hosszeltérés 4 cm.*

d) *„spárgadarabok”: Keresztirányban 2–7 cm hosszú puha darabokra vágott spárgahajtások.*

Az ilyen hosszúságokban kiszerelt termékeket olyan „egész spárgából” vagy „hosszú spárgából” kell előállítani, amelyet először az „Extra” vagy az „I.” osztályba soroltak.

Az átmérő szerinti méretezés a következő:

A legkisebb átmérő mindkét kategória esetében 4 mm. Az egyetlen csomagban vagy kötegben lévő legvastagabb és legvékonyabb spárgahajtások átmérője közötti különbség nem haladhatja meg a 8 mm-t.

A „**Tűréshatárok**” című 21–23. bekezdés szövege a következőképpen módosult:

Minden csomagolási egység tartalmazhat bizonyos mennyiségben olyan terméket, amely nem felel meg az adott osztály minőségi és méretbeli követelményeinek, tiszteletben tartva az alábbiakban megállapított tűréshatárokat.

a) ***Minőségi eltérések:** Az „Extra” osztályú spárga csomagolási egységeiben lévő spárgák darabszámának vagy tömegének legfeljebb 5 %-a lehet olyan, amely nem felel meg az adott osztály követelményeinek, de megfelel az „I.” osztályra vonatkozó követelményeknek, vagy kivételes esetekben az „I.” osztályra megállapított megengedett tűréshatárokon belül van. Az „I.” osztályú spárga csomagolási egységeiben lévő spárgák darabszámának vagy tömegének legfeljebb 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek, de megfelel az 1999. november 9-i 2377/1999/EK bizottsági rendeletben a „II.” osztályú termékekre vonatkozóan megállapított követelményeknek.*

b) ***Méreteltérések:** darabszámának 10 %-a … az alkalmazandó követelményeknek.*

A fentiek helyébe a következő szöveg lép:

a) *Minőségi eltérések: Az „Extra” osztályú spárga csomagolási egységeiben lévő spárgák darabszámának vagy tömegének legfeljebb 5 %-a lehet olyan, amely nem felel meg az adott osztály követelményeinek, de megfelel az „I.” osztályra vonatkozó követelményeknek, vagy kivételes esetekben az „I.” osztályra megállapított megengedett tűréshatárokon belül van. Az „I.” osztályú spárga csomagolási egységeiben lévő spárga darabszámának vagy tömegének legfeljebb 10 %-a lehet olyan, amely nem felel meg az adott osztály követelményeinek.*

b) ***Méreteltérések:** darabszámának legfeljebb 10 %-a … az alkalmazandó követelményeknek.*

A szöveg új bekezdésekkel egészült ki, amelyek részletesebben ismertetik a végtermék kiszerelését:

A spárgasípok kiszerelése kétféle lehet:

a) *Legfeljebb 2 kg tömegű, biztonságosan összekötött kötegekben;*

b) *Ömlesztve vagy csomagokba kötve, legfeljebb 6 kg tömegű csomagolásban vagy dobozban elhelyezve.*

Az egyes csomagok, dobozok vagy csomagolások, illetve az egyes kötegek tartalmának egyneműnek kell lennie, azonos formájú, mérettartományú (hosszúság és átmérő), súlyú és kategóriájú spárgával.

A méretekre vonatkozó követelményeket (mind a hosszúságot, mind az átmérőt), a megengedett minőségbeli eltéréseket és a termékek kiszerelésére vonatkozó szabályokat kiigazították annak érdekében, hogy bizonyos mértékig összhangba kerüljenek a friss zöld spárga forgalmazására vonatkozó nemzetközi szabályokkal és az Európai Unióban bevett kereskedelmi gyakorlatokkal. Ezek a méretezési szabályok azonban eltérnek a nemzetközi szabványtól, mivel az „Espárrago de Huétor-Tájar" olyan helyi spárgapopuláció, amelyet nagyobb változatosság jellemez, mint a kereskedelmi forgalomban kapható zöldspárga-fajtákat, amelyek az *Asparagus officinalis* L. továbbfejlesztett hibridjeiből származnak, ezért méretüket és alakjukat tekintve homogénebbek.

Végül, a konzerv spárgáról szóló 24. bekezdést törölték:

A konzerv spárga lehet ép vagy darabolt, és „Extra" vagy „I." osztályú terméknek kell lennie.

A konzerv spárgára vonatkozó szabályokról szóló szakaszt átírták.

Új változat:

Konzerv formában értékesítendő termék

A konzerv „Espárrago de Huétor-Tájar"-t hagyományosan sós lében (víz, só és citromsav keverékében) vagy extraszűz olívaolajban tartósítják. Egyéb, élelmiszer-ipari felhasználásra engedélyezett tartósító folyadékok is használhatók.

A konzerv spárga egészben vagy darabolva is forgalomba hozható, az e termékleírásban meghatározott „Extra" és „I." minőségi osztályok szerint osztályozva. Az értékesíthető formátumok a következők:

— *„Spárga" vagy „spárgasíp": fejből és szárból álló, legalább 12 cm hosszú spárgák;*

— *„Rövid spárga": fejből és szárból álló, 7–12 cm hosszú spárgasípok;*

— *„Spárgafejek": fejből és a szár egy részéből álló, 2–7 cm hosszú darabok;*

— *„Spárgadarabok": 2–7 cm hosszú, keresztirányban levágott, a száraz tömeg legalább 25 %-át kitevő fejekkel együtt.*

A spárgát szintén a szár keresztmetszetének átmérője alapján kell osztályozni, hogy a termék a következő tartományokon belül egységes megjelenésű legyen:

Az átmérő-kategória elnevezése	*Átmérő (mm)*
Vékony	*9 alatt*
Közepes	*9–11*
Vastag	*11–14*
Nagyon vastag	*14–19*
Extra vastag	*19 felett*

Az alábbi táblázat mindkét osztályra vonatkozóan meghatározza a minőségi paramétereket és a megengedett tűréshatárokat:

Minőségi paraméter	*„Extra” osztály*	*„I.” osztály*
Szétnyílt spárgafejek	*Ugyanaz, mint a frissen értékesített spárga esetében*	*Ugyanaz, mint a frissen értékesített spárga esetében*
A hossz egyneműsége	*1,10*	*1,15*
A tartósító folyadék, sós lé zavarossága (Kertesz zavarossági mutató) (*)	*4*	*2*
Megengedett méretbeli eltérések	*5 %*	*10 %*
Állaghibák	*5 %*	*10 %*
Egyéb hibák	*5 %*	*10 %*

(*) Az extraszűz olívaolajban tartósított termékekre nem vonatkozik a tartósító folyadék zavarosságára vonatkozó követelmény.

A száraz tömeget a felhasznált csomagolás típusa határozza meg. A száraz tömeg/térfogat arány (g/cm³) 0,50.

A hatályos jogszabályok és a termékleírás követelményeinek való megfelelés mellett a címkén fel kell tüntetni a száraz tömeget, a csomagolási űrtartalmat, a spárgasíp méretét és az egyes csomagokban található spárgasípok hozzávetőleges számát is (ez nem vonatkozik a „spárgadarabok” formátumra).

A konzerv „Espárrago de Huétor-Tájar”-ra vonatkozó előírások nem szerepeltek a korábbi termékleírásban, mivel úgy ítélték meg, hogy a terméknek egyszerűen meg kell felelnie a konzerv spárgára vonatkozó nemzeti jogszabályoknak. Azok a jogszabályok azonban az *Asparagus officinalis* L. fajból származó termékekre vonatkoznak, és amint azt bemutattuk, az „Espárrago de Huétor-Tájar” nem tartozik e botanikai fajhoz, hanem egy hibrid (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), amely nem tartozik a konzerv spárgára vonatkozó nemzeti jogszabályok hatálya alá, ezért új szabályokra volt szükség. A termékleírásban szereplő szöveg meghatározza a hagyományosnak tekintett tartósító folyadékokat, azaz a sós lét (víz, só és citromsav keverékében) és az extraszűz olívaolajat, nyitva hagyva más, a jövőben alkalmasnak tekinthető tartósító folyadékok használatának lehetőségét, feltéve, hogy azok az élelmiszeriparban való felhasználásra engedélyezettek. Minőségi paramétereket állapítottak meg minden osztályra és tartósító folyadékra, ugyanazon osztálynevek használatával, mint a friss termék esetében.

5.4. *A termőterület egyik települése nevének naprakésszé tétele. C) FÖLDRAJZI TERÜLET*

Ez a módosítás a termékleírás „**C) FÖLDRAJZI TERÜLET**” szakasza első bekezdésének végét érinti.

A módosítás rövid leírása és indokolása

A „Villanueva de Mesías” név „Villanueva Mesía”-ra módosult.

A módosítás az „Espárrago de Huétor-Tájar” OFJ termőterületén található egyik település nevének megváltoztatásából áll, amit az illetékes nemzeti hatóság megerősített.

5.5. *A „Vetőmag eredete” alszakasz szövegének naprakésszé tétele a vetőmagtermesztési rendszer pontosabb leírása érdekében, valamint a szabályozó testület ellenőrzési feladatainak aktualizálása. D) A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló adatok*

Ez a módosítás a termékleírás „**D) A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló adatok**” szakaszának a „Vetőmag eredete” alszakaszának két bekezdését érinti.

A módosítás rövid leírása és indokolása

A termékleírás felépítésének javítása érdekében a „Vetőmag eredete” alszakasz címe D.1. jelölést kapott.

Módosították a „**Vetőmag eredete**” szakasz szövegét, pontosabban meghatározva a vetőmag-nemesítők munkáját, valamint bevezetve azt a követelményt, hogy fel kell őket venni a vetőmagok és ágyások beszállítóinak nyilvántartásába, valamint a rájuk vonatkozó megfelelőségi és ellenőrzési követelményeket. Törölték azt a hivatkozást, amely szerint a szabályozó testület felelős a növényi anyagok szelekciójának és szaporításának nyomon követéséért, mivel ez a termékleírásnak való megfelelést ellenőrző szerv feladata. Ez nem a szabályozó testület feladata, amely az OFJ irányítótestületeként jár el.

5.6. *A „Termékjellemzők” alszakasz szövegének naprakésszé tétele. D) A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló adatok*

Ez a módosítás a termékleírás „**D) A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló adatok**” szakaszának a „Termékjellemzők” alszakaszának egy bekezdését érinti.

A módosítás rövid leírása és indokolása

A termékleírás felépítésének javítása érdekében a „Termékjellemzők” alszakasz címe D.2. jelölést kapott.

A „**Termékjellemzők**” szakaszban a „növényi anyag (kultivár vagy fajta) őshonos jellege” szövegrészt törölték, és helyébe a „növényi anyag (helyi fajta) őshonos jellege” szöveg lép. Erre a módosításra azért került sor, mert az „Espárrago de Huétor-Tájar” valójában önmagában nem kultivár (vagy fajta), hanem helyi eredetű spárgapopuláció.

Az alábbi szövegrészt is törölték: „… termesztési feltételeknek, konzerv spárga esetében a feldolgozási feltételeknek”. Helyébe a következő szöveg lép: „… termesztési, kezelési és feldolgozási feltételeknek”. Erre a változtatásra azért került sor, mert a szövegnek ki kell terjednie mind a friss spárga kezelésére, mind az ipari konzervgyártási folyamatra.

5.7. *Az „Ellenőrzés és tanúsítás” alszakasz szövegének naprakésszé tétele. D) A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló adatok*

Ez a módosítás a termékleírás „**D) A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló adatok**” szakaszának az „Ellenőrzés és tanúsítás” alszakaszának egy bekezdését érinti.

A módosítás rövid leírása és indokolása

A módosítás célja ezen alszakasz szövegének naprakésszé tétele. 20 év elteltével számos fogalom elavult, amelyeket különböző bekezdésekben helyesbíteni kell.

A termékleírás felépítésének javítása érdekében az „Ellenőrzések és tanúsítás” alszakasz címe D.3. jelölést kapott.

Az a) pontot felülvizsgálták a növényi anyagok szaporítása különböző módjainak (vetőmagok közvetlen vetése, magoncok és rizómák ültetése, valamint az anyanövények dugványai) részletesebb leírása érdekében. Egyértelművé vált, hogy a vetőágyaknak a termőterületen belül kell elhelyezkedniük, mivel a teljes vetőmagnemesítési folyamat szorosan kapcsolódik a származáshoz.

A b) pontot módosították, és most már pontosabban ismerteti a növényi szaporításra szánt spárga-genotípusok szelekciójára alkalmazandó ellenőrzéseket. Ez nem szerepelt a termékleírás előző változatában. Az ellenőrzésekkel kapcsolatos felelősség már nem a szabályozó testületre hárul.

A c) pontban az „… és bármely alkalmazandó nemzeti és uniós jogszabálynak” szövegrész helyébe az „… és bármely alkalmazandó jogszabálynak” szöveg lép.

A korábbi d) pont szövegét naprakésszé tették és beillesztették az új d) pontba, amely a növényi anyagok előállítási és értékesítési folyamatának valamennyi ellenőrzésére kiterjed.

Az e) pontot – amely az új d) pont – naprakésszé tették azáltal, hogy törölték elavult és következetlen információkat, például az OFJ irányítótestületének (a szabályozó testületnek) az ellenőrzésekbe való bevonását, valamint azáltal, hogy a szöveg kiegészült a vetőmagok csomagolására való (az előző változatban nem szereplő) hivatkozással a vetőmagok nemesítése és forgalmazása mellett. Az új szöveg egy „igazoló dokumentumra” is utal, amelyet a növényi anyagokkal együtt kell benyújtani a termőterületen található vetőágyak nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében.

Az f) pontot – amely az új e) pont – kibővítették. A módosítás megemlíti a „Spárgaágyások nyilvántartását”, amelyben fel kell sorolni a spárgatermesztő gazdaságokat, és egyértelművé teszi, hogy a spárga növényi anyagának az anyanövények vetőágyából származó, a helyi fajtához tartozó ellenőrzött anyagnak kell lenniük.

A szöveg kiegészül egy új f) ponttal. Új ellenőrzéseket ír elő, amelyeket akkor kell elvégezni, amikor a spárgát a gazdaságokból a friss termékeket kezelő üzemekbe és a konzervgyártó üzemekbe szállítják.

A g) pontot naprakésszé tették azáltal, hogy törölték az elavult és egymásnak ellentmondó információkat úgy, hogy a *„…amelyeket a rendelet megállapított vagy a szabályozó testület ajánlott, és a gyakorlatokat nyomon kell követnie…”* szövegrész helyébe a következő szöveg lép: *„… amelyeket a termékleírás meghatározott, és a gyakorlatokat nyomon kell követnie…”*.

Az i) pont szövegét naprakésszé tették. *„A terméket a friss termékeket forgalmazó központokban, vagy bejegyzett konzervgyártó üzemekben kell tárolni, amelyek a termőterületen találhatók”* szövegrész helyébe a következő szövegrész lép: *A terméket a friss termékeket feldolgozó üzemekben vagy bejegyzett konzervgyártó üzemekben kell tárolni, amelyek a termőterületen találhatók, és amelyeknek szerepelniük kell a friss termékek értékesítőinek nyilvántartásában, illetve a konzervgyártó üzemek nyilvántartásában.*

A j) pontot naprakésszé tették azáltal, hogy törölték az elavult és egymásnak ellentmondó információkat. Az alábbi szövegrészt is törölték: *A szabályozó testület nyomon követi a spárga kezelését, csomagolását, kiszerelését, előkészítését, feladását és szállítását, és minden egyes éves betakarításra vonatkozóan egyedi szabályokat állapíthat meg*. A szöveg a következőképp módosul: *A spárga kezelését, csomagolását, kiszerelését, előkészítését, címkézését és feladását nyomon követik, és ezeket a lépéseket a termőterületen belül kell elvégezni*. A „szállítás” kifejezést törölték, mivel a származási helyen történő tanúsítás folyamata a termék feladásakor fejeződik be. A végterméket soha nem szállítják a termőterületen belüli gazdasági szereplők között. A szabályozó testület által elvégzendő esetleges ellenőrzéseket törölték, mivel ez utóbbi fő feladata az OFJ irányítótestületeként való eljárás.

A k) pontot törölték, amely szerint *„A friss és konzerv terményeket fizikai és kémiai vizsgálatnak kell alávetni (a növényvédőszer-maradékok és a nitrátok ellenőrzése céljából), valamint érzékszervi vizsgálatnak*”. A spárgában található növényvédőszer-maradékok és nitrátok vizsgálata kötelező ellenőrzés. Ezek szélesebb körű jogszabályok részét képezik, és nincs olyan további követelmény, amely szerint ezeket bele kell foglalni az OFJ termékleírásába. Az érzékszervi elemzések az új k) pont szövegében szerepelnek.

Végül, az l) pontot naprakésszé tették, és annak jelölése k) pontra módosult. A pont új szövege szerint a teljes folyamat során elvégzendő ellenőrzések mellett a végterméket a B.3. szakasz szerinti megfelelőségi ellenőrzéseknek is alávetik. Az irányítótestületre (szabályozó testület) való hivatkozás szintén törlésre került.

5.8. *„A vetőmag kiválasztása és a vetőágy beültetése” alszakasz szövegének naprakésszé tétele, az információk pontosítása és bővítése. E) A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA*

Ez a módosítás a termékleírás „**E) A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA**” szakaszának az „A vetőmag kiválasztása és a vetőágy beültetése” alszakaszának bekezdését érinti.

A módosítás rövid leírása és indokolása

A módosítás célja ezen alszakasz szövegének naprakésszé tétele. 20 év elteltével számos olyan termesztési és ellenőrzési gyakorlat létezik, amely további pontosítást vagy több információt igényel.

A termékleírás felépítésének javítása érdekében az „A vetőmag kiválasztása és a vetőágy beültetése” alszakasz címe E.1. jelölést kapott.

Az E.1. alszakaszt (A vetőmag kiválasztása és a vetőágy beültetése) módosították és kibővítették. Mivel az őshonos növényi anyag előállításának folyamata nagyon fontos az OFJ szempontjából, az ebben az alszakaszban szereplő technikai információk – az anyanövények kiválasztásáról, a beporzásról, a megtermékenyített magoncok nyári előkészítéséről és a kiválasztott növények magjainak őszi betakarításáról – javultak és kibővültek.

Az adott parcellán kiválasztott (hím- és nőivarú) spárganövények esetében bizonyos fokú egyneműség (kiválasztási kritériumok) szükséges. Az ellenőrizetlen beporzás megelőzése érdekében a növényeknek jól fejlettnek, erőteljesnek és más, ugyanabban a virágzási szakaszban lévő, nem kiválasztott spárganövényektől elkülönítettnek kell lenniük. Az új szöveg leírja az anyanövények elkülönítésének folyamatát és a nyílt beporzás alkalmazását a spárgaparcellákon, illetve a kiválasztott hímivarú spárgából betakarított pollennel végzett irányított beporzást, valamint a nőivarú növények rovarirtó hálókkal való védelmét.

Az új szöveg ismerteti a vetőmagok begyűjtésének és előkészítésének folyamatát. Módosították a magágyak vetésére vonatkozó információkat azáltal, hogy törölték a vetési időpontokat, a növények magágyban maradásának időtartamát és az OFJ irányítótestületének való jelentéstételi kötelezettséget. A magágyakban, üvegházi feltételek mellett történő vetőmag-nemesítésre használt jelenlegi technikák egészségesebb, egyneműbb növényeket eredményeznek, így a spárgamagoncok a hagyományosan rendelkezésre álló napokon kívül más napokon is beszerezhetők.

Végül, az új változat kimondja, hogy a vetőmag-nemesítési célra kiválasztott ágyásokat fel kell venni a vetőmagok és vetőmagágyások nyilvántartásába.

5.9. *„A spárganövény ültetése" alszakasz szövegének naprakésszé tétele, az elavult hivatkozások felváltása és az információk bővítése. E) A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA*

Ez a módosítás a termékleírás „**E) A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA**" szakaszának az „A spárganövény ültetése" alszakaszának bekezdését érinti.

A módosítás rövid leírása és indokolása

A módosítás célja ezen alszakasz szövegének naprakésszé tétele. 20 év elteltével számos olyan termesztési és ellenőrzési gyakorlat létezik, amely további pontosítást vagy több információt igényel.

A termékleírás felépítésének javítása érdekében az „**A spárganövény ültetése**" alszakasz címe E.2. jelölést kapott.

Ezt az alszakaszt módosították és pontosabbá tették. A módosított szöveg részletesen ismerteti Huétor-Tájar spárgatermesztő gazdaságaiban alkalmazott különböző hagyományos ültetési gyakorlatokat: rizómák (növények) ültetése, a vetőmagokoknak közvetlenül a talajba történő bevetése, vagy üvegházban termesztett magoncok ültetése. Az ültetési időpontok köre immár bővebb, mint a termékleírás előző változatában, amely csak a rizómák ültetéséről rendelkezett. A rizómákat a téli időszaktól késő tavaszig lehet ültetni, míg a vetőmagok vetésére vagy a magoncok ültetésére a tavaszi-nyári időszakban kerülhet sor.

A szövegben már nem szerepel, hogy „az ültetés előtti talajvizsgálat célja annak felmérése, hogy a talaj mennyire alkalmas a spárgatermesztésre, és ki kell-e számítani, hogy ki kell-e igazítani ásványianyag- vagy szervesanyag-tartalmát". Ez a termesztési gyakorlatokra vonatkozó ajánlás, nem pedig olyan követelmény, amelyet bele kell foglalni a termékleírásba. Ennek oka, hogy kimutatták, hogy spárga a Huétor-Tájar termőterületén található számos talajtípus bármelyikében termeszthető, és egyik talajtípus sincs kizárva.

Az új változat meghatározza a vetőmagoknak a talajba történő közvetlen vetésére vonatkozó eljárást, amely nem szerepelt a korábbi termékleírásban. A „… és vékony, laza talajréteggel borított" mondat helyébe a következő szöveg lép: „… és talajréteggel borított". Az alábbi szövegrészt törölték: *A rizómát a talajminőségtől függően egy-két évig kell hagyni növekedni, hogy a rizómák olyan életképes rügyeket hozhassanak, amelyek képesek jó minőségű spárgahajtásokat hozni.* Az a gyakorlat, hogy a rizómát két éven át hagyják nőni, elavult, és nem elengedhetetlen a növények minősége szempontjából. A most már nem alkalmazott gyakorlatot a vetőmagoknak a talajban történő nem megfelelő csírázása, a tápoldatozási technikák hiánya és az őshonos Huétor-Tájar növényi anyagának – amely kevésbé erős, mint más zöldspárga-fajták – lassú növekedési üteme miatt követték, amelyek mindegyike kétéves rizómanövekedési ciklust tett szükségessé. A rizómák termesztésére használt modern rendszerek – és különösen a magoncok üvegházi „hajtatása" – azzal járnak, hogy a rizómáknak ma már kevesebb mint egy évre, a magoncoknak pedig 3–4 hónapra van szükségük.

Végezetül az utolsó bekezdésben szereplő elavult információkat naprakésszé tették. Az „Ahhoz, hogy a terméket az oltalom alatt álló megjelöléssel lássák el, azt a spárgaágyást, amelyből származik, az első betakarítást megelőző télen be kell jegyeztetni a szabályozó testületnél" mondat helyébe a következő mondat lép: „Ahhoz, hogy a terméket az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel lássák el, azt a spárgaágyást, amelyből származik, az első betakarítás előtt fel kell venni a spárgaágyások nyilvántartásába". Ahelyett, hogy előírnák, hogy a nyilvántartásba vételt télen kell elvégezni, pontosabb azt előírni, hogy azt a betakarítás előtt kell megtenni, mivel a spárga betakarítása a melegebb években néha január végén vagy február elején megkezdődhet.

5.10. *„A spárga termesztése" alszakasz szövegének naprakésszé tétele, az elavult hivatkozások felváltása, az információk pontosítása és bővítése. E) A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA*

Ez a módosítás a termékleírás „**E) A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA**" szakaszának az „A spárga termesztése" alszakaszának bekezdését érinti.

A módosítás rövid leírása és indokolása

A módosítás ezen alszakasz szövegének naprakésszé tételére irányul, és törli azokat a termesztésre vonatkozó ajánlásokat, amelyek nem szerepelnek a termékleírásban szabályozandó szempontok között, vagy amelyek szélesebb hatókörű jogszabályok részét képezik. A módosított szöveg szükség szerint konkrétabb termesztési és ellenőrzési gyakorlatokat is részletesen ismertet.

A termékleírás felépítésének javítása érdekében az „**A spárga termesztése**” alszakasz címe E.3. jelölést kapott.

Ennek az alszakasznak jelentős részét módosították. Az első bekezdésben szereplő elavult információkat naprakésszé tették. A korszerű műtrágya-kijuttatási és öntözési technikák következménye, hogy a fiatal spárgaágyások egy egyéves növekedési ciklus során tökéletesen fejlődhetnek, és ezért a következő évben betakaríthatók, így a betakarítást nem kell a vetést követő harmadik évre halasztani.

A termékleírás előző változatában szereplő, „az év során végzett termesztési gyakorlatok” leírása (a talaj ültetés előtti előkészítése, mélytrágyázás és fejtrágyázás, növényvédőszerek betakarítás előtti és utáni kijuttatása, öntözés, trágyázás és a levelek visszavágása ősszel) teljes egészében törlésre került. E művelési gyakorlatok némelyike ajánlásnak tekintendő, míg mások általánosabb jogszabályok hatálya alá tartoznak, így nem tekinthetők olyan alapvető termesztési követelményeknek, amelyeket bele kell foglalni a termékleírásba. Az „Espárrago de Huétor-Tájar” területére jellemző két termesztési gyakorlat azonban meghatározó a termékminőség szempontjából, és a Granada tartomány e részén (az emberi tényezőhöz kapcsolódó) spárgatermesztési hagyomány részét képezi:

— A spárganövény telepítése és fejlődése során alkalmazott sajátos ültetési mód, amely során 1,4–1,6 métert hagynak a sorok között, a növények között pedig 50–70 cm-t.

— A spárgaágyás egész életciklusa során fokozatosan alkalmazott bakhátas művelés gyakorlata.

5.11. *„A spárga betakarítása és a friss terményeket kezelő üzembe szállítása” című alszakasz szövegének naprakésszé tétele, az elavult hivatkozások felváltása, a gyakorlatok naprakésszé tétele és pontosítása, valamint a termékminőségre döntő hatást gyakorló új követelmények megállapítása. E) A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA*

Ez a módosítás a termékleírás „**E) A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA**” szakaszának az „A spárga betakarítása és a friss terményeket kezelő üzembe szállítása” alszakaszának bekezdését érinti.

A módosítás rövid leírása és indokolása

A módosítás célja, hogy naprakésszé tegye az ebben az alszakaszban szereplő információkat azáltal, hogy részletezi a nyersanyag helyszíni kezelési gyakorlatát, valamint azt, hogy azt hogyan szállítják a friss terményeket kezelő üzemekbe.

A termékleírás felépítésének javítása érdekében ezen alszakasz címe E.4. jelölést kapott.

Ennek az alszakasznak egyes bekezdéseit módosították.

Az első bekezdésben „*A betakarítás az ültetést követő második vagy harmadik évben kezdődik, 15 vagy 30 napig tart, és a harmadik évtől kezdve a teljes szezonban végzik, március elejétől június közepéig*” szövegrész helyébe a következő szöveg lép:

„A növényt a vetést követő évtől lehet betakarítani. A betakarítás első és utolsó napja minden évben az időjárási viszonyoktól függ, és általában március elejétől június közepéig tart.”

Az 5.10. pontban (modern műtrágya-kijuttatási és öntözési technikák) szereplő előző módosításhoz hasonlóan egy egyéves növekedési ciklus elegendő ahhoz, hogy a fiatal spárgaágyások a következő betakarítási idényre tökéletesen betakarítható állapotot érjenek el. A vetést követő 2 vagy 3 évet nem szükséges megvárni.

Ezenkívül módosították a következő mondatot, amely a jelenlegi OFJ-rendszerben elavult és következetlen volt: *Megfelelő módszereket kell alkalmazni a betakarított spárga feldolgozóközpontokba történő szállítására, a szabályozó testület által az adott évi betakarításra megállapított szabályoknak megfelelően.* A szövegrész az alábbiak szerint módosul: *Megfelelő módszereket kell alkalmazni a betakarított spárga feldolgozóközpontokba történő szállítására, ügyelve arra, hogy a spárgafejek ne törjenek el, vagy a spárgasípok a szállítás előtt bármikor kiszáradjanak.*

A következő bekezdést is naprakésszé tették. A régi szöveg: *A friss terményeket kezelő üzemekbe vagy konzervgyártó üzemekbe szállítást követően a spárgát le kell hűteni. Vízzel feltöltött tálcákba kell helyezni, hogy a szárak alja nedves legyen, és így frissek és teltek maradjanak. A spárgát a betakarítástól számított 24 órán belül csomagolni kell.* Az új szöveg: *A friss terményeket kezelő üzemekbe vagy konzervgyártó üzemekbe szállítást követően a spárgát vízzel feltöltött tálcákba helyezik, hogy a szárak alja nedves maradjon, és azokat vízhűtőkben vagy hűtőszekrényekben tárolják, hogy a feldolgozásig hűvösek és teltek maradjanak. A spárgát a szállítástól számított 24 órán belül csomagolni kell. A spárgát a szállítást követő 72 órán belül fel kell dolgozni.*

A szöveg bevezeti a spárga szállításkor történő ipari kezelésének két másik típusát: vízhűtés és hűtés. Ezenkívül az ellenőrzések és a tanúsítás megkönnyítése érdekében az új szöveg meghatározza, hogy a spárgát nem a betakarítástól, hanem a szállítástól számított 24 órán belül kell csomagolni. A spárga szállításának pontos időpontját könnyű ellenőrizni, mivel azt elektronikus úton rögzítik a leszállított tételek tömegével és a nyomonkövethetőségi információkkal együtt. A betakarítás pontos időpontját nagyon nehéz ellenőrizni. Egy további követelmény is bekerült a szövegbe: a spárgát a szállítást követő 72 órán belül fel kell dolgozni.

A szöveg egy új bekezdéssel egészült ki, amely felsorolja a nyersanyagon a friss terményeket kezelő üzemekbe vagy konzervgyártó üzemekbe történő szállításkor elvégzendő önellenőrzéseket. A szöveg a nyersanyag minden egyes értékelendő szempontja tekintetében (megerősítve, hogy a spárga a külső megjelenése és érzékszervi jellemzői, a spárgasíp minimális és maximális hossza, a szár aljánál lévő fehér alsó rész mérete, a nyitott spárgafejek, a talajból eredő vagy külső megjelenési hibák ellenőrzése alapján az őshonos fajba tartozik) részletes leírást ad az ellenőrzésekről és követelményekről, a megengedett tartományokkal és tűréshatárokkal együtt. Ezt az ellenőrzési intézkedést azért vezették be, mert kulcsfontosságú lépés a végtermék (friss és konzerv spárga) minőségének garantálásához.

Az utolsó bekezdést – „A termékminőség biztosítása érdekében a szabályozó testület minden egyes betakarítás utolsó napját meghatározza" – törölték. Ez a minőségirányítási koncepció elavult, és összeegyeztethetetlen az OFJ termékleírásának jelenlegi tanúsítási rendszerével.

Végezetül a szöveg a folyamat e szakaszaira vonatkozó általános ellenőrzési követelményekről szóló bekezdéssel egészült ki: *Ellenőrzéseket kell végezni a spárga betakarításának és a nyilvántartásba vett, friss terményeket kezelő üzemekbe vagy konzervgyártó történő szállításának nyomon követésére.*

5.12. *„A spárga előkészítése és feldolgozása" című alszakasz szövegének naprakésszé tétele, az elavult hivatkozások felváltása, a gyakorlatok naprakésszé tétele és pontosítása, valamint a termékminőségre döntő hatást gyakorló új követelmények megállapítása. E) A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA*

Ez a módosítás a termékleírás „**E) A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA**" szakaszának az „A spárga előkészítése és feldolgozása" alszakaszának bekezdését érinti.

A módosítások részletes leírása és a módosítás indokolása

A módosítás az „A spárga előkészítése és feldolgozása" alszakasz szövegének naprakésszé tételére, valamint a gyakorlatok 20 év elteltével történő naprakésszé tételére és pontosítására vonatkozik. Emellett új követelmények kerültek meghatározásra, amelyek döntő hatással vannak a termék minőségére.

A termékleírás felépítésének javítása érdekében ezen alszakasz címe E.5. jelölést kapott. A cím részben módosult: „**A spárga előkészítése és feldolgozása**" cím a következőképpen módosult: „**E.5. A spárga kezelése és feldolgozása**".

Az első bekezdésben (a szakasz fejlécében) az *elaboración* („előkészítés") kifejezés helyébe a *manipulación* („kezelés") kifejezés lépett. Ez pontosabb kifejezés a friss zöldségek kezelésével összefüggésben. Egyes, korábban manuálisként leírt ipari folyamatok leírását naprakésszé tették, hogy azok az automatizálás lehetőségére is kiterjedjenek. A „szállítószalagokon kézzel válogatott" szövegrészt kibővítették a következőképpen: „… szállítószalagokon gépesített vágógépek segítségével kézzel és/vagy géppel válogatott…".

„A friss termékként történő forgalmazásra való előkészítés" szakasz a következő új bekezdéssel egészül ki: *A frissen forgalomba hozandó termékeket nem vethetik második kezelési eljárás alá.* A friss spárga újracsomagolásának gyakorlatát a termék jelentős minőségromlása miatt meg kellett tiltani. A spárga rendkívül romlandó növény. Nagyon törékeny és kényes, és nagy a zúzódások és a törések kockázata. A hűtési láncból való eltávolítása esetén is kiszáradhat, és gyorsan puhává válik.

A következő mondat szükségtelen: „A spárgát ezután egyforma, 0,5 kg-os, 1 kg-os vagy 2 kg-os kötegekbe gyűjtik, és rekeszekbe helyezik”. Ezt a mondatot törölték, mivel ez az információ már szerepelt a **B.3. (A frissen vagy konzerv formában értékesített termékekre vonatkozó előírások)** szakaszban.

Az utolsó bekezdés korábbi szövege a következő volt: *A szabályozó testület nyomon követi a friss spárga szállítását, kezelését, kiszerelését és feladását, amelyet a minőség-ellenőrzést követően az oltalom alatt álló elnevezéssel hoznak forgalomba.* A következőképpen módosult: *Ellenőrizni kell az OFJ-vel ellátott friss spárga szállítását, kezelését, kiszerelését, címkézését és feladását.* A változás magától értetődő a szabályozó testület új szervezeti felépítése alapján, amely irányítótestület szerepét tölti be, és nem kell ellenőrzési feladatokat ellátnia.

Végezetül a „Konzervgyártás” folyamat szakaszait leíró megfogalmazás egyszerűsödött, és a következőképpen szól:

Az ipari feldolgozás a következő szakaszokból áll: hidrálás, a szárak alsó részének megtisztítása, a spárga mosása, majd második megtisztítás, hogy a spárga hossza megegyezzen a tároló hosszával. Az automatikus feldolgozás során a spárga már az átvételkor a tárolóval megegyező hosszúságú, majd átvétel után forrázzák, hűtik, a forrázás után lemossák, méret szerint kézzel kiválogatják a hibás spárgasípok eltávolítása céljából, majd kézzel csomagolják olyan konzervdobozokba, amelyekbe tartósító folyadékot töltenek (sós lé, extraszűz olívaolaj vagy egyéb); a konzervdobozokat ezután előmelegítik, lezárják, tartósítják, hűtik, tárolják, címkézik/dobozolják, még egyszer eltárolják és elszállítják. Egy elszívórendszer használata helyettesítheti az előmelegítési szakaszt. A végtermék második tárolásából álló szakasz szintén elhagyható.

A tartósítás történhet sterilizálással vagy savanyítással végzett pasztőrözéssel. Ez utóbbi az „Espárrago de Huétor-Tájar” konzerv készítésének hagyományos módszere.

A konzervgyártási folyamat leírása egyszerűbbé vált a termékellenőrzés megkönnyítése érdekében. A szöveg immár a termékleírásba illeszthető új iparági munkamódszereket is tartalmaz, ideértve az automatizált eljárásokat, a tartósító folyadékok típusainak meghatározását, valamint a végtermék címkézése/dobozolása/további tárolása tekintetében biztosított rugalmasságot.

Ezenkívül az előző változatban szereplő hagyományos (pH-semleges) sterilizálás mellett az új termékleírás megemlíti a savanyítással történő pasztőrözést is, amely a vadon termő *triguero* spárga és az „Espárrago de Huétor-Tájar” konzerválására 1970 óta alkalmazott hagyományos rendszer. A savanyítással történő pasztőrözés enyhébb hőkezelés, mint a sterilizálás. Segít az „Espárrago de Huétor-Tájar” sértetlenségének megőrzésében, miközben megőrzi finom húsos és rugalmas állagát. A folyamat hozzájárul a konzerv spárgában található természetes antioxidáns, a rutin (kvercetin-3-O-rutozid) stabilizálásához is, amelynek jelentős egészségügyi előnyei vannak.

Végül az utolsó bekezdés – „A szabályozó testület nyomon követi ezeket a folyamatokat és minőségi pontszámokat rendel hozzájuk – azaz a végtermék leszállításához, előkészítéséhez, csomagolásához és tanúsításához” a következőképpen módosult: „Az ellenőrzéseket a végtermék leszállításának, előkészítésének, csomagolásának, címkézésének, tárolásának és feladásának teljes folyamata során el kell végezni”. A változás magától értetődő a szabályozó testület új szervezeti felépítése alapján, amely irányítótestület szerepét tölti be, és nem kell ellenőrzési feladatokat ellátnia.

5.13. *Az „F) KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL” szakasz bevezető bekezdéssel történő kiegészítése, és az alszakaszok átalakítása*

Ez a módosítás egy bevezető bekezdéssel egészíti ki a termékleírás **F)** szakaszát (**KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL**), valamint átalakítja és átszámozza annak alszakaszait.

A módosítás rövid leírása és indokolása

A „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakasz alszakaszait átrendezték és átszámozták, hogy könnyebben olvashatók legyenek és az 1151/2012/EU rendelet szerkezetét kövessék: a földrajzi terület jellemzői / a termék jellemzői / a kettő közötti kapcsolat.

A „Történelmi tényezők” alszakasz helyébe a „Hírnév” című alszakasz lép. A „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakasz szövege egy új bevezető szöveggel egészül ki, amely az 1151/2012/EU rendelet alkalmazásában leírja a terméket a természetes környezetével összekapcsoló legfontosabb szempontot. A termékleírás ezen új változata a termék és a helyi környezet közötti kapcsolat legfontosabb elemeként „a sajátos mezőgazdasági környezetnek tulajdonítható különböző sajátos termékjellemzőket” határozza meg; másodszor, az előző pont kiegészítéseként a termék eredetével, illetve a „hírnévvel” való kapcsolatot írják le.

5.14. *A „Történelmi tényezők” alszakasz címének módosítása és tartalmának naprakésszé tétele. F) KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL*

A módosítás a „Történelmi tényezők” alszakasz címét „F.1. Hírnév” címre módosítja és naprakésszé teszi az abban szereplő információkat. Ez a módosítás a termékleírás **F)** (**KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL**) szakaszának a „Történelmi tényezők” című alszakaszát érinti.

A módosítás rövid leírása és indokolása

A „Történelmi tényezők” alszakasz címének helyébe az „F.1. Hírnév” cím lép. Az „**F.1. »Hírnév«** (korábban »Történelmi tényezők« című) alszakaszt naprakésszé tették, mivel az »Espárrago de Huétor-Tájar«-ra vonatkozó bibliográfiai és tudományos információkat az elmúlt 20 évben frissítették.

Az új változat olyan történelmi szakirodalomra való hivatkozásokat vezet be, amelyek alátámasztják azt az állítást, hogy a vadon termő *triguero* spárga az ókor óta ismert és nagyra értékelt, valamint ismerteti, hogy – amint azt a korábbi termékleírás már ismertette – miként különbözik a közönséges spárgától (*Asparagus officinalis* L.). Az 1930-as és 40-es évekből származó történelmi információikat immár Huétor-Tájar mezőgazdasági termelőinek beszámolói is alátámasztják, amelyek az »Espárrago de Huétor-Tájar« OFJ saját szabályozó testülete által 2000-ben kiadott kiadványokban szerepelnek. (*El arte culinario del «Espárrago de Huétor-Tájar [Az »Espárrago de Huétor-Tájar« és a konyhaművészet]* című kiadvány). A termék történelmi hírnevének ismertetése során az új szöveg leírja, hogy az 1980-as években hogyan nőtt a szövetkezeti ágazat Huétor-Tájar városában ezen őshonos fajta termesztésének köszönhetően, lehetővé téve Huétor-Tájar számára, hogy Európa egyik fő spárgatermő területeként hírnevet szerezzen. 1996 és 2003 között több olyan kiadvány is megjelent, amelyek az »Espárrago de Huétor-Tájar« termesztésének a termőterületen kifejtett társadalmi-gazdasági hatásait vitatták meg, támogatva azt a nézetet, hogy ez a granadai város »fontos spárgatermő terület Spanyolországban és egész Európában«.

A szöveg immár egy történelmi leírást is tartalmaz arról, hogy az 1970-es években Huétor-Tájarban hogyan alakult ki a konzervipar, és hogyan fedezte fel az »Espárrago de Huétor-Tájar«-t a spanyol konzervspárga-gyártás úttörője, José Redondo Fúnez, a vadon termő *triguero* spárgával való hasonlósága miatt. A »Los Monteros« védjegy volt az első olyan spanyol márka, amely alatt a földközi-tengeri térségben termő spárgát először csomagolva forgalomba hozták 1970-ben, amelyet az 1980-as évek elején az »Espárrago de Huétor-Tájar« követett a vadon termő *triguero* spárgával való jelentős hasonlósága miatt.

5.15. *A cím módosítása és a tartalom naprakésszé tétele a »Természeti tényezők« alszakaszban (Domborzat, talaj, éghajlat és vízrajz). F) KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL*

A módosítás a »Természeti tényezők« alszakasz címét »**F.2. A termőterület egyedi jellemzői**« címre módosítja, valamint naprakésszé teszi az alszakaszban szereplő információkat, továbbá javítja a domborzatról, a talajról, az éghajlatról és a vízrajzól szóló szakaszokban előforduló elütéseket és hibákat. Az alszakaszt két címre osztották: »Természeti tényezők« és »Emberi tényezők«. A »Természeti tényezők« cím alatt szereplő információkat naprakésszé tették, és a termékleírás az új »**F.2. Az előállítási terület sajátos jellemzői**« (korábban »Természeti tényezők« című) alszakaszának alapvető részeként egy új »Emberi tényezők« címmel egészül ki.

Ez a módosítás a termékleírás **F)** (**KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL**) szakaszának a »Természeti tényezők« című alszakaszát érinti.

A módosítások részletes leírása és a módosítás indokolása

A »Természeti tényezők« alszakasz címének helyébe az »**F.2. Az előállítási terület sajátos jellemzői**« cím lép, összhangban a felülvizsgált »Kapcsolat a földrajzi területtel« szakasznak az 5.13. módosításban ismertetett új szerkezetével. Ez megkönnyíti a szöveg olvashatóságát, és követi az 1151/2012/EU rendelet felépítését.

A »Domborzat« cím alatt naprakésszé tették a termőterületen a spárgatermesztés tengerszint feletti magasságának felső határát. A »*A növényt 450–650 méter közötti tengerszint feletti magasságon termesztik*«, szövegrész a következőképpen módosult: *A növényt 450–1 100 méter közötti tengerszint feletti magasságon termesztik*. Az OFJ előállítási területének hagyományos spárgatermő területei, az általában alacsony, termékeny síkságok a Genil folyó medencéje és mellékfolyói közelében találhatók, 450–650 méteres tengerszint feletti magasságban. Mivel a növény termesztése egyre elterjedtebbé vált, ez a terület a termőterületet alkotó síkságok és a szomszédos előhegységek felé terjedt, és elérte az 1 100 méteres tengerszint feletti magasságot.

Az elütéseket és hibákat a »**Talajok**« alcímben kijavították. »A termőterület (production Area) geológiai háttere…« szövegrész helyébe »A termőterület (production area) geológiai háttere…« szöveg lép. »*A spárgatermesztéshez használt talajok szerkezete agyagos vályog, homokos agyagos vályog, valamint kisebb mértékben homokos vályog és iszapos vályog*« mondatot módosították, hogy a spanyol mondat nyelvtanilag helyes legyen (melléknévi végződések javítása).

Végezetül a harmadik bekezdést pontosították. Az új szöveg szerint az antocián pigmentek általában megtalálhatók a spárgában (a fejben és a szárban), mivel a növényt a termőterületre jellemző mészkő-/márgaalapú talajokban termesztik, és e talajok sajátossága, hogy foszforban szegények és magnéziumban gazdagok. A következő mondat: »*A foszforban szegény és magnéziumban gazdag talajoknak köszönhető a spárga intenzív pigmentációja: a szár sötétebb zöld, a fej pedig lilább*« a következőképpen módosult: *Az előállítási területre jellemző mészkő-/márgaalapú talajok foszforban szegények és magnéziumban gazdagok, ami intenzív antocianin pigmentációt eredményez (a fej és a szár lila színét).*

Az elütéseket és hibákat az »Éghajlat« alcímben kijavították. Az elütéseket az első bekezdésben kijavították, és a hőmérsékleti értékeket két tizedesjegy helyett egy tizedesjegyre kerekítették. Az alábbi szöveg: »*...az átlaghőmérséklet 16,31 °C, télen átlagosan 7,141 °C, nyáron pedig 26,411 °C*« helyébe a következő szöveg lép: »*... az átlaghőmérséklet 16,3 °C, télen átlagosan 7,1 °C, nyáron pedig 26,4 °C*«.

A harmadik bekezdésben pontosításokra került sor, javítva a területre jellemző magas hőmérsékleti gradiens leírását, valamint annak ismertetését, hogy ez hogyan segít megelőzni a spárgafejek szétnyílását. A »nappal közepesen magas és éjszaka alacsony« szövegrész a »(jelentős, akár 22 °C-os napi hőmérsékleti ingadozások)« szövegrésszel egészül ki.

A »*A hőmérséklet a márciusi 14,1 °C-tól a júniusi 19,21 °C-ig terjed*« mondat helyébe a »*Az átlagos betakarítási hőmérséklet a márciusi 14 °C-tól a júniusi 19,2 °C-ig terjed*« mondat lép.

Ezzel egyértelművé vált, hogy az átlaghőmérséklet 14 °C, és a »°C« jelölést beillesztették oda, ahonnan hiányzott.

A »Vízrajz« cím alatti megfogalmazás egyértelműbbé vált. A bevezető mondat immár »A termőterület…«-re utal, amely pontosabb kifejezés, és amelyet a termékleírás határoz meg. A »A Genil folyó és … a területen keresztül keletről nyugati irányba« mondat helyébe a következő szöveg lép: »A Genil folyó és … a termőterületen keresztül keletről nyugati irányba« szöveg lép.

A szöveg kiegészül »Emberi tényezők« című, teljesen új alszakasszal. Ez megkönnyíti a termőterület sajátos (természetes és emberi) tényezőinek, valamint annak megértését, hogy ezek hogyan kapcsolódnak a termék jellemzőihez a kapcsolatról szóló (**F.4. A természeti és emberi tényezők és a termékminőség vagy jellemzők közötti összefüggés**) alszakaszban leírtak szerint.

Az új »Emberi tényezők« alcím szövege a következő:

Emberi tényezők

A növényi anyagok kiválasztása és termesztési gyakorlatok

Az »Espárrago de Huétor-Tájar« Huétor-Tájar városához (a »Morado de Huétor« populációhoz) kapcsolódó ökotípusnak tekinthető, amely az 1930-as évek óta a város mezőgazdasági termelői által végzett keresztezés és tömeges genetikai szelekció eredménye. A termőterület emberi és természeti tényezői jelentős szerepet játszottak e növényi anyag fejlődésében.

Az Asparagus maritimus Mill. és az Asparagus officinalis L. fajok természetes hibrid létrehozása céljából történő keresztezése és a XX. század közepétől kezdődő szelekciós folyamat a spanyol kertészet egyik fő vívmánya, amely közvetlenül kapcsolódik Huétor-Tájarhoz. A világon nincs más – hagyományos vagy kereskedelmi – termesztett spárgafaj, amely ilyen botanikai hibriden alapulna.

A Huétor-Tájar őshonos spárga termesztésére használt anyanövényeket és vetőmagokat az ebben a granadai városban a XX. század eleje óta alkalmazott, és nemzedékről nemzedékre öröklődő hagyományos módszerekkel választják ki.

Az alkalmazott sajátos művelési gyakorlatok – például a spárganövények között jelentős távolság hagyása (1,40–1,60 m a sorok és 50–70 cm a növények között), a növényágyások fokozatos bakhátas művelése, valamint a Huétor-Tájarban kifejlesztett hagyományos technikákkal végzett hatékony és körültekintő betakarítás – ideálisak a kiváló minőségű nyersanyag előállításához.

Konzerválási módszerek

A konzerv »Espárrago de Huétor-Tájar«-t különleges technikával készítik. A recept José Redondo Fúnez konzervgyártó vállalkozóra vezethető vissza, aki az 1970-es évek elején Spanyolországban az elsők között tartósította és értékesítette a vadon termő »triguero« spárgát, majd 1982 körül a módszert az »Espárrago de Huétor-Tájar«-ra kezdte alkalmazni, amely felváltotta a vadon termő spárgát mint nyersanyagot, mivel nagyon hasonló a vadon termő fajokhoz. A spárgakonzerválási folyamat legfontosabb része a savanyítással történő pasztőrözés.

5.16. *Új »F.3. A termék sajátos jellemzői« alszakasz beillesztése a termékleírásnak az új 1151/2012/EU rendelettel való összehangolása érdekében. F) KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL*

A módosítás beilleszti a szövegbe az »**F.3. A termék sajátos jellemzői**« alszakaszt, amely összefoglalja az »Espárrago de Huétor-Tájar« B) szakaszban leírt fő tulajdonságait, amelyek döntő hatással vannak a termék minőségére. Erre az új alszakaszra az új termékleírások esetében van szükség, az 1151/2012/EU rendelettel való összehangolás érdekében. Ez a módosítás a termékleírás **F) KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL** szakaszát érinti.

Új változat:

F.3. – A termék sajátos jellemzői

Az »Espárrago de Huétor-Tájar« néven termesztett spárgafajta arra a földközi-tengeri térségben vadon termő spárgára (Asparagus maritimus Mill.) jellemző sajátosságokkal (külső megjelenés, érzékszervi tulajdonságok és egyedi genetika) rendelkezik, amelyből származik, és amelyet az Asparagus officinalis L. fajjal kereszteztek.

A friss vagy konzerv spárga olyan tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek mind a környezeti, mind az emberi tényezők által (a növény termesztésének és a termékek kezelésének módja) a külső megjelenésre, az érzékszervi jellemzőkre és a fitokémiai összetételre gyakorolt jelentős hatást igazolják.

Az »Espárrago de Huétor-Tájar« egyedi genetikai profiljából eredő sajátos jellemzői a következőképpen foglalhatók össze:

— *Külső jellemzők:*

  — *Antocianin pigmentáció (szár és fej): lila, bronzos lila, bronz, zöldes lila és zöld*

  — *Spárgasíp alakja: egyenes és henger alakú, vékonytól a közepesig terjed (4–16 mm közötti átmérőjű), a fej hegyes vagy kúpos, és szélesebb, mint a szár többi része (síp alakú).*

  — *Héj és murvalevelek: a murvalevél alatt a hajtásokon kis »tüskék« vannak, és a héjon halvány vonalak is láthatók lehetnek*

Érzékszervi jellemzők (a friss spárga értékelése):

— *Állag: lágy, húsos és hajlékony. A hajtások nagyon rugalmasak. Az átmérőtől függően – minél vékonyabb a hajtás, annál jobban hajlik – egyes spárgák 70°-nál nagyobb szögben is meghajlíthatók anélkül, hogy eltörnének.*

— *Íz: keserédes*

— *Aroma: intenzív aroma.*

Mindezek a fizikai és érzékszervi jellemzők megtalálhatók más vadon termő spárgafajokban is (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus stb.), amelyek Dél-Spanyolországban »espárragos trigueros« néven ismertek.

Ezenkívül az »Espárrago de Huétor-Tájar« mezőgazdasági-környezeti tényezőkhöz kapcsolódó sajátos jellemzői a következők:

Jól fejlett spárgasíp és -fej, valamint antocianin vagy lila pigmentáció, különösen a fej részen. A mezőgazdasági termelő növénytermesztési és termékkezelési szakértelme, valamint a terület jó mezőgazdasági és éghajlati adottságai kiváló minőségű nyersanyagot eredményeznek – egy nagyon egyenes spárgahajtást, jól fejlett, lila színű fejjel.

5.17. *Új »F.4. A természeti és emberi tényezők és a termékminőség vagy -jellemzők közötti összefüggés« alszakasz beillesztése a termékleírásnak az új 1151/2012/EU rendelettel való összehangolása érdekében. F) KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL*

A módosítás a termékleírás előző változatában kifejezetten nem szereplő kapcsolat magyarázata céljából a szöveget egy új alszakasszal egészíti ki: **F.4. A természeti és emberi tényezők és a termékminőség vagy jellemzők közötti összefüggés**. Erre az új alszakaszra azért van szükség, hogy az új termékleírás összhangba kerüljön az 1151/2012/EU rendelettel. Ehhez az alszakaszhoz új szöveget írtak, felhasználva a termékleírás előző változatának egyes részeit: »termesztési feltételek«, a »növény kezelése« és »betakarítás«. Ez a módosítás a termékleírás **F) KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL** szakaszát érinti.

Új változat:

F.4. A természeti és emberi tényezők és a termékminőség vagy -jellemzők közötti összefüggés

A termék jellemzői az alábbiak szerint kapcsolódnak a természeti tényezőkhöz:

Sajátos gazdálkodási és környezeti feltételek:

A termőterület sajátos gazdálkodási és környezeti feltételei kedveznek a jól fejlett, zárt fejekkel és intenzív antocianin pigmentációval rendelkező spárgasípok termesztésének, amely általában a betakarítási időszak egészében előfordul, ezért a Huétor-Tájar őshonos spárga »zöldeslila spárga« néven is ismert.

A granadai Vega Baja del Genil térségére jellemző, foszforban szegény mészkő-/márgaalapú talajok, és a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti jelentős ingadozások intenzív antocianin pigmentációt eredményeznek a spárgahajtásban. A termőterület agyagos-vályogos talajainak magas káliumtartalma javítja a spárga minőségét, aminek köszönhetően a spárgafejek jól fejlettek.

A termőterületre enyhe szelek jellemzőek, mivel a szomszédos hegyvonulatok felfogják azokat. Ez kedvező a spárgatermesztés szempontjából, különösen a betakarítás idején, mivel a spárgahajtások nem hajlanak meg a növekedés során, és ezáltal nagyon egyenes hajtások jönnek létre.

A betakarítási időszak alatti hőmérséklet ideális a jó minőségű spárga termesztéséhez, amely a mérsékleten magas nappali hőmérséklet és az alacsony éjszakai hőmérséklet között ingadozik (a jelentős napi hőmérsékleti ingadozások akár 22 °C-osak is lehetnek), ami lehetővé teszi a spárgasípoknak a nap közepén történő növekedését, és megakadályozza a spárgafejek éjszakai szétnyílását. Ezek a nagy hőmérséklet-ingadozások kedveznek a spárgahajtás antocianin pigmentációjának is.

A spárgasíp intenzív antocianin vagy lila színezettsége genetikai eredetű, amit olyan környezeti tényezők erősítenek, amelyek növelik bizonyos pigmentek – az antocianinok – szintjét a héjban. Az »Espárrago de Huétor-Tájar« nagyon nagy mennyiségben tartalmaz egy másik kapcsolódó polifenolt is, amelyet a spárgák esetében rutinként (kvercetin-3-O-rutozid) ismernek. A flavonoidok közé tartozó rutin felelős a jellemzően a konzerv »Espárrago de Huétor-Tájar«-ban található szürkés üledékért. A fitokémiai anyagok jól ismert családjába, a polifenolok közé tartozik, és egészségmegőrző tulajdonságokkal rendelkező antioxidáns.

A termék jellemzői az alábbiak szerint kapcsolódnak az emberi tényezőkhöz:

Különleges termesztési feltételek:

A termesztés ember által befolyásolt aspektusai a növényi anyag előállításának módja, valamint a sajátos termesztési és betakarítási technikák, amelyek hozzájárulnak a jól fejlett, kiváló minőségű spárga termesztéséhez.

** A növényi anyag előállításának módja*

Az őshonos növényi anyag előállításához először is pontosan ki kell választani az anyanövényeket. Huétor-Tájar mezőgazdasági termelői az 1930-as évek óta nagy szakértelemmel és elkötelezettséggel végzik ezt a folyamatot, ami megalapozta a helyi »zöldeslila Huétor-Tájar« fajta fejlődését, amely a szakirodalomban »Morado de Huétor« populációként is ismert.

Ez a Huétor-Tájar városhoz kapcsolódó ökotípus a XX. század eleje óta a város mezőgazdasági termelői által végzett keresztezés és tömeges genetikai szelekció eredménye. Az »Espárrago de Huétor-Tájar« olyan ökotípusnak minősül, amely az »espárrago triguero«-val azonos növénycsaládhoz tartozó Asparagus maritimus Mill. faj közeli filogenetikai rokona, amely elnevezést Dél-Spanyolországban hagyományosan használják az Asparagus nemzetséghez tartozó több fajra (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus stb.), amelyek a jellegzetes mediterrán növényvilág részét képezik. Ezek a fajok nagyon különböznek a közönséges termesztett Asparagus officinalis L. fajtól, amely magában foglalja a jelenleg világszerte termesztett kereskedelmi kultivárokat és fajtákat.

A vadon termő »triguero« spárga különböző fajainak legfontosabb közös érzékszervi jellemzője az enyhén kesernyés vagy keserédes íz, amely az »Espárrago de Huétor-Tájar«-ban is megtalálható. Az »Espárrago de Huétor-Tájar« kesernyés íze e spárgapopuláció egy másik egyedi biomarkeréből származik: a szarszaszapogeninből, amely a geninek fitokémiai csoportjához tartozik. Ez az anyag nem található meg a közönséges termesztett spárgafajokban, amelyek mindegyike az Asparagus officinalis L. fajhoz tartozik.

Az »Espárrago de Huétor-Tájar« és az Asparagus maritimus Mill. vadon termő fajai közötti szoros filogenetikai kapcsolat az, ami – az egyéb közös botanikai, érzékszervi és fitokémiai jellemzőkkel együtt – e két fajtát összeköti. Ez az »Espárrago de Huétor-Tájar«-t és az Asparagus officinalis L. fajból származó egyéb, kereskedelmi forgalomban kapható spárgafajtáktól is megkülönbözteti.

** A spárga ültetése és a növény fejlődése*

Az ültetési minta a Huétor-Tájar-i őshonos spárga sajátos jellemzője, mivel nagyon hosszú élettartamú fajta. A növényeket távolabb ültetik el egymástól, a sorok között 1,4–1,6 méteres, a növények között pedig 50–70 cm távolságot hagyva.

** A növény gondozása*

A bakhátas művelés fontos szerepet játszik e fajta jó minőségének elérésében. A folyamat abból áll, hogy az ágyás teljes élettartama alatt a talajból fokozatosan bakhátakat csinálnak, ami segít megakadályozni, hogy a spárga kisebbre nőjön, vagy a spárgafejek hajlamossá váljanak a szétnyílásra. Ügyelni kell azonban arra, hogy ez fokozatos folyamat legyen – ami a mezőgazdasági termelő rendkívüli szakértelmét igényli –, mivel a túl sok talaj a gyökér fulladását okozhatja a nedvesebb években.

** Betakarítás:*

A növényt általában kora reggel takarítják be, hogy a spárga ne legyen kitéve napsütésnek a nap közepén. Az első szelekciót közvetlenül a parcellán végzik el a szétnyílt, megcsavarodott, kártevők által károsított stb. spárgát kiselejtezése céljából. A spárgát kötegekbe gyűjtik, és óvatosan a járműbe helyezik. Ez a művelet megfelelő készségeket és szakértelmet igényel ahhoz, hogy a kényes spárga ne törjön meg a kezelő- vagy feldolgozóközpontba történő szállítás során.

A sikeres betakarítás a generációról generációra átadott technikán és tapasztalaton alapul.

Különleges konzervgyártási feltételek

Végül az olyan egyedi feldolgozási feltételek, mint a »savanyítással történő pasztörizálás« hozzájárulnak az »Espárrago de Huétor-Tájar« sértetlenségének megőrzéséhez és finom húsos és rugalmas textúrájának megőrzéséhez, valamint a konzerv »Espárrago de Huétor-Tájar«-ra jellemző, egészségmegőrző tulajdonságokkal rendelkező antioxidáns, a rutin (kvercetin-3-O-rutozid) stabil koncentrációjának fenntartásához, amely szürkés üledékként jelenik meg a konzervdoboz alján. A Huétor-Tájar területről származó spárgában a rutin a mezőgazdasági-környezeti tényezők miatt sokkal nagyobb koncentrációban található.

5.18. *Az ellenőrző szervre vonatkozó rendelkezéseket a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzésére szolgáló új rendszerek váltották fel. A G) szakasz már nem az »ELLENŐRZŐ SZERV«, hanem a »A TERMÉKLEÍRÁSNAK VALÓ MEGFELELÉS ELLENŐRZÉSE« címet viseli*

A módosítás naprakésszé teszi az illetékes hatóságra vonatkozó információkat és a megfelelőségértékelő szerv adatait tartalmazó honlapjára mutató linket. Ennek célja, hogy a szöveg összhangba kerüljön az 1151/2012/EU rendeletben meghatározott, a termékleírásoknak való megfelelés ellenőrzésére vonatkozó követelményekkel. A **G)** szakasz már nem az »**ELLENŐRZŐ SZERV**«, hanem a »**A TERMÉKLEÍRÁSNAK VALÓ MEGFELELÉS ELLENŐRZÉSE**« címet viseli. Ez a módosítás a termékleírás **F) KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL** szakaszát érinti.

5.19. *Az OFJ logójának és a H) szakasz (CÍMKÉZÉS) szövegének naprakésszé tétele*

A módosítás naprakésszé teszi az OFJ logóját és a megfogalmazást azáltal, hogy az »irányítótestület« kifejezése helyébe a »szabályozó testület« kifejezés lép, valamint naprakésszé teszi a növényi anyag címkézési formátumának néhány szempontját. Ez a módosítás a termékleírás **H)** szakaszát érinti (**CÍMKÉZÉS**).

A módosítás rövid leírása és indokolása

A szöveg egészében az »egyedi megjelölés« kifejezés helyébe az »OFJ« kifejezés, az »irányítótestület« kifejezés helyébe pedig a »szabályozó testület« kifejezés lépett. A növényi anyagok második bekezdésben felsorolt típusait kiegészítették a »magoncokkal«, míg a növényi anyagok (vetőmagok, magoncok vagy rizómák) esetében a másodlagos címkéhez használt egyetlen színként a zöld (Pantone 576) került meghatározásra.

Az OFJ logóját a következőképpen frissítették:



A H) szakasz vége egy új bekezdéssel egészült ki, amely lehetővé teszi az »Espárrago de Huétor-Tájar«-ra vonatkozó botanikai információk feltüntetését a címkéken.

A növényi anyagok és az OFJ-vel ellátott termékek címkéjén opcionálisan a következők szerepelhetnek:

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

5.20. *Törlésre került az I) (JOGSZABÁLYI KÖVETELMÉNYEK) szakasz*

Ezt a szakaszt törölték, mivel az 1151/2012/EU rendelet már nem írja elő, hogy szerepeljen a termékleírásban.

5.21. *Az ábrákat (térképeket) törölték*

A grafikonokat (térképeket) törölték a termékleírás végéből, mivel nem tartalmaztak hasznos információkat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Az Európai Parlament és a Tanács 1151/2012/EU rendelete a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről

»ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR«

EU-szám: PGI-ES-0056-AM01

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés(ek)**

»Espárrago de Huétor-Tájar«

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az »Espárrago de Huétor-Tájar« elnevezés az »Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar« vagy »Morado de Huétor« (*Asparagus officinalis L.* x *Asparagus maritimus* Mill.) néven, illetve az helyileg az »*espárragos trigueros*« néven ismert zöldeslila, egészséges, tiszta spárgasípokat jelöl.

Az »Espárrago de Huétor-Tájar«-t a zöld spárgának a világ más részein termesztett kereskedelmi fajtáitól a következő jellemzők különböztetik meg:

— **Külső jellemzők:** A spárga lila, bronzos lila, bronz, zöldeslila vagy zöld antocianin pigmentációval rendelkezik. A hajtások egyenesek és henger alakúak. A vékonytól a közepesig terjednek (4 mm és 16 mm közötti átmérőjűek), csúcsuk hegyes vagy kúpos, és szélesebb, mint a szár többi része (síp alakú). A murvalevél alatt a hajtásokon kis »tüskék« vannak, és a héjon halvány vonalak is láthatók lehetnek.

— **Érzékszervi jellemzők:** A friss spárga textúrája puha, húsos és hajlékony. A hajtások nagyon rugalmasak: az átmérőtől függően – minél vékonyabb a hajtás, annál jobban hajlik – egyes spárgák 70°-nál nagyobb szögben is meghajlíthatók. A spárga enyhe keserédes ízű, intenzív aromával.

A spárga frissen vagy konzerv formában is értékesíthető.

A frissen értékesített spárgát a spárgasíp hossza és az átmérő alapján két osztályba sorolják: »Extra« és »I.« osztály. Az ezen osztályokra vonatkozó követelményeket és hibahatárokat a termékleírás határozza meg.

A frissen értékesített spárga minimális átmérője mindkét osztály (»Extra« és »I.«) esetében 4 mm. Az egyetlen csomagban vagy kötegben lévő legvastagabb és legvékonyabb spárgahajtások átmérője közötti különbség nem haladhatja meg a 8 mm-t.

A friss spárga kiszerelése kétféle lehet:

Legfeljebb 2 kg tömegű, biztonságosan összekötött kötegekben;

Ömlesztve vagy csomagokba kötve, legfeljebb 6 kg tömegű csomagolásban vagy dobozban elhelyezve.

A konzerv »Espárrago de Huétor-Tájar«-t a hatályos jogszabályok által engedélyezett tartósító folyadékokban tartósítják. A sós lé (víz, só és citromsav keveréke) és az extraszűz olívaolaj különösen gyakori. A konzerveket »Extra« és az »I.« minőségi osztályok szerint osztályozzák. Az ezen osztályokra vonatkozó követelményeket és hibahatárokat a termékleírás határozza meg.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Konzerv termék:

— A termőterületen termesztett és betakarított, őshonos Huétor-Tájar populációból származó spárga.

— A tartósított zöldségekre vonatkozó hatályos jogszabályok által engedélyezett tartósító folyadékok.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az alábbi lépéseket a termőterületen kell elvégezni: a vetőmag szelekciója és termesztése, az ültetés és a növény fejlődése, a betakarítás, a szállítás, az előkészítés, a tárolás és kezelés a friss terményeket kezelő üzemekben, valamint a konzerválás.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására, címkézésére stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A terméket – mind friss, mind konzerv formában – az előállítási területen belül kell csomagolni annak érdekében, hogy a termék minősége mindvégig megmaradjon. A spárga nagyon romlandó termék, amelynek víztartalma magas (több mint 90 %), és gyorsan kiszáradhat. A spárgafejek nagyon törékenyek, és nem kerülhetnek érintkezésbe vízzel, mielőtt a terméket értékesítésre előkészítenék (mivel a fejek megromolhatnak). Az »Espárrago de Huétor-Tájar«-t feldolgozó/konzerváló iparban szerzett helyi tapasztalatok kulcsfontosságúak a termék minőségének a csomagolásig történő megőrzéséhez.

A frissen forgalomba hozandó termékeket nem vethetik második kezelési eljárás alá.

A címkéken szerepelnie kell az *Indicación Geográfica Protegida* »*Espárrago de Huétor-Tájar*« [»Espárrago de Huétor-Tájar« oltalom alatt álló földrajzi jelölés] feliratnak vagy a következő bejegyzett logónak:



Az OFJ irányítótestülete által ellenőrzött számozott másodlagos címkét kell elhelyezni a növényi anyagok (vetőmagok, magoncok vagy rizómák), vagy az OFJ-vel ellátott friss vagy konzerv spárga csomagolásán.

A címkén opcionálisan feltüntethetők a következők:

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

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termőterület a Granada tartománytól nyugatra fekvő »Vega Baja del Genil« területen helyezkedik el, két hegyvidék, az északi Subbetic és a déli Penibetic láncok között. Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar és Villanueva Mesía településeket foglalja magában, területe körülbelül 78 000 hektár.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termék és a helyi környezet közötti kapcsolat legfontosabb szempontja »a spárga különböző egyedi jellemzői, amelyek a sajátos mezőgazdasági környezetnek tulajdoníthatók«; a második legfontosabb, az előző pont kiegészítéseként, a termék eredetével, illetve a »hírnévvel« való kapcsolat.

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Természeti tényezők

A termőterület a Granada tartomány nyugati részén fekvő folyóvölgyben, a Vega Baja del Genil régióban fekszik. Ez egy széles és nagyon termékeny völgy, amelynek legalacsonyabb pontja 450 méteres tengerszint feletti magasságban helyezkedik el, ahol 1930 körül kezdődött a spárgatermesztés. A növényt ma már a Vega Baja del Genil teraszain csaknem egészen a Baetic láncig (1 100 m tengerszint feletti magasságban) termesztik.

A növényeket a granadai Vega Baja del Genil régióra jellemző mészkő-/márgaalapú és agyagos-vályogos talajba ültetik, amelynek foszfortartalma alacsony, káliumtartalma pedig magas.

A folyami területekkel szomszédos hegyvidékek, ahol a spárgatermesztés nagy része koncentrálódik, felfogják a szeleket.

Az »Espárrago de Huétor-Tájar« termőterületére jellemzőek a betakarítási időszak alatti napi hőmérséklet-ingadozások, amelyek akár 22 °C-osak is lehetnek.

Emberi tényezők

A »Morado de Huétor« populáció a Huétor-Tájar városához kapcsolódó ökotípusnak tekinthető, amely az 1930-as évek óta a város mezőgazdasági termelői által végzett keresztezés és tömeges genetikai szelekció eredménye. A termőterület emberi és természeti tényezői jelentős szerepet játszottak e növényi anyag fejlődésében.

Az *Asparagus maritimus* Mill. és az *Asparagus officinalis* L. fajok természetes hibrid létrehozása céljából történő keresztezése és a XX. század közepétől kezdődő szelekciós folyamat a spanyol kertészet egyik fő vívmánya, amely közvetlenül kapcsolódik Huétor-Tájarhoz.

Az alkalmazott sajátos művelési gyakorlatok – például a spárganövények között jelentős távolság hagyása (1,40–1,60 m a sorok és 50–70 cm a növények között), a növényágyások fokozatos bakhátas művelése, valamint a Huétor-Tájarban kifejlesztett hagyományos technikákkal végzett hatékony és körültekintő betakarítás – ideálisak a kiváló minőségű nyersanyag előállításához.

A konzerv »Espárrago de Huétor-Tájar«-t különleges technikával készítik. A recept José Redondo Fúnez konzervgyártó vállalkozóra vezethető vissza, aki az 1970-es évek elején Spanyolországban az elsők között tartósította és értékesítette a vadon termő mediterrán spárgát (*espárragos trigueros*), majd 1982 körül a módszert az »Espárrago de Huétor-Tájar«-ra kezdte alkalmazni, amely felváltotta a vadon termő *triguero* spárgát mint nyersanyagot, mivel nagyon hasonló a vadon termő fajokhoz. A spárgakonzerválási folyamat legfontosabb része a savanyítással történő pasztőrözés.

5.2. *A termék sajátosságai*

Az »Espárrago de Huétor-Tájar« arra a földközi-tengeri térségben vadon termő spárgára (*Asparagus maritimus* Mill.) jellemző sajátosságokkal (külső megjelenés és érzékszervi) rendelkezik, amelyből származik, és amelyet az *Asparagus officinalis* L. fajjal kereszteztek.

Külső megjelenés

Antocianin pigmentáció (szár és fej): lila, bronzos lila, bronz, zöldes lila és zöld

Jól fejlett spárgasíp: egyenes és henger alakú, a vékonytól a közepesig terjed (4 mm és 16 mm közötti átmérőjű), csúcsa hegyes vagy kúpos, és szélesebb, mint a szár többi része (síp alakú).

Héj és murvalevelek: a murvalevél alatt a hajtásokon kis »tüskék« vannak, és a héjon halvány vonalak is láthatók lehetnek.

Érzékszervi jellemzők (a friss spárga értékelése):

Állag: lágy, húsos és hajlékony. A hajtások nagyon rugalmasak. Az átmérőtől függően – minél vékonyabb a hajtás, annál jobban hajlik – egyes spárgák 70°-nál nagyobb szögben is meghajlíthatók anélkül, hogy eltörnének.

Íz: keserédes

Aroma: intenzív aroma.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A termék jellemzői az alábbiak szerint kapcsolódnak a természeti tényezőkhöz:

— Sajátos gazdálkodási és környezeti feltételek

A termőterület sajátos gazdálkodási és környezeti feltételei kedveznek a nagyon egyenes spárgasípok termesztésének, amelyek jól fejlett, zárt fejekkel és intenzív antocianin (lila) pigmentációval rendelkeznek, ami miatt az »Espárrago de Huétor-Tájar« »zöldeslila spárga« néven is ismert.

Az előállítási területen a mészkő-/márgaalapú talaj alacsony foszfortartalma, valamint a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentős (akár 22 °C-os) ingadozások intenzív antocianin pigmentációt eredményeznek a spárgahajtásban. Ezzel függ össze, hogy a flavonoidok közé tartozó rutin (kvercetin-3-O-rutinozid) magas koncentrációkban van jelen ebben a fajtában, azaz sokkal magasabb koncentrációban, mint a zöld spárga többi típusában.

A termőterület agyagos-vályogos talajainak magas káliumtartalma jól fejlett spárgafejet eredményez, és csökkenti a spárgafejek szétnyílását. A szomszédos hegyvidékek felfogják a szeleket, csökkentve annak kockázatát, hogy a növekedéssel a spárgahajtások elhajoljanak, ami nagyon egyenes hajtásokat eredményez. A betakarítási időszak alatt bekövetkező jelentős napi hőmérséklet-ingadozások jól fejlett hajtásokat eredményeznek, mivel csak napközben növekednek.

Végezetül, a termék jellemzői az alábbiak szerint kapcsolódnak az emberi tényezőkhöz:

— Különleges termesztési feltételek

* A növényi anyag előállításának módja: ehhez az anyanövények pontos szelekciójára van szükség. Huétor-Tájar mezőgazdasági termelői az 1930-as évek óta nagy szakértelemmel és elkötelezettséggel végzik ezt a folyamatot, ami megalapozta a helyi »Morado de Huétor« populáció fejlődését.

Az »Espárrago de Huétor-Tájar« és az *Asparagus maritimus* Mill. vadon termő fajai közötti szoros filogenetikai kapcsolat az, ami e két fajtát összeköti. Ez az »Espárrago de Huétor-Tájar«-t az *Asparagus officinalis* L. fajból származó egyéb, kereskedelmi forgalomban kapható spárgafajtáktól is megkülönbözteti. A vadon termő spárga különböző fajainak legfontosabb közös érzékszervi jellemzője az enyhén kesernyés vagy keserédes íz, amely az »Espárrago de Huétor-Tájar«-ban is megtalálható. Az »Espárrago de Huétor-Tájar« kesernyés íze e spárgapopuláció egyedi biomarkeréből származik: a szarszaszapogeninből, amely a geninek fitokémiai csoportjához tartozik. Ez az anyag nem található meg az *Asparagus officinalis* L. fajból származó egyéb spárgafajtákban.

* A spárga ültetése és a növény fejlődése A nagy ültetési távolság – mivel ez egy nagyon hosszú élettartamú fajta – a Huétor-Tájar-i spárgatermesztés sajátos jellemzője.

* A növény gondozásaAz »Espárrago de Huétor-Tájar« termesztése során fontos a fokozatos bakhátas művelés a jól formált termény (zárt fej és szélesebb átmérőjű hajtás) előállításához. Az 1930 óta nemzedékről nemzedékre öröklődő technika megköveteli Huétor-Tájar gazdálkodóinak rendkívüli szakértelmét.

* Betakarítás: A sikeres betakarítás a technikán és a tapasztalaton alapul, amelyek kulcsfontosságúak a friss, jó minőségű termék előállításához. A spárga betakarításához használt gyakorlatokat már régen bevezették Huétor-Tájarban, és azokat termelők generációiról a következőre örökítették.

— Különleges konzervgyártási feltételek

Végül az olyan egyedi feldolgozási feltételek, mint a »savanyítással történő pasztörizálás« hozzájárulnak az »Espárrago de Huétor-Tájar« sértetlenségének megőrzéséhez és finom húsos és rugalmas textúrájának megőrzéséhez, valamint a konzerv »Espárrago de Huétor-Tájar«-ra jellemző, egészségmegőrző tulajdonságokkal rendelkező antioxidáns, a rutin (kvercetin-3-O-rutozid) stabil koncentrációjának fenntartásához, amely szürkés üledékként jelenik meg a konzervdoboz alján. A Huétor-Tájar területről származó spárgában a rutin a mezőgazdasági-környezeti tényezők miatt sokkal nagyobb koncentrációban található.

— Hírnév

Köztudott, hogy a Vega de Granada régióban található Huétor-Tájar településen az elsők között termesztettek közönséges spárgát, 1930 körül, amint azt a második, »Spárgatermesztők szakmai konferenciája« alapján készült kiadvány (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* [1988], Navarra, I. kötet, 53. o.) is megfogalmazta.

A mediterrán *triguero* spárgához szorosan kapcsolódó Huétor-Tájar-i mezőgazdasági szövetkezeti mozgalmat 1980 körül erősítették meg, és a friss terményeket Spanyolország és Európa egész területén kezdték forgalmazni, ami azt jelenti, hogy a fogyasztók a terméket a származási helyével azonosították, így kapta az »Espárrago de Huétor-Tájar« elnevezést (J. Menor Torivio, »*La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano*« [Granada síkságai: A városkörnyéki gazdálkodás közelmúltbeli fejleményei"]. Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). Andreas Voth német földrajztudós (Vechtai Egyetem) Huétor-Tájar spárgatermő területét referenciamodellként írja le az EU OFJ/OEM rendszerében, és kijelenti, hogy a „Huétor-Tájar-i zöldeslila spárga" („*grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar*") „*triguero* típusú spárga" („*Triguero-Spargel*"), amelyet Andalúziában nagyra értékelnek. (Voth, A. 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [Innovatív fejlesztések a különleges növények termesztésében és forgalmazásában – Németország, Spanyolország és Brazília esettanulmányainak felhasználásával]. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, 24. kötet, Vechta, 340. o., posztdoktori disszertáció).

Az „Espárrago de Huétor-Tájar”-t 2008 óta említik Wikipediában.

Az „Espárrago de Huétor-Tájar” kiemelkedő szerepet töltött be a 2012. március 21–23-án Granadában megrendezett 9. európai spárgakongresszuson (Euro Asper, 2012).

Az 1992 és 2019 között közzétett nemzetközi tudományos publikációk bizonyítják az „Espárrago de Huétor-Tájar” egyedi jellegét (L. Amian, *et al.*, 2018, „Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm in the Spain landrace »Morado de Huétor«”). *Acta Hortic.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5)

Annak köszönhetően, hogy a helyi „Morado de Huétor” fajtát az 1930-as évek óta termesztik a városban, Huétor-Tájar az EU egyik legismertebb spárgatermesztő régiójaként szerzett hírnevet magának.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

Az elnevezéshez tartozó termékleírás teljes szövege a következő internetcímen olvasható (spanyol nyelven):

https://lajunta.es/4n5kp

vagy a Regionális Mezőgazdasági, Halászati, Vízügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium honlapján (https://lajunta.es/3w3lc) a következő linkre kattintva:

„Temas”/„Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de Calidad”/„Frutas y Hortalizas”; A termékleírás a termékmegjelölés alatt található.