C/2024/5439

2024 9 6

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/5439)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„Espárrago de Huétor-Tájar“

ES Nr.: PGI-ES-0056-AM01

Pateikta 2019 10 18

☐ **SKVN** X **SGN**

1. **Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

Paraišką teikiančios grupės pavadinimas:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar“ (liet. SGN „Espárrago de Huétor-Tájar“ reguliavimo taryba)

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

Tel. +34 958333443

El. pašto adresas info@esparragodehuetortajar.com

Sudėtis ir teisinis statusas:

SGN „Espárrago de Huétor-Tájar“ reguliavimo taryba yra ne pelno viešoji bendrovė, kuri valstybės narės kompetentingos institucijos pripažįstama kaip SGN valdymo organas. Ji atstovauja saugomų smidrų gamybos sektorių interesams, t. y. augintojams (ūkininkams) ir perdirbėjams (šviežių smidrų tvarkymo ir konservavimo įmonėms). Reguliavimo taryba yra valdoma demokratiškai ir laikantis principo, kad jos ekonominiams ir pramoniniams interesams, ypač mažumų interesams, turėtų būti atstovaujama vienodai, kaip iš tikrųjų ir yra. Be to, Reguliavimo taryba turi teisinį veiksnumą pateikti šią pakeitimo paraišką pagal nacionalinės teisės aktus, ypač pagal 2011 m. kovo 25 d. Andalūzijos vyriausybės įstatymo Nr. 2/2011 dėl žemės ūkio bei maisto produktų ir žuvininkystės sektoriaus kokybės 13 straipsnio 2 dalies a punktą.

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys) produkto pavadinimas**

☐ Produkto pavadinimas

☒ Produkto aprašymas

☐ Geografinė vietovė

☒ Kilmės įrodymas

☒ Gamybos metodas

☒ Ryšys su geografine vietove

☒ Ženklinimas

☒ Kita (teisiniai reikalavimai ir produkto specifikacijos atitikties patikros).

4. **Pakeitimo (-ų) rūšis**

☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. **Pakeitimas (-ai)**

5.1. *Nauja Huetor Tacharo vietinių smidrų populiacijų botaninių rūšių apibrėžtis ir poskirsnių pertvarkymas. B skirsnis „PRODUKTO APRAŠYMAS“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **B** skirsnio **„PRODUKTO APRAŠYMAS“** pirma pastraipa. Kad visas **B** skirsnis būtų suprantamesnis, jis taip pat buvo pertvarkytas į tris poskirsnius: **B.1. „Produkto apibrėžtis“, B.2. „Vietinės veislės savybės“ ir B.3. „Parduodamų šviežių arba konservuotų produktų standartai“.**

Išsamus pakeitimų aprašymas ir priežastis

Formuluotė „*Asparagus officinalis* L. *subespecie genéticamente tetraploide* ūglių, panašių <…>“ pakeista į „vietinės veislės „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ arba „Morado de Huétor“ (lot. *Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.) smidrų ūglių, ispaniškai vadinamų *espárragos trigueros*, nes pasižymi panašiomis savybėmis <…>“. Antros pastraipos pabaigoje žodis „amžiaus“ pakeistas žodžiais „XX a.“.

Pakeitimas susijęs su nauja Huetor Tacharo vietinės smidrų populiacijos apibrėžtimi, pateikta šiame B skirsnyje. Apibrėžtis atnaujinta remiantis per pastaruosius 20 metų sukauptomis naujausiomis mokslinėmis žiniomis apie produktą.

Šio pakeitimo mokslinis pagrindas – Kordobos universiteto Augalų genetikos katedros atlikti smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ genetinio apibūdinimo tyrimai. Šie moksliniai tyrimai, kurių metu buvo atlikta DNR (mikrosatelitų) analizė, parodė, kad vietinė veislė buvo išvesta XX a. pradžioje natūralios hibridizacijos metodu sukultūrintą rūšį *Asparagus officinalis* (diploidas – 2x) sukryžminus su laukine rūšimi *Asparagus maritimus* (heksaploidas – 6x) ir taip gavus tarprūšinį hibridą. *Asparagus maritimus* Mill. yra labiau vyraujanti rūšis, sudaranti du trečdalius (66,67 proc.) smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ genetinės medžiagos, o rūšis *Asparagus officinalis* L. sudaro tik likusį trečdalį (33,33 proc.) šių smidrų genetinės medžiagos. Todėl jie pasižymi išskirtinėmis filogeninėmis savybėmis, kurios išsamiai aprašytos mokslinėje literatūroje apie smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ genetiką ir fitochemiją. Žodžiai „XX a.“ įrašyti siekiant patikslinti, kad kalbama apie XX amžių.

5.2. *Huetor Tacharo vietinės populiacijos morfologinių ir juslinių savybių atnaujinimas ir jos citologinio aprašymo bei izofermentinių žymenų pašalinimas. B skirsnis „PRODUKTO APRAŠYMAS“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **B skirsnio „PRODUKTO APRAŠYMAS“** 2–10 pastraipomis imtinai.

Išsamus pakeitimų aprašymas ir priežastis

Antros pastraipos formuluotė „Vietinių populiacijų savybės:“ pakeista taip:

B.2. Vietinės veislės savybės

Palyginti su kitomis komercinėmis žaliųjų smidrų veislėmis, paplitusiomis visame pasaulyje, Huetor Tacharo vietinės veislės smidrai išsiskiria šiomis savybėmis:

Be to, iš dalies pakeista trečios pastraipos formuluotė:

— ***Išvaizda*** *Smidrų ūgliai būna violetinės, bronzos violetinės, bronzos, žaliai violetinės arba žalios spalvos. Jie ploni (4–12 mm skersmens), o ūglių viršūnėlė – smailėjanti arba kūgiška ir platesnė už likusią stiebo dalį. Po ūglio pažiedėmis yra pumpurėlių.*

Minėta informacija atnaujinta taip:

— ***Išvaizda.*** *Antocianino pigmento, suteikiančio violetinę, bronzos violetinę, bronzos, žaliai violetinę arba žalią spalvą, gali būti ir stiebe, ir viršūnėlėje. Smidrų ūgliai tiesūs ir cilindro formos. Jų būna nuo plonų iki vidutinių (paprastai 4–16 mm skersmens), o ūglių viršūnėlė – smailėjanti arba kūgiška ir platesnė už likusią stiebo dalį (ieties formos). Po ūglio pažiedėmis yra pumpurėlių, o ant odelės gali būti matomos neryškios linijos.*

Produkto fizinių savybių aprašymas papildytas remiantis naujausiomis techninėmis ir mokslinėmis žiniomis apie smidrus „Espárrago de Huétor-Tájar“. Pabrėžtos specifinės savybės, kurias šie smidrai perėmė iš jų kilmės rūšies – *Asparagus maritimus* Mill. Dabar tekste smidrų ūgliai apibūdinami kaip tiesūs ir turintys ieties formos viršūnėlę, t. y. pasižymi savybėmis, išskiriančiomis juos iš rūšies *Asparagus officinalis* L. komercinių žaliųjų smidrų veislių. Dabar paminėta ir tai, kad ant odelės gali būti matomos neryškios linijos. Šis deskriptorius siejamas su skirtingomis laukinių smidrų *triguero* rūšimis, įskaitant *Asparagus maritimus* Mill. Išvaizdos aprašyme taip pat padidinta viršutinė įprasto skersmens intervalo vertė, t. y. vietoje 4–12 mm dabar nurodytas 4–16 mm intervalas. Šį pakeitimą nuspręsta atlikti atsižvelgiant į didelį vietos ūkininkų įdirbį atrenkant augalus, dėl kurio atsirado galimybė iš populiacijos „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ išauginti vienodesnius ir derlingesnius smidrus.

Iš dalies pakeista ketvirtos pastraipos formuluotė:

— ***Juslinės savybės*** *Smidrai turi švelnią, mėsingą ir standžią tekstūrą. Jų skonis švelnus, karčiai saldus, o aromatas – intensyvus, primenantis laukinių smidrų triguero aromatą.*

Minėta informacija atnaujinta taip:

— ***Juslinės savybės.*** *Švieži smidrai turi švelnią, mėsingą ir elastingą tekstūrą. Jų stiebai labai lankstūs. Kuo mažesnio skersmens stiebas, tuo labiau jį galima sulenkti. Kai kuriuos smidrus galima sulenkti mažesniu nei 70° kampu. Smidrų skonis švelnus, karčiai saldus, o aromatas – intensyvus.*

Juslinių savybių aprašymas papildytas informacija, gauta iš 2003 m. Granados universitete (Mitybos ir maisto mokslo katedra, Farmacijos mokykla) atlikto smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ juslinių savybių tyrimo. Aprašyme žodis „standžią“ pakeistas žodžiu „elastingą“. Tai su standumu susijęs reologinis parametras, kurį išmatuoti galima pigiau ir paprasčiau, todėl sumažėja sertifikavimo išlaidos. Norint nustatyti smidrų standumą, reikalingas tekstūros analizatorius, kurį naudojant atliekami brangiai atsieinantys bei sudėtingi tyrimai. Kita vertus, smidrų elastingumą galima išmatuoti pagal jų lankstumą, t. y. pagal tai, kiek juos galima sulenkti. Tai atlikti paprasta, greita ir labai pigu. Nustatytas objektyvus ir išmatuojamas smidrams „Espárrago de Huétor-Tájar“ būdingų reologinių savybių parametras: smidrų ūglius turi būti galima sulenkti ne didesniu kaip 70^{o} kampu, jų nesulaužant. Tai išskirtinė laukinių smidrų *triguero* ir „Espárrago de Huétor-Tájar“ savybė, kuri nebūdinga standesniems ir pluoštingesniems daržiniams smidrams (lot. *Asparagus officinalis* L.). Iš juslinių savybių aprašymo taip pat išbraukti žodžiai „primenantis laukinių smidrų *triguero* aromatą“, nes ši frazė nesuteikia jokios papildomos juslines savybes apibūdinančios informacijos, o apie šio produkto panašumą į smidrus *triguero* jau kalbėta B.1 poskirsnyje „Produkto apibrėžtis“.

Išbrauktos 5–9 pastraipos:

— *Citologija <…> (2n = 40)*

— *Izofermentai <…> Euphytica 61: 169–179).*

Ankstesnėje produkto specifikacijoje pateiktas citologinis aprašymas ir nuorodos į izofermentinius žymenis buvo išbraukti, nes, remiantis naujausiais smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ genetiniais tyrimais, ši informacija yra pasenusi. Be to nustatant smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ standartus genetiniai deskriptoriai nereikalingi. Išvaizdos ir juslinių savybių aprašyme pateikta užtektinai informacijos, pagal kurią šias savybes galima įvertinti paprasčiau ir pigiau. Tai taip pat yra pagrindiniai skiriamieji veiksniai, nes šie žymenys ir smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ (lot. *Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) genetika yra labai panašūs.

Iš dalies pakeista 10 pastraipa:

Dėl šių savybių Huetor Tacharo vietinius smidrus galima lengvai atskirti nuo kitų pasaulyje parduodamų žaliųjų smidrų veislių tiek pagal išvaizdą, tiek pagal genetiką.

Minėta informacija atnaujinta taip:

Dėl šių labai aiškiai apibrėžtų savybių Huetor Tacharo vietinius smidrus galima lengvai atskirti nuo kitų pasaulyje parduodamų žaliųjų smidrų veislių, iš kurių visos yra daržiniai smidrai (botaninis pavadinimas Asparagus officinalis L.), tiek pagal išvaizdą, tiek pagal juslines savybes.

Akcentuojami pagrindiniai smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ ir kitų šiuo metu auginamų žaliųjų smidrų veislių skirtumai (pagal išvaizdą ir juslines savybes). To priežastis – didelis genetinis rūšių *Asparagus officinalis* L. ir *Asparagus maritimus* Mill. atsiskyrimas. Pastaroji rūšis genetiniu požiūriu artimai susijusi su smidrais „Espárrago de Huétor-Tájar“.

5.3. *SGN „Espárrago de Huétor-Tájar“ žymimų produktų klasifikavimo ir prekybos standartų atnaujinimas. B skirsnis „PRODUKTO APRAŠYMAS“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **B** skirsnio **„PRODUKTO APRAŠYMAS“** 11 pastraipa. Juo atnaujinama techninė informacija apie SGN žymimų produktų, parduodamų šviežių arba konservuotų, klasifikavimą. Pakeitimas atliktas, nes buvo atnaujinta su sertifikuotais produktais susijusi komercinė praktika, patikrinimo procedūros ir atitikties vertinimas.

Išsamus pakeitimų aprašymas ir priežastis

Atnaujinta poskirsnio struktūra ir 11 pastraipos formuluotė:

Galima prekiauti šviežiais arba konservuotais smidrais. Parduodami švieži smidrų ūgliai turi būti nepažeisti, šviežiai atrodyti ir kvepėti, būti sveiki, nesudaužyti, nepažeisti kenkėjų, neturi būti išoriškai drėgni dėl to, kad stiebai buvo sudrėkinti prieš juos supakuojant. Smidrai <…> ir violetinės spalvos.

Minėta informacija atnaujinta taip:

B.3. Parduodamų šviežių arba konservuotų produktų standartai

Galima prekiauti šviežiais arba konservuotais smidrais.

Parduodami švieži produktai

Toliau aprašytas smidrų suskirstymas pagal dydį ir klases taikytinas parduodamiems šviežiems smidrams, kurie turi šviežiai atrodyti ir kvepėti, būti sveiki, nesudaužyti, neperlūžę, nepažeisti kenkėjų, nesupuvę ar nesugedę, švarūs ir neturi būti išoriškai pernelyg drėgni, kai pateikiami rinkai bet kurioje iš šviežiems produktams nustatytų pakuočių. Smidrai <…> ir violetinės spalvos.

Iš dalies pakeista 14 pastraipos a punkto „Aukščiausia klasė“ formuluotė:

a) *Aukščiausia klasė: Po šios klasės smidrų pažiedėmis <…> pumpurėlių. Viršūninis pumpuras turi būti neprasiskleidęs, nors leidžiama prekiauti ir smidrais, kurių pumpurai nežymiai prasiskleidę <…> žiediniai pumpurai neturi kyšoti iš po pažiedžių. Šios klasės smidrų stiebo pagrindas negali būti sumedėjęs daugiau kaip ketvirtadalį viso smidro ūglio ilgio.*

Minėta informacija atnaujinta taip:

a) *Aukščiausia klasė: Po šios klasės smidrų pažiedėmis <…> pumpurėlių. Ant odelės kartais gali būti matomos neryškios linijos. Viršūninis pumpuras turi būti neprasiskleidęs, nors leidžiama prekiauti ir smidrais, kurių pumpurai nežymiai prasiskleidę <…> žiediniai arba pažastiniai pumpurai matomi tik iš po pumpurų žvynelių smidro viršūnėlėje. Norint įrodyti, kad ūgliai atitinka standartus, pjūvis ties pagrindu turi būti tiesus.*

Iš dalies pakeista 15 pastraipos b punkto „I klasė“ formuluotė:

b) *I klasė: I klasės smidrų ūgliai <…> Aukščiausios klasės <…> žiediniai pumpurai nekyšo iš po pumpurų žvynelių. Stiebo pagrindas negali būti sumedėjęs daugiau kaip trečdalį viso smidro ūglio ilgio.*

Minėta informacija atnaujinta taip:

b) *I klasė: Šios klasės smidrų ūgliai <…> Aukščiausios klasės <…> žiediniai arba pažastiniai pumpurai nekyšo iš po pumpurų žvynelių smidro viršūnėlėje. Pjūvis ties ūglio pagrindu turi būti tiesus, tačiau kaip įrodymas, kad ūgliai atitinka standartus, priimtinas ir tiesus pjūvis virš derliaus nuėmimo metu padaryto įstrižo pjūvio. Leidžiama, kad šios klasės smidro stiebo galiukas būtų baltas, tačiau balta spalva negali sudaryti daugiau kaip aštuntadalį viso smidro ūglio ilgio.*

Patikslinta, kiek leistina išsiskleisti viršūnėlės pumpurams, todėl aiškiau atskirti abiejų klasių reikalavimai. Aprašant abi klases išbraukta informacija apie sumedėjusią smidro ūglio apačią, nes tikrinant tokių reikalavimų laikymąsi susiduriama su techninėmis kliūtimis. Vietoje to nustatytas objektyvesnis ir lengviau išmatuojamas reikalavimas: baltas stiebo pagrindo galiukas.

Iš dalies pakeista 17–19 pastraipų, kuriose aprašyti **dydžiai**, formuluotė:

a) *Smidrų ūgliai turi būti 20–27 cm ilgio. Didžiausias leistinas smidrų ilgio skirtumas viename ryšulėlyje yra 5 cm.*

b) *Mažiausias abiejų klasių smidrų skersmuo yra 4 mm. Išskiriamos dvi skersmens kategorijos: 4–10 mm ir ne mažesnio kaip 10 mm skersmens.*

Minėta informacija atnaujinta taip:

Pagal ilgį smidrų produktai skirstomi taip:

a) *Smidrai, sveiki smidrai arba ilgi smidrai: ūgliai turi būti 17–27 cm ilgio. Didžiausias leistinas smidrų ilgio skirtumas viename ryšulėlyje yra 5 cm.*

b) *Trumpi smidrai: ūgliai turi būti 12–17 cm ilgio. Didžiausias leistinas smidrų ilgio skirtumas viename ryšulėlyje ar pakuotėje yra 4 cm.*

c) *Smidrų viršūnėlės: ūgliai turi būti 7–12 cm ilgio. Didžiausias leistinas smidrų ilgio skirtumas viename ryšulėlyje ar pakuotėje yra 4 cm.*

d) *Smidrų gabalėliai: smidrų ūgliai kryžmai supjaustomi į minkštus 2–7 cm ilgio gabalėlius.*

Bet kurio iš šių ilgių produktai turi būti gauti iš sveikų arba ilgų smidrų, kurie iš pradžių buvo priskirti aukščiausiai arba I klasei.

Pagal skersmenį smidrai skirstomi taip:

mažiausias abiejų klasių smidrų skersmuo yra 4 mm; storiausių ir ploniausių smidrų vienoje pakuotėje ar ryšulėlyje skersmuo negali skirtis daugiau kaip 8 mm.

Iš dalies pakeista 21–23 pastraipų, kuriose aprašytos **leidžiamosios nuokrypos**, formuluotė:

Kiekvienoje pakuotėje gali būti tam tikras kiekis produktų, neatitinkančių atitinkamos klasės kokybės ir dydžio reikalavimų, tačiau neviršijančių toliau nustatytų leidžiamųjų nuokrypų.

a) ***Leidžiamosios kokybės nuokrypos**: aukščiausios klasės smidrų pakuotėse gali būti iki 5 proc. (pagal skaičių arba svorį) produktų, kurie neatitinka šios klasės reikalavimų, bet atitinka I klasės reikalavimus arba, išimtiniais atvejais, neviršija I klasei nustatytų leidžiamųjų nuokrypų. I klasės smidrų pakuotėse gali būti iki 10 proc. (pagal skaičių arba svorį) smidrų, kurie neatitinka šios klasės reikalavimų, bet atitinka II klasės produktams keliamus reikalavimus, nustatytus 1999 m. lapkričio 9 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 2377/1999.*

b) ***Leidžiamosios dydžio nuokrypos**: 10 proc. (pagal skaičių <…> taikomų reikalavimų.*

Minėta informacija atnaujinta taip:

a) ***Leidžiamosios kokybės nuokrypos**: aukščiausios klasės smidrų pakuotėse gali būti iki 5 proc. (pagal skaičių arba svorį) produktų, kurie neatitinka šios klasės reikalavimų, bet atitinka I klasės reikalavimus arba, išimtiniais atvejais, neviršija I klasei nustatytų leidžiamųjų nuokrypų. I klasės smidrų pakuotėse gali būti iki 10 proc. (pagal skaičių arba svorį) smidrų, kurie neatitinka šios klasės reikalavimų.*

b) ***Leidžiamosios dydžio nuokrypos**: 10 proc. (pagal skaičių <…> taikomų reikalavimų.*

Įtrauktos naujos pastraipos, kuriose išsamiau aprašyta, kaip galima pateikti galutinį produktą:

Smidrai gali būti pateikti vienu iš šių dviejų būdų:

a) *tvirtai surišti į ne didesnius kaip 2 kg ryšulėlius;*

b) *palaidi arba supakuoti ir sudėti į ne didesnes kaip 6 kg pakuotes ar dėžes.*

Kiekviename pakelyje, dėžėje, pakuotėje ar ryšulėlyje turi būti vienodos rūšies, dydžio (ilgio ir skersmens), svorio ir klasės smidrai.

Pakoreguoti dydžio reikalavimai (tiek ilgio, tiek skersmens), leidžiamosios kokybės nuokrypos ir produkto pateikimo taisyklės, kad šie parametrai iš dalies atitiktų tarptautines prekybos šviežiais žaliaisiais smidrais taisykles ir Europos Sąjungoje nusistovėjusią komercinę praktiką. Vis dėlto šios dydžio taisyklės skiriasi nuo tarptautinio standarto, nes smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“ yra vietinė smidrų populiacija, pasižyminti įvairesnėmis savybėmis nei komercinės žaliųjų smidrų veislės, kurios išvestos iš patobulintų *Asparagus officinalis* L. hibridų ir kurių dydis ir forma yra vienodesni.

Galiausiai išbraukta 24 pastraipa apie konservuotus smidrus:

Konservuoti smidrai gali būti nepjaustyti arba supjaustyti į gabalėlius ir turi priklausyti aukščiausiai arba I klasei.

Skirsnis apie konservuotų smidrų taisykles buvo perrašytas.

Naujas tekstas:

Parduodami konservuoti produktai

Konservuoti smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“ tradiciškai konservuojami sūryme (vanduo, druska ir citrinos rūgštis) arba ypač gryname alyvuogių aliejuje. Taip pat gali būti naudojami kiti konservavimo skysčiai, kuriuos leidžiama naudoti maisto pramonėje.

Konservuoti smidrai gali būti pateikti nepjaustyti arba supjaustyti į gabalėlius ir yra priskiriami šioje produkto specifikacijoje nustatytoms aukščiausiai ir I kokybės klasėms. Parduodamos šios smidrų produktų rūšys:

— *smidrai arba smidrų ūgliai: ne trumpesni kaip 12 cm ilgio, sudaryti iš viršūnėlės ir stiebo;*

— *trumpi smidrai: 7–12 cm ilgio ūgliai, sudaryti iš viršūnėlės ir stiebo;*

— *smidrų viršūnėlės: 2–7 cm ilgio gabalėliai –viršūnėlės ir stiebo dalys;*

— *smidrų gabalėliai: kryžmai supjaustyti 2–7 cm ilgio minkšti gabalėliai, iš kurių viršūnėlės sudaro ne mažiau kaip 25 proc. sausojo svorio.*

Smidrai taip pat turi būti klasifikuojami pagal stiebo skerspjūvio skersmenį, kad produktai būtų vienodos išvaizdos ir nebūtų viršijamos toliau nurodytos vertės:

Skersmens kategorijos pavadinimas	*Skersmuo (mm)*
Ploni smidrai	*< 9*
Vidutinio storio smidrai	*9–11*
Stori smidrai	*11–14*
Labai stori smidrai	*14–19*
Ypač stori smidrai	*> 19*

Toliau pateiktoje lentelėje nurodyti kiekvienai iš šių dviejų klasių taikomi kokybės parametrai ir leidžiamosios nuokrypos:

Kokybės parametrai	*Aukščiausia klasė*	*I klasė*
Pumpurų išsiskleidimas	*Toks pat kaip ir parduodamų šviežių smidrų*	*Toks pat kaip ir parduodamų šviežių smidrų*
Ilgio vienodumas	*1,10*	*1,15*
Konservavimo skysčio, sūrymo drumstumas (pagal Kertėso drumstumo indeksą) (*)	*4*	*2*
Leidžiamosios dydžio nuokrypos	*5 proc.*	*10 proc.*
Tekstūros defektai	*5 proc.*	*10 proc.*
Kiti defektai	*5 proc.*	*10 proc.*

(*) Reikalavimas dėl konservavimo skysčio drumstumo netaikomas ypač gryname alyvuogių aliejuje konservuotiems produktams.

Sausasis svoris apskaičiuojamas pagal naudojamos pakuotės tipą. Sausojo svorio ir tūrio santykis (g ir cm^3) – 0,50.

Etiketėje pateikta informacija turi atitikti galiojančių teisės aktų ir šios produkto specifikacijos reikalavimus. Joje taip pat turi būti nurodytas sausasis svoris, pakuotės talpa, smidrų ūglių dydis ir apytikslis smidrų skaičius kiekvienoje pakuotėje (tai netaikoma smidrų gabalėliams).

Į ankstesnę produkto specifikaciją nebuvo įtraukti konservuotų smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ standartai, nes manyta, kad produktas teturi atitikti konservuotiems smidrams taikomus nacionalinės teisės aktus. Tačiau šie teisės aktai taikomi rūšies *Asparagus officinalis* L. produktams, o smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“, kaip teigėme anksčiau, nepriklauso šiai botaninei rūšiai – šių smidrų rūšis yra hibridinė (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), kuriai netaikomi nacionalinės teisės aktai dėl konservuotų smidrų, todėl prireikė nustatyti naujas taisykles. Produkto specifikacijos tekste nurodyti leidžiami naudoti konservavimo skysčiai, iš kurių sūrymas (vanduo, druska ir citrinų rūgštis) ir ypač grynas alyvuogių aliejus laikomi tradiciniais, paliekant galimybę ateityje naudoti kitus konservavimo skysčius, kurie gali būti laikomi tinkamais, jei juos leidžiama naudoti maisto pramonėje. Nustatyti kiekvienos klasės ir konservavimo skysčio kokybės parametrai, naudojant tuos pačius klasių pavadinimus kaip ir šviežiems produktams.

5.4. *Vienos iš auginimo vietovės savivaldybių pavadinimo atnaujinimas. C skirsnis „GEOGRAFINĖ VIETOVĖ“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **C** skirsnio **„GEOGRAFINĖ VIETOVĖ“** pirmosios pastraipos pabaiga.

Glaustas pakeitimo aprašymas ir priežastys

Pavadinimas „Villanueva de Mesías“ pakeistas į „Villanueva Mesía“.

Šiuo pakeitimu pakeistas vienos iš SGN „Espárrago de Huétor-Tájar“ auginimo vietovės savivaldybių pavadinimas, kurį patvirtino kompetentinga nacionalinė institucija.

5.5. *Poskirsnio „Sėklų kilmė“ formuluotės atnaujinimas, siekiant tiksliau aprašyti sėklų auginimo sistemą, ir Reguliavimo tarybos patikrinimo pareigų atnaujinimas. D skirsnis „Įrodymas, kad produktas kilęs iš nustatytos geografinės vietovės“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **D** skirsnio **„Įrodymas, kad produktas kilęs iš nustatytos geografinės vietovės“** poskirsnio „Sėklų kilmė“ dviem pastraipomis.

Glaustas pakeitimo aprašymas ir priežastys

Siekiant pagerinti produkto specifikacijos struktūrą, poskirsnio „Sėklų kilmė“ antraštė pažymėta „D.1“.

Peržiūrėta poskirsnio „**Sėklų kilmė**“ formuluotė ir geriau apibrėžtas sėklų daugintojų darbas bei nustatytas reikalavimas juos įtraukti į Sėklų ir sėklų guoliaviečių tiekėjų registrą, taip pat nustatyti jiems taikomi atitikties ir kontrolės reikalavimai. Išbraukta nuostata, kad Reguliavimo taryba yra atsakinga už sodinamosios medžiagos atrankos ir dauginimo stebėseną, nes už tai atsako institucija, tikrinanti atitiktį produkto specifikacijai. Tai nėra Reguliavimo tarybos, kuri veikia kaip SGN valdymo organas, funkcija.

5.6. *Poskirsnio „Produkto savybės“ formuluotės atnaujinimas. D skirsnis „Įrodymas, kad produktas kilęs iš nustatytos geografinės vietovės“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **D** skirsnio **„Įrodymas, kad produktas kilęs iš nustatytos geografinės vietovės“** poskirsnio „Produkto savybės“ pastraipa.

Glaustas pakeitimo aprašymas ir priežastys

Siekiant pagerinti produkto specifikacijos struktūrą, poskirsnio „Produkto savybės“ antraštė pažymėta „D.2“.

Išbraukta poskirsnio „**Produkto savybės**“ formuluotė „vietinis sodinamosios medžiagos pobūdis (kultivaras arba veislė)“ ir pakeista į „vietinis sodinamosios medžiagos pobūdis (vietinė veislė)“. Formuluotė pakeista, nes smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ veislė iš tikrųjų yra ne kultivaras (arba veislė), o vietinės kilmės smidrų populiacija.

Taip pat pašalinta ši informacija: „<…> auginimo sąlygos, o konservuotų smidrų atveju – perdirbimo sąlygos.“ Minėta informacija pakeista fraze „<…> auginimo, tvarkymo ir perdirbimo sąlygos“. Šis pakeitimas padarytas todėl, kad tekste turėtų būti aprašytas tiek šviežių smidrų tvarkymas, tiek pramoninis konservavimo procesas.

5.7. *Poskirsnio „Patikros ir sertifikavimas“ formuluotės atnaujinimas. D skirsnis „ĮRODYMAS, KAD PRODUKTAS KILĘS IŠ NUSTATYTOS GEOGRAFINĖS VIETOVĖS“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **D skirsnio „Įrodymas, kad produktas kilęs iš nustatytos geografinės vietovės“** poskirsnio „Patikros ir sertifikavimas“ pastraipa.

Glaustas pakeitimo aprašymas ir priežastys

Pakeitimas susijęs su šio poskirsnio formuluotės atnaujinimu. Po 20 metų esti daugybė pasenusių sąvokų, kurias reikia ištaisyti įvairiose pastraipose.

Siekiant pagerinti produkto specifikacijos struktūrą, poskirsnio „Patikros ir sertifikavimas“ antraštė pažymėta „D.3“.

Peržiūrėtas a punktas, siekiant išsamiau aprašyti įvairius sodinamosios medžiagos dauginimo būdus (tiesioginė sėklų sėja, sėjinukų ir šaknų skrotelių sodinimas, motininių augalų auginiai). Dabar patikslinta, kad sėklų tiekėjų guoliavietės turi būti paruoštos auginimo vietovėje, nes visas sėklų auginimo procesas yra glaudžiai susijęs su sėklų kilme.

Peržiūrėtas b punktas, kuriame dabar tiksliau aprašoma kontrolė, atliekama atrenkant smidrų genotipus augalams dauginti. Ankstesniame produkto specifikacijos tekste tai nebuvo nurodyta. Reguliavimo taryba nebėra atsakinga už kontrolę.

c punkto frazė „<…> ir visi taikomi nacionalinės ir ES teisės aktai“ pakeista į „<…> ir visi taikomi teisės aktai“.

Ankstesnio d punkto formuluotė buvo atnaujinta ir įtraukta į naują d punktą, kuriame aprašytos visos sodinamosios medžiagos auginimo ir pardavimo proceso patikros.

Atnaujintas e punktas (dabartinis d punktas) išbraukus pasenusią ir nenuoseklią informaciją, pavyzdžiui, susijusią su SGN valdymo organo (Reguliavimo tarybos) dalyvavimu vykdant kontrolę, ir įtraukus nuostatą dėl sėklų pakavimo (ankstesnėje versijoje ši nuostata nebuvo įtraukta), taip pat dėl sėklų dauginimo ir prekybos jomis. Tekste dabar taip pat nurodomas „patvirtinamasis dokumentas“, kuris turi būti pateiktas kartu su sodinamąja medžiaga, kad būtų užtikrintas atsekamumas nuo auginimo vietovėje įsikūrusių sėklų tiekimo įmonių guoliaviečių.

Išplėstas f punktas (dabartinis e punktas). Dabar jame nurodytas Smidrų guoliaviečių registras, į kurį turi būti įtraukti smidrų ūkiai, ir aiškiai nurodyta, kad smidrų sodinamoji medžiaga turi būti kontroliuojama vietinės veislės medžiaga, gauta iš motininių sėklų guoliaviečių.

Įtrauktas naujas f punktas. Jame nustatytos naujos patikros, atliktinos pristatant smidrus iš ūkių į šviežių produktų tvarkymo ir konservavimo įmones.

Atnaujintas g punktas ir išbraukta pasenusi bei nesuderinama informacija, frazę „<…> turi būti tokie, kokie nustatyti reglamente, arba rekomenduojami Reguliavimo tarybos, o praktika bus stebima <…>“ pakeičiant fraze „<…> turi būti tokie, kokie nustatyti produkto specifikacijoje, o praktika bus stebima <…>“.

Atnaujinta i punkto formuluotė. Žodžiai „Produktai turi būti laikomi šviežių produktų prekybos centruose arba registruotose konservavimo įmonėse, įsikūrusiose auginimo vietovėje“, pakeisti žodžiais „Produktai turi būti laikomi šviežių produktų tvarkymo įmonėse arba registruotose konservavimo įmonėse, įsikūrusiose auginimo vietovėje ir atitinkamai įtrauktose į Šviežių produktų pardavėjų registrą arba Konservavimo įmonių registrą“.

Atnaujintas j punktas, išbraukiant pasenusią ir nesuderinamą informaciją. Išbraukta ši informacija: „Reguliavimo taryba stebi, kaip tvarkomi, pakuojami, pateikiami, ruošiami, išsiunčiami ir gabenami smidrai, ir gali nustatyti specialias taisykles kiekvienam metiniam derliui.“ Dabartinis tekstas: „Smidrų tvarkymas, pakavimas, pateikimas, paruošimas, ženklinimas ir išsiuntimas bus stebimas ir turi būti vykdomas auginimo vietovėje.“ Pašalintas gabenimas, nes sertifikavimo procesas kilmės vietoje užbaigiamas, kai produktas išsiunčiamas. Veiklos vykdytojai niekada nepergabena galutinio produkto auginimo vietovėje. Išbrauktos galimos Reguliavimo tarybos atliktinos patikros, nes jos pagrindinė pareiga – vykdyti SGN valdymo organo funkcijas.

Išbrauktas k punktas, pagal kurį „tiek šviežiems, tiek konservuotiems produktams turi būti atliekami fizikiniai ir cheminiai tyrimai (siekiant nustatyti, ar nėra augalų apsaugos produktų likučių ir nitratų) bei jusliniai tyrimai“. Augalų apsaugos produktų likučių ir nitratų smidruose tyrimus atlikti privaloma. Jie numatyti pagal platesnio pobūdžio teisės aktus, todėl papildomai į šios SGN produkto specifikaciją jų įtraukti nereikalaujama. Informacija apie juslinius tyrimus pateikta naujo k punkto formuluotėje.

Galiausiai atnaujintas l punktas, kuris dabar yra k punktas. Dabar jame nurodyta, kad be patikrų, kurios turi būti atliekamos viso proceso metu, galutiniam produktui taip pat atliekamos B.3 poskirsnyje nurodytos atitikties patikros. Taip pat išbraukta informacija, susijusi su valdymo organu (Reguliavimo taryba).

5.8. *Poskirsnio „Sėklų atranka ir sodinimas“ formuluotės atnaujinimas, patikslinant ir papildant informaciją. E skirsnis „PRODUKTO GAVIMAS“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **E** skirsnio **„PRODUKTO GAVIMAS“** poskirsnio „Sėklų atranka ir sodinimas“ pastraipa.

Glaustas pakeitimo aprašymas ir priežastys

Pakeitimas susijęs su šio poskirsnio formuluotės atnaujinimu. Po 20 metų esti nemažai auginimo ir patikros metodų, kuriuos reikia išsamiau paaiškinti arba papildyti.

Siekiant pagerinti produkto specifikacijos struktūrą, poskirsnio „Sėklų atranka ir sodinimas“ antraštė pažymėta „E.1“.

Peržiūrėtas ir papildytas **poskirsnis E.1 („Sėklų atranka ir sodinimas“)**. Kadangi vietinės sodinamosios medžiagos gavimo procesas yra labai svarbus SGN, buvo patikslinta ir papildyta šio poskirsnio techninė informacija apie motininių sėjinukų atranką, apdulkinimą, tręštų sėjinukų paruošimą vasarą ir atrinktų augalų sėklų rinkimą rudenį.

Reikalaujama, kad tam tikrame sklype atrinkti smidrai (vyriškosios ir moteriškosios lyties) tam tikru mastu būtų vienodi (atrankos kriterijai). Jie turi būti taisyklingos formos, sveiki ir, siekiant išvengti nekontroliuojamo apdulkinimo, atskirti nuo kitų toje pačioje žydėjimo stadijoje esančių neatrinktų smidrų. Naujame tekste aprašomas motininių augalų atskyrimo procesas ir smidrų sklypų laisvas apsidulkinimas arba dirbtinis apdulkinimas žiedadulkėmis, surinktomis iš atrinktų vyriškosios lyties smidrų, ir moteriškosios lyties augalų apsauga tinkleliais nuo vabzdžių.

Tekste dabar aprašytas sėklų rinkimo ir paruošimo procesas. Patikslinta informacija apie sėjos guoliavietes, išbraukiant sėjos datas, augalų laikymo guoliavietėje trukmę ir reikalavimą pranešti SGN valdymo organui. Dabartiniai metodai, taikomi sėkloms dauginti guoliavietėse šiltnamio sąlygomis, leidžia išauginti sveikesnius ir vienodesnius augalus, todėl smidrų sėjinukų galima išauginti ne tik tradiciškai nustatytomis datomis.

Galiausiai naujame tekste teigiama, kad sėklų dauginimo tikslais atrinktos guoliavietės turi būti įtrauktos į Sėklų ir sėklų guoliaviečių tiekėjų registrą.

5.9. *Poskirsnio „Smidrų sodinimas“ formuluotės atnaujinimas, pakeičiant pasenusią informaciją ir ją papildant. E skirsnis „PRODUKTO GAVIMAS“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **E** skirsnio **„PRODUKTO GAVIMAS“** poskirsnio „Smidrų sodinimas“ pastraipa.

Glaustas pakeitimo aprašymas ir priežastys

Pakeitimas susijęs su šio poskirsnio formuluotės atnaujinimu. Po 20 metų esti nemažai auginimo ir patikros metodų, kuriuos reikia išsamiau paaiškinti arba papildyti.

Siekiant pagerinti produkto specifikacijos struktūrą, poskirsnio „**Smidrų sodinimas**“ antraštė pažymėta „E.2“.

Šis poskirsnis buvo peržiūrėtas ir patikslintas. Dabar pateikiama išsami informacija apie įvairius tradicinius sodinimo metodus, taikomus Huetor Tacharo smidrų ūkiuose: šaknų skrotelių (augalų) sodinimas, sėklų sėjimas į žemę arba šiltnamyje išaugintų sėjinukų sodinimas. Dabar galima pasirinkti įvairesnes sodinimo datas nei pagal ankstesnę produkto specifikaciją, kurioje buvo numatytos tik šaknų skrotelių sodinimo datos. Šaknų skroteles galima sodinti nuo žiemos iki vėlyvo pavasario, o sėklas sėti arba sėjinukus sodinti galima pavasario–vasaros laikotarpiu.

Tekste nebėra teiginio, kad „prieš sodinant atliekamas dirvožemio tyrimas, siekiant nustatyti, ar dirvožemis tinkamas smidrams auginti ir ar reikia koreguoti mineralinių arba organinių medžiagų kiekį jame“. Tai yra rekomendacija skirta auginimo praktikai ir nėra reikalavimas, kuris turi būti įtrauktas į produkto specifikaciją. Tai paaiškinama tuo, kad smidrai, kaip įrodyta, gali būti auginami bet kokio tipo Huetor Tacharo auginimo vietovės dirvožemyje, ir nė vienas dirvožemio tipas nėra netinkamas.

Naujoje versijoje aprašyta ankstesnėje produkto specifikacijoje neaprašyta sėklų sėjimo į žemę procedūra. Frazė „<… > ir padengiama plonu purios žemės sluoksniu“ buvo pakeista į „<…> ir padengiama žemės sluoksniu“. Išbraukta ši frazė: „Kad šakniastiebiai galėtų išauginti gyvybingus pumpurus, iš kurių išaugtų kokybiški smidrų ūgliai, šaknų skrotelė turi būti palikta augti nuo vienų iki dvejų metų, priklausomai nuo dirvožemio kokybės.“ Šaknų skroteles palikti augti dvejus metus yra pasenusi praktika, kuri augalų kokybei įtakos neturi. Dabar ši praktika nebetaikoma, tačiau anksčiau jos imtasi dėl prasto sėklų dygimo dirvožemyje, dėl to, kad nebuvo tręšiamojo drėkinimo technologijų, ir dėl lėtai augančios Huetor Tacharo vietinės sodinamosios medžiagos, kuri yra mažiau derlinga nei kitos žaliųjų smidrų veislės. Visa tai pareikalavo laikytis dvejų metų šaknų skrotelių auginimo ciklo. Šiuolaikinės šaknų skrotelių auginimo sistemos, o ypač „priverstinis“ sėjinukų auginimas šiltnamiuose, leidžia užtikrinti, kad šaknų skrotelės užaugtų per trumpesnį nei vienų metų laikotarpį, o sėjinukai – per 3–4 mėnesius.

Galiausiai atnaujinta pasenusi paskutinės pastraipos informacija. Ankstesnis sakinys „Kad produktai būtų žymimi šiuo pavadinimu, smidrų kilmės guoliavietė turi būti įtraukta į Reguliavimo tarybos sąrašą žiemos laikotarpiu prieš nuimant pirmąjį derlių“ dabar iš dalies pakeistas taip: „Kad produktai būtų žymimi SGN, smidrų kilmės guoliavietė turi būti įtraukta į Smidrų guoliaviečių registrą prieš nuimant pirmąjį derlių.“ Užuot nurodžius, kad smidrų guoliavietes reikia įregistruoti žiemos laikotarpiu, tiksliau nurodyti, kad tai turi būti padaryta prieš nuimant derlių, nes šiltesniais metais smidrų derlius kartais pradedamas nuimti sausio mėn. pabaigoje arba vasario mėn. pradžioje.

5.10. *Poskirsnio „Smidrų auginimas“ formuluotės atnaujinimas, pakeičiant pasenusią informaciją ir ją patikslinant bei papildant. E skirsnis „PRODUKTO GAVIMAS“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **E** skirsnio **„PRODUKTO GAVIMAS“** poskirsnio „Smidrų auginimas“ pastraipa.

Glaustas pakeitimo aprašymas ir priežastys

Pakeitimu atnaujinama šio poskirsnio formuluotė, išbraukiant rekomendacijas dėl auginimo, kurios nėra priskiriamos prie aspektų, kurie turi būti reglamentuojami produkto specifikacijoje, arba kurios yra numatytos platesnio pobūdžio teisės aktuose. Taip pat, kiek būtina, išsamiau aprašyta konkretesnė auginimo ir tikrinimo praktika.

Siekiant pagerinti produkto specifikacijos struktūrą, poskirsnio „**Smidrų auginimas**“ antraštė pažymėta „E.3“.

Peržiūrėta didžioji šio poskirsnio dalis. Atnaujinta pasenusi pirmos pastraipos informacija. Dėl šiuolaikinių tręšimo ir laistymo būdų jaunų smidrų lysvės puikiai sudera per vienų metų augimo ciklą, todėl jų derlių galima nuimti jau kitais metais, taigi nereikia atidėlioti derliaus nuėmimo iki trečiųjų metų po sėjos.

Ankstesnėje produkto specifikacijoje aprašyti per metus atliekami auginimo etapai (dirvožemio paruošimas prieš sodinimą, dirvožemio purenimas ir tręšimas, augalų apsaugos priemonių naudojimas prieš derliaus nuėmimą ir po jo, drėkinimas, žemės dirbimas ir lapų karpymas rudenį) buvo visiškai išbraukti. Kai kurie iš šių auginimo etapų laikomi rekomendacinio pobūdžio, o kitus reglamentuoja bendresnio pobūdžio teisės aktai, todėl jie nelaikomi esminiais auginimo reikalavimais, kuriuos būtina įtraukti į produkto specifikaciją. Vis dėlto smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ auginimo vietovėje taikomi du auginimo metodai, turintys lemiamos įtakos produkto kokybei ir priklausantys šios Granados provincijos dalies smidrų auginimo tradicijai (susiję su žmogiškuoju faktoriumi), t. y:

— specifinis sodinimo būdas, skirtas smidrų pasėliams įveisti ir auginti, kai tarp eilių paliekamas 1,4–1,6 m atstumas, o tarp augalų – 50–70 cm;

— laipsniškas smidrų guoliaviečių apkaupimas per visą jų gyvavimo ciklą.

5.11. *Poskirsnio „Smidrų derliaus nuėmimas, gabenimas ir pristatymas į šviežių produktų tvarkymo įmones“ formuluotės atnaujinimas, pasenusių nuorodų pakeitimas, praktinių metodų atnaujinimas ir patikslinimas bei naujų reikalavimų, turinčių lemiamos įtakos produkto kokybei, nustatymas. E skirsnis „PRODUKTO GAVIMAS“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **E** skirsnio **„PRODUKTO GAVIMAS“** poskirsnio „Smidrų derliaus nuėmimas, gabenimas ir pristatymas į šviežių produktų tvarkymo įmones“ pastraipa.

Glaustas pakeitimo aprašymas ir priežastys

Pakeitimu siekiama atnaujinti šio poskirsnio informaciją, išsamiai aprašant žaliavų tvarkymo vietoje praktiką ir tai, kaip jos gabenamos ir pristatomos į šviežių produktų tvarkymo įmones.

Siekiant pagerinti produkto specifikacijos struktūrą, šio poskirsnio antraštė pažymėta „E.4“.

Peržiūrėtos kai kurios šio poskirsnio pastraipos.

Pirmos pastraipos sakinys „Derliaus nuėmimas pradedamas antraisiais arba trečiaisiais metais po pasodinimo ir trunka 15 arba 30 dienų, o nuo trečiųjų metų – visą sezoną nuo kovo mėn. pradžios iki birželio mėn. vidurio“ iš dalies pakeistas taip:

Derlių galima nuimti nuo kitų metų po sėjos. Kasmet derlius pradedamas ir baigiamas nuimti priklausomai nuo oro sąlygų, paprastai nuo kovo mėn. pradžios iki birželio mėn. vidurio.

Dėl tų pačių priežasčių, kurios buvo nurodytos ankstesniame 5.10 punkto pakeitime (modernūs tręšimo ir drėkinimo būdai), pakanka vienų metų augimo ciklo, kad jaunų smidrų lysvės puikiai suderėtų iki kito derliaus nuėmimo sezono. Nebūtina laukti dvejus ar trejus metus po sėjos.

Be to, peržiūrėtas šis pagal dabartinę SGN schemą pasenęs ir nenuoseklus sakinys: „Nuimti smidrai į perdirbimo centrus turi būti gabenami laikantis tinkamų metodų, atitinkančių tų metų derliui Reguliavimo tarybos nustatytas taisykles.“ Dabar jis išdėstytas taip: „Nuimti smidrai į perdirbimo centrus turi būti gabenami laikantis tinkamų metodų, kad prieš pristatant smidrus jų viršūnėlės nenulūžtų ir neperdžiūtų.“

Taip pat atnaujinta kita pastraipa. Ankstesnis tekstas: „Į šviežių produktų tvarkymo arba konservavimo įmones pristatyti smidrai turi būti atšaldyti. Juos galima sudėti į padėklus su vandeniu, kad sudrėktų stiebų pagrindas ir smidrai išliktų švieži ir elastingi. Taip smidrai po derliaus nuėmimo turi būti paruošti ne vėliau kaip per 24 valandas.“ Naujas tekstas: „Į šviežių produktų tvarkymo arba konservavimo įmones pristatyti smidrai sudedami į padėklus su vandeniu, kad sudrėktų stiebų pagrindas, ir laikomi vandens aušintuvuose arba šaldytuvuose, kad iki apdorojimo išliktų vėsūs ir elastingi. Smidrai turi būti supakuoti per 24 valandas nuo pristatymo. Per 72 valandas nuo pristatymo jie turi būti perdirbti.“

Nustatyti dar du pristatytų smidrų pramoninio perdirbimo būdai: aušinimas vandeniu ir šaldymas. Be to, siekiant palengvinti patikrinimus ir sertifikavimą, dabar nustatyta, kad smidrai turi būti paruošti per 24 valandas nuo pristatymo, o ne nuo derliaus nuėmimo. Tikslų smidrų pristatymo laiką nesunku patikrinti, nes jis fiksuojamas elektroniniu būdu kartu su pristatytų partijų svoriu ir atsekamumo informacija. Tačiau patikrinti tikslų derliaus nuėmimo laiką nėra paprasta. Taip pat įtrauktas papildomas reikalavimas: smidrai turi būti perdirbti per 72 valandas nuo pristatymo.

Pridėta nauja pastraipa, kurioje išvardytos savikontrolės patikros, kurias reikia atlikti pristatant žaliavą į šviežių produktų tvarkymo arba konservavimo įmones. Kiekvienam vertinamos žaliavos aspektui (patvirtinimas, kad pagal išvaizdą ir juslines savybes smidrai yra vietinės veislės, didžiausias ir mažiausias ūglio ilgis, balto galiuko ilgis ties stiebo pagrindu, patikrinimas, ar viršūnėlė nėra išsiskleidusi, ar dirvožemis tinkamas ir ar nėra išvaizdos defektų) pateikiamas išsamus patikrų ir reikalavimų apibūdinimas, nurodant leistinus intervalus ir priimtinus defektus. Ši kontrolės priemonė buvo nustatyta, nes tai svarbus veiksnys užtikrinant galutinio produkto (šviežių ir konservuotų smidrų) kokybę.

Išbraukta paskutinė pastraipa: „Siekdama užtikrinti produkto kokybę, Reguliavimo valdyba nustato, kada baigiamas nuimti kiekvienas derlius.“ Tokia kokybės valdymo samprata yra pasenusi ir nesuderinama su dabartine SGN produkto specifikacijos sertifikavimo struktūra.

Galiausiai pabaigoje pridėta pastraipa dėl bendrų kontrolės reikalavimų šiuose proceso etapuose: „Privaloma vykdyti patikras, per kurias būtų stebimas smidrų derliaus nuėmimas, gabenimas ir pristatymas į registruotas šviežių produktų tvarkymo ar konservavimo įmones.“

5.12. *Poskirsnio „Smidrų paruošimas ir perdirbimas“ formuluotės atnaujinimas, pasenusių nuorodų pakeitimas, praktinių metodų atnaujinimas ir patikslinimas bei naujų reikalavimų, turinčių lemiamos įtakos produkto kokybei, nustatymas. E skirsnis „PRODUKTO GAVIMAS“*

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **E** skirsnio **„PRODUKTO GAVIMAS“** poskirsnio „Smidrų paruošimas ir perdirbimas“ pastraipa.

Išsamus pakeitimų aprašymas ir priežastis

Pakeitimu atnaujinama poskirsnio „Smidrų paruošimas ir perdirbimas“ formuluotė, taip pat po 20 metų atnaujinama ir patikslinama praktika. Be to, nustatyti nauji reikalavimai, turintys lemiamos įtakos produkto kokybei.

Siekiant pagerinti produkto specifikacijos struktūrą, poskirsnio antraštė pažymėta „E.5“. Pavadinimas „**Smidrų paruošimas ir perdirbimas**“ iš dalies pakeistas į „**E.5. Smidrų tvarkymas ir perdirbimas**“.

Pirmoje pastraipoje (poskirsnio antraštėje) terminas *elaboración* (liet. paruošimas) pakeistas terminu *manipulción* (liet. tvarkymas). Šviežių daržovių tvarkymo atžvilgiu tai tikslesnis terminas. Atnaujinti tam tikri pramoniniai procesai, kurie anksčiau apibūdinti kaip atliekami rankiniu būdu, kad juos būtų galima automatizuoti. Formuluotė „<…> rūšiuojama rankomis ant konvejerių juostų“ buvo papildyta formuluote „<…> rūšiuojama rankomis ir (arba) mašininiu būdu ant konvejerių juostų, naudojant mechanizuotus pjaustytuvus <…>“.

Į skirsnį „Prekybai skirtų šviežių produktų paruošimas“ įtraukta nauja pastraipa: „Prekybai skirti švieži produktai negali būti pakartotinai tvarkomi.“ Šviežių smidrų perpakavimo praktika buvo uždrausta dėl itin suprastėjančios produkto kokybės. Smidrai – labai greitai gendanti daržovė. Jie labai trapūs ir pažeidžiami, todėl kyla didelė rizika, kad smidrai bus sumušti ir lūš jų viršūnėlės. Be to, išėmus smidrus iš šaldymo sistemos, jie gali išdžiūti ir greitai suglebti.

Sakinys „Tada smidrai surišami į vienodus ½ kg, 1 kg arba 2 kg ryšulėlius ir sudedami į dėžes“ yra nereikalingas. Jis išbrauktas, nes ši informacija jau buvo įtraukta į **B.3** poskirsnį **(„Šviežių arba konservuotų produktų standartai“)**.

Ankstesnė paskutinė pastraipa: „Reguliavimo taryba kontroliuoja šviežių smidrų pristatymą, tvarkymą, pateikimą ir išsiuntimą, o patikrinus jų kokybę, jie pateikiami rinkai su saugomu pavadinimu.“ Nauja paskutinė pastraipa: „Patikros turi būti atliekamos pristatant, tvarkant, pateikiant, ženklinant ir išsiunčiant šviežius SGN žymimus smidrus.“ Pakeitimas savaime suprantamas atsižvelgiant į naują Reguliavimo tarybos, kuri yra valdymo organas ir neprivalo vykdyti kontrolės funkcijų, organizacinę struktūrą.

Galiausiai supaprastinta konservavimo proceso etapus apibūdinanti formuluotė, kuri dabar išdėstyta taip:

Pramoninį perdirbimą sudaro šie etapai: drėkinimas, stiebų nupjovimas ties pagrindu, smidrų nuplovimas ir pakartotinis nupjovimas, kad jų ilgis atitiktų konservavimo indo ilgį. Į automatinio perdirbimo įmones smidrai atvežami jau nupjauti tiek, kad jų ilgis atitiktų konservavimo indo ilgį, tada jie blanširuojami, atšaldomi, nuplaunami po blanširavimo, rankiniu būdu surūšiuojami pagal dydį, pašalinant defektų turinčius ūglius, ir rankiniu būdu sudedami į konservavimo indus, kurie vėliau pripildomi konservavimo skysčiu (sūrymu, ypač grynu alyvuogių aliejumi ar kt.). Tada konservavimo indai iš anksto įkaitinami, hermetiškai uždaromi, pakartotinai įkaitinami, atšaldomi, sandėliuojami, paženklinami ir (arba) supakuojami į dėžes, dar kartą sandėliuojami ir išsiunčiami. Išankstinio įkaitinimo etapą galima pakeisti oro pašalinimo sistemos naudojimu. Taip pat galima praleisti galutinio produkto pakartotinio laikymo etapą.

Pakartotinai įkaitinant galima taikyti sterilizavimo arba pasterizavimo rūgštinimo būdu procedūras. Pastaroji procedūra taikoma kaip tradicinis konservuotų smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ paruošimo būdas.

Konservavimo procesas dabar aprašytas paprasčiau, siekiant palengvinti produktų patikras. Dabar tekste taip pat pateikiami nauji pramonės darbo metodai, tinkami įtraukti į produkto specifikaciją, be kita ko, automatizuoti procesai, nurodytos konservavimo skysčio rūšys ir suteikiama lankstumo ženklinant, pakuojant į dėžes ir toliau laikant galutinį produktą.

Be to, naujoje produkto specifikacijoje, be tradicinės (neutralaus pH) sterilizacijos, kuri buvo numatyta ankstesnėje versijoje, taip pat minimas pasterizavimas rūgštinimo būdu – tradicinė sistema, kuri nuo 1970 m. taikoma konservuojant laukinius smidrus *triguero* ir „Espárrago de Huétor-Tájar“. Pasterizavimas rūgštinimo būdu yra kiek švelnesnis kaitinimo procesas nei sterilizacija. Taip smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“ išlaiko savo formą ir trapią, minkštą bei elastingą tekstūrą. Šis procesas taip pat padeda stabilizuoti konservuotuose smidruose esantį natūralų antioksidantą rutiną (kvercetino-3-O-rutinozidą), kuris yra labai naudingas sveikatai.

Galiausiai paskutinė pastraipa „Reguliavimo taryba vykdo visų šių procesų – pristatymo, paruošimo, pakavimo ir galutinio produkto sertifikavimo – stebėseną ir visus juos vertina kokybės balais“ buvo peržiūrėta ir išdėstyta taip: „Patikros turi būti atliekamos viso galutinio produkto pristatymo, paruošimo, pakavimo, ženklinimo, laikymo ir išsiuntimo proceso metu.“ Pakeitimas savaime suprantamas atsižvelgiant į naują Reguliavimo tarybos, kuri yra valdymo organas ir neprivalo vykdyti kontrolės funkcijų, organizacinę struktūrą.

5.13. *Įvadinės pastraipos į F skirsnį „RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE“ įtraukimas ir šio skirsnio poskirsnių pertvarkymas*

Šiuo pakeitimu į **F** skirsnį **„RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE“** įtraukiama įvadinė pastraipa ir pertvarkomi bei sunumeruojami šio skirsnio poskirsniai.

Glaustas pakeitimo aprašymas ir priežastys

Skirsnio „Ryšys su geografine vietove“ poskirsniai buvo pertvarkyti ir sunumeruoti, siekiant palengvinti skaitomumą ir laikytis Reglamente (ES) Nr. 1151/2012 nustatytos struktūros: geografinės vietovės ypatumai – produkto savybės – jų tarpusavio ryšys.

Poskirsnis „Istorija“ buvo pakeistas poskirsniu „Reputacija“. Įtrauktas naujas tekstas, pristatantis skirsnį „Ryšys su geografine vietove“, kuriame Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 tikslais aprašytas svarbiausias produkto ir gamtinės aplinkos ryšio aspektas. Naujoje specifikacijoje nustatyta, kad svarbiausias produkto ir vietos aplinkos ryšio aspektas yra „įvairios specifinės su konkrečia žemės ūkio aplinka sietinos produkto savybės“, o antrasis aspektas, papildant prieš tai minėtąjį, – ryšys su produkto kilme arba „reputacija“.

5.14. *Poskirsnio „Istorija“ pavadinimo pakeitimas ir turinio atnaujinimas. F skirsnis „RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE“*

Pakeitimas susijęs su poskirsnio „Istorija“ pavadinimo pakeitimu į pavadinimą „F.1. Reputacija“ ir jame esančios informacijos atnaujinimu. Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **F** skirsnio „**RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE**“ poskirsniu „Istorija“.

Glaustas pakeitimo aprašymas ir priežastys

Poskirsnio „Istorija“ pavadinimas buvo pakeistas į „F.1 Reputacija“. **F.1** poskirsnio **„Reputacija“** (ankstesnis pavadinimas „Istorija“) formuluotė buvo atnaujinta, nes per pastaruosius 20 metų atnaujintos bibliografinės ir mokslinės žinios apie smidrus „Espárrago de Huétor-Tájar“.

Naujoje versijoje pateikiamos nuorodos į istorinę literatūrą, patvirtinančią teiginį, kad laukiniai smidrai *triguero* buvo žinomi ir vertinami nuo senovės laikų, ir, kaip jau buvo aprašyta ankstesnėje produkto specifikacijoje, aprašoma, kuo jie skiriasi nuo daržinių smidrų (*Asparagus officinalis* L.). XX a. ketvirtojo ir penktojo dešimtmečių istorines žinias dabar patvirtina Huetor Tacharo ūkininkų liudijimai, įtraukti į 2000 m. SGN „Espárrago de Huétor-Tájar“ reguliavimo tarybos išleistus leidinius. (Leidinys *El arte culinario del „Espárrago de Huétor-Tájar“* (liet. Smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ kulinarijos menas).) Aptariant produkto istorinę reputaciją, naujame tekste aprašoma, kaip Huetor Tacharo miestelyje devintajame dešimtmetyje dėl šios vietinės smidrų veislės auginimo išaugo kooperatyvų sektorius, suteikęs Huetor Tacharo miesteliui vienos pagrindinių Europos smidrų auginimo vietovių vardą. 1996–2003 m. pasirodė nemažai publikacijų, kuriose aptariamas socialinis ir ekonominis smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ auginimo poveikis šioje auginimo vietovėje. Jose pritariama požiūriui, kad šis Granados miestelis yra „svarbi smidrų auginimo vietovė Ispanijoje ir visoje Europoje“.

Be to, į tekstą įtrauktas istorinis aprašymas apie tai, kaip Huetor Tacharo miestelyje XX a. aštuntajame dešimtmetyje ėmė vystytis konservų pramonė, aptariant ir Ispanijos smidrų konservavimo pradininko José Redondo Fúnez siekį konservuoti smidrus „Espárrago de Huétor-Tájar“, mat jie buvo panašūs į laukinius smidrus *triguero*. Pirmasis ispaniškas prekės ženklas, kurio pavadinimu 1970 m. imti pardavinėti Vidužemio jūros regiono smidrai, buvo „Los Monteros“, o devintojo dešimtmečio pradžioje dėl labai panašių savybių į laukinių smidrų *triguero* imti pardavinėti ir smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“.

5.15. *Poskirsnio „Gamta“ (dalys „Kraštovaizdis“, „Dirvožemis“, „Klimatas“ ir „Hidrografija“) pavadinimo pakeitimas ir turinio atnaujinimas. F skirsnis „RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE“*

Pakeitimas susijęs su poskirsnio „Gamta“ pavadinimo pakeitimu į pavadinimą „**F.2. Specifiniai auginimo vietovės ypatumai**“, taip pat su šio poskirsnio informacijos atnaujinimu ir korektūros bei bendro pobūdžio klaidų skirsniuose „Kraštovaizdis“, „Dirvožemis“, „Klimatas“ ir „Hidrografija“ ištaisymu. Šis poskirsnis buvo pertvarkytas į dvi antraštines dalis: „Gamtiniai veiksniai“ ir „Žmogiškieji veiksniai“. Atnaujinta antraštinės dalies „Gamtiniai veiksniai“ informacija ir įtraukta nauja antraštinė dalis „Žmogiškieji veiksniai“, kuri yra esminė naujo produkto specifikacijos **F.2** poskirsnio „**Specifiniai auginimo vietovės ypatumai**“ (ankstesnis pavadinimas „Gamta“).

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **F** skirsnio „**RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE**“ poskirsniu „Gamta“.

Išsamus pakeitimų aprašymas ir priežastis

Poskirsnio „Gamta“ pavadinimas buvo pakeistas į „**F.2 Specifiniai auginimo vietovės ypatumai**“, atsižvelgiant į 5.13 pakeitime aprašytą naują peržiūrėto skirsnio „Ryšys su geografine vietove“ struktūrą. Taip tekstas bus lengviau skaitomas ir atitiks Reglamente (ES) Nr. 1151/2012 nustatytą struktūrą.

Antraštinėje dalyje „Kraštovaizdis“ atnaujinta viršutinė aukščio, kuriame leidžiama auginti smidrus auginimo vietovėje, riba. Formuluotė „Pasėliai auginami 450–650 m aukštyje virš jūros lygio“ buvo pakeista į formuluotę „Pasėliai auginami 450–1 100 m aukštyje virš jūros lygio“. Tradiciniai smidrų auginimo plotai SGN auginimo vietovėje paprastai yra 450–650 m aukštyje plytinčios žemos, derlingos lygumos prie Chenilio upės ir jos intakų baseino. Vis plačiau auginant šią kultūrą, ši teritorija išsiplėtė iki lygumų pakraščių ir gretimų kalnų papėdžių, sudarančių dalį auginimo vietovės, ir siekia iki 1 100 m aukštį.

Ištaisytos korektūros ir bendro pobūdžio klaidos antraštinėje dalyje „**Dirvožemis**“. Formuluotė „Auginimo Vietovės geologinės sąlygos yra <…>“ pakeista formuluote „Auginimo vietovės geologinės sąlygos <…>“. Iš dalies pakeistas sakinys „Smidrai auginami sunkaus priemolio, smėlingo sunkaus priemolio ir, rečiau, smėlingo priemolio ir dulkiško priemolio dirvožemyje“, kad jis ispanų kalba būtų gramatiškai taisyklingesnis (ištaisytos būdvardžių galūnės).

Galiausiai patikslinta trečioji pastraipa. Dabar joje teigiama, kad antocianino pigmentas dažniausiai randamas smidruose (viršūnėlėje ir stiebe), nes šie augalai auginami klintiniame ir mergelio pagrindo dirvožemyje, kuris būdingas auginimo vietovei, o šis dirvožemis išsiskiria tuo, kad jame yra mažai fosforo ir daug magnio. Formuluotė „Dėl to, kad dirvožemyje mažai fosforo ir daug magnio, smidrai įgauna ryškų pigmentą: stiebas tampa sodriai žalias, o viršūnėlė – violetinė“, buvo pakeista į formuluotę: „Auginimo vietovei būdingame klintiniame ir mergelio pagrindo dirvožemyje yra mažai fosforo ir daug magnio, todėl jame auginami smidrai įgauna ryškų antocianino pigmentą (violetinę spalvą viršūnėlėje ir stiebe).“

Ištaisytos korektūros ir bendro pobūdžio klaidos antraštinėje dalyje „**Klimatas**“. Ištaisytos korektūros klaidos pirmoje pastraipoje, o temperatūros vertės suapvalintos ne iki dviejų, o iki vieno skaičiaus po kablelio. Dabar tekste vietoje „<…> vidutinė temperatūra yra 16,31 °C, vidutiniškai 7,141 °C žiemą ir 26,411 °C vasarą“ rašoma „<…> vidutinė temperatūra yra 16,3 °C, vidutiniškai 7,1 °C žiemą ir 26,4 °C vasarą“.

Trečioje pastraipoje patikslinti kai kurie aspektai, t. y. tiksliau aprašytas didelis šios vietovės temperatūros gradientas ir paaiškinta, kaip tai padeda išvengti viršūnėlės išsiskleidimo. Frazė „nuo vidutiniškai aukštos temperatūros dieną iki žemos naktį“ papildyta žodžiais „(dideli kasdieniai temperatūros svyravimai iki 22 °C)“.

Frazė „Temperatūra svyruoja nuo 141 °C kovo mėn. iki 19,21 °C birželio mėn.“ buvo pakeista fraze „Vidutinė temperatūra nuimant derlių svyruoja nuo 14 °C kovo mėn. iki 19,2 °C birželio mėn.“.

Taigi dabar aiškiai nurodyta, kad vidutinė temperatūra yra 14 °C, o ženklas „°C“ įrašytas ten, kur jo trūko.

Patikslinta antraštinės dalies „Hidrografija“ formuluotė. Įvadinis sakinys dabar prasideda terminu „Auginimo vietovė <…>“, kuris yra tikslesnis ir apibrėžtas produkto specifikacijoje. Frazė „Chenilio upė ir <…> teka per teritoriją iš rytų į vakarus“ pakeista į „Chenilio upė ir <…> teka per auginimo vietovę iš rytų į vakarus“.

Įtrauktas visiškai naujas poskirsnis „Žmogiškieji veiksniai“. Tai padės lengviau suprasti konkrečius auginimo vietovės veiksnius (gamtinius ir žmogiškuosius) ir jų ryšį su produkto savybėmis, kaip aprašyta poskirsnyje apie koreliaciją (**F.4. „Gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių bei produkto kokybės ar savybių koreliacija**“).

Nauja paantraštė „Žmogiškieji veiksniai“ išdėstyta taip:

Žmogiškieji veiksniai

Sodinamosios medžiagos atranka ir auginimo praktika

Smidrus „Espárrago de Huétor-Tájar“ galima laikyti su Huetor Tacharo miesteliu siejamu ekotipu (populiacija „Morado de Huétor“), kurį nuo XX a. ketvirtojo dešimtmečio miestelio ūkininkai pradėjo kurti kryžmindami ir vykdydami masinę genetinę atranką. Auginimo vietovės žmogiškieji ir gamtiniai veiksniai turėjo didelės įtakos šios sodinamosios medžiagos raidai.

Smidrų rūšių Asparagus maritimus Mill. ir Asparagus officinalis L. sukryžminimas, siekiant sukurti natūralų hibridą, ir vėlesnis nuo XX a. vidurio vykęs atrankos procesas laikomi svarbiu Ispanijos sodininkystės pasiekimu, tiesiogiai siejamu su Huetor Tacharu. Niekur pasaulyje nėra žinomos kitos sukultūrintos smidrų rūšies, nei tradicinės, nei komercinės, kuri būtų sukurta iš tokio tipo botaninio hibrido.

Huetor Tacharo vietiniams smidrams auginti naudojami motininiai augalai ir sėklos atrenkami pagal tradicinę iš kartos į kartą perduodamą praktiką, kurios šiame Granados miestelyje laikomasi nuo XX a. pradžios.

Taikant specialią auginimo praktiką, pavyzdžiui, paliekant nemažą atstumą tarp smidrų (1,40–1,60 m tarp eilių ir 50–70 cm tarp augalų), laipsniškai apkaupiant augalų lysves ir veiksmingai bei kruopščiai nuimant derlių pagal tradicinius Huetor Tachare sukurtus metodus, gaunama aukštos kokybės žaliava.

Konservavimo metodai

Konservuoti smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“ gaminami taikant specialų metodą. Šio recepto ištakos siejamos su konservų verslininku José Redondo Fúnez, kuris XX a. aštuntojo dešimtmečio pradžioje vienas pirmųjų Ispanijoje pradėjo konservuoti ir pardavinėti laukinius smidrus triguero, o vėliau, apie 1982 m., šį gaminimo metodą pritaikė smidrams „Espárrago de Huétor-Tájar“, kurie dėl savo panašumo į laukinę rūšį imti naudoti kaip žaliava vietoje laukinių smidrų. Svarbiausia smidrų konservavimo dalis – pasterizavimas rūgštinimo būdu.

5.16. *Naujo poskirsnio F.3. „Specifinės produkto savybės“ įtraukimas, siekiant suderinti produkto specifikaciją su nauju Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012. F skirsnis „RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE“*

Pakeitimas susijęs su **F.3** poskirsnio „**Specifinės produkto savybės**“, kuriame apibendrinamos pagrindinės B skirsnyje aprašytos smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ savybės, turinčios lemiamos įtakos produkto kokybei, įtraukimu. Šis naujas poskirsnis reikalingas tam, kad naujos produktų specifikacijos atitiktų Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012. Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **F** skirsniu „**RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE**“.

Naujas tekstas:

F.3. Specifinės produkto savybės

Smidrų veislė, vadinama „Espárrago de Huétor-Tájar“, pasižymi specifinėmis savybėmis (išvaizda, juslinėmis savybėmis ir išskirtine genetika), būdingomis su Asparagus officinalis L. sukryžmintiems Viduržemio jūros regiono laukiniams smidrams (Asparagus maritimus Mill.), iš kurių jie išvesti.

Tiek šviežiems, tiek konservuotiems smidrams būdingos tam tikros savybės, iš kurių matyti, kokią didelę įtaką jų išvaizdai, juslinėms savybėms ir fitocheminei sudėčiai daro aplinkos ir žmogiškieji veiksniai (auginimo ir produktų tvarkymo būdas).

Smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ specifinių savybių, kurias lemia jų išskirtinis genetinis profilis, santrauka

— *Išvaizda*

  — *Antocianino pigmento atspalviai (stiebas ir viršūnėlė): violetiniai, bronzos violetiniai, bronzos, žaliai violetiniai arba žali.*

  — *Smidrų ūglių forma: tiesūs ir cilindro formos. Jų būna nuo plonų iki vidutinių (4–16 mm skersmens), o viršūnėlė – smailėjanti arba kūgiška ir platesnė už likusią stiebo dalį (ieties formos).*

  — *Odelė ir pažiedės: po ūglio pažiedėmis yra pumpurėlių, o ant odelės gali būti matomos neryškios linijos.*

Juslinės savybės (šviežių smidrų)

— *Tekstūra: švelni, mėsinga ir elastinga. Stiebai labai lankstūs. Kuo mažesnio skersmens stiebas, tuo labiau jį galima sulenkti. Kai kuriuos smidrus galima sulenkti mažesniu nei 70° kampu.*

— *Skonis: karčiai saldus.*

— *Kvapas: intensyvus aromatas.*

Visomis šiomis fizinėmis ir juslinėmis savybėmis pasižymi ir kitos laukinės smidrų rūšys (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus ir kt.), kurios pietų Ispanijoje vadinamos espárragos trigueros.

Be to, smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ specifinės savybės, susijusios su agrarinės aplinkosaugos veiksniais, yra šios:

Taisyklingas ūglis ir viršūnėlė, antocianino pigmento turinti arba violetinė smidrų, ypač viršūnėlės, spalva. Ūkininkų patirtis prižiūrint pasėlius ir tvarkant produktus, kartu su geromis vietovės ūkininkavimo ir klimato sąlygomis užtikrina aukštos kokybės žaliavą – labai tiesius smidrus, turinčius taisyklingą violetinės spalvos viršūnėlę.

5.17. *Naujo poskirsnio F.4. „Gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių bei produkto kokybės ar savybių koreliacija“ įtraukimas, siekiant suderinti produkto specifikaciją su nauju Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012. F skirsnis „RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE“*

Pakeitimas susijęs su naujo poskirsnio įtraukimu, siekiant paaiškinti ankstesnėje produkto specifikacijoje aiškiai neaptartą sąsają: **F.4 „Gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių bei produkto kokybės ar savybių koreliacija“**. Šis naujas poskirsnis reikalingas tam, kad nauja produkto specifikacija atitiktų Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012. Šiam poskirsniui parengtas naujas tekstas, kuriame panaudoti kai kurie ankstesnėje produkto specifikacijoje pateikti fragmentai apie auginimo sąlygas, pasėlių priežiūrą ir derliaus nuėmimą. Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **F** skirsniu „**RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE**“.

Naujas tekstas:

F.4. Gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių bei produkto kokybės ar savybių koreliacija

Produkto savybės siejamos su šiais gamtiniais veiksniais:

Specifinės ūkininkavimo ir aplinkos sąlygos

Specifinės ūkininkavimo ir aplinkos sąlygos auginimo vietovėje yra palankios auginti labai tiesius smidrų ūglius, kurių viršūnėlės taisyklingos ir neišsiskleidusios, o spalva pasižymi ryškiu antocianino pigmentu, kuris paprastai išryškėja per visą derliaus nuėmimo laikotarpį, todėl Huetor Tacharo vietiniai smidrai dar vadinami žaliai violetiniais smidrais.

Mažas fosforo kiekis Granados Chenilio žemutinio slėnio vietovei būdingame klintiniame ir mergelio pagrindo dirvožemyje ir dideli dienos ir nakties temperatūrų svyravimai (iki 22 °C) yra palankūs tam, kad smidrų ūgliai pasižymėtų ryškiu antocianino pigmentu. Didelis kalio kiekis auginimo vietovės sunkaus priemolio dirvožemyje pagerina smidrų kokybę ir leidžia formuotis taisyklingai viršūnėlei.

Auginimo vietovėje vyrauja švelnūs vėjai, nes netoliese stūksančios kalnų grandinės suteikia užuovėją. Tai naudinga auginant smidrus, ypač, kai nuimamas derlius, nes smidrų ūgliai augdami nesulinksta ir būna labai tiesūs.

Nuimant derlių oro temperatūra būna ideali kokybiškiems smidrams išauginti: dieną ji svyruoja nuo vidutiniškai aukštos iki žemos naktį (dideli kasdieniai temperatūros svyravimai iki 22 °C), todėl ūgliai auga vidurinėje dienos dalyje, o naktį jų viršūnėlės neišsiskleidžia. Be to, šie dideli temperatūros skirtumai palankūs tam, kad smidrų ūgliai pasižymėtų ryškiu antocianino pigmentu.

Didelis antocianino pigmento ar violetinės spalvos ryškumas smidrų ūgliuose yra nulemtas genetiškai, tačiau dėl aplinkos veiksnių, didinančių tam tikrų pigmentų – antocianinų – kiekį odelėje, ši savybė dar labiau išryškėja. Smidruose „Espárrago de Huétor-Tájar“ taip pat yra labai daug kito panašaus polifenolio, kuris smidrų augintojų vadinamas rutinu (kvercetino-3-O-rutinozidas). Dėl flavonoidų grupei priskiriamo rutino susidaro konservuotuose smidruose „Espárrago de Huétor-Tájar“ paprastai randamos pilkšvos nuosėdos. Jis priklauso plačiai žinomai fitocheminių medžiagų – polifenolių – grupei ir yra sveikatai naudingas antioksidantas.

Produkto savybės siejamos su šiais žmogiškaisiais veiksniais:

Specifinės auginimo sąlygos

Auginimo aspektai, kuriems įtaką daro žmogus, yra sodinamosios medžiagos gavimo būdas ir specifiniai auginimo bei derliaus nuėmimo metodai, padedantys užauginti taisyklingos formos ir aukštos kokybės smidrus.

** Sodinamosios medžiagos gavimas.*

Norint gauti vietinės sodinamosios medžiagos, visų pirma reikia atlikti tikslią motininių augalų atranką. Nuo XX a. ketvirtojo dešimtmečio Huetor Tacharo ūkininkai, turėdami patirties ir atsidavę šiam tikslui, ėmėsi šio darbo, taip padėdami pagrindą vietinės žaliai violetinių Huetor Tacharo smidrų veislės, literatūroje dar vadinamos populiacija „Morado de Huétor“, raidai.

Šis su Huetor Tacharo miesteliu siejamas ekotipas sukurtas miestelio ūkininkams nuo XX a. pradžios kryžminant ir vykdant masinę genetinę atranką. „Espárrago de Huétor-Tájar“ laikomas ekotipu, turinčiu artimą filogeninį ryšį su rūšimi Asparagus maritimus Mill. Šis ekotipas priklauso tai pačiai botaninei šeimai kaip ir espárrago triguero (taip tradiciškai pietų Ispanijoje vadinamos kelios genties rūšys (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus ir kt.), priklausančios tipiškai Viduržemio jūros regiono augalijai. Šios rūšys labai skiriasi nuo paplitusios sukultūrintos rūšies Asparagus officinalis L., kuriai priklauso visame pasaulyje auginamos komercinės veislės ir kultivarai.

Pagrindinė bendra įvairių rūšių laukinių smidrų triguero juslinė savybė – kartokas arba karčiai saldus skonis, kuriuo pasižymi ir smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“. Smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ kartumą lemia kitas specifinis šios smidrų populiacijos biožymuo: geninams, fitocheminių medžiagų grupei, priskiriamas sarsasapogeninas. Iš rūšies Asparagus officinalis L. išvestų paplitusių sukultūrintų veislių smidruose šios medžiagos nerasta.

Filogeniniu, taip pat kitų bendrų botaninių, juslinių ir fitocheminių savybių požiūriu rūšis „Espárrago de Huétor-Tájar“ ir laukinė rūšis Asparagus maritimus Mill. yra labai artimos. Šiuo požiūriu rūšis „Espárrago de Huétor-Tájar“ taip pat skiriasi nuo kitų komercinių daržinių smidrų veislių, išvestų iš Asparagus officinalis L.

** Smidrų sodinimas ir auginimas.*

Huetor Tacharo vietiniai smidrai sodinami išskirtiniu šiai labai ilgaamžei veislei būdingu būdu. Augalai sodinami toliau vienas nuo kito, paliekant 1,4–1,6 m tarp eilių ir 50–70 cm tarp augalų.

** Pasėlių priežiūra.*

Norint užtikrinti, kad šios veislės smidrai būtų kokybiški, svarbu juos apkaupti. Šis procesas atliekamas palaipsniui per visą lysvės gyvavimo laikotarpį apkaupiant vagą, kad smidrai nesumažėtų ir neimtų skleistis. Vis dėlto ūkininkai turi elgtis apdairiai ir užtikrinti, kad tai būtų atliekama laipsniškai, nes drėgnesniais metais dėl pernelyg didelio dirvožemio kiekio šaknys gali uždusti.

** Derliaus nuėmimas.*

Paprastai derlius nuimamas anksti ryte, kad smidrų nekaitintų vidurdienio saulė. Iš pradžių smidrai atrenkami pačiame sklype, o visi prasiskleidę, sulinkę, pažeisti kenkėjų ir pan. smidrai pašalinami. Smidrai surišami į ryšulėlius ir rūpestingai sukraunami į transporto priemonę. Šiam darbui atlikti reikia įgūdžių ir patirties, kad trapūs smidrų ūgliai nenulūžtų juos gabenant į krovimo ar perdirbimo centrą.

Kad derlius būtų nuimtas sėkmingai, būtina pasikliauti iš kartos į kartą perduodamais metodais ir patirtimi.

Specifinės konservavimo sąlygos

Galiausiai specifinės perdirbimo sąlygos, pavyzdžiui, pasterizavimas rūgštinimo būdu, leidžia nepažeisti smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ ir išsaugoti jų švelnią, mėsingą ir elastingą tekstūrą, taip pat išlaikyti stabilią konservuotiems smidrams „Espárrago de Huétor-Tájar“ būdingo ir sveikatai naudingo antioksidanto rutino (kvercetino-3-O-rutinozido) koncentraciją. Tai pilkšvos nuosėdos konservų dėžutės dugne. Dėl agrarinės aplinkosaugos veiksnių Huetor Tacharo vietovėje augančiuose smidruose randama daug didesnė rutino koncentracija.

5.18. *Su kontrolės įstaiga susijusių nuostatų pakeitimas naujomis sistemomis, skirtomis produktų specifikacijų atitikčiai tikrinti. G skirsnio pavadinimas „INSPEKCIJOS INSTITUCIJA“ pakeistas į „PRODUKTO SPECIFIKACIJOS ATITIKTIES KONTROLĖ“*

Pakeitimas susijęs su atnaujinta informacija apie kompetentingą instituciją ir nuoroda į jos interneto svetainę, kurioje pateikiama išsami informacija apie atitikties vertinimo įstaigą. Taip siekiama šį tekstą suderinti su Reglamente (ES) Nr. 1151/2012 nustatytais reikalavimais dėl produktų specifikacijų atitikties patikrų. G skirsnio pavadinimas „**INSPEKCIJOS INSTITUCIJA**“ pakeistas į „**PRODUKTO SPECIFIKACIJOS ATITIKTIES KONTROLĖ**“. Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **F** skirsniu „**RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE**“.

5.19. *SGN logotipo ir H skirsnio „ŽENKLINIMAS“ formuluotės atnaujinimas*

Pakeitimu atnaujinamas SGN logotipas ir formuluotė, žodis „valdymo organas“ pakeičiamas žodžiu „Reguliavimo taryba“, taip pat keičiami kai kurie sodinamosios medžiagos ženklinimo formatų aspektai. Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos **H** skirsniu „**ŽENKLINIMAS**“.

Glaustas pakeitimo aprašymas ir priežastys

Visame tekste terminas „specifinis pavadinimas“ pakeistas terminu „SGN“, o „valdymo organas“ – terminu „Reguliavimo taryba“. Prie antroje pastraipoje išvardytų sodinamosios medžiagos rūšių pridėta rūšis „sėjinukai“, o žalia (Pantone 576) nustatyta kaip vienintelė antrinės etiketės spalva, naudojama sodinamajai medžiagai (sėkloms, sėjinukams ar šaknų skrotelėms) žymėti.

SGN logotipas atnaujintas taip:



H skirsnio pabaigoje pridėta nauja pastraipa siekiant sudaryti sąlygas etiketėse pateikti botaninę informaciją apie „Espárrago de Huétor-Tájar“:

Tiek sodinamosios medžiagos, tiek smidrų produktų etiketėje gali būti papildomai nurodyta:

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

5.20. *Išbrauktas I skirsnis („TEISINIAI REIKALAVIMAI“)*

Šis skirsnis išbrauktas, nes pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 nebėra reikalavimo šį skirsnį įtraukti į produkto specifikaciją.

5.21. *Išbraukti paveikslėliai (žemėlapiai)*

Iš produkto specifikacijos pabaigos pašalinta grafinė informacija (žemėlapiai), nes ji nesuteikė jokios papildomos informacijos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų

„ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR“

ES Nr.: PGI-ES-0056-AM01

SGN (X) SKVN ()

1 **Pavadinimas (-ai)**

„Espárrago de Huétor-Tájar“

2 **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3 **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1 *Produkto rūšis*

1.6. klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2 *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Pavadinimu „Espárrago de Huétor-Tájar“ vadinami žaliai violetiniai, minkšti, sveiki, nuplauti, iš vietinės veislės „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ arba „Morado de Huétor“ (lot. *Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), kurią vietos gyventojai vadina *espárragos trigueros*, kilę smidrų ūgliai.

Palyginti su kitomis komercinėmis žaliųjų smidrų veislėmis, SGN „Espárrago de Huétor-Tájar“ žymimi smidrai išsiskiria šiomis savybėmis:

— **Išvaizda** Smidrai būna violetinės, bronzos violetinės, bronzos, žaliai violetinės arba žalios spalvos, kurią lemia antocianino pigmentas. Ūgliai tiesūs ir cilindro formos. Jų būna nuo plonų iki vidutinių (4–16 mm skersmens), o ūglių viršūnėlė – smailėjanti arba kūgiška ir platesnė už likusią stiebo dalį (ieties formos). Po ūglio pažiedėmis yra pumpurėlių, o ant odelės gali būti matomos neryškios linijos.

— **Juslinės savybės.** Švieži smidrai turi švelnią, mėsingą ir elastingą tekstūrą. Jų stiebai labai lankstūs. Kuo mažesnio skersmens stiebas, tuo labiau jį galima sulenkti. Kai kuriuos smidrus galima sulenkti mažesniu nei 70° kampu. Smidrų skonis švelnus, karčiai saldus, o aromatas – intensyvus.

Galima prekiauti šviežiais arba konservuotais smidrais.

Parduodami švieži smidrai pagal ūglių ilgį ir skersmenį skirstomi į aukščiausią ir I klases. Šios klasės reikalavimai ir priimtini defektai nurodyti produkto specifikacijoje.

Mažiausias abiejų klasių (aukščiausios ir I klasių) parduodamų šviežių smidrų skersmuo – 4 mm. storiausių ir ploniausių smidrų vienoje pakuotėje ar ryšulėlyje skersmuo negali skirtis daugiau kaip 8 mm.

Švieži smidrai gali būti pateikti taip:

tvirtai surišti į ne didesnius kaip 2 kg ryšulėlius;

palaidi arba supakuoti ir sudėti į ne didesnes kaip 6 kg pakuotes ar dėžes.

Smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“ konservuojami bet kuriame pagal galiojančius teisės aktus leidžiamame naudoti konservavimo skystyje. Dažniausiai naudojamas sūrymas (vanduo, druska ir citrinos rūgštis) ir ypač grynas alyvuogių aliejus. Konservuoti smidrai skirstomi į aukščiausią ir I kokybės klases. Šios klasės reikalavimai ir priimtini defektai nurodyti produkto specifikacijoje.

3.3 *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

Konservuoti produktai:

— iš Huetor Tacharo vietinės populiacijos kilę smidrai, užauginti ir nuimti auginimo vietovėje;

— konservavimo skysčiai, kuriuos leidžiama naudoti pagal galiojančius konservuotų daržovių teisės aktus.

3.4 *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Auginimo vietovėje turi būti atliekami šie veiksmai: sėklų atranka ir gamyba, sodinimas ir pasėlių auginimas, derliaus nuėmimas, pristatymas, paruošimas, laikymas ir tvarkymas šviežių produktų įmonėse bei konservavimas.

3.5 *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo, ženklinimo ir kt. taisyklės*

Kad produkto kokybė būtų užtikrinta nuo pradinio iki galutinio etapo, tiek švieži, tiek konservuoti produktai turi būti pakuojami auginimo vietovėje. Smidrai yra labai greitai gendantis produktas, kurio sudėtyje yra daug vandens (daugiau kaip 90 proc.) ir kuris gali greitai išdžiūti. Ūglių viršūnėlės labai gležnos, todėl prieš ruošiant produktus parduoti jų negalima sudrėkinti (nes ūglių viršūnėlės gali supūti). Smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ tvarkymo ir (arba) konservavimo pramonės įgyta vietos patirtis yra labai svarbi siekiant išsaugoti produkto kokybę iki pat pakavimo etapo.

Prekybai skirti švieži produktai negali būti pakartotinai tvarkomi.

Etiketėje turi būti pateiktas užrašas *Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar“* (liet. Saugoma geografinė nuoroda „Espárrago de Huétor-Tájar“) arba šis registruotas logotipas:



Ant visų pakuočių, skirtų sodinamajai medžiagai (sėkloms, sėjinukams ar šaknų skrotelėms) arba šviežiems ar konservuotiems smidrams, žymimiems SGN, turi būti pritvirtinta numeruota antrinė etiketė, kurią kontroliuoja SGN valdymo organas.

Etiketėje gali būti papildomai nurodyta:

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

4 Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Smidrai auginami Granados provincijos vakarinės dalies Chenilio žemutinio slėnio vietovėje, kurią iš abiejų pusių juosia dvi kalnų grandinės: Subetikos kalnai šiaurėje ir Pakrantės Betikos kalnai pietuose. Ši vietovė apima Huetor Tacharo, Iljoros, Lochos, Moraleda de Safajonos, Salaro ir Viljanueva Mesijos savivaldybes. Ji užima apie 78 000 hektarų plotą.

5 Ryšys su geografine vietove

Nustatyta, kad svarbiausias produkto ir vietos aplinkos ryšio aspektas yra „įvairios specifinės su konkrečia žemės ūkio aplinka sietinos smidrų savybės“, o antrasis aspektas, papildant prieš tai minėtąjį, – ryšys su produkto kilme arba „reputacija“.

5.1 *Geografinės vietovės ypatumai*

Gamtiniai veiksniai

Smidrai auginami Chenilio žemutinio slėnio regione, Granados provincijos vakaruose plytinčiame upės slėnyje. Slėnis platus ir labai derlingas, jo žemiausioje vietoje, t. y. 450 m aukštyje, apie 1930 m. pradėti auginti smidrai. Dabar Chenilio žemutinio slėnio terasose smidrai auginami bemaž iki Betikos kalnų aukščio – 1 100 m.

Pasėliai auginami Granados Chenilio žemutinio slėnio regionui būdingame klintiniame, mergelio pagrindo ir sunkaus priemolio dirvožemyje, turinčiame mažai fosforo ir daug kalio.

Šalia upės teritorijų, kuriose smidrai auginami daugiausia, stūksančios kalnų grandinės apsaugo nuo vėjų.

Smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ auginimo vietovėje nuimant derlių būdinga, kad per dieną temperatūra gali smarkiai svyruoti (iki 22 °C).

Žmogiškieji veiksniai

Populiaciją „Morado de Huétor“ galima laikyti su Huetor Tacharo miestu siejamu ekotipu, kurį nuo XX a. ketvirtojo dešimtmečio miestelio ūkininkai pradėjo kurti kryžmindami rūšis ir vykdydami masinę genetinę atranką. Auginimo vietovės žmogiškieji ir gamtiniai veiksniai turėjo didelės įtakos šios sodinamosios medžiagos raidai.

Smidrų rūšių *Asparagus maritimus* Mill. ir *Asparagus officinalis* L. sukryžminimas, siekiant sukurti natūralų hibridą, ir vėlesnis nuo XX a. vidurio vykęs atrankos procesas laikomi svarbiu Ispanijos sodininkystės pasiekimu, tiesiogiai siejamu su Huetor Tacharu.

Taikant specialią auginimo praktiką, pavyzdžiui, paliekant nemažą atstumą tarp augalų (1,40–1,60 m tarp eilių ir 50–70 cm tarp augalų), laipsniškai apkaupiant augalų lysves ir veiksmingai bei kruopščiai nuimant derlių pagal tradicinius Huetor Tachare sukurtus metodus, gaunama aukštos kokybės žaliava.

Konservuoti smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“ gaminami taikant specialų metodą. Šio recepto ištakos siejamos su konservavimo pramonės verslininku José Redondo Fúnez, kuris XX a. aštuntojo dešimtmečio pradžioje vienas pirmųjų Ispanijoje pradėjo konservuoti ir pardavinėti Vidužemio jūros regiono laukinius smidrus (isp. *espárragos trigueros*), o vėliau, apie 1982 m., šį gaminimo metodą pritaikė smidrams „Espárrago de Huétor-Tájar“, kurie dėl savo panašumo į laukinę rūšį imti naudoti kaip žaliava vietoje laukinių smidrų *triguero*. Svarbiausia smidrų konservavimo dalis – pasterizavimas rūgštinimo būdu.

5.2 *Specifinės produkto savybės*

Smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“ pasižymi specifinėmis savybėmis (išvaizda ir juslinėmis savybėmis), būdingomis su *Asparagus officinalis* L. sukryžmintiems Vidužemio jūros regiono laukiniams smidrams (*Asparagus maritimus* Mill.), iš kurių jie išvesti.

Išvaizda

Antocianino pigmento atspalviai (stiebas ir viršūnėlė): violetiniai, bronzos violetiniai, bronzos, žaliai violetiniai arba žali.

Taisyklingos formos ūglis: tiesus ir cilindro formos. Jų būna nuo plonų iki vidutinių (4–16 mm skersmens), o viršūnėlė – smailėjanti arba kūgiška ir platesnė už likusią stiebo dalį (ieties formos).

Odelė ir pažiedės: po ūglio pažiedėmis yra pumpurėlių, o ant odelės gali būti matomos neryškios linijos.

Juslinės savybės (šviežių smidrų)

Tekstūra: švelni, mėsinga ir elastinga. Stiebai labai lankstūs. Kuo mažesnio skersmens stiebas, tuo labiau jį galima sulenkti. Kai kuriuos smidrus galima sulenkti mažesniu nei 70° kampu.

Skonis: karčiai saldus.

Kvapas: intensyvus aromatas.

5.3 *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Produkto savybės siejamos su šiais gamtiniais veiksniais:

— Specifinės ūkininkavimo ir aplinkos sąlygos

Specifinės ūkininkavimo ir aplinkos sąlygos auginimo vietovėje yra tinkamos auginti labai tiesius smidrų ūglius, kurių viršūnėlės taisyklingos ir neišsiskleidusios, o spalva pasižymi ryškiu antocianino (violetiniu) pigmentu, todėl smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“ dar vadinami žaliais violetiniais smidrais.

Mažas fosforo kiekis klintiniame ir mergelio dirvožemyje, taip pat dideli dienos ir nakties temperatūrų svyravimai (iki 22 °C) auginimo vietovėje lemia tai, kad smidrų ūgliai pasižymi ryškiu antocianino pigmentu. Be to, šiuose smidruose randama aukšta flavonoido rutino (kvercetino-3-O-rutinozido) koncentracija, gerokai didesnė nei kitose žaliųjų smidrų rūšyse.

Didelis kalio kiekis auginimo vietovės sunkaus priemolio dirvožemyje leidžia formuotis taisyklingai viršūnėlei ir sumažina jos skleidimąsi. Netoliese stūksančios kalnų grandinės apsaugo nuo vėjų ir sumažina tikimybę, kad smidrų ūgliai augdami palinks, todėl jų ūgliai būna labai tiesūs. Dėl didelių paros temperatūros svyravimų nuimant derlių išauga taisyklingos formos ūgliai, nes jie auga tik dieną.

Galiausiai produkto savybės siejamos su šiais žmogiškaisiais veiksniais:

— Specifinės auginimo sąlygos

* Sodinamosios medžiagos gavimas. Būtina kruopščiai atrinkti motininius augalus. Nuo 1930 m. Huetor Tacharo ūkininkai, turėdami patirties ir atsidavę šiam tikslui, ėmėsi šio darbo, taip padėdami pagrindą vietinės populiacijos „Morado de Huétor“ raidai.

Filogeniniu požiūriu rūšis „Espárrago de Huétor-Tájar“ ir laukinė rūšis *Asparagus maritimus* Mill. yra labai artimos. Šiuo požiūriu rūšis „Espárrago de Huétor-Tájar“ taip pat skiriasi nuo kitų komercinių daržinių smidrų veislių, išvestų iš *Asparagus officinalis* L. Pagrindinė bendra įvairių rūšių laukinių smidrų juslinė savybė – kartokas arba karčiai saldus skonis, kuriuo pasižymi ir smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“. Smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ kartumą lemia specifinis šios smidrų populiacijos biožymuo: geninams, fitocheminių medžiagų grupei, priskiriamas sarsasapogeninas. Kitose smidrų rūšyse, išvestose iš *Asparagus officinalis* L., šios medžiagos nerasta.

* Smidrų sodinimas ir auginimas. Auginant Huetor Tacharo smidrus taikomas specifinis tarpueilis sodinimo būdas, nes ši rūšis yra ilgaamžė.

* Pasėlių priežiūra. Auginant smidrus „Espárrago de Huétor-Tájar“ svarbu juos laipsniškai apkaupti, kad produktas taisyklingai susiformuotų (turėtų neišsiskleidusią viršūnėlę ir didesnio skersmens ūglį). Šį nuo 1930 m. iš kartos į kartą perduodamą metodą gali taikyti tik labai patyrę Huétor-Tájar ūkininkai.

* Derliaus nuėmimas. Norint sėkmingai nuimti derlių ir gauti šviežią bei kokybišką produktą, būtina taikyti tam tikrą metodą ir turėti patirties. Smidrų derliaus nuėmimo būdai Huétor-Tájar yra nusistovėję nuo seno ir perduodami iš vienos ūkininkų kartos į kitą.

— Specifinės konservavimo sąlygos

Galiausiai specifinės perdirbimo sąlygos, pavyzdžiui, pasterizavimas rūgštinimo būdu, leidžia nepažeisti smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ ir išsaugoti jų švelnią, mėsingą ir elastingą tekstūrą, taip pat išlaikyti stabilią konservuotiems smidrams „Espárrago de Huétor-Tájar“ būdingo ir sveikatai naudingo antioksidanto rutino (kvercetino-3-O-rutinozido) koncentraciją. Tai pilkšvos nuosėdos konservų dėžutės dugne. Dėl agrarinės aplinkosaugos veiksnių Huetor Tacharo vietovėje augančiuose smidruose randama daug didesnė rutino koncentracija.

— Reputacija

Žinoma, kad Vega de Granados komarkoje esanti Huetor Tacharo savivaldybė buvo viena pirmųjų, kurioje apie 1930 m. pradėti auginti smidrai, kaip teigiama po antrosios „Techninės smidrų konferencijos“ išleistame leidinyje (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navara, I tomas, 53 p.).

Huetor Tacharo žemės ūkio kooperatyvų judėjimas, turintis glaudžią sąsają su Vidužemio jūros regiono smidrais *triguero*, buvo įtvirtintas apie 1980 m. ir nuo to laiko šviežia produkcija pradėta teikti visoms Ispanijos ir Europos rinkoms, o vartotojai ėmė tapatinti šį produktą su jo kilmės vieta ir jį vadinti „Espárrago de Huétor-Tájar“ (J. Menor Torivio, *La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano* (liet. „Granados lygumos: naujausi ūkininkavimo pokyčiai priemiestinėje zonoje“). Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). Vokiečių geografas Andreas Voth (Fechtos universitetas) Huetor Tacharo vietovę, kurioje auginami smidrai, įvardija kaip pavyzdinį ES SGN ir SKVN schemos modelį ir teigia, kad „Huetor Tacharo vietovės žaliai violetiniai smidrai“ (vok. *grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar*) yra „*triguero* tipo smidrai“ (vok. *Triguero-Spargel*), kurie labai vertinami Andalūzijoje (Voth, A. 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* (liet. Novatoriški pokyčiai specializuotų kultūrų auginimo ir prekybos srityje, remiantis Vokietijos, Ispanijos ir Brazilijos atvejo tyrimais). Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, 24 tomas, Fechta, 340 p., podoktorantūros stažuotės tyrimas).

Smidrai „Espárrago de Huétor-Tájar“ Vikipedijoje minimi nuo 2008 m.

2012 m. kovo 21–23 d. Granadoje vykusiame 9-ajame Europos smidrų kongrese (*Euro Asper 2012*) šie smidrai sulaukė ypatingo dėmesio.

1992–2019 m. paskelbtose tarptautinėse mokslinėse publikacijose pateikiami smidrų „Espárrago de Huétor-Tájar“ išskirtinumo įrodymai (L. Amian *et al.*, 2018, *Introgression of wild relative* Asparagus *spp. germplasm into the Spanish landrace „Morado de Huétor“*). *Acta Hortic.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5).

Kadangi vietinė veislė „Morado de Huétor“ šiame miestelyje auginama nuo XX a. ketvirtojo dešimtmečio, Huetor Tacharas tapo vienu iš žinomiausių ES smidrų auginimo regionų.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti adresu

https://lajunta.es/4n5kp

arba Regioninės žemės ūkio, žuvininkystės, vandens ir kaimo plėtros ministerijos interneto svetainėje (https://lajunta.es/3w3lc) spustelėjus:

„Temas“ – „Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria“ – „Calidad Agroalimentaria“ – „Denominaciones de Calidad“ – „Frutas y Hortalizas“. Specifikaciją galima rasti skyrelyje su nuorodos pavadinimu.