C/2024/5439

6.9.2024.

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu

(C/2024/5439)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA/AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“Espárrago de Huétor-Tájar”

ES Nr.: PGI-ES-0056-AM01

Iesniegts 18.10.2019.

☐ **ACVN** X **AĢIN**

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Pieteikuma iesniedzēja grupa:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Espárrago de Huétor-Tájar” (AĢIN “Espárrago de Huétor-Tájar” regulatīvā padome)

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

Tālr. +34 958333443

E-pasts: info@esparragodehuetortajar.com

Sastāvs vai tiesiskā forma:

AĢIN “Espárrago de Huétor-Tájar” regulatīvā padome ir bezpeļņas publisko tiesību korporācija, kuru par AĢIN pārvaldības struktūru atzinusi dalībvalsts kompetentā iestāde. Tā pārstāv šādu aizsargāto sparģeļu ražošanā iesaistīto nozaru intereses: audzētāji (lauksaimnieki) un pārstrādātāji (svaigu sparģeļu apstrāde un konservēšana). Tā tiek vadīta demokrātiski un pēc principa, ka to veidojošās ekonomiskās un rūpnieciskās intereses un jo īpaši mazākuma intereses ir jāpārstāv vienlīdzīgi, un tas tā patiešām notiek. Turklāt regulatīvajai padomei ir tiesībspēja iesniegt šo grozījuma pieteikumu saskaņā ar valsts tiesību aktiem, konkrētāk, ar 13. panta 2. punkta a) apakšpunktu Andalūzijas autonomā apgabala valdības 2011. gada 25. marta Likumā Nr. 2/2011 par zvejniecības un pārtikas produktu kvalitāti.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

☐ Produkta nosaukums

☒ Produkta apraksts

☐ Ģeogrāfiskais apgabals

☒ Izcelsmes apliecinājums

☒ Ražošanas metode

☒ Saikne

☒ Marķējums

☒ Cits (juridisko prasību un produkta specifikācijas atbilstības pārbaudes)

4. **Grozījuma vai grozījumu veids**

☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienotais dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. **Grozījums vai grozījumi**

5.1. *Jauna Huétor-Tájar vietējo sparģeļu populāciju sugas definīcija un pārstrukturētas apakšiedaļas. B iedaļa "PRODUKTA APRAKSTS"*

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B iedaļas "PRODUKTA APRAKSTS" pirmo daļu. Turklāt, lai visu B iedaļu padarītu saprotamāku, tā ir pārstrukturēta trīs apakšiedaļās: B.1. Produkta definīcija; B.2. Vietējās varietātes īpašības un B.3. Svaigas vai konservētas produkcijas pārdošanas standarti.

Sīks izmaiņu apraksts un grozījuma pamatojums

Vārdus "*Asparagus officinalis* L. *subespecie genéticamente tetraploide*, līdzīgs (..)" aizstāj ar "vietējā varietāte "Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar" jeb "Morado de Huétor" (*Asparagus maritimus* Mill. × *Asparagus officinalis* L.), kas spāņu valodā zināma kā *espárragos triguero*, jo tām ir līdzīgas īpašības (..)". Otrās daļas beigās vārds "gadsimta" ir aizstāts ar "20. gadsimta".

Grozījums attiecas uz *Huétor-Tájar* sparģeļu vietējās populācijas jauno definīciju, kas noteikta šajā B iedaļā. Jaunās definīcijas pamatā ir pēdējos 20 gados gūtās atjauninātās zinātniskās atziņas par produktu.

Kordovas Universitātes Augu ģenētikas fakultātes veiktie "Espárrago de Huétor-Tájar" ģenētiskās analīzes pētījumi šīs izmaiņas pamato zinātniski. Minētie pētījumi, kas ietver DNS (mikrosatelītu) analīzi, liecina, ka vietējā varietāte 20. gadsimta sākumā radusies, dabīgi hibridizējoties kultivāram *Asparagus officinalis* (diploīdi 2x) un savvaļas sugai *Asparagus maritimus* (heksaploīdi 6x), kas radījušas starpsugu hibrīdu. *Asparagus maritimus* Mill. ir dominējošā suga, kas veido divas trešdaļas (66,67 %) no "Espárrago de Huétor-Tájar" ģenētiskā materiāla, savukārt *Asparagus officinalis* L. dod tikai vienu trešdaļu (33,33 %). Tas piešķir unikālas filoģenētiskas īpašības, kas aprakstītas bagātīgajā zinātniskajā literatūrā par "Espárrago de Huétor-Tájar" ģenētiku un fitoķīmiju. Pievienoti vārdi "20. gadsimta", lai precizētu, ka teksts attiecas uz 20. gadsimtu.

5.2. *Atjaunināts vietējās Huétor-Tájar populācijas morfoloģisko un organoleptisko īpašību apraksts, svītrots citoloģiskais apraksts un izoenzīmu marķieri. B iedaļa "PRODUKTA APRAKSTS"*

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas B iedaļas "PRODUKTA APRAKSTS" 2.–10. daļu.

Sīks izmaiņu apraksts un grozījuma pamatojums

Otro daļu "Vietējo populāciju īpašības ir šādas:" aizstāj ar šādu:

B.2. Vietējās varietātes īpašības.

Īpašības, kas Huétor-Tájar vietējo varietāti atšķir no citām komerciālajām zaļo sparģeļu varietātēm visā pasaulē, ir šādas:

Turklāt ir grozīts trešās daļas formulējums:

— *izskats. Sparģeļu dzinumi ir violetā, bronzas-violetā, bronzas, zaļi violetā vai zaļā krāsā. Tie ir tievi (diametrs no 4 mm līdz 12 mm) ar noasinātu vai konusveida galotni, kuras diametrs ir lielāks nekā kātam. Zem dzinumu seglapām ir nelielas "spuras".*

Iepriekš minētais teksts ir atjaunināts šādi:

— *izskats. Antocianīna krāsojums – violets, bronzas-violets, bronzas, zaļi violets vai zaļš – ir redzams gan uz kāta, gan galotnes. Sparģeļu dzinumi ir taisni un cilindriski. Tie ir tievi līdz vidēji tievi (parasti diametrs no 4 mm līdz 16 mm) ar noasinātu vai konusveida galotni, kuras diametrs ir lielāks nekā kātam (šķēpa forma). Zem dzinumu seglapām ir nelielas "spuras", bet uz mizas var būt redzamas bālas svītras.*

Produkta fiziskais apraksts ir papildināts, ņemot vērā jaunākās tehniskās un zinātniskās atziņas par "Espárrago de Huétor-Tájar". Lielāka uzmanība ir pievērsta īpašajām iezīmēm, kas iegūtas no izcelsmes sugas – *Asparagus maritimus* Mill. Tagad tekstā sparģeļu dzinumi ir raksturoti kā taisni un ar šķēpa formas galotni, kas tos atšķir no *Asparagus officinalis* L. sugas komerciālajām zaļo sparģeļu šķirnēm. Minēts arī tas, ka uz mizas var būt redzamas bālas svītras. Šis deskriptors ir saistīts ar dažādām savvaļas *triguero* sparģeļu sugām, to vidū *A. maritimus* Mill. Citas izmaiņas izskata aprakstā ir lielāka parastā diametra augšējā vērtība – tagad diametrs ir 4–16 mm, nevis 4–12 mm. Šīs izmaiņas ir notikušas tāpēc, ka, pateicoties vietējo lauksaimnieku smagajam darbam, atlasot augus, tagad no "Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar" populācijas ir iespējams iegūt viendabīgākus un spēcīgākus sparģeļus.

Grozīts ceturtās daļas formulējums:

— *organoleptiskās īpašības. Sparģeļu konsistence ir maiga, gaļīga un stingra. Tiem ir maiga rūgteni salda garša un intensīvs aromāts, kas atgādina savvaļas triguero sparģeļus.*

Iepriekš minētais teksts ir atjaunināts šādi:

— *organoleptiskās īpašības. Svaigu sparģeļu konsistence ir maiga, gaļīga un lokana. Kāti ir ļoti elastīgi: atkarībā no diametra – jo tievāks dzinums, jo vairāk tas liecas – dažus var nesalaužot saliekt vairāk nekā 70° leņķī. Sparģeļiem ir maiga rūgteni salda garša un intensīvs aromāts.*

Organoleptiskais apraksts ir paplašināts, pamatojoties uz informāciju, kas 2003. gadā saņemta par "Espárrago de Huétor-Tájar" organoleptisko testēšanu Granadas Universitātē (Uztura un pārtikas zinātnes fakultāte, Farmācijas skola). Aprakstā vārds "stingra" ir aizstāts ar vārdu "lokana" – šis reoloģiskais parametrs, kas saistīts ar stingrību, ir lētāk un vieglāk izmērāms un tāpēc samazina sertifikācijas izmaksas. Sparģeļu stingrības mērīšanai ir vajadzīgs konsistences analizators, un testēšanas process ir dārgs un sarežģīts. Turpretī sparģeļu lokanumu var viegli, ātri un ļoti lēti izmērīt pēc to elastīguma, t. i., pēc tā, cik tālu tos var saliekt. "Espárrago de Huétor-Tájar" specifiskajām reoloģiskajām īpašībām ir piesaistīts objektīvs un izmērāms parametrs: dzinumus ir jāvar saliekt vismaz 70° leņķī, tos nesalaužot. Tā ir savvaļas *triguero* sparģeļu un "Espárrago de Huétor-Tájar" īpatnība, kas nepiemīt stingrākajiem un šķiedrainākajiem dārza sparģeļiem (*Asparagus officinalis* L.). No organoleptiskā apraksta svītroti vārdi "kas atgādina savvaļas *triguero* sparģeļus", jo šī frāze nesniedza organoleptiski aprakstošu informāciju un produkta līdzība *triguero* sparģeļiem jau ir minēta produkta definīcijā (B.1. apakšiedaļa).

Svītrota 5.–9. daļa:

— *Citoloģija (..) (2n = 40)*

— *Izoenzīmi (..) Euphytica 61: 169-179).*

Produkta iepriekšējā specifikācijā iekļautais citoloģiskais apraksts un norāde uz izoenzīmu marķieriem ir svītroti, jo, ņemot vērā jaunākos "Espárrago de Huétor-Tájar" ģenētiskos pētījumus, šī informācija ir novecojusi. Turklāt ģenētiskie raksturlielumi "Espárrago de Huétor-Tájar" standartizēšanai nav vajadzīgi. Izskata un organoleptisko īpašību apraksts ir vairāk nekā pietiekams, un tās novērtēt ir vieglāk un lētāk. Minētās īpašības turklāt ir galvenie nošķirošie faktori, jo pastāv cieša un ļoti izteikta atbilstība starp šiem marķieriem un "Espárrago de Huétor-Tájar" (*Asparagus maritimus* Mill. × *Asparagus officinalis* L.) ģenētiku.

Grozīta 10. daļa:

Pateicoties šīm īpašībām, Huétor-Tájar vietējos sparģeļus gan izskata, gan ģenētikas ziņā var viegli atšķirt no citām pasaulē pārdoto zaļo sparģeļu šķirnēm.

Tas ir atjaunināts šādi:

Pateicoties šīm ļoti skaidri definētajām īpašībām, Huétor-Tájar vietējos sparģeļus gan izskata, gan organoleptisko īpašību ziņā var viegli atšķirt no citiem pasaulē tirgotajiem zaļo šķirņu sparģeļiem, kas visi ir dārza sparģeļi (Asparagus officinalis L.).

Tiek uzsvērtas (izskata un organoleptisko īpašību ziņā) būtiskās atšķirības starp "Espárrago de Huétor-Tájar" un citām pašlaik pieejamajām komerciālajām zaļo sparģeļu šķirnēm. Šo atšķirību iemesls ir sugu *Asparagus officinalis* L. un *Asparagus maritimus* Mill. ģenētiskais atšķirīgums. *Asparagus maritimus* Mill. ir cieši saistīta ar "Espárrago de Huétor-Tájar".

5.3. *Atjaunināta ar AĢIN "Espárrago de Huétor-Tájar" apzīmēto produktu klasifikācija un tirdzniecības standarti. B iedaļa "PRODUKTA APRAKSTS"*

Šis grozījums ietekmē specifikācijas B iedaļas "PRODUKTA APRAKSTS" 11. daļu. Tas attiecas uz tehniskās informācijas atjaunināšanu par to produktu klasifikāciju, kurus apzīmē ar AĢIN un pārdod svaigus vai konservētus. Grozījums vajadzīgs tāpēc, ka ir atjaunināta tirdzniecības prakse, pārbaudes procedūras un sertificēto produktu atbilstības novērtējums.

Sīks izmaiņu apraksts un grozījuma pamatojums

Ir atjaunināta apakšiedaļas struktūra un 11. daļas formulējums:

Sparģeļus var pārdot svaigus vai konservētus. Ja tos pārdod svaigus, tie jāsaglabā veseli, to izskatam un aromātam jābūt svaigam, tiem jābūt veselīgiem, nenobružātiem, bez kaitēkļu izraisītiem bojājumiem un bez ārējā mitruma, ko nav radījusi kātu samitrināšana pirms sparģeļu iepakošanas. Sparģeļi (..) un violetā krāsā.

Iepriekš minēto aizstāj ar šādu tekstu:

B.3. Svaigas vai konservētas produkcijas pārdošanas standarti

Sparģeļus var pārdot svaigus vai konservētus.

Produkcija, ko paredzēts pārdot svaigu

Turpmāk izklāstīto sparģeļu iedalījumu pēc lieluma un šķiras attiecina uz sparģeļiem, ko paredzēts pārdot svaigus. To izskatam un aromātam jābūt svaigam, tiem jābūt nesaspiestiem, nenobružātiem, nesalauzītiem, bez kaitēkļu, puves vai bojāšanās radītiem defektiem, tīriem un bez pārmērīga ārējā mitruma, ja tie ir noformēti kādā no svaigai produkcijai noteiktajām formām. Sparģeļi (..) un violetā krāsā.

Grozīts 14. daļas 14.a) punkta formulējums:

a) Augstākā šķira. Šīs šķiras sparģeļiem (..) zem dzinumu seglapām ir nelielas "spuras". Galotnes pumpuram jābūt aizvērtam, lai gan ir atļauta neliela zvīņošanās (..), ziedpumpuri no zvīņlapu apakšas neparādās. Šajā šķirā pārkoksnēšanās pazīmes stublāja pamatnē nedrīkst būt manāmas tālāk par ceturtdaļu no sparģeļa dzinuma kopējā garuma.

Iepriekš minēto aizstāj ar šādu tekstu:

a) Augstākā šķira. Šīs šķiras sparģeļiem (..) zem dzinumu seglapām ir nelielas "spuras". Dažkārt uz mizas var būt redzamas bālas svītras. Galotnes pumpuram jābūt aizvērtam, lai gan ir atļauta neliela zvīņošanās (..), ziedpumpuri vai žākles pumpuri redzami tikai zem sparģeļa galotnes zvīņlapām. Standarts prasa, lai griezums pie dzinuma pamatnes būtu taisns.

Pārformulēts 15. daļas b) punkts "I šķira":

b) I šķira. I šķiras sparģeļu dzinumi (..) Augstākā šķira, (..) ziedpumpuri no zvīņlapu apakšas neparādās, un pārkoksnēšanās stublāja pamatnē ir pieļaujama līdz vienai trešdaļai no sparģeļa dzinuma kopējā garuma.

Iepriekš minēto aizstāj ar šādu tekstu:

b) I šķira. Šīs šķiras sparģeļu dzinumi (..) Augstākā šķira (..) ziedpumpuri vai žākles pumpuri zem sparģeļa galotnes zvīņlapām neparādās. Griezumam pie dzinuma pamatnes jābūt taisnam, lai gan par standartam atbilstošu tiks pieņemts arī tāds, ar kuru iztaisnots ražas novākšanas laikā izdarītais diagonālais griezums. Šajā šķirā balta stublāja pamatne ir pieļaujama ar nosacījumu, ka tā nav lielāka par vienu astoto daļu no sparģeļa dzinuma kopējā garuma.

Atļautā galotnes zvīņošanās pakāpe ir aprakstīta precīzāk, nosakot skaidrāku atšķirību starp prasībām, kas izvirzītas katrai no abām šķirām. Atsauce uz "pārkoksnēšanos sparģeļa dzinuma pamatnē" abām šķirām ir svītrota, jo pārbaudīt atbilstību šādām prasībām ir tehniski sarežģīti. Tās vietā ir ieviesta objektīvāka un izmērāma prasība: balta kāta pamatne.

Pārformulēta 17.–19. daļa ("Iedalījums pēc lieluma"):

a) Sparģeļu dzinumu garumam jābūt 20–27 cm. Maksimālā pieļaujamā garuma variācija vienā saišķī ir 5 cm.

b) Minimālais diametrs abām šķirām ir 4 mm. Ir divas diametra kategorijas: 4–10 mm un 10 mm un vairāk.

Iepriekš minēto aizstāj ar šādu tekstu:

Iedalījums pēc garuma ir šāds:

a) "sparģeļi", "veseli sparģeļi" vai "garie sparģeļi". Dzinumu garumam jābūt 17–27 cm. Maksimālā pieļaujamā garuma variācija vienā saišķī ir 5 cm.

b) "īsie sparģeļi". Dzinumu garumam jābūt 12–17 cm. Maksimālā pieļaujamā garuma variācija vienā saišķī vai iepakojumā ir 4 cm.

c) "sparģeļu galotnes". Dzinumu garumam jābūt 7–12 cm. Maksimālā pieļaujamā garuma variācija vienā saišķī vai iepakojumā ir 4 cm.

d) "sparģeļu gabaliņi". Sparģeļu dzinumus sagriež maigos 2–7 cm garos gabalos.

Jebkura garuma produktu iegūst no "veseliem sparģeļiem" vai "garajiem sparģeļiem", kas vispirms bijuši klasificēti augstākajā vai I šķirā.

Iedalījums pēc diametra ir šāds:

Minimālais diametrs abās kategorijās ir 4 mm. Resnāko un tievāko dzinumu diametra atšķirība vienā sainī vai saišķī nedrīkst pārsniegt 8 mm.

Pārformulēta 21.–23. daļa ("Pielaides").

Katrā iepakojumā drīkst būt noteikts daudzums produktu, kas neatbilst attiecīgās šķiras kvalitātes un izmēra prasībām, un šo daudzumu nosaka, ievērojot turpmāk noteiktos pielaides ierobežojumus.

a) Kvalitātes pielaides. Augstākās šķiras sparģeļu iepakojumos drīkst būt skaita vai svara izteiksmē līdz 5 % produktu, kas minētās šķiras prasībām neatbilst, bet atbilst I šķiras prasībām vai – izņēmuma gadījumos – I šķirai noteiktajām pielaidēm. I šķiras sparģeļu iepakojumos drīkst būt skaita vai svara izteiksmē līdz 10 % sparģeļu, kas minētās šķiras prasībām neatbilst, bet atbilst II šķiras produkcijas prasībām, kuras noteiktas Komisijas 1999. gada 9. novembra Regulā (EK) Nr. 2377/1999.

b) Izmēra pielaides. 10 % pēc skaita (..) piemērojamajām prasībām.

Iepriekš minēto aizstāj ar šādu tekstu:

a) Kvalitātes pielaides. Augstākās šķiras sparģeļu iepakojumos drīkst būt skaita vai svara izteiksmē līdz 5 % produktu, kas minētās šķiras prasībām neatbilst, bet atbilst I šķiras prasībām vai – izņēmuma gadījumos – I šķirai noteiktajām pielaidēm. I šķiras sparģeļu iepakojumos drīkst būt skaita vai svara izteiksmē līdz 10 % sparģeļu, kas neatbilst minētās šķiras prasībām.

b) Izmēra pielaides. Līdz 10 % pēc skaita (..) piemērojamajām prasībām.

Ir pievienotas jaunas daļas, kurās sīkāk aprakstīts galaprodukta noformējums:

Sparģeļus var noformēt vienā no diviem veidiem:

a) stingri sasietos saišķos, kuru svars nepārsniedz 2 kg;

b) beramā veidā atstātus vai saiņos sasietus un tad saliktus iepakojumos vai kastēs, kuru svars nepārsniedz 6 kg.

Katra saiņa, kastes vai iepakojuma vai katra saišķa saturam jābūt viendabīgam, tajos jābūt viena veida noformējuma, izmēra (garums un diametrs), svara un kategorijas sparģeļiem.

Prasības attiecībā uz iedalīšanu pēc lieluma (gan garuma, gan diametra ziņā), kvalitātes pielaides un produktu noformēšanas noteikumi ir pielāgoti, lai tos zināmā mērā saskaņotu ar starptautiskajiem noteikumiem par svaigu zaļo sparģeļu tirdzniecību un Eiropas Savienībā iedibināto komerciālo praksi. Šie iedalīšanas noteikumi tomēr atšķiras no starptautiskā standarta, jo "Espárrago de Huétor-Tájar" ir vietējā sparģeļu populācija un novirzes tās iekšienē ir lielākas nekā komerciālajām zaļo sparģeļu šķirnēm, kas iegūtas no uzlabotiem *Asparagus officinalis* L. hibrīdiem un tāpēc ir lieluma un formas ziņā viendabīgākas.

Visbeidzot ir svītrota 24. daļa par konservētiem sparģeļiem:

Konservēti sparģeļi var būt atstāti veseli vai sagriezti gabalos, un tiem jābūt augstākās šķiras vai I šķiras produktiem.

Iedaļa par noteikumiem attiecībā uz konservētiem sparģeļiem ir pārrakstīta.

Jaunā redakcija.

Produkcija, ko paredzēts pārdot konservētu

Konservētus "Espárrago de Huétor-Tájar" sparģeļus tradicionāli konservē vai nu sālījumā (ūdens, sāls un citronskābe), vai neapstrādātā augstākā labuma olīveļļā. Var izmantot arī citus konservējošus šķidrumus, ko atļauts izmantot pārtikas rūpniecībā.

Konservētus sparģeļus var noformēt veselus vai gabalos, sašķirotus augstākajā un I šķirā, kā noteikts šajā produkta specifikācijā. Pārdošanai pieejamās formas ir šādas:

— *"sparģeļi" vai "sparģeļu dzinumi": sastāv no galotnes un stublāja, un to garums ir vismaz 12 cm,*

— *"īsie sparģeļi": dzinumi, kuri sastāv no galotnes un stublāja, un to garums ir no 7 līdz 12 cm,*

— *"sparģeļu galotnes": gabaliņi, kuri sastāv no stublāja daļas un galotnes, un to garums ir no 2 līdz 7 cm,*

— *"sparģeļu gabaliņi": maigi 2–7 cm gari gabaliņi, kas sagriezti šķērseniski; galotnes veido vismaz 25 % no svara pēc šķidruma notecināšanas.*

Lai produkta izskats būtu viendabīgs, sparģeļi jāklasificē arī pēc kāta šķērsgriezuma diametra.

Diametra kategorija	*Diametrs, mm*
Tievs	*mazāk nekā 9*
Vidēji tievs	*9–11*
Resns	*11–14*
Ļoti resns	*14–19*
Sevišķi resns	*vairāk kā 19*

Nākamajā tabulā noteikts kvalitātes rādītājs un pieļaujamās pielaides, kas piemērojamas katrai no abām šķirām.

Kvalitātes rādītājs	*Augstākā šķira*	*I šķira*
Zvīņošanās	*Tāda pati kā sparģeļiem, ko pārdod svaigus*	*Tāda pati kā sparģeļiem, ko pārdod svaigus*
Vienāds garums	*1,10*	*1,15*
Konservējošā šķidruma, sālījuma duļķainība (Kertesz duļķainības indekss) (*)	*4*	*2*
Izmēra pielaide	*5 %*	*10 %*
Konsistences defekti	*5 %*	*10 %*
Citi defekti	*5 %*	*10 %*

(*) Prasība par konservējošā šķidra duļķainību neattiecas uz produkciju, kas konservēta neapstrādātā augstākā labuma olīveļļā.

Svaru pēc šķidruma notecināšanas nosaka atkarībā no iepakojuma veida. Masas un tilpuma attiecība pēc šķidruma notecināšanas (g/cm³) ir 0,50.

Marķējumā ne tikai jāapliecina atbilstība spēkā esošo tiesību aktu un šīs produkta specifikācijas prasībām, bet arī jānorāda svars pēc šķidruma notecināšanas, iepakojuma ietilpība, sparģeļu dzinumu lielums un aptuvenais dzinumu skaits katrā iepakojumā (tas neattiecas uz formu "sparģeļu gabaliņi").

Konservēta produkta "Espárrago de Huétor-Tájar" standarti iepriekšējā produkta specifikācijā nebija iekļauti, jo pastāvēja uzskats, ka produktam vienkārši jāatbilst valsts tiesību aktiem, kas piemērojami konservētiem sparģeļiem. Tomēr šie tiesību akti ir piemērojami no *Asparagus officinalis* L. sugas sparģeļiem gatavotai produkcijai, un, kā norādīts, "Espárrago de Huétor-Tájar" pie šīs sugas nepieder, jo ir hibrīds (*Asparagus maritimus* Mill. × *Asparagus officinalis* L.), kuru valsts tiesību akti par konservētiem sparģeļiem neaptver, tāpēc bija vajadzīgi jauni noteikumi. Produkta specifikācijā ir noteikti atļautie konservējošie šķidrumi – tradicionāli tie ir sālījums (ūdens, sāls un citronskābe) un neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa –, un atstāta iespēja izmantot citus konservējošos šķidrumus, kurus nākotnē varētu uzskatīt par piemērotiem ar nosacījumu, ka tos ir atļauts izmantot pārtikas rūpniecībā. Kvalitātes rādītājus katrai šķirai un konservējošajam šķidrumam nosaka, izmantojot tādus pašus šķiras nosaukumus kā svaigam produktam.

5.4. *Atjaunināts vienas ražošanas apgabalā esošas administratīvi teritoriālās vienības nosaukums. C iedaļa "ĢEOGRĀFISKAIS APGABALS"*

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas C iedaļas "ĢEOGRĀFISKAIS APGABALS" pirmās daļas beigas.

Īss grozījuma apraksts un pamatojums

Nosaukums *Villanueva de Mesías* ir aizstāts ar *Villanueva Mesía*.

Ar grozījumu ir mainīts administratīvi teritoriālās vienības nosaukums ar AĢIN "Espárrago de Huétor-Tájar" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, ko apstiprinājusi kompetentā valsts iestāde.

5.5. *Lai precīzāk aprakstītu sēklu ražošanas sistēmu, atjaunināts apakšiedaļas "Sēklu izcelsme" formulējums un atjaunināti ar pārbaužu veikšanu saistītie regulatīvās padomes pienākumi. D iedaļa "Pierādījumi, kas apliecina, ka produkts cēlies attiecīgajā apgabalā"*

Šis grozījums attiecas uz divām daļām produkta specifikācijas D iedaļas "Pierādījumi, kas apliecina, ka produkts cēlies attiecīgajā apgabalā" apakšiedaļā "Sēklu izcelsme".

Īss grozījuma apraksts un pamatojums

Lai uzlabotu produkta specifikācijas struktūru, apakšiedaļas virsraksts "Sēklu izcelsme" ir apzīmēts ar D.1.

Iedaļas "Sēklu izcelsme" formulējums ir pārskatīts, precīzāk definējot sēklu selekcionāru darbu un iekļaujot prasību par to, ka tiem jābūt ierakstītiem Sēklu un sēklaudzēšanas vietu reģistrā, kā arī nosakot atbilstības un kontroles prasības, kas uz tiem attiecas. Svītrota atsauce uz to, ka atbildīga par augu materiāla selekcijas un pavairošanas uzraudzību ir regulatīvā padome, jo par to atbildīgai jābūt struktūrai, kas pārbauda atbilstību produkta specifikācijai. Regulatīvā padome darbojas kā AĢIN pārvaldības struktūra, un tās uzdevumi ir citi.

5.6. *Atjaunināts apakšiedaļas "Produkta īpašības" formulējums. D iedaļa "Pierādījumi, kas apliecina, ka produkts cēlies attiecīgajā apgabalā"*

Šis grozījums attiecas uz daļu produkta specifikācijas D iedaļas "Pierādījumi, kas apliecina, ka produkts cēlies attiecīgajā apgabalā" apakšiedaļā "Produkta īpašības".

Īss grozījuma apraksts un pamatojums

Lai uzlabotu produkta specifikācijas struktūru, apakšiedaļas virsraksts "Produkta īpašības" ir apzīmēts ar D.2.

Iedaļā "Produkta īpašības" formulējums "augu materiāla (kultivāra vai šķirnes) autohtonā iedaba" ir svītrots un aizstāts ar frāzi "augu materiāla (vietējās varietātes) autohtonā iedaba". Šis grozījums izdarīts, jo "Espárrago de Huétor-Tájar" faktiski nav kultivārs (vai šķirne), bet gan vietējas izcelsmes sparģeļu populācija.

Ir svītrots arī šāds teksts: "(..) audzēšanas apstākļi un – konservētu sparģeļu gadījumā – pārstrādes apstākļi". Tas ir aizstāts ar vārdiem "(..) audzēšanas, apstrādes un pārstrādes apstākļi". Šis grozījums ir izdarīts, jo tekstam būtu jāaptver gan svaigu sparģeļu apstrādes darbības, gan rūpnieciskais konservēšanas process.

5.7. *Atjaunināts apakšiedaļas "Pārbaudes un sertifikācija" formulējums. D iedaļa "Pierādījumi, kas apliecina, ka produkts cēlies attiecīgajā apgabalā"*

Šis grozījums attiecas uz daļu produkta specifikācijas D iedaļas "Pierādījumi, kas apliecina, ka produkts cēlies attiecīgajā apgabalā" apakšiedaļā "Pārbaudes un sertifikācija"'.

Īss grozījuma apraksts un pamatojums

Ar grozījumu ir atjaunināts šīs apakšiedaļas formulējums. Pēc 20 gadiem daudzi jēdzieni ir novecojuši un vairākās vietās tie ir jālabo.

Lai uzlabotu produkta specifikācijas struktūru, apakšiedaļas virsraksts "Pārbaudes un sertifikācija" ir apzīmēts ar D.3.

Apakšiedaļas a) punkts pārskatīts, lai sīkāk aprakstītu dažādos augu materiāla pavairošanas veidus (sēklu sēšana, sējeņu, sparģeļu apakšzemes daļas un no mātesaugiem ņemtu spraudeņu stādīšana). Tagad ir skaidri noteikts, ka sēklaudzēšanas vietām jāatrodas ražošanas apgabalā, jo viss sēklu selekcijas process ir cieši saistīts ar produkta izcelsmi.

b) punkts ir pārskatīts, un tagad ir precīzāk aprakstītas augu pavairošanas vajadzībām atlasīto sparģeļu genotipu kontroles. Specifikācijas iepriekšējā redakcijā tās nebija aprakstītas. Regulatīvā padome par kontrolēm vairs nav atbildīga.

c) punktā frāze "(..) un piemērojamajiem valsts un ES tiesību aktiem" ir aizstāta ar vārdiem "(..) un piemērojamajiem tiesību aktiem".

Iepriekšējā d) punkta formulējums ir atjaunināts un iekļauts jaunajā d) punktā, kas attiecas uz visām augu materiāla ražošanas un pārdošanas pārbaudēm.

e) punkts, kas kļuvis par d) punktu, ir atjaunināts, svītrojot novecojušu un nekonsekventu informāciju, piemēram, par AĢIN pārvaldības struktūras (regulatīvās padomes) iesaistīšanos kontrolēs, un papildus atsaucei uz sēklu audzēšanu un tirdzniecību pievienojot atsauci uz sēklu iepakojumu (iepriekšējā redakcijā nebija iekļauta). Tekstā tagad ir atsauce arī uz "apliecinošo dokumentu", kas jāiesniedz kopā ar augu materiālu, lai tādā veidā nodrošinātu izsekojamību no sēklaudzēšanas vietām, kuras atrodas ražošanas apgabalā.

f) punkts, kas kļuvis par e) punktu, ir papildināts. Tagad tajā ir minēts "Sparģeļu audzēšanas reģistrs", kurā ir jāiekļauj sparģeļu saimniecības, un skaidri norādīts, ka sparģeļu augu materiālam jābūt kontrolētam vietējās varietātes materiālam, kas iegūts no mātesaugu sēklaudzēšanas vietām.

Ir iekļauts jauns f) punkts. Tajā ir noteiktas jaunas pārbaudes, kas jāveic, kad sparģeļus no saimniecībām piegādā svaigas produkcijas apstrādes un konservēšanas ražotnēm.

g) punkts ir atjaunināts, svītrojot novecojušu un nekonsekventu informāciju, un frāze "*(..) jābūt tādai, kāda noteikta regulā vai ko ieteikusi regulatīvā padome, un prakse tiks uzraudzīta (..)*" aizstāta ar frāzi "*(..)jābūt tādai, kāda noteikta produkta specifikācijā, un prakse tiks uzraudzīta (..)*".

Ir atjaunināts i) iedaļas formulējums. Vārdi "*Produkts jāuzglabā svaigas produkcijas tirdzniecības centros vai reģistrētās konservu ražotnēs, kas atrodas ražošanas apgabalā*", ir aizstāti ar šādiem vārdiem: "*Produkts jāuzglabā svaigas produkcijas apstrādes ražotnēs vai reģistrētās konservu ražotnēs, kas atrodas ražošanas apgabalā un ir ierakstītas attiecīgi Svaigas produkcijas pārdevēju reģistrā vai Konservu ražotņu reģistrā*".

j) punkts ir atjaunināts, svītrojot novecojušu un nekonsekventu informāciju. Ir svītrots šāds teksts: "*Regulatīvā padome uzraudzīs sparģeļu apstrādi, iepakošanu, noformēšanu, sagatavošanu, nosūtīšanu un transportēšanu, un tā var noteikt katrai attiecīgā gada ražai savus noteikumus*". Tagad teksts ir šāds: "*Sparģeļu apstrāde, iepakošana, noformēšana, sagatavošana, marķēšana un nosūtīšana tiks uzraudzīta, un tai jānotiek ražošanas apgabalā*". Atsauce uz transportēšanu ir izņemta, jo sertifikācijas process izcelsmes vietā beidzas brīdī, kad produkts tiek nosūtīts. Galaproduktu ražošanas apgabalā nekad netransportē no viena ražotāja pie otra. Ir svītrotas pārbaudes, kas varētu būt jāveic regulatīvajai padomei, jo tās galvenais uzdevums ir pildīt AĢIN pārvaldības struktūras funkcijas.

k) punkts, kurā teikts, ka "*jāveic svaigas un konservētas produkcijas fizikālā un ķīmiskā testēšana (lai pārbaudītu augu aizsardzības līdzekļu atlieku un nitrātu klātbūtni) un sensoriskā testēšana*", ir svītrots. Sparģeļu gadījumā augu aizsardzības līdzekļu atlieku un nitrātu pārbaudes ir obligātas. Tās ir iekļautas plašākā tiesiskajā regulējumā, un ar šo AĢIN apzīmētā produkta specifikācijā tāpēc ir liekas. Organoleptiskās analīzes ir ietvertas jaunā k) punkta formulējumā.

Visbeidzot, l) punkts ir atjaunināts un ir kļuvis par k) punktu. Tagad tajā ir noteikts, ka papildus pārbaudēm, kas jāveic visa procesa gaitā, veicamas arī B.3. iedaļā noteiktās galaprodukta atbilstības pārbaudes. Svītrota atsauce uz pārvaldības struktūru (regulatīvo padomi).

5.8. *Atjaunināts formulējums apakšsadaļā "Sēklu atlase un sēklaudzēšanas vietas apstādīšana", precizējot un paplašinot informāciju. E iedaļa "PRODUKTA IEGŪŠANA"*

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas daļu E iedaļas "PRODUKTA IEGŪŠANA" apakšiedaļā "Sēklu atlase un sēklaudzēšanas vietas apstādīšana".

Īss grozījuma apraksts un pamatojums

Ar grozījumu ir atjaunināts šīs apakšiedaļas formulējums. 20 gadu laikā saradies daudz audzēšanas un pārbaužu veikšanas prakšu, kas jāpaskaidro sīkāk vai par kurām jāsniedz plašāka informācija.

Lai uzlabotu produkta specifikācijas struktūru, apakšiedaļas virsraksts "Sēklu atlase un sēklaudzēšanas vietas apstādīšana" ir apzīmēts ar E.1.

E.1. apakšiedaļa (Sēklu atlase un sēklaudzēšanas vietas apstādīšana) ir pārskatīta un paplašināta. Tā kā vietējā augu materiāla iegūšanas process saistībā ar AĢIN ir ļoti svarīgs, ir uzlabota un paplašināta šajā apakšiedaļā sniegtā tehniskā informācija par mātesaugu sējeņu atlasi, apputeksnēšanu, apaugļoto sējeņu sagatavošanu vasarā un sēklu novākšanu no atlasītajiem augiem rudenī.

Attiecīgajā zemesgabalā atlasītajiem sparģeļu augiem (vīrišķajiem un sievišķajiem) jāatbilst noteiktai viendabīguma pakāpei (atlases kritēriji). Lai novērstu nekontrolētu apputeksnēšanos, tiem jābūt labi veidotiem, dzīvīgiem un izolētiem no citiem neatlasītiem sparģeļu augiem, kas ir tajā pašā ziedēšanas stadijā. Jaunajā tekstā aprakstīts mātesaugu izolēšanas process un atklātas apputeksnēšanas izmantošana tieši sparģeļu zemesgabalos vai kontrolēta apputeksnēšana, izmantojot ziedputekšņus, kas ievākti no atlasītiem vīrišķajiem sparģeļiem, un sievišķo augu aizsardzība ar kukaiņu tīkliem.

Tagad tekstā ir aprakstīts sēklu ievākšanas un sagatavošanas process. Ir pārskatīta informācija par sējas sēklu audzēšanas vietām, svītrojot sēšanas datumus, laiku, cik ilgi augiem jāpaliek dobē, un prasību sniegt ziņojumus AĢIN pārvaldības struktūrai. Pašreizējie paņēmieni, ko izmanto sēklaudzēšanas siltumnīcās, nodrošina veselīgākus, viendabīgākus augus, tāpēc tagad sparģeļus var iegūt ne tikai tajos datumos, kad tie tradicionāli bijuši pieejami.

Visbeidzot, jaunajā redakcijā ir noteikts, ka vietas, kas izraudzītas sēklu audzēšanai, ir jāieraksta Sēklu un sēklaudzēšanas vietu reģistrā.

5.9. *Atjaunināts apakšsadaļas "Sparģeļu stādīšana" formulējums, aizstājot novecojušās atsauces un paplašinot informāciju. E iedaļa "PRODUKTA IEGŪŠANA"*

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas daļu E iedaļas "PRODUKTA IEGŪŠANA" apakšiedaļā "Sparģeļu stādīšana".

Īss grozījuma apraksts un pamatojums

Ar grozījumu ir atjaunināts šīs apakšiedaļas formulējums. 20 gadu laikā saradies daudz audzēšanas un pārbaužu veikšanas praksu, kas jāpaskaidro sīkāk vai par kurām jāsniedz plašāka informācija.

Lai uzlabotu produkta specifikācijas struktūru, apakšiedaļas virsraksts "Sparģeļu stādīšana" ir apzīmēts ar E.2.

Šī apakšiedaļa ir pārskatīta un precizēta. Tagad ir sniegta sīkāka informācija par dažādām tradicionālajām stādīšanas metodēm, ko izmanto *Huétor-Tájar* sparģeļu saimniecībās: sparģeļu (auga) apakšzemes daļas stādīšana, sēklu sēšana tieši zemē vai siltumnīcā audzētu sējeņu stādīšana. Stādīšanas periods tagad ir ilgāks nekā iepriekšējā produkta specifikācijas redakcijā, kurā tas bija norādīts tikai sparģeļu apakšzemes daļas stādīšanai. Sparģeļu apakšzemes daļu var stādīt no ziemas līdz vēlam pavasarim, savukārt sēt sēklas vai stādīt sējeņus var pavasara–vasaras periodā.

Tekstā vairs nav teikts, ka "pirms stādīšanas tiek veikta augsnes izpēte, lai noteiktu, cik piemērota tā ir sparģeļu audzēšanai, un lai aprēķinātu, vai tās minerālvielu vai organiskās vielas saturs ir jāpielāgo". Šis ir audzēšanas prakses ieteikums, nevis prasība, kas jāiekļauj produkta specifikācijā. Tas ir tāpēc, ka ir pierādīts, ka sparģeļus var audzēt jebkurā no *Huétor-Tájar* ražošanas apgabalā sastopamo dažādo tipu augsnēm, un neviens augsnes tips nav izslēgts.

Jaunajā redakcijā ir precizēts, kā rīkoties, ja sēklas izsēj tieši zemē; iepriekšējā produkta specifikācijā tas nebija iekļauts. Frāze "(..) un klāta ar plānu augsnes slāni" ir aizstāta ar "(..).un klāta ar augsnes slāni". Svītrota šāda frāze: *Atkarībā no augsnes kvalitātes sparģeļu apakšzemes daļa ir jāieaudzē vienu līdz divus gadus, lai sakneņi varētu izveidot dzīvotspējīgus pumpurus, no kuriem iegūst kvalitatīvus sparģeļus*. Divus gadus ilgā sparģeļu apakšzemes daļas ieaudzēšanas prakse ir novecojusi un nav būtiska augu kvalitātei. Tagad šo praksi neizmanto, taču iepriekš izmantoja, jo sparģeļu dīgtspēja augsnē bija slikta, mēslošanas paņēmieni nebija izstrādāti un vietējais *Huétor-Tájar* augu materiāls, kas nav tik dzīvīgs kā citu zaļo sparģeļu šķirņu augu materiāls, auga lēni. Tāpēc bija vajadzīgs divus gadus ilgs sparģeļu apakšzemes daļas ieaudzēšanas cikls. Mūsdienīgās sistēmas, ko izmanto sparģeļu apakšzemes daļas ieaudzēšanai, un jo īpaši sējeņu augšanas forsēšana siltumnīcās ļauj sparģeļu apakšzemes daļu ieaudzēt nepilna gada laikā, bet stādus izaudzēt 3 līdz 4 mēnešos.

Visbeidzot, ir atjaunināta novecojusī pēdējās daļas informācija. Teikums "lai uz produktu varētu attiecināt reģistrēto nosaukumu, sparģeļu audzēšanas vietai, no kuras tas nāk, regulatīvās padomes sarakstā jābūt iekļautai jau ziemā pirms pirmās ražas novākšanas", tagad ir formulēts šādi: "lai produktu varētu apzīmēt ar AĢIN, sparģeļu audzēšanas vietai, no kuras tas nāk, Sparģeļu audzēšanas vietu reģistrā jābūt ierakstītai jau pirms pirmās ražas novākšanas". Tā vietā, lai norādītu, ka reģistrācijai jānotiek ziemā, pareizāk ir norādīt, ka tā jāveic pirms ražas novākšanas, jo sparģeļu ražas novākšana siltākos gados dažkārt var sākties janvāra beigās vai februāra sākumā.

5.10. *Atjaunināts apakšsadaļas "Sparģeļu audzēšana" formulējums, aizstājot novecojušās atsauces, precizējot un papildinot informāciju. E iedaļa "PRODUKTA IEGŪŠANA"*

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas daļu E iedaļas "PRODUKTA IEGŪŠANA" apakšiedaļā "Sparģeļu audzēšana".

Īss grozījuma apraksts un pamatojums

Ar grozījumu ir atjaunināts šīs apakšiedaļas formulējums, svītrojot audzēšanas ieteikumus, kas nav produkta specifikācijas reglamentēts aspekts vai kas ir daļa no plašāka tiesiskā regulējuma. Vajadzības gadījumā ir sīki aprakstīta konkrētāka audzēšanas un pārbaudes prakse.

Lai uzlabotu produkta specifikācijas struktūru, apakšiedaļas virsraksts "Sparģeļu audzēšana" ir apzīmēts ar E.3.

Lielākā daļa šīs apakšiedaļas ir pārskatīta. Ir atjaunināta novecojusī informācija pirmajā daļā. Mūsdienīgi mēslošanas līdzekļu izmantošanas un laistīšanas paņēmieni nozīmē, ka jaunie sparģeļu augi spēj pilnībā attīstīties vienu gadu ilgā audzēšanas ciklā un attiecīgi tos var novākt jau nākamajā gadā, tāpēc ražas novākšana nav jāatliek līdz trešajam gadam pēc sēšanas.

Produkta specifikācijas iepriekšējā redakcijā iekļautais apraksts par "audzēšanas praksi visa gada garumā" (augsnes sagatavošana pirms stādīšanas, pamata un papildu mēslošana, augu aizsardzības līdzekļu izmantošana pirms un pēc ražas novākšanas, apūdeņošana, apstrāde un apgriešana rudenī) ir pilnībā svītrots. Daži no šiem audzēšanas paņēmieniem uzskatāmi par ieteikumiem, bet uz citiem attiecas vispārīgāki tiesību akti, tāpēc tie nav uzskatāmi par būtiskām audzēšanas prasībām, kas jāiekļauj produkta specifikācijā. Tomēr ir divi "Espárrago de Huétor-Tájar" apgabalam raksturīgi audzēšanas paņēmieni, kas produkta kvalitātei ir izšķiroši svarīgi un ir daļa no sparģeļu audzēšanas tradīcijas šajā Granadas provinces daļā (saikne ar cilvēkfaktoru), proti:

— īpašais stādīšanas modelis, ko izmanto, veidojot un iekopjot sparģeļu lauku: atstāj 1,4–1,6 m platas rindstarpas un 50–70 cm starp vienas rindas augiem;

— sparģeļu dobju pakāpeniska apraušana ar zemi visā auga dzīves ciklā.

5.11. *Atjaunināts apakšiedaļas "Sparģeļu novākšana, transportēšana un piegāde svaigas produkcijas ražotnēm" formulējums, aizstājot novecojušās atsauces, atjauninot un precizējot praksi un nosakot jaunas prasības, kam ir izšķiroša ietekme uz produkta kvalitāti. E iedaļa "PRODUKTA IEGŪŠANA"*

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas daļu E iedaļas "PRODUKTA IEGŪŠANA" apakšiedaļā "Sparģeļu novākšana, transportēšana un piegāde svaigas produkcijas ražotnēm".

Īss grozījuma apraksts un pamatojums

Grozījuma mērķis ir atjaunināt informāciju šajā apakšiedaļā, sīki izklāstot izejvielas apstrādes praksi uz lauka un to, kā izejviela tiek transportēta un piegādāta svaigas produkcijas ražotnēm.

Lai uzlabotu produkta specifikācijas struktūru, šī apakšiedaļa apzīmēta ar E.4.

Dažas šīs apakšiedaļas daļas ir pārskatītas.

Pirmajā daļā teksts "ražas novākšana sākas otrajā vai trešajā gadā pēc sparģeļu stādīšanas, ilgst 15 vai 30 dienas, un no trešā gada tā ilgst visu sezonu – no marta sākuma līdz jūnija vidum" ir aizstāts ar šādu:

"Pirmo ražu var novākt nākamajā gadā pēc sparģeļu sēšanas. Ražas novākšanas sākuma un beigu datumi katru gadu ir atkarīgi no laikapstākļiem, bet parasti ražu vāc no marta sākuma līdz jūnija vidum."

To pašu iemeslu dēļ, kas minēti iepriekšējā grozījumā 5.10. punktā (mūsdienīgi mēslošanas un apūdeņošanas paņēmieni), pietiek ar vienu gadu ilgu augšanas ciklu, lai jaunie sparģeļu augi nākamajā ražas novākšanas sezonā sasniegtu perfektu ražas novākšanas stāvokli. Pēc sēšanas nav jāgaida 2 vai 3 gadi.

Turklāt ir pārskatīts šāds teikums, kas pašreizējā AĢIN shēmā būtu novecojis un nekonsekvents: *Jāizmanto piemērotas metodes novākto sparģeļu transportēšanai uz pārstrādes centriem un jāievēro noteikumi, ko regulatīvā padome noteikusi attiecībā uz attiecīgā gada ražu*. Jaunā redakcija: *Jāizmanto piemērotas metodes novākto sparģeļu transportēšanai uz pārstrādes centriem un jārīkojas piesardzīgi, lai nenolauztu sparģeļu galotnes un nepieļautu dzinumu izžūšanu pirms to piegādes.*

Ir atjaunināta arī nākamā daļa. Iepriekšējais teksts bija šāds: *Tiklīdz sparģeļi ir piegādāti svaigas produkcijas apstrādes vai konservēšanas ražotnēs, tie jāatdzesē. Tos var ievietot zemās kastēs ar ūdeni, lai samitrinātu stublāju pamatni, saglabājot tos svaigus un pilnestīgus. Sparģeļi jākondicionē 24 stundu laikā pēc novākšanas*. Jaunais teksts ir šāds: *Tiklīdz sparģeļi ir piegādāti svaigas produkcijas apstrādes vai konservēšanas ražotnēs, tos ievieto zemās kastēs ar ūdeni, lai samitrinātu stublāju pamatni, un uzglabā hidrodzesētājā vai ledusskapī, lai tie līdz pārstrādei saglabātos vēsi un pilnestīgi. Sparģeļi jāsafasē 24 stundu laikā pēc piegādes. Tie jāpārstrādā 72 stundu laikā pēc piegādes.*

Ir ieviesti divi citi piegādāto sparģeļu rūpnieciskās apstrādes veidi: hidrodzesēšana un atdzesēšana. Turklāt, lai atvieglotu pārbaudes un sertifikāciju, tagad ir precizēts, ka sparģeļi ir jākondicionē 24 stundu laikā pēc piegādes, nevis pēc novākšanas. Precīzi noteikt sparģeļu piegādes laiku ir viegli, jo to reģistrē elektroniski kopā ar piegādāto partiju svaru un izsekojamības informāciju. Noteikt precīzu novākšanas laiku ir ļoti grūti. Ir iekļauta arī papildu prasība: sparģeļi jāpārstrādā 72 stundu laikā pēc piegādes.

Ir pievienota jauna daļa, kurā uzskaitītas pašpārbaudes, kas jāveic, tiklīdz izejviela ir piegādāta svaigas produkcijas apstrādes vai konservēšanas ražotnēs. Attiecībā uz katru novērtējamās izejvielas aspektu (pamatojoties uz sparģeļu izskatu un organoleptiskajām īpašībām, dzinumu maksimālo un minimālo garumu, baltās kāta pamatnes lielumu, jāapstiprina, ka saņemti ir vietējās varietātes sparģeļi, un jāpārliecinās, ka tie nav zvīņaini, zemjaini vai defektīvi pēc izskata) ir sniegts sīks pārbaužu un prasību apraksts, norādot pieļaujamos diapazonus un defektu pielaides. Šis kontroles pasākums ir ieviests, jo tas ir svarīgs galaprodukta (svaigu un konservētu sparģeļu) kvalitātes garantēšanas uzlabojums.

Ir svītrota pēdējā daļa "lai garantētu produkta kvalitāti, regulatīvā padome nosaka katras ražas novākšanas beigu datumu". Šī kvalitātes pārvaldības koncepcija ir novecojusi un neatbilst AĢIN produkta specifikācijā pašlaik pieņemtajai sertificēšanas struktūrai.

Visbeidzot, beigās ir pievienota daļa par vispārējām kontroles prasībām dažos procesa posmos: *jāveic pārbaudes, lai uzraudzītu sparģeļu ražas novākšanu, transportēšanu un piegādi reģistrētām svaigas produkcijas apstrādes vai konservēšanas ražotnēm*.

5.12. *Atjaunināts apakšiedaļas "Sparģeļu sagatavošana un pārstrāde" formulējums, aizstātas novecojušas atsauces, atjaunināta un precizēta prakse un noteiktas jaunas prasības, kam ir izšķiroša ietekme uz produkta kvalitāti. E iedaļa "PRODUKTA IEGŪŠANA"*

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas daļu E iedaļas "PRODUKTA IEGŪŠANA" apakšiedaļā "Sparģeļu sagatavošana un pārstrāde".

Sīks izmaiņu apraksts un grozījuma pamatojums

Ar grozījumu ir atjaunināts apakšiedaļas "Sparģeļu sagatavošana un pārstrāde" formulējums, pēc 20 gadiem atjaunināta un precizēta prakse. Turklāt ir noteiktas jaunas prasības, kurām ir izšķiroša ietekme uz produkta kvalitāti.

Lai uzlabotu produkta specifikācijas struktūru, šī apakšiedaļa apzīmēta ar E.5. Virsraksts ir daļēji grozīts, nosaukumu "*Sparģeļu sagatavošana un pārstrāde*" mainot uz šādu: "E.5. Sparģeļu apstrāde un pārstrāde".

Termins *elaboración* ("sagatavošana") pirmajā daļā (iedaļas virsraksts) ir aizstāts ar *manipulación* ("apstrāde"). Tas ir precīzāks termins svaigu dārzeņu apstrādes kontekstā. Daži rūpnieciskie procesi, kas iepriekš aprakstīti kā manuāli, ir atjaunināti, lai aptvertu arī automatizācijas iespēju. Formulējums "ar rokām sašķiroti uz konveijera lentēm" ir paplašināts – "(..) ar rokām un/vai mašīnām uz konveijera lentēm sašķiroti, izmantojot mehanizētus griezējus (..)".

Iedaļai "Produkcijas sagatavošana pārdošanai svaigā veidā" ir pievienota jauna daļa: *produkciju, ko paredzēts pārdot svaigu, nedrīkst pakļaut otrreizējai apstrādei*. Svaigu sparģeļu pārsaiņošanas prakse bija jāaizliedz, jo tā būtiski pasliktināja produkta kvalitāti. Sparģeļi ir ļoti ātrbojīgi dārzeņi. Tie ir ļoti trausli un smalki, viegli apbružājas, un to galotnes viegli lūst. Ja tos izņem no aukstuma ķēdes, tie var arī izžūt un īsā laikā zaudēt tvirtumu.

Teikums “pēc tam sparģeļus sasien viendabīgos ½ kg, 1 kg vai 2 kg saišķos un ievieto redeļu kastēs” ir lieks. Tas ir svītrots, jo šī informācija jau ir iekļauta B.3. iedaļā (Svaigas vai konservētas produkcijas pārdošanas standarti).

Pēdējā daļa iepriekš bija šāda: *regulatīvā padome uzrauga svaigu sparģeļu piegādi, apstrādi, noformēšanu un nosūtīšanu pēc tam, kad ir veiktas kvalitātes kontroles un produktam ir piešķirts aizsargātais nosaukums*. Tā ir izteikta šādā redakcijā: *jāpārbauda ar AĢIN apzīmēto svaigo sparģeļu piegāde, apstrāde, noformēšana, marķēšana un nosūtīšana*. Izmaiņas ir pašsaprotamas, ņemot vērā regulatīvās padomes jauno organizatorisko struktūru, – padome nodarbojas ar pārvaldības jautājumiem, un tai nav obligāti jāveic arī kontroles pienākumi.

Visbeidzot, ir vienkāršots formulējums, kurā aprakstīti konservēšanas procesa posmi, un tagad tas ir šāds:

rūpnieciskās konservēšanas posmi ir šādi: hidratācija, stublāju pamatnes apgriešana, sparģeļu mazgāšana un atkārtota apgriešana atbilstoši trauka garumam. Veicot automātisku pārstrādi, sparģeļus saņem jau apgrieztus atbilstoši trauka garumam, pēc tam tos blanšē, atdzesē, mazgā pēc blanšēšanas, ar rokām sašķiro pēc izmēra, lai atdalītu bojātos dzinumus, un ar rokām saliek konservu kārbās, kurās pēc tam pievieno konservējošo šķidrumu (sālījumu, neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu vai citu); pēc tam konservu kārbas uzsilda, aizvāko, izkarsē, atdzesē, uzglabā, marķē/sapako kastēs, atkal uzglabā un nosūtīta. Uzsildīšanas posma vietā var izmanot izplūdes sistēmu. Var izlaist arī galaprodukta atkārtotas uzglabāšanas posmu.

Izkarsēšana var būt sterilizācija vai pasterizēšana paskābinot. Pasterizēšana paskābinot ir tradicionāla “Espárrago de Huétor-Tájar” gatavošanas metode.

Konservēšanas procesa apraksts tagad ir vienkāršots, lai atvieglotu produktu pārbaudes. Tagad tekstā pievienoti arī jauni nozares darba veidi, kas ir piemēroti iekļaušanai produkta specifikācijā (to vidū automatizēti procesi), precizēti konservējošo šķidrumu veidi un pieļautā elastība attiecībā uz galaprodukta marķēšanu / iesaiņošanu / turpmāku uzglabāšanu.

Turklāt jaunajā produkta specifikācijā ir ne tikai tradicionālā (pH neitrālā) sterilizēšana, kas bija minēta iepriekšējā redakcijā, bet arī pasterizēšana paskābinot – tradicionāla sistēma, kuru savvaļas *triguero* sparģeļu un “Espárrago de Huétor-Tájar” konservēšanā izmanto kopš 1970. gada. Pasterizēšana paskābinot ir saudzīgāks karsēšanas process nekā sterilizēšana. Tā palīdz paturēt “Espárrago de Huétor-Tájar” sparģeļus veselus, vienlaikus saglabājot to maigo un lokano konsistenci. Šis process turklāt palīdz stabilizēt dabīgo antioksidantu, kas atrodams konservētos sparģeļos, pazīstams kā rutīns (kvercetīn-3-O-rutinozīds) un visai labvēlīgi ietekmē veselību.

Visbeidzot, pēdējā daļa “regulatīvā padome uzrauga un piešķir kvalitātes vērtējumu visiem šiem procesiem – galaprodukta piegādei, sagatavošanai, iepakošanai un sertificēšanai” ir pārstrādāta šādi: “pārbaudes jāveic visā galaprodukta piegādes, sagatavošanas, iepakošanas, marķēšanas, uzglabāšanas un nosūtīšanas procesā”. Izmaiņas ir pašsaprotamas, ņemot vērā regulatīvās padomes jauno organizatorisko struktūru, – padome nodarbojas ar pārvaldības jautājumiem, un tai nav obligāti jāveic arī kontroles pienākumi.

5.13. *Pievienota ievaddaļa un pārstrukturētas F iedaļas “SAIKNE AR VIETĒJO APGABALU” apakšiedaļas.*

Ar šo grozījumu specifikācijas F iedaļā “SAIKNE AR VIETĒJO APGABALU” ir pievienota ievaddaļa, kā arī pārstrukturētas un pārnumurētas apakšiedaļas.

Īss grozījuma apraksts un pamatojums

Iedaļas “Saikne ar vietējo apgabalu” apakšiedaļas ir pārstrukturētas un numurētas, lai tās būtu vieglāk lasāmas un atbilstu Regulas (ES) Nr. 1151/2012 struktūrai: ģeogrāfiskā apgabala īpašības / produkta īpašības / attiecības starp tām.

Apakšsadaļa “Vēsture” ir aizstāta ar apakšsadaļu “Reputācija”. Ir jauns teksts, kurš ievada iedaļu “Saikne ar vietējo apgabalu” un kurā Regulas (ES) Nr. 1151/2012 vajadzībām aprakstīts vissvarīgākais aspekts, kas produktu saista ar tā dabisko vidi. Šajā jaunajā specifikācijas redakcijā ir noteikts, ka vissvarīgākais produkta un vietējās vides saiknes aspekts ir “dažādas produktam specifiskas iezīmes, ko var saistīt ar konkrēto lauksaimniecisko vidi”; otrkārt, papildinot iepriekšējo punktu, ir aprakstīta saikne ar produkta izcelsmi – reputācija.

5.14. *Mainīts apakšiedaļas "Vēsture" nosaukums, un atjaunināts tās saturs. F iedaļa "SAIKNE AR VIETĒJO APGABALU"*

Ar grozījumu apakšiedaļas "Vēsture" nosaukums ir mainīts uz "F.1. Reputācija" un ir atjaunināta tajā ietvertā informācija. Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas F iedaļas "SAIKNE AR VIETĒJO APGABALU" apakšiedaļu "Vēsture".

Īss grozījuma apraksts un pamatojums

Apakšiedaļas "Vēsture" nosaukums ir aizstāts ar "F.1. Reputācija". Apakšiedaļas F.1. "Reputācija" (agrākais nosaukums "Vēsture") formulējums ir atjaunināts, jo pēdējos 20 gados ir atjaunināta bibliogrāfiskā un zinātniskā informācija par "Espárrago de Huétor-Tájar".

Jaunajā redakcijā ir iekļautas atsauces uz vēsturisko literatūru, kas pamato apgalvojumu, ka savvaļas *triguero* sparģeļi ir pazīstami un novērtēti jau kopš seniem laikiem un – kā jau aprakstīts iepriekšējā produkta specifikācijā – ir paskaidrots, ar ko tie atšķiras no dārza sparģeļiem (*Asparagus officinalis* L.). Vēsturisko informāciju par 20. gadsimta 30. un 40. gadiem tagad pamato *Huétor-Tájar* audzētāju liecības, kas iekļautas publikācijās, kuras 2000. gadā publicējusi paša AĢIN "Espárrago de Huétor-Tájar" regulatīvā padome. (Publikācija *El arte culinario del'Espárrago de Huétor-Tájar* ["Espárrago de Huétor-Tájar" kulinārijas māksla]). Attiecībā uz produkta vēsturisko reputāciju jaunajā tekstā aprakstīts, kā 20. gadsimta 80. gados *Huétor-Tájar* pilsētas kooperatīvais sektors attīstījās, pateicoties šīs vietējās šķirnes audzēšanai, kas ļāva *Huétor-Tájar* dēvēties par vienu no Eiropas galvenajiem sparģeļu audzēšanas apgabaliem. Laikposmā no 1996. līdz 2003. gadam iznākušas vairākas publikācijas, kurās apspriesta "Espárrago de Huétor-Tájar" audzēšanas sociālekonomiskā ietekme ražošanas apgabalā un atbalstīts viedoklis, ka šī Granadas pilsēta ir "svarīgs sparģeļu audzēšanas apgabals Spānijā un Eiropā kopumā".

Tagad tekstā ir iekļauts arī vēsturisks apraksts par to, kā *Huétor-Tájar* 20. gadsimta 70. gados, kad Spānijas konservēto sparģeļu celmlauzis *José Redondo Fúnez* pievērsa uzmanību savvaļas *triguero* sparģeļus atgādinošajiem "Espárrago de Huétor-Tájar", izveidojās konservēšanas uzņēmumi. Preču zīme *Los Monteros* bija pirmā Spānijas preču zīme, ar kuru 1970. gadā pirmoreiz iepakoti Vidusjūras sparģeļi, un 20. gadsimta 80. gadu sākumā tiem sekoja savvaļas *triguero* sparģeļus atgādinošie "Espárrago de Huétor-Tájar".

5.15. *Mainīts apakšiedaļas "Daba" (Ainava, augsne, klimats un hidrogrāfija) nosaukums, un atjaunināts tās saturs. F iedaļa "SAIKNE AR VIETĒJO APGABALU"*

Ar grozījumu apakšiedaļas "Daba" nosaukums ir mainīts uz "F.2. Ražošanas apgabala specifika", kā arī ir atjaunināta apakšsadaļā iekļautā informācija un izlabotas drukas kļūdas iedaļās par ainavu, augsni, klimatu un hidrogrāfiju. Apakšiedaļa ir pārstrukturēta, izveidojot divas sadaļas: "Dabas faktori" un "Cilvēkfaktori". Ir atjaunināta informācija sadaļā "Dabas faktori" un pievienota jauna sadaļa "Cilvēkfaktori", kurai ir būtiska nozīme specifikācijas jaunajā apakšiedaļā "F.2. Ražošanas apgabala specifika" (agrākais nosaukums "Daba").

Šie grozījumi ietekmē produkta specifikācijas F iedaļas "SAIKNE AR VIETĒJO APGABALU" apakšiedaļu "Daba".

Sīks izmaiņu apraksts un grozījuma pamatojums

Apakšiedaļas "Daba" nosaukums ir aizstāts ar "F.2. Ražošanas apgabala specifika" saskaņā ar pārskatītās iedaļas "Saikne ar vietējo apgabalu" jauno struktūru, kas aprakstīta 5.13. grozījumā. Tādējādi teksts būs vieglāk lasāms un tiks ievērota Regulas (ES) Nr. 1151/2012 struktūra.

Sadaļā "Ainava" ir atjaunināta augšējā augstuma robežvērtība sparģeļu audzēšanai ražošanas apgabalā. Formulējums "*audzē 450–650 metru augstumā virs jūras līmeņa*" ir mainīts uz "*audzē 450–1 100 metru augstumā virs jūras līmeņa*". AĢIN apgabala tradicionālie sparģeļu audzēšanas apgabali parasti ir zemi, auglīgi līdzenumi Henilas upes baseina un tās pieteku tuvumā un atrodas 450–650 m augstumā virs jūras līmeņa. Tā kā šo kultūraugu audzēšana ir izvērsusies, apgabals ir izpleties virzienā uz līdzenumu un blakus esošo kalnu pakājes malām, kas ir daļa no ražošanas apgabala un sasniedz līdz pat 1 100 m augstumu virs jūras līmeņa.

Sadaļā "Augsnes" ir izlabotas drukas kļūdas. Formulējums "ražošanas Apgabala ģeoloģiskais konteksts ir (..)" ir aizstāts ar "ražošanas apgabala ģeoloģiskais konteksts (..)". Ir veiktas izmaiņas teikumā "*augsnes, kurā audzē sparģeļus, ir viegla māla, smaga smilšmāla un – mazākā mērā – smagas mālsmilts un putekļaina smilšmāla augsnes*", lai spāņu valodā to padarītu gramatiski pareizāku (koriģētas apzīmētāju galotnes).

Visbeidzot, ir precizēta trešā daļa. Tagad tajā norādīts, ka parasti sparģeļiem ir antocianīna pigmentācija (galotnē un stublājā), jo tie audzēti kaļķakmens/merģeļa augsnē, kas ir raksturīga ražošanas apgabalam, un šīs augsnes īpatnība ir tāda, ka tajā ir maz fosfora, bet daudz magnija. Formulējums "*tas, ka augsnē ir maz fosfora, bet daudz magnija, piešķir sparģeļiem intensīvo pigmentāciju – stublājs ir tumši zaļš, savukārt galotne violeta*", ir mainīts uz šādu: *ražošanas apgabalam raksturīgajā kaļķakmens/merģeļa augsnē ir maz fosfora, bet daudz magnija, un tas nosaka intensīvo antocianīna pigmentāciju (violeta galotne un stublājs).*

Ir izlabotas drukas kļūdas sadaļā "Klimats". Pirmajā daļā ir izlabotas kļūdas, un tagad temperatūras vērtības ir noapaļotas līdz vienam ciparam aiz komata, nevis diviem. Teksts "*(..) vidējā temperatūra ir 16,31 °C – vidēji 7,141 °C ziemā un 26,411 °C vasarā*" tagad ir lasāms šādi: "*(..) vidējā temperatūra ir 16,3 °C – vidēji 7,1 °C ziemā un 26,4 °C vasarā*".

Trešā daļa precizēta, uzlabojot aprakstu par to, ka apgabalā ir lielas temperatūras svārstības, un to, kā tas palīdz novērst galotņu zvīņošanos. Frāze "no vidēji augstas dienā līdz zemai naktī" ir papildināta, pievienojot "(lielas temperatūras atšķirības dienā un naktī – līdz 22 °C)".

Frāze "*temperatūras svārstās no 141 °C martā līdz 19,21 °C jūnijā*" ir aizstāta ar frāzi "*vidējā temperatūra ražas novākšanas laikā ir no 14 °C martā līdz 19,2 °C jūnijā*".

Tagad ir skaidri norādīts, ka vidējā temperatūra ir 14 °C, un ir pievienots "°C", kur tas nebija izdarīts.

Teksts sadaļā "Hidrogrāfija" ir padarīts skaidrāks. Tagad ievadteikumā ir minēts "ražošanas apgabals (..)", kas ir precīzāks termins un ir definēts produkta specifikācijā. Frāze "Henilas upe un (..) šķērso apgabalu no austrumiem uz rietumiem" ir mainīta uz "Henilas upe un (..) šķērso ražošanas apgabalu no austrumiem uz rietumiem".

Ir iekļauta pilnīgi jauna apakšiedaļa "Cilvēkfaktori". Tas palīdz saprast, kādi ir ražošanas apgabalam specifiskie (dabas un cilvēka) faktori un to, kā tie ir saistīti ar produkta īpašībām, – tas aprakstīts apakšiedaļā par korelāciju (F.4. Korelācija starp dabas un cilvēkfaktoriem un produkta kvalitāti vai īpašībām).

Jaunais teksts "Cilvēkfaktori" ir šāds:

Cilvēkfaktori

Augu materiāla selekcija un audzēšanas prakse

"Espárrago de Huétor-Tájar" var uzskatīt par ekotipu, kas saistīts ar Huétor-Tájar pilsētu ("Morado de Huétor" populācija) un iegūts sugu krustošanās un tai sekojušā masveida ģenētiskās selekcijas procesā, ko vietējie lauksaimnieki veikuši kopš 20. gadsimta 30. gadiem. Cilvēka un dabas faktoriem ražošanas apgabalā ir bijusi liela nozīme šā augu materiāla attīstībā.

Asparagus maritimus Mill. un Asparagus officinalis L. sugu krustošanās, veidojoties dabiskam hibrīdam, un tai no 20. gadsimta vidus sekojušais selekcijas process ir nozīmīgs spāņu dārzkopības sasniegums, kas ir tieši saistīts ar Huétor-Tájar. Nekur citur pasaulē nav citu kultivētu – tradicionālu vai komerciālu – sparģeļu sugu, kuru pamatā ir šāda veida botāniskais hibrīds.

Mātesaugus un sēklas, ko izmanto Huétor-Tájar vietējo sparģeļu audzēšanai, atlasa pēc tradicionālām metodēm, kuras šajā Granadas pilsētā izmanto kopš 20. gadsimta sākuma un nodod no paaudzes paaudzē.

Izkoptā īpašā audzēšanas prakse, piemēram, liela attāluma atstāšana starp sparģeļu augiem (1,40–1,60 m starp rindām un 50–70 cm starp vienas rindas augiem), pakāpeniskā dobju apraušana ar zemi un efektīva un rūpīga ražas novākšana, izmantojot tradicionālos paņēmienus, kas izstrādāti Huétor-Tájar, ir ideāli piemērota augstas kvalitātes izejvielas iegūšanai.

Konservēšanas metodes

Konservētus "Espárrago de Huétor-Tájar" sparģeļus gatavo pēc īpaša paņēmiena. Recepte ir saistīta ar konservēšanas jomas uzņēmēju José Redondo Fúnez, kurš bija viens no pirmajiem, kas 20. gadsimta 70. gadu sākumā Spānijā sāka konservēt un tirgot savvaļas triguero sparģeļus un vēlāk, ap 1982. gadu, sāka savu metodi izmantot ar "Espárrago de Huétor-Tájar", kas, būdami savvaļas sparģeļiem līdzīgi, aizstāja tos kā izejvielu. Sparģeļu konservēšanas procesa svarīgākā daļa ir pasterizēšana paskābinot.

5.16. *Iekļauta jauna apakšiedaļa "F.3. Produkta specifika", lai specifikāciju saskaņotu ar jauno Regulu (ES) Nr. 1151/2012. F iedaļa "SAIKNE AR VIETĒJO APGABALU"*

Ar grozījumu ir iekļauta apakšiedaļa "F.3. Produkta specifika", kurā apkopotas B iedaļā aprakstītās "Espárrago de Huétor-Tájar" galvenās īpašības, kas būtiski ietekmē produkta kvalitāti. Šī jaunā apakšiedaļa ir vajadzīga, lai jauno specifikāciju saskaņotu ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012. Šis grozījums ietekmē specifikācijas F iedaļu "SAIKNE AR VIETĒJO APGABALU".

Jaunā redakcija.

F.3. Produkta specifika

Sparģeļu varietātei, ko audzē ar nosaukumu "Espárrago de Huétor-Tájar", piemīt specifiskas iezīmes (izskats, organoleptiskās īpašības un unikāls ģenētiskais profils), kas raksturīgas Vidusjūras savvaļas sparģeļiem (Asparagus maritimus Mill.), no kuriem tā cēlusies, sakrustojoties ar Asparagus officinalis L.

Neatkarīgi no tā, vai šie sparģeļi ir svaigi vai konservēti, tiem piemīt noteiktas īpašības, kas liecina gan par vides, gan par cilvēkfaktora (kā tiek kultivēti augi un apstrādāti produkti) būtisko ietekmi uz to izskatu, organoleptiskajām īpašībām un fitoķīmisko sastāvu.

Produkta "Espárrago de Huétor-Tájar" specifika, kas izriet no unikālā ģenētiskā profila, izpaužas šādi:

— *izskats.*

  — *Antocianīna toņi (kāts un galotne): violeta, bronzas-violeta, bronzas, zaļi violeta un zaļa krāsa.*

  — *Sparģeļu dzinuma forma: taisns un cilindrisks, tievs līdz vidēji tievs (4–16 mm) ar noasinātu vai konusveida galotni, kuras diametrs ir lielāks nekā kātam (šķēpa forma).*

  — *Miza un seglapas: zem dzinumu seglapām ir nelielas "spuras", bet uz mizas var būt redzamas bālas svītras.*

Organoleptiskās īpašības (svaigu sparģeļu novērtēšana)

— *Konsistence: maiga, gaļīga un lokana. Kāti ir ļoti elastīgi. Atkarībā no diametra – jo tievāks dzinums, jo vairāk tas liecas – dažus var nesalaužot saliekt vairāk nekā 70° leņķī.*

— *Garša: rūgteni salda.*

— *Smarža: intensīvs aromāts.*

Visas šīs fizikālās un organoleptiskās īpašības piemīt arī citiem savvaļas sugu (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus u. c.) sparģeļiem, kas Spānijas dienvidos pazīstami ar nosaukumu espárragos trigueros.

Turklāt "Espárrago de Huétor-Tájar" īpašās iezīmes, kas saistītas ar agrovides faktoriem, ir šādas:

sparģeļiem ir labi veidots dzinums un galotne, kā arī antocianīna violets krāsojums, jo īpaši galotnē. Lietpratīga lauka kultūru kopšana un produktu apstrāde apvienojumā ar apgabala labajiem lauksaimnieciskajiem un klimatiskajiem apstākļiem nodrošina kvalitatīvu izejvielu – ļoti taisnus sparģeļu dzinumus ar labi veidotu violetas krāsas galotni.

5.17. *Iekļauta jauna apakšiedaļa "F.4. Korelācija starp dabas un cilvēkfaktoriem un produkta kvalitāti vai īpašībām", lai specifikāciju saskaņotu ar jauno Regulu (ES) Nr. 1151/2012. F iedaļa "SAIKNE AR VIETĒJO APGABALU"*

Ar grozījumu ir pievienota jauna apakšiedaļa, lai paskaidrotu saikni, kas nav skaidri minēta produkta specifikācijas iepriekšējā redakcijā: F.4. Korelācija starp dabas un cilvēkfaktoriem un produkta kvalitāti vai īpašībām. Šī jaunā apakšiedaļa ir vajadzīga, lai jauno produkta specifikāciju saskaņotu ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012. Ir sagatavots jauns apakšiedaļas teksts, kurā izmantotas dažas iepriekšējās produkta specifikācijas teksta daļas – "audzēšanas apstākļi", "kultūru kopšana" un "ražas novākšana". Šis grozījums ietekmē specifikācijas F iedaļu "SAIKNE AR VIETĒJO APGABALU".

Jaunā redakcija.

F.4. Korelācija starp dabas un cilvēkfaktoriem un produkta kvalitāti vai īpašībām.

Produkta īpašības ar dabas faktoriem saistītas, kā paskaidrots turpmāk.

Specifiski lauksaimniecības un vides apstākļi

Ražošanas apgabala lauksaimniecības un vides apstākļi veicina ļoti taisnu sparģeļu dzinumu augšanu ar labi veidotām, slēgtām galotnēm un intensīvu antocianīna pigmentāciju, kas parasti izveidojas ražas novākšanas periodā, tāpēc vietējos "Espárrago de Huétor-Tájar" sparģeļus dēvē arī par "zaļi violetajiem sparģeļiem".

Tas, ka Granadas Vega Baja del Genil apgabalam ir raksturīga kaļķakmens/merģeļa augsne ar zemu fosfora saturu un lielas temperatūras atšķirības dienā un naktī, veicina intensīvu antocianīna pigmentāciju sparģeļu dzinumos. Augstais kālija saturs ražošanas apgabala vieglā māla augsnēs uzlabo sparģeļu kvalitāti, un, pateicoties tam, dzinumiem ir labi veidota galotne

Ražošanas apgabalā vēji ir maigi, jo blakus esošās kalnu grēdas no tiem pasargā. Tas nāk par labu sparģeļu audzēšanai, jo īpaši ražas novākšanas laikā, jo sparģeļu dzinumi augšanas laikā netiek noliekti, tādējādi tie veidojas ļoti taisni.

Ražas novākšanas laikā temperatūra ir ideāla kvalitatīvu sparģeļu audzēšanai – tā svārstās no mēreni augstas dienā līdz zemai naktī (lielas temperatūras atšķirības dienā un naktī – līdz 22 °C), un tas ļauj dzinumiem augt dienā un neļauj galotnei zvīņoties naktī. Šīs lielās temperatūras svārstības veicina arī antocianīna pigmentācijas veidošanos sparģeļu dzinumos.

*Sparģeļu antocianīna violetās krāsas augstā intensitāte ir ģenētiska, un to pastiprina vides faktori, kas palielina noteiktu pigmentu – antocianīnu – koncentrāciju mizā. "*Espárrago de Huétor-Tájar"*sastāvā ļoti augsta ir arī cita saistīta polifenola koncentrācija, kas "sparģeļu pasaulē" pazīstams kā rutīns (kvercetīn-3-O-rutinozīds). Rutīns, kas pieder pie flavonoīdu saimes, veido pelēcīgās nogulsnes, kas parasti redzamas"*Espárrago de Huétor-Tájar" *konservu kārbās. Tas pieder pie labi zināmas fitoķīmisko vielu saimes – polifenoliem – un ir veselībai labvēlīgs antioksidants.*

Produkta īpašības ar cilvēkfaktoriem saistītas, kā paskaidrots turpmāk.

Specifiski audzēšanas apstākļi

Cilvēka ietekmētie audzēšanas aspekti ir veids, kādā tiek iegūts augu materiāls, un īpašie audzēšanas un ražas novākšanas paņēmieni, kas veicina labi veidotu un kvalitatīvu sparģeļu ražošanu.

** Augu materiāla iegūšana*

Lai iegūtu vietējo augu materiālu, vispirms pareizi jāizvēlas mātesaugi. Kopš 20. gadsimta 30. gadiem Huétor-Tájar lauksaimnieki to prasmīgi un apņēmīgi darījuši un tādējādi ielikuši pamatu vietējai "zaļi violeto Huétor-Tájar sparģeļu" varietātei, kas literatūrā saukta arī par "Morado de Huétor" populāciju.

Šis ekotips, kas saistīts ar Huétor-Tájar pilsētu, ir iegūts sugu krustošanās un tai sekojušā masveida ģenētiskās selekcijas procesā, ko vietējie lauksaimnieki veikuši kopš 20. gadsimta sākuma. "Espárrago de Huétor-Tájar" tiek uzskatīts par ekotipu, kas ir filoģenētiski tuvs Asparagus maritimus Mill. sugai un no tās pašas botāniskās saimes kā espárrago triguero, kā Spānijas dienvidos tradicionāli dēvē vairākas Asparagus ģints sugas (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus u. c.), kas ir daļa no Vidusjūras reģionam raksturīgās augu valsts. Šīs sugas ļoti atšķiras no parastās kultivētās sugas Asparagus officinalis L., kas ietver pašlaik pasaulē komerciāli audzētos kultivārus un varietātes.

Galvenā organoleptiskā īpašība, kura piemīt dažādām savvaļas triguero sparģeļu sugām, ir to rūgtenā vai rūgteni saldā garša, kas raksturīga arī produktam "Espárrago de Huétor-Tájar". "Espárrago de Huétor-Tájar" savu rūgtenumu iegūst no cita šīs sparģeļu populācijas biomarķiera – sarsasapogenīna, kas ir viens no genīniem (fitoķīmisko vielu grupa). Šī viela nav sastopama parasti kultivētajās sparģeļu šķirnēs, kas visas iegūtas no Asparagus officinalis L. sugas.

"Espárrago de Huétor-Tájar" un savvaļas suga Asparagus maritimus Mill. ir filoģenētiski tuvas, un tām ir arī citas kopīgas botāniskās, organoleptiskās un fitoķīmiskās īpašības. Tas arī atšķir "Espárrago de Huétor-Tájar" no citām komerciālām dārza sparģeļu šķirnēm, kas iegūtas no Asparagus officinalis L. sugas.

** Sparģeļu stādīšana un audzēšanas prakse*

Stādīšanas modelis ir specifisks tieši Huétor-Tájar vietējiem sparģeļiem, jo tie ir ļoti ilgmūžīgi. Augus stāda tālāk vienu no otra, atstājot 1,4–1,6 m starp rindām un 50–70 cm starp vienas rindas augiem.

** Kultūru kopšana*

Lai šīs varietātes audzēšanā panāktu labu produkcijas kvalitāti, svarīgi ir sparģeļus apraust. Process izpaužas kā dobes pakāpeniska apbēršana ar zemi visā sparģeļu augšanas laikā – tas palīdz novērst to, ka sparģeļi izaug mazāki vai zvīņojas. Tomēr lauksaimniekam jābūt ļoti pieredzējušam, lai nodrošinātu procesa pakāpeniskumu, jo pārāk daudz augsnes mitrajos gados var saknes nosmacēt.

** Ražas novākšana*

Parasti ražu novāc agri no rīta, lai sparģeļi nenonāktu pusdienlaika saulē. Sākotnējo šķirošanu veic tieši uz lauka, izmetot sparģeļus, kas ir atvērušies, līki, kaitēkļu bojāti utt. Sparģeļus saliek saišķos un uzmanīgi ievieto transportlīdzeklī, un tam ir vajadzīgas prasmes un pieredze, lai nodrošinātu, ka trauslie sparģeļu dzinumi netiek salauzti, tos transportējot uz apstrādes vai pārstrādes centru.

To, cik laba ir raža, nosaka tās novākšanā izmantotie paņēmieni un lauksaimnieka pieredze, kas tiek nodota no paaudzes paaudzē.

Specifiski konservēšanas apstākļi

Visbeidzot, īpašie pārstrādes apstākļi, piemēram, pasterizēšana paskābinot, ļauj "Espárrago de Huétor-Tájar" sparģeļus paturēt veselus un saglabāt to gaļīgo un lokano konsistenci, kā arī konservētajā produktā "Espárrago de Huétor-Tájar" stabilās koncentrācijās saglabāt veselībai labvēlīgu antioksidantu – rutīnu (kvercetīn-3-O-rutinozīds), kas pelēku nogulšņu veidā izgulsnējas konservu kārbas dibenā. Agrovides faktoru dēļ rutīna koncentrācija Huétor-Tájar apgabala sparģeļos ir netipiski liela.

5.18. *Noteikumi, kas attiecas uz pārbaudes struktūru, ir aizstāti ar jaunām produkta specifikācijas atbilstības pārbaužu sistēmām. G iedaļas nosaukums vairs nav "PĀRBAUDES STRUKTŪRA", bet gan "PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS PRASĪTĀS ATBILSTĪBAS PĀRBAUDES"*

Ar grozījumu ir atjaunināta informācija par kompetento iestādi un saite uz tās tīmekļvietni, kurā ir sīka informācija par atbilstības novērtēšanas struktūru. Šā grozījuma mērķis ir saskaņot tekstu ar prasībām par produkta specifikācijas prasītajām atbilstības pārbaudēm, kas noteiktas Regulā (ES) Nr. 1151/2012. G iedaļas nosaukums vairs nav "PĀRBAUDES STRUKTŪRA", bet gan "PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS PRASĪTĀS ATBILSTĪBAS PĀRBAUDES". Šis grozījums ietekmē specifikācijas F iedaļu "SAIKNE AR VIETĒJO APGABALU".

5.19. *Atjaunināts AĢIN logotips un H iedaļas "MARĶĒJUMS" formulējums*

Ar grozījumu ir atjaunināts AĢIN logotips un formulējums – "pārvaldības struktūra" aizstāta ar "regulatīvo padomi" – un atjaunināti arī daži aspekti attiecībā uz augu materiāla marķējuma formātiem. Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas H iedaļu "MARĶĒJUMS".

Īss grozījuma apraksts un pamatojums

Visā tekstā termins "īpašais nosaukums" ir aizstāts ar "AĢIN", savukārt "pārvaldības struktūra" aizstāta ar terminu "regulatīvā padome". Otrajā daļā uzskaitītajiem augu materiāla veidiem ir pievienoti sējeņi, un zaļa krāsa (*Pantone 576*) ir noteikta kā vienīgā sekundārā marķējuma krāsa, kas izmantojama augu materiālam (sēklām, sējeņiem vai sparģeļu apakšzemes daļai).

AĢIN logotips ir atjaunināts šādi:



H iedaļas beigās ir pievienota jauna daļa, ar kuru atļauj marķējumā norādīt botānisko informāciju par "Espárrago de Huétor-Tájar".

Gan augu materiāla, gan attiecīgo produktu marķējumā pēc izvēles var norādīt:

"Variedad tipo espárrago triguero "Asparagus officinalis L. × Asparagus maritimus Mill.""

5.20. *I iedaļa (TIESĪBU AKTU PRASĪBAS) ir svītrota*

Šī iedaļa ir svītrota, jo saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012 tā vairs nav jāiekļauj produkta specifikācijā.

5.21. *Attēli (kartes) ir svītroti*

Grafiskie attēli (kartes) produkta specifikācijas beigās ir svītroti, jo tie nesniedz noderīgu informāciju.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

"ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR"

ES Nr.: PGI-ES-0056-AM01

AĢIN (X) ACVN ()

1 **Nosaukums**

"Espárrago de Huétor-Tájar"

2 **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3 **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1 *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2 *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar nosaukumu "Espárrago de Huétor-Tájar" apzīmē zaļi violetus, maigus, veselīgus un tīrus sparģeļu dzinumus, kas iegūti no vietējās varietātes "Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar" jeb "Morado de Huétor" (*Asparagus officinalis* L. × *Asparagus maritimus* Mill.), kas vietējā mērogā pazīstama kā *espárragos trigueros*.

Īpašības, kas "Espárrago de Huétor-Tájar" atšķir no citām komerciālajām zaļo sparģeļu šķirnēm, ir šādas:

— izskats. Sparģeļu krāsojumu nosaka antocianīns, un tie ir violetā, bronzas-violetā, bronzas, zaļi violetā vai zaļā krāsā. Dzinumi ir taisni un cilindriski. Tie ir tievi līdz vidēji tievi (diametrs no 4 līdz 16 mm) ar noasinātu vai konusveida galotni, kuras diametrs ir lielāks nekā kātam (šķēpa forma). Zem dzinumu seglapām ir nelielas "spuras", bet uz mizas var būt redzamas bālas svītras;

— organoleptiskās īpašības. Ja sparģeļi ir svaigi, to konsistence ir maiga, gaļīga un lokana. Kāti ir ļoti elastīgi: atkarībā no diametra – jo tievāks dzinums, jo vairāk tas liecas – dažus var saliekt vairāk nekā 70° leņķī. Sparģeļiem ir maiga rūgteni salda garša un intensīvs aromāts.

Sparģeļus var pārdot svaigus vai konservētus.

Sparģeļus, ko pārdod svaigus, šķiro pēc dzinumu garuma un diametra. Ir divas šķiras: augstākā šķira un I šķira. Prasības un defektu pielaides šīm šķirām ir noteiktas produkta specifikācijā.

Svaigā veidā pārdoto sparģeļu minimālais diametrs ir 4 mm gan augstākajā, gan I šķirā. Resnāko un tievāko dzinumu diametra atšķirība vienā sainī vai saišķī nedrīkst pārsniegt 8 mm.

Svaigus sparģeļus var noformēt vienā no šādiem veidiem:

stingri sasietus saišķos, kuru svars nepārsniedz 2 kg;

beramā veidā atstātus vai saiņos sasietus un tad saliktus iepakojumos vai kastēs, kuru svars nepārsniedz 6 kg.

"Espárrago de Huétor-Tájar" var konservēt jebkurā no konservējošajiem šķidrumiem, kas atļauti spēkā esošajos tiesību aktos. Visbiežāk izmanto sālījumu (ūdens, sāls un citronskābe) un neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu. Konservētus sparģeļus iedala augstākajā un I šķirā. Prasības un defektu pielaides šīm šķirām ir noteiktas produkta specifikācijā.

3.3 *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Konservēti produkti:

— sparģeļi, kas iegūti no vietējās *Huétor-Tájar* populācijas, audzēti un novākti ražošanas apgabalā;

— konservējošie šķidrumi, kas atļauti spēkā esošajos tiesību aktos par konservētiem dārzeņiem.

3.4 *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanas apgabalā jānotiek šādiem posmiem: sēklu selekcija un ražošana, sparģeļu stādīšana un audzēšana, ražas novākšana, piegāde, sagatavošana, uzglabāšana un apstrāde svaigas produkcijas ražotnēs, kā arī konservēšana.

3.5 *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas, marķēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Lai vienmēr saglabātu produkta kvalitāti, gan svaigs, gan konservēts produkts jāiepako ražošanas apgabalā. Sparģeļi ir ļoti ātrbojīgs produkts ar augstu ūdens saturu (vairāk nekā 90 %), un tie var ātri dehidrēties. Dzinumu galotnes ir ļoti trauslas, un pirms produkta sagatavošanas pārdošanai tās nedrīkst nonākt saskarē ar ūdeni (jo var sapūt). Vietējā pieredze, kas gūta "Espárrago de Huétor-Tájar" apstrādē/konservēšanā, ir būtiska, lai saglabātu produkta kvalitāti līdz pat tā iepakošanai.

Produkciju, ko paredzēts tirgot svaigu, nedrīkst pakļaut otrreizējai apstrādei.

Marķējumā jābūt norādei *Indicación Geográfica Protegida* "Espárrago de Huétor-Tájar" [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Espárrago de Huétor-Tájar"] vai šādam reģistrētam logotipam:



Uz visa iepakojuma, kurā ir augu materiāls (sēklas, sējeņi vai sparģeļu apakšzemes daļas) vai ar AĢIN apzīmēti svaigi vai konservēti sparģeļi, jābūt piestiprinātai numurētai papildu etiķetei, kuru kontrolē AĢIN pārvaldības struktūra.

Marķējumā pēc izvēles var norādīt:

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

4 **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabals atrodas *Vega Baja del Genil* apgabalā, kurš izvietojies Granadas provinces rietumdaļā starp divām kalnu grēdām: *Cordillera Subbética* ziemeļos un *Cordillera Penibética* dienvidos. Ražošanas apgabalā ietilpst *Huétor-Tájar*, *Illora*, *Loja*, *Moraleda de Zafayona*, *Salar* un *Villanueva Mesía* pašvaldības, un tā platība ir aptuveni 78 000 hektāru.

5 **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vissvarīgākais produkta un vietējās vides saiknes aspekts ir "dažādas sparģeļu specifiskās iezīmes, ko var saistīt ar konkrēto lauksaimniecisko vidi"; šo aspektu papildina saikne ar produkta izcelsmi jeb reputācija.

5.1 *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Dabas faktori

Ražošanas apgabals atrodas *Vega Baja del Genil* reģionā – upes ielejā, kas atrodas Granadas provinces rietumu daļā. Tā ir plaša un ļoti auglīga ieleja, kuras zemākais punkts ir 450 m augstumā virs jūras līmeņa un kurā aptuveni 1930. gadā aizsākās sparģeļu audzēšana. Tagad šī kultūra *Vega Baja del Genil* terases klāj gandrīz līdz *Sistema Bético* (1 100 m augstumā virs jūras līmeņa).

Sparģeļus stāda kaļķakmens/merģeļa un viegla māla augsnēs, kuras raksturīgas Granadas *Vega Baja del Genil* reģionam un kurās ir maz fosfora, bet daudz kālija.

Visvairāk sparģeļu lauku ir upju apgabalos – tos ieskaujošās kalnu grēdas pasargā no vējiem.

"Espárrago de Huétor-Tájar" ražošanas apgabalam ražas novākšanas laikā raksturīgas lielas diennakts temperatūras svārstības – līdz 22 °C.

Cilvēkfaktori

"Morado de Huétor" populāciju var uzskatīt par ekotipu, kas saistīts ar *Huétor-Tájar* pilsētu, un tas ir iegūts sugu krustošanās un tai sekojušā masveida ģenētiskās selekcijas procesā, ko vietējie lauksaimnieki veikuši kopš 20. gadsimta 30. gadiem. Cilvēka un dabas faktoriem ražošanas apgabalā ir bijusi liela nozīme šā augu materiāla attīstībā.

Asparagus maritimus Mill. un *Asparagus officinalis* L. sugu krustošanās, veidojoties dabiskam hibrīdam, un tai no 20. gadsimta vidus sekojušais selekcijas process ir nozīmīgs spāņu dārzkopības sasniegums, kas ir tieši saistīts ar *Huétor-Tájar*.

Izkoptā īpašā audzēšanas prakse, piemēram, liela attāluma atstāšana starp sparģeļu augiem (1,40–1,60 m starp rindām un 50–70 cm starp vienas rindas augiem), pakāpeniskā dobju apraušana ar zemi un efektīva un rūpīga ražas novākšana, izmantojot tradicionālos paņēmienus, kas izstrādāti *Huétor-Tájar*, ir ideāli piemērota augstas kvalitātes izejvielas iegūšanai.

Konservētus "Espárrago de Huétor-Tájar" sparģeļus gatavo, izmantojot īpašu paņēmienu. Recepte ir saistīta ar konservēšanas jomas uzņēmēju *José Redondo Fúnez*, kurš bija viens no pirmajiem, kas 20. gadsimta 70. gadu sākumā Spānijā sāka konservēt un tirgot Vidusjūras savvaļas sparģeļus (*espárragos trigueros*) un vēlāk, ap 1982. gadu, sāka savu metodi izmantot ar "Espárrago de Huétor-Tájar", kas, būdami savvaļas *trigueros* sparģeļiem līdzīgi, aizstāja tos kā izejvielu. Sparģeļu konservēšanas procesa svarīgākā daļa ir pasterizēšana paskābinot.

5.2 *Produkta raksturīgās iezīmes*

Produktam "Espárrago de Huétor-Tájar" piemīt specifiskas iezīmes (izskats un organoleptiskās īpašības), kas raksturīgas Vidusjūras savvaļas sparģeļiem (*Asparagus maritimus* Mill.), no kuriem tas cēlies, krustojoties ar *Asparagus officinalis* L.

Izskats

Antocianīna toņi (kāts un galotne): violeta, bronzas-violeta, bronzas, zaļi violeta un zaļa krāsa.

Labi veidots dzinums: taisns un cilindrisks, tievs līdz vidēji tievs (diametrs no 4 līdz 16 mm) ar noasinātu vai konusveida galotni, kuras diametrs ir lielāks nekā kātam (šķēpa forma).

Miza un seglapas: zem dzinumu seglapām ir nelielas "spuras", bet uz mizas var būt redzamas bālas svītras.

Organoleptiskās īpašības (svaigu sparģeļu novērtēšana)

Konsistence: maiga, gaļīga un lokana. Kāti ir ļoti elastīgi. Atkarībā no diametra – jo tievāks dzinums, jo vairāk tas liecas – dažus var nesalaužot saliekt vairāk nekā 70° leņķī.

Garša: rūgteni salda.

Smarža: intensīvs aromāts.

5.3 *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Produkta īpašības ar dabas faktoriem saistītas, kā paskaidrots turpmāk.

— Specifiski lauksaimniecības un vides apstākļi

Ražošanas apgabala lauksaimniecības un vides apstākļi veicina ļoti taisnu sparģeļu dzinumu augšanu ar labi veidotām, slēgtām galotnēm un intensīvu antocianīna (violeto) pigmentāciju, tāpēc "Espárrago de Huétor-Tájar" dēvē arī par "zaļi violetajiem sparģeļiem".

Zemais fosfora saturs kaļķakmens/merģeļa augsnē un lielā temperatūru atšķirība dienā un naktī (līdz 22 °C) ražošanas apgabalā veicina intensīvas antocianīna pigmentācijas veidošanos sparģeļu dzinumos. Saistībā ar to konstatēta arī augsta flavonoīda rutīna (kvercetīn-3-O-rutinozīds) koncentrācija, kas ir daudz augstāka nekā citu veidu zaļajos sparģeļos.

Pateicoties lielajam kālija saturam ražošanas apgabala vieglā māla augsnē, galotnes ir labi veidotas un samazinās zvīņošanās. Blakus esošās kalnu grēdas aiztur vēju, tā samazinot sparģeļu liekšanās tendenci augšanas laikā un ļaujot izaudzēt ļoti taisnus dzinumus. Pateicoties ievērojamajām diennakts temperatūras svārstībām ražas novākšanas laikā, dzinumi ir labi veidoti, jo tie aug tikai dienas laikā.

Produkta īpašības ar cilvēkfaktoriem saistītas, kā paskaidrots turpmāk.

— Specifiski audzēšanas apstākļi

* Augu materiāla iegūšana. Ir pareizi jāatlasa mātesaugi. Kopš 1930. gada *Huétor-Tájar* lauksaimnieki to prasmīgi un apņēmīgi darījuši un tādējādi ielikuši pamatu vietējās "Morado de Huétor" populācijas attīstībai.

"Espárrago de Huétor-Tájar" un savvaļas suga *Asparagus maritimus* Mill. ir filoģenētiski tuvas. Tas arī atšķir "Espárrago de Huétor-Tájar" no citām komerciālajām dārza sparģeļu šķirnēm, kas iegūtas no *Asparagus officinalis* L. sugas. Galvenā organoleptiskā īpašība, kura ir kopīga dažādajām savvaļas sparģeļu sugām, ir to rūgtenā vai rūgteni saldā garša, kas raksturīga arī produktam "Espárrago de Huétor-Tájar". "Espárrago de Huétor-Tájar" savu rūgtenumu iegūst no šīs sparģeļu populācijas biomarķiera – sarsasapogenīna, kas ir viens no genīniem (fitoķīmisko vielu grupa). Šīs vielas nav citās sparģeļu šķirnēs, kas iegūtas no *Asparagus officinalis* L. sugas.

* Sparģeļu stādīšana un audzēšanas prakse. *Huétor-Tájar* sparģeļu audzēšanai specifiska iezīme ir izmantotais izkliedētās stādīšanas modelis, jo šī šķirne ir ilgmūžīga.

* Kultūru kopšana. Audzējot "Espárrago de Huétor-Tájar", ir svarīgi tos pakāpeniski apraust ar zemi, lai iegūtu labas formas produktu (slēgta galotne un lielāks dzinumu diametrs). Šis paņēmiens prasa lielu pieredzi un māku, kuru *Huétor-Tájar* lauksaimnieki kopš 1930. gada nodod no paaudzes paaudzē.

* Ražas novākšana. To, cik laba ir raža, nosaka tās novākšanā izmantotie paņēmieni un lauksaimnieka pieredze – abi šie faktori ir būtiski, lai iegūtu svaigu, kvalitatīvu produktu. Sparģeļu ražas novākšanas paņēmieni *Huétor-Tájar* iedibināti jau sen un tiek nodoti no vienas lauksaimnieku paaudzes nākamajai.

— Specifiski konservēšanas apstākļi

Visbeidzot, īpaši pārstrādes apstākļi, piemēram, pasterizēšana paskābinot, ļauj "Espárrago de Huétor-Tájar" sparģeļus paturēt veselus un saglabāt to gaļīgo un lokano konsistenci, kā arī konservētajā produktā "Espárrago de Huétor-Tájar" stabilās koncentrācijās saglabāt veselībai labvēlīgu antioksidantu – rutīnu (kvercetīn-3-O-rutinozīds), kas pelēku nogulšņu veidā izgulsnējas konservu kārbas dibenā. Agrovides faktoru dēļ rutīna koncentrācija *Huétor-Tájar* apgabala sparģeļos ir netipiski liela.

— Reputācija

Ir zināms, ka *Huétor-Tájar* pašvaldība *Vega de Granada* apgabalā bija viena no pirmajām, kurās sāka audzēt dārza sparģeļus, – tas notika ap 1930. gadu un ir norādīts publikācijā, kas sagatavota saistībā ar Otro tehnisko konferenci par sparģeļiem (*Zoilo Serrano, II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarra, I sējums, 53. lpp.).

Huétor-Tájar lauksaimniecības kooperatīvu kustība, kas cieši saistīta ar Vidusjūras *triguero* sparģeļiem, saliedējās ap 1980. gadu, visā Spānijā un Eiropā laižot tirgū savu svaigo produkciju, un tas nozīmē, ka patērētāji produktu saistībā ar tā izcelsmes vietu sāka identificēt kā "Espárrago de Huétor-Tájar" (*J. Menor Torivio, La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano* [Granadas līdzenumi. Jaunākie notikumi lauksaimniecības jomā piepilsētu teritorijā]. *Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional*, 2000. gads). Vācijas ģeogrāfs *Andreas Voth* (Vehtas Universitāte) sparģeļu audzēšanas apgabalu *Huétor-Tájar* apraksta kā ES AĢIN/ACVN shēmas paraugu un norāda, ka *Huétor-Tájar* "zaļi violetie sparģeļi" (*grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar*) ir "*triguero* tipa sparģeļi" (*Triguero-Spargel*), kas Andalūzijā tiek augsti vērtēti. (*Voth A.*, 2002. gads, *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [Inovatīvas izmaiņas specifisko kultūru audzēšanā un tirdzniecībā: gadījumu izpēte no Vācijas, Spānijas un Brazīlijas]. *Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft*, 24. sējums, Vehta, 340 lpp., pēcdoktorantūras disertācija).

Produkts "Espárrago de Huétor-Tájar" Vikipēdijā minēts kopš 2008. gada.

"Espárrago de Huétor-Tájar" bija uzmanības centrā 9. Eiropas Sparģeļu kongresā (*Euro Asper 2012*), kas notika Granadā (2012. gada 21.–23. marts).

Starptautiskas zinātniskās publikācijas, kas iznākušas laikā no 1992. līdz 2019. gadam, apliecina "Espárrago de Huétor-Tájar" unikālo iedabu (*L. Amian, et al.*, 2018. gads, *Introgression of wild relative* Asparagus *spp. germplasm into the Spanish landrace "Morado de Huétor"* [Savvaļas radniecīgo *Asparagus* spp. ģenētiskā materiāla introgresija Spānijas savvaļas varietātē "Morado de Huétor"). *ACTA Hortic.* 1223. *ISHS*, 2018. gads. *DOI* 10.17660/*ActaHortic.*2018.1223.5)

Tā kā vietējā varietāte "Morado de Huétor" apgabalā tiek audzēta kopš 20. gadsimta 30. gadiem, *Huétor-Tájar* tagad sevi dēvē par vienu no pazīstamākajiem ES sparģeļu audzēšanas reģioniem.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Ar produkta specifikācijas pilno tekstu var iepazīties, izmantojot saiti

https://lajunta.es/4n5kp.

vai Reģionālās lauksaimniecības, zivsaimniecības, ūdenssaimniecības un lauku attīstības ministrijas tīmekļvietnē (https://lajunta.es/3w3lc), klikšķinot uz

"Temas"/"Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad"/"Denominaciones de Calidad"/"Frutas y Hortalizas"; specifikācija ir atrodama pie attiecīgā produkta nosaukuma.