C/2024/5439

6.9.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/5439)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

“Espárrago de Huétor-Tájar”

EU-nr.: PGI-ES-0056-AM01

Ingediend op 18.10.2019

☐ **BOB** X **BGA**

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam van de aanvragende groepering:

Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida “Espárrago de Huétor-Tájar” [regelgevende en toezichthoudende instantie voor de BGA “Espárrago de Huétor-Tájar”]

Adres: Ctra. De la Estación s/n — 18.360 Huétor-Tájar (Granada, Spanje)

Tel. +34 958333443

E-mailadres: info@esparragodehuetortajar.com

Samenstelling of rechtsvorm:

de Consejo Regulador voor de BGA “Espárrago de Huétor-Tájar” is een publiekrechtelijke instelling zonder winstoogmerk, die door de bevoegde autoriteit van de lidstaat is erkend als het beheersorgaan van de BGA. Zij behartigt de belangen van de sectoren die betrokken zijn bij de productie van de beschermde asperges: telers (landbouwers) en verwerkers (bedrijven die verse asperges behandelen en inblikken). Zij wordt democratisch bestuurd op basis van het beginsel dat haar economische en industriële belangen, en met name de belangen van minderheden, gelijkelijk vertegenwoordigd moeten zijn, en dat is ook het geval. Bovendien is de Consejo Regulador handelingsbevoegd en kan zij deze aanvraag tot wijziging indienen overeenkomstig de nationale wetgeving, meer bepaald artikel 13, lid 2, punt a), van wet nr. 2/2011 van de regering van Andalusië van 25 maart 2011 inzake visserij en voedselkwaliteit.

2. Lidstaat of derde land

Spanje

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

☐ Naam van het product

☒ Beschrijving van het product

☐ Geografisch gebied

☒ Bewijs van oorsprong

☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

☒ Verband

☒ Etikettering

☒ Overige (wettelijke eisen en controles op naleving van het productdossier)

4. **Aard van de wijziging(en)**

☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. **Wijziging(en)**

5.1. *Nieuwe definitie van de botanische soorten van de lokale aspergepopulaties die voorkomen in Huétor-Tájar en herstructurering van subrubrieken. Rubriek B) BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT*

Deze wijziging van het productdossier betreft de eerste alinea van rubriek **B) BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT**. Bovendien is rubriek **B)** opnieuw ingedeeld in drie subrubrieken om het geheel begrijpelijker te maken: **B.1. — Productomschrijving; B.2. — Kenmerken van het lokale ras; en B.3. — Normen voor producten die vers of in blik worden verkocht.**

Gedetailleerde beschrijving van de wijzigingen en reden voor de wijziging

De tekst "*Asparagus officinalis L. subespecie genéticamente tetraploide*, similar (…)" is vervangen door "lokaal ras dat bekend staat als "*Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar*" of "*Morado de Huétor*" (*Asparagus maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.*), in het Spaans bekend als "*espárragos trigueros*", aangezien ze vergelijkbare kenmerken hebben (…)". Aan het einde van de tweede alinea is "van de eeuw" vervangen door "van de twintigste eeuw".

De wijziging betreft de nieuwe omschrijving van de lokale aspergepopulatie van Huétor-Tájar, zoals vastgesteld in deze rubriek B. De nieuwe omschrijving komt voort uit de geactualiseerde wetenschappelijke kennis over het product die de afgelopen twintig jaar is opgedaan.

Onderzoek naar de genetische karakterisering van "Espárrago de Huétor-Tájar" door de afdeling plantengenetica van de Universiteit van Córdoba vormt de wetenschappelijke basis voor deze wijziging. Uit dit onderzoek, waarbij DNA-analysen (microsatellietanalysen) zijn uitgevoerd, blijkt dat het lokale ras aan het begin van de twintigste eeuw is ontstaan uit de natuurlijke hybridisatie van de geteelde soort *Asparagus officinalis* (diploïde 2x) en de wilde soort *Asparagus maritimus* (hexaploïde 6x), waardoor een raskruising is ontstaan. *Asparagus maritimus* Mill. is de dominantere soort en is goed voor twee derde (66,67 %) van het kiemplasma van "Espárrago de Huétor-Tájar", terwijl de soort *Asparagus officinalis* L. slechts goed is voor een derde (33,33 %). Hierdoor heeft het product unieke fylogenetische kenmerken die worden beschreven in de uitgebreide wetenschappelijke literatuur over de genetica en fytochemie van de "Espárrago de Huétor-Tájar". De woorden "van de twintigste eeuw" zijn toegevoegd om duidelijk te maken dat het om de twintigste eeuw gaat.

5.2. *Actualisering van de morfologische en organoleptische kenmerken en verwijdering van de cytologische beschrijving en iso-enzym-markers van de lokale Huétor-Tájar-populatie. Rubriek B) BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT*

Deze wijziging van het productdossier betreft de tweede tot en met de tiende alinea van rubriek **B) BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT**.

Gedetailleerde beschrijving van de wijzigingen en reden voor de wijziging

De tweede alinea, "De kenmerken van de inheemse populaties zijn als volgt:", is vervangen door:

B.2. — Kenmerken van het lokale ras

De kenmerken die het lokale ras Huétor-Tájar onderscheiden van andere commerciële rassen van groene asperges die overal ter wereld te vinden zijn, zijn de volgende:

Daarnaast is de tekst van de derde alinea gewijzigd:

— ***Uiterlijk:*** *de aspergescheuten hebben een violetachtige, brons-violetachtige, bronsachtige, violetgroene of groene kleur. Ze zijn dun (diameter 4-12 mm) en hebben een puntige of taps toelopende kop die breder is dan de rest van de stengel. De scheuten hebben kleine "uitlopers" onder de schutbladeren.*

Het bovenstaande is als volgt bijgewerkt:

— ***Uiterlijk:*** *anthocyaankleuring — violetachtig, brons-violetachtig, bronsachtig, violetgroen of groen — is te vinden in zowel de stengel als de kop. De aspergescheuten zijn recht en cilindervormig. Ze variëren van dun tot gemiddeld (diameter doorgaans tussen 4 mm en 16 mm), en hebben een puntige of taps toelopende kop die breder is dan de rest van de stengel (speervormig). De scheuten hebben kleine "uitlopers" onder de schutbladeren en er kunnen vage lijnen zichtbaar zijn op de schil.*

De fysieke beschrijving van het product is uitgebreid dankzij de vooruitgang in de technische en wetenschappelijke kennis van de "Espárrago de Huétor-Tájar". De nadruk wordt gelegd op de specifieke kenmerken die het ontleent aan de soort waarvan het afkomstig is, namelijk *Asparagus maritimus* Mill. In de tekst wordt nu beschreven dat de aspergescheuten recht zijn en een speervormige kop hebben, waarmee ze zich onderscheiden van de commerciële groene aspergerassen van de soort *Asparagus officinalis* L. Het feit dat er vage lijnen op de schil zichtbaar kunnen zijn, wordt nu ook vermeld. Deze omschrijving wordt geassocieerd met verschillende soorten wilde "*triguero*"-asperges, waaronder *A. maritimus* Mill. Een andere wijziging in de omschrijving van het uiterlijk is een verhoging van de bovenwaarde van het normale diameterbereik, dat nu 4-16 mm in plaats van 4-12 mm is. Deze verandering is te danken aan het harde werk van de lokale telers bij het selecteren van de planten, waardoor nu meer uniforme en groeikrachtige aspergeplanten van de "Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar"-populatie kunnen worden verkregen.

De tekst van de vierde alinea is gewijzigd:

— ***Organoleptische eigenschappen:*** *de asperges hebben een zachte, vlezige en vaste textuur. Ze hebben een delicate bitterzoete smaak en een intens aroma dat doet denken aan wilde "triguero"-asperges.*

Het bovenstaande is als volgt bijgewerkt:

— ***Organoleptische eigenschappen:*** *de verse asperge heeft een zachte, vlezige en soepele textuur. De stengels zijn zeer flexibel: afhankelijk van de diameter — hoe dunner de scheut, hoe verder deze buigt — kunnen sommige tot meer dan 70° worden gebogen. De asperges hebben een delicate bitterzoete smaak en een intens aroma.*

De organoleptische beschrijving is uitgebreid dankzij informatie over sensorische tests van de "Espárrago de Huétor-Tájar" die in 2003 aan de Universiteit van Granada zijn uitgevoerd (afdeling Voeding en Voedingswetenschappen, School voor Farmacie). In de omschrijving is "stevig" vervangen door "soepel", een reologische parameter die gekoppeld is aan stevigheid en die, omdat hij goedkoper en gemakkelijker te meten is, de certificeringskosten verlaagt. Voor het meten van de stevigheid van asperges is een textuuranalysator nodig, wat een duur en complex testproces met zich meebrengt. Daarentegen kan de soepelheid van asperges worden gemeten aan de hand van hun flexibiliteit, d.w.z. hoe ver ze gebogen kunnen worden, wat gemakkelijk, snel en heel goedkoop kan worden uitgevoerd. Een objectieve en meetbare parameter is geïntroduceerd voor de reologische eigenschappen die specifiek zijn voor "Espárrago de Huétor-Tájar": het moet mogelijk zijn om de scheuten ten minste 70° te buigen zonder ze te breken. Dit is een kenmerkende eigenschap van wilde *triguero*-asperges en de "Espárrago de Huétor-Tájar" die niet voorkomt bij de meer onbuigzame en vezelige tuinasperges (*Asparagus officinalis* L.). De woorden "dat doet denken aan wilde "*triguero*"-asperges" zijn ook geschrapt uit de organoleptische beschrijving, aangezien deze zin geen beschrijvende informatie op organoleptisch niveau verschafte en de gelijkenis van het product met de *triguero*-asperge al is vermeld in de productomschrijving (subrubriek B.1).

De vijfde tot en met de negende alinea zijn geschrapt:

— *Cytologie (…) (2n = 40)*

— *Iso-enzymen (…) Euphytica 61: 169-179).*

De cytologische beschrijving en de verwijzing naar iso-enzym-markers in het vorige productdossier zijn verwijderd omdat ze achterhaald zijn door het meest recente genetische onderzoek naar de "Espárrago de Huétor-Tájar". Bovendien zijn genetische omschrijvingen niet nodig voor het standaardiseren van de "Espárrago de Huétor-Tájar". Een beschrijving van het uiterlijk en de organoleptische eigenschappen is meer dan voldoende, en gemakkelijker en goedkoper te evalueren. Dit zijn ook belangrijke onderscheidende factoren, aangezien er een nauwe en zeer duidelijke overeenkomst is tussen deze markers en de genetica van de "Espárrago de Huétor-Tájar" (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

De tiende alinea is gewijzigd:

Dankzij deze kenmerken zijn de inheemse asperges van Huétor-Tájar zowel qua uiterlijk als genetische eigenschappen gemakkelijk te onderscheiden van andere groene aspergerassen die over de hele wereld worden verkocht.

Ze is als volgt bijgewerkt:

Dankzij deze kenmerken, die zeer duidelijk gedefinieerd zijn, zijn de inheemse asperges van Huétor-Tájar zowel qua uiterlijk als qua organoleptische eigenschappen gemakkelijk te onderscheiden van andere groene aspergerassen die over de hele wereld worden verkocht, allemaal tuinasperges (botanische naam: Asparagus officinalis L.).

De nadruk wordt gelegd op de grote verschillen (qua uiterlijk en organoleptische eigenschappen) tussen de "Espárrago de Huétor-Tájar" en andere commerciële groene aspergerassen die momenteel verkrijgbaar zijn. De reden voor deze verschillen ligt in de aanzienlijke genetische verschillen tussen de soorten *Asparagus officinalis* L. en *Asparagus maritimus* Mill. De laatstgenoemde is nauw verwant aan de "Espárrago de Huétor-Tájar".

5.3. *Actualisering van de classificatie en de handelsnormen voor de producten met de BGA "Espárrago de Huétor-Tájar". Rubriek B) BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT*

Deze wijziging van het productdossier betreft de elfde alinea van rubriek **B) BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.** Ze betreft de actualisering van de technische informatie over de classificatie van producten die onder de BGA vallen en die vers of in blik worden verkocht. De reden hiervoor is dat de handelspraktijken, inspectie-procedures en de conformiteitsbeoordeling van de gecertificeerde producten zijn bijgewerkt.

Gedetailleerde beschrijving van de wijzigingen en reden voor de wijziging

De structuur van de subrubriek en de tekst van de elfde alinea zijn bijgewerkt:

De asperges kunnen vers of in blik worden verkocht. Aspergescheuten die vers worden verkocht, moeten intact zijn, een vers uiterlijk en een frisse geur hebben, gezond zijn, niet gekneusd zijn, geen schade hebben opgelopen door ongedierte en vrij zijn van uitwendig vocht dat niet is veroorzaakt doordat de stengels zijn bevochtigd voordat ze werden verpakt. De asperges (…) en violetachtige kleuren.

De bovenstaande tekst is vervangen door:

B.3. — Normen voor producten die vers of in blik worden verkocht

De asperges kunnen vers of in blik worden verkocht.

Vers te verkopen producten

De hieronder beschreven sortering en klassen moeten worden gebruikt voor asperges die vers worden verkocht en die er vers moeten uitzien en fris moeten ruiken, gezond moeten zijn, niet gekneusd, niet gebroken, vrij van aantasting door ongedierte, rot of bederf, schoon en vrij van abnormaal uitwendig vocht wanneer ze worden aangeboden in een van de voor verse producten voorgeschreven vormen. De asperges (…) en violetachtige kleuren.

De tekst van lid 14, punt a) "Klasse "Extra"" is gewijzigd:

a) *Klasse "Extra": asperges in deze klasse (…) kleine "uitlopers" onder de schutbladeren. De eindknop moet gesloten zijn, hoewel een lichte veervorming is toegestaan (…) de bloemknoppen mogen niet onder de schubbladeren uitsteken. In deze klasse mogen sporen van houtvorming aan de stengelbasis niet meer zijn dan een kwart van de totale lengte van de aspergescheut.*

De bovenstaande tekst is vervangen door:

a) *"Extra": asperges in deze klasse (…) kleine "uitlopers" onder de schutbladeren. Soms kunnen er vage lijnen op de schil zichtbaar zijn. De eindknop moet gesloten zijn, hoewel enige lichte veervorming is toegestaan (…) de bloemknoppen of okselknoppen zijn alleen zichtbaar op de schubbladeren van de aspergekop. De snede aan de basis van de scheuten moet recht zijn, als bewijs van standaardisatie.*

De tekst van lid 15, punt b) "klasse "I"" is gewijzigd:

b) *Klasse I: aspergescheuten van klasse I (…) Klasse "Extra", (…) de bloemknoppen steken niet onder de schubben uit, en houtvorming aan de stengelbasis is toegestaan tot maximaal een derde van de totale lengte van de aspergescheut.*

De bovenstaande tekst is vervangen door:

b) *"I": aspergescheuten in deze klasse (…) "Extra" (…) de bloemknoppen of okselknoppen steken niet uit onder de schubbladeren van de aspergekop. De snede aan de basis van de scheuten moet recht zijn, maar een rechte snede bovenop een diagonale snede tijdens het oogsten, als bewijs van standaardisatie, wordt geaccepteerd. In deze klasse is een wit oog aan de stengelbasis toegestaan, mits dit niet meer is dan een achtste van de totale lengte van de aspergescheut.*

De toegestane hoeveelheid veervorming van de kop wordt nauwkeuriger beschreven, waarmee een duidelijker verschil wordt vastgesteld tussen de vereisten voor de twee klassen. Verwijzingen naar "de houtvorming aan de basis van de aspergescheut" zijn voor beide klassen geschrapt, omdat het technisch moeilijk is om te controleren of aan dergelijke eisen wordt voldaan. In plaats daarvan is een meer objectieve en meetbare vereiste geïntroduceerd: een wit oog aan de basis van de stengel.

De tekst van de 17e tot en met de 19e alinea met betrekking tot "**Sortering**" is gewijzigd:

a) *De lengte van de aspergescheuten moet tussen 20 en 27 cm zijn. Het maximale toegestane verschil in lengte binnen eenzelfde bos is 5 cm;*

b) *De minimale diameter is 4 mm voor beide klassen. Er zijn twee diametercategorieën: 4-10 mm en vanaf 10 mm.*

De bovenstaande tekst is vervangen door:

Sortering op lengte gebeurt als volgt:

a) *"Asperges", "hele asperges" of "lange asperges": de lengte van de scheuten moet tussen 17 en 27 cm zijn. Het maximale toegestane verschil in lengte binnen eenzelfde bos is 5 cm;*

b) *"Korte asperges": de lengte van de scheuten moet tussen 12 en 17 cm zijn. Het maximale toegestane verschil in lengte binnen eenzelfde bos of verpakking is 4 cm;*

c) *"Aspergekoppen": de lengte van de scheuten moet tussen 7 en 12 cm zijn. Het maximale toegestane verschil in lengte binnen eenzelfde bos of verpakking is 4 cm;*

d) *"Aspergestukken": overdwars gesneden aspergescheuten in zachte stukken met een lengte tussen 2 cm en 7 cm.*

Producten die in een van deze lengten worden aangeboden, moeten afkomstig zijn van "hele asperges" of "lange asperges" die eerst als "Extra" of "I" zijn ingedeeld.

De sortering op diameter is als volgt:

de diameter is minimaal 4 mm voor beide categorieën. Het verschil in diameter tussen de dikste en dunste scheuten in eenzelfde verpakking of bos mag niet meer dan 8 mm bedragen.

De tekst van de 21e tot en met de 23e alinea met betrekking tot "**Toleranties**" is gewijzigd:

Elke verpakking mag een bepaalde hoeveelheid producten bevatten die niet aan de kwaliteits- en sorteringseisen van de desbetreffende klasse voldoet, met inachtneming van de hieronder vastgestelde tolerantiegrenzen.

a) ***Toleranties in kwaliteit**: in verpakkingen met asperges van de klasse "Extra" mag maximaal 5 % van het aantal of gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen voor deze klasse voldoen, maar die wel voldoen aan de eisen voor klasse "I" of, in uitzonderingsgevallen, binnen de toleranties voor klasse "I" vallen. In verpakkingen met asperges van klasse "I" mag maximaal 10 % van het aantal of gewicht bestaan uit asperges die niet aan de eisen voor deze klasse voldoen, maar die wel voldoen aan de eisen voor producten van klasse "II" zoals vastgesteld in Verordening (EG) nr. 2377/1999 van de Commissie van 9 november 1999;*

b) ***Toleranties in grootte**: 10 %, in aantal (…) toepasselijke vereisten.*

De bovenstaande tekst is vervangen door:

a) ***Toleranties in kwaliteit**: in verpakkingen met asperges van de klasse "Extra" mag maximaal 5 % van het aantal of gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen voor deze klasse voldoen, maar die wel voldoen aan de eisen voor klasse "I" of, in uitzonderingsgevallen, binnen de toleranties voor klasse "I" vallen. In verpakkingen met asperges van klasse "I" mag maximaal 10 % van het aantal of gewicht bestaan uit asperges die niet aan de eisen voor deze klasse voldoen;*

b) ***Toleranties in grootte:** Maximaal 10 %, in aantal (…) toepasselijke vereisten.*

Er zijn nieuwe alinea's toegevoegd waarin de aanbiedingsvorm van het eindproduct in meer detail wordt beschreven:

De asperges mogen op een van de volgende twee manieren worden aangeboden:

a) *in goed samengebonden bossen van maximaal 2 kg;*

b) *los of verpakt in bossen die worden geplaatst in verpakkingen of dozen met een inhoud van maximaal 6 kg.*

De inhoud van elk pak, elke doos of verpakking of van elke bos moet uniform zijn, met asperges van hetzelfde formaat, dezelfde afmetingen (lengte en diameter), hetzelfde gewicht en dezelfde categorie.

De vereisten voor sortering (zowel lengte als diameter), de kwaliteitstoleranties en de regels inzake de aanbiedingsvorm van het product zijn aangepast om ze tot op zekere hoogte in overeenstemming te brengen met de internationale regels voor het in de handel brengen van verse groene asperges en de gevestigde handelspraktijken in de Europese Unie. Deze regels voor sortering wijken echter af van de internationale norm, omdat de "Espárrago de Huétor-Tájar" een lokale aspergepopulatie is die meer variatie vertoont dan commerciële groene aspergerassen, die afkomstig zijn van veredelde hybriden van *Asparagus officinalis* L. en daarom homogener zijn in grootte en vorm.

Tot slot is de 24e alinea, over asperges in blik, verwijderd:

Asperges in blik mogen intact of in stukken gesneden zijn en moeten producten van klasse "Extra" of klasse "I" zijn.

De rubriek over de regels voor asperges in blik is herschreven.

Nieuwe versie:

Producten die in blik worden verkocht

"Espárrago de Huétor-Tájar" in blik wordt traditioneel geconserveerd in pekel (water, zout en citroenzuur) of extra olijfolie van eerste persing. Er mogen ook andere conserveringsvloeistoffen worden gebruikt die zijn toegestaan voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Asperges in blik kunnen in hun geheel of in stukken worden aangeboden, ingedeeld in de kwaliteitsklassen "Extra" en "I" die in dit productdossier zijn omschreven. De volgende aanbiedingsvormen zijn beschikbaar:

— *"Asperges" of "aspergescheuten": scheuten bestaande uit de kop en de stengel, met een totale lengte van ten minste 12 cm;*

— *"Korte asperges": scheuten bestaande uit de kop en de stengel, met een totale lengte tussen 7 en 12 cm;*

— *"Aspergekoppen": stukken bestaande uit de kop en een deel van de stengel, met een totale lengte tussen 2 cm en 7 cm;*

— *"Aspergestukken": zachte stukken met een lengte tussen 2 cm en 7 cm, overdwars gesneden, waarbij de koppen ten minste 25 % van het uitgelekte gewicht uitmaken.*

De asperges moeten ook worden ingedeeld op basis van de diameter van een dwarsdoorsnede van de stengel, zodat het product er uniform uitziet binnen de volgende marges:

Naam van diametercategorie	*Diameter in mm*
Dun	*minder dan 9*
Gemiddeld	*9 tot 11*
Dik	*11 tot 14*
Zeer dik	*14 tot 19*
Extra dik	*vanaf 19*

De volgende tabel bevat de kwaliteitsparameters en toegestane toleranties voor elk van de twee klassen:

Kwaliteitsparameter	*Klasse "Extra"*	*Klasse "I"*
Veervorming	*Hetzelfde als voor vers verkochte asperges*	*Hetzelfde als voor vers verkochte asperges*
Uniformiteit in lengte	*1,10*	*1,15*
Troebelheid van conserveringsvloeistof, pekel (Kertesz troebelingsindex) (*)	*4*	*2*
Tolerantie in grootte	*5 %*	*10 %*
Gebreken in textuur	*5 %*	*10 %*
Andere gebreken	*5 %*	*10 %*

(*) De vereiste van de troebelheid van de conserveringsvloeistof is niet van toepassing op producten die zijn geconserveerd in extra olijfolie van eerste persing.

Het uitgelekte gewicht wordt bepaald door het type verpakking dat wordt gebruikt. De verhouding uitgelekt gewicht/volume (g/cm³) is 0,50.

Het etiket moet niet alleen voldoen aan de vereisten van de huidige wetgeving en dit productdossier, maar moet ook het uitgelekte gewicht, de inhoud van de verpakking, de grootte van de aspergescheuten en het geschatte aantal aspergescheuten in elke verpakking vermelden (dit geldt niet voor "aspergestukken").

De normen voor "Espárrago de Huétor-Tájar" in blik waren niet opgenomen in het vorige productdossier, omdat men van mening was dat het product eenvoudigweg moest voldoen aan de nationale wetgeving inzake asperges in blik. Aangezien die wetgeving echter van toepassing is op producten van de soort *Asparagus officinalis* L. en, zoals wij hebben aangetoond, de "Espárrago de Huétor-Tájar" niet tot die botanische soort behoort, maar een hybride is (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) die niet onder de nationale wetgeving inzake asperges in blik valt, waren nieuwe regels nodig. In de tekst van het productdossier zijn de toegestane conserveringsvloeistoffen vastgelegd, waarbij pekel (water, zout en citroenzuur) en extra olijfolie van eerste persing als traditioneel worden beschouwd, maar ook de mogelijkheid wordt opengelaten om in de toekomst andere conserveringsvloeistoffen te gebruiken die geschikt worden geacht, mits deze zijn toegestaan voor gebruik in de levensmiddelenindustrie. Voor elke klasse en conserveringsvloeistof zijn kwaliteitsparameters vastgesteld, waarbij dezelfde klassebenamingen worden gebruikt als voor het verse product.

5.4. *Actualisering van de naam van een van de gemeenten van het productiegebied. Rubriek C) GEOGRAFISCH GEBIED*

Deze wijziging van het productdossier betreft de eerste alinea van rubriek **C) GEOGRAFISCH GEBIED.**

Korte beschrijving en motivering van de wijziging

"Villanueva de Mesías" is vervangen door "Villanueva Mesía".

De wijziging behelst de wijziging van de naam van een van de gemeenten in het productiegebied van de BGA "Espárrago de Huétor-Tájar", en is door de bevoegde nationale autoriteit bevestigd.

5.5. *Actualisering van de tekst in de subrubriek "Oorsprong van het zaad" voor een nauwkeurigere beschrijving van het zaadproductiesysteem, en actualisering van de inspectieverantwoordelijkheden van de Consejo Regulador. Rubriek D) Bewijs dat het product van oorsprong afkomstig is uit het gebied*

Deze wijziging van het productdossier betreft de twee alinea's van de subrubriek "Oorsprong van het zaad" van rubriek **D) Bewijs dat het product van oorsprong afkomstig is uit het gebied.**

Korte beschrijving en motivering van de wijziging

Om de structuur van het productdossier te verbeteren, is de titel van de subrubriek "Oorsprong van het zaad" aangeduid met D.1.

De tekst van de rubriek "**Oorsprong van het zaad**" is herzien, waarbij het werk van de zaadtelers beter is gedefinieerd en de verplichting is opgenomen dat ze worden geregistreerd in het Register van leveranciers van zaad en zaadbedden, evenals de nalevings- en controlevereisten waaraan ze moeten voldoen. De vermelding dat de Consejo Regulador verantwoordelijk is voor het toezicht op de selectie en vermeerdering van plantaardig materiaal is geschrapt, aangezien dit de verantwoordelijkheid is van het orgaan dat de naleving van het productdossier controleert. Dit is niet de rol van de Consejo Regulador, die optreedt als het beheersorgaan voor de BGA.

5.6. *Actualisering van de tekst in de subrubriek "Productkenmerken". Rubriek D) Bewijs dat het product van oorsprong afkomstig is uit het gebied*

Deze wijziging van het productdossier betreft de alinea in de subrubriek "Productkenmerken" van rubriek **D) Bewijs dat het product van oorsprong afkomstig is uit het gebied.**

Korte beschrijving en motivering van de wijziging

Om de structuur van het productdossier te verbeteren, is de titel van de subrubriek "Productkenmerken" aangeduid met D.2.

In de rubriek "**Productkenmerken**" is de tekst "inheemse aard van het plantaardige materiaal (cultivar of ras)" geschrapt en vervangen door "inheemse aard van het plantaardige materiaal (lokaal ras)". Deze wijziging is aangebracht omdat de "Espárrago de Huétor-Tájar" eigenlijk geen cultivar (of ras) op zich is, maar eerder een aspergepopulatie van lokale oorsprong.

Daarnaast is het volgende geschrapt: "(…) teeltomstandigheden en, in het geval van asperges in blik, verwerkingsomstandigheden". Dit is vervangen door "(…) teelt-, behandelings- en verwerkingsomstandigheden". De reden voor deze wijziging is dat de tekst zowel betrekking moet hebben op de behandeling van verse asperges als op het industriële conserveringsproces.

5.7. *Actualisering van de tekst in de subrubriek "Controles en certificering". Rubriek D) Bewijs dat het product van oorsprong afkomstig is uit het gebied*

Deze wijziging van het productdossier betreft de alinea van de subrubriek "Controles en certificering" van rubriek **D) Bewijs dat het product van oorsprong afkomstig is uit het gebied**.

Korte beschrijving en motivering van de wijziging

De wijziging betreft een actualisering van de tekst van deze subrubriek. Na twintig jaar zijn er veel verouderde concepten die in verschillende alinea's moeten worden gecorrigeerd.

Om de structuur van het productdossier te verbeteren, is de titel van de subrubriek "Controles en certificering" aangeduid met D.3.

Punt a) is herzien waarbij meer informatie wordt gegeven over de verschillende manieren om plantaardig materiaal te vermeerderen (direct zaaien van zaden, planten van zaailingen en kronen, en stekken van moederplanten). Er wordt nu duidelijk gesteld dat de bedden van zaadleveranciers zich in het productiegebied moeten bevinden, aangezien het hele zaadveredelingsproces nauw verbonden is met de oorsprong.

Punt b) is herzien en bevat nu een nauwkeuriger beschrijving van de controles die van toepassing zijn op de selectie van de genotypen van asperges voor plantenreproductie. Dit was niet opgenomen in de vorige versie van het productdossier. De verantwoordelijkheid voor controles is niet langer toegewezen aan de Consejo Regulador.

In punt c) is de zin "(…) en alle toepasselijke nationale en EU-wetgeving" vervangen door "(…) en alle toepasselijke wetgeving".

De tekst van het vorige punt d) is bijgewerkt en opgenomen in het nieuwe punt d), dat betrekking heeft op alle controles van het productie- en verkoopproces van plantaardig materiaal.

Punt e) — nu punt d) — is bijgewerkt met de verwijdering van verouderde en inconsistente informatie, zoals de betrokkenheid van het beheersorgaan van de BGA (Consejo Regulador) bij controles, en door een verwijzing toe te voegen naar zaadverpakking (niet opgenomen in de vorige versie) naast zaadveredeling en het in de handel brengen. De tekst verwijst nu ook naar een "bewijsstuk" dat samen met het plantaardig materiaal moet worden verstrekt om de traceerbaarheid vanaf de zaadleverende gewasbedden in het productiegebied te garanderen.

Punt f) — nu punt e) — is uitgebreid. Onder dit punt wordt nu melding gemaakt van het "Register van aspergebedden", waarin aspergebedrijven moeten worden opgenomen, en er wordt duidelijk gemaakt dat het plantaardige materiaal van asperges gecontroleerd materiaal van het lokale ras moet zijn, afkomstig van zaadleverende moederbedden.

Een nieuw punt f) is toegevoegd. Daarin worden nieuwe controles vastgesteld die moeten worden uitgevoerd wanneer de asperges van het landbouwbedrijf naar de bedrijven die verse producten behandelen en conservenfabrieken worden gebracht.

Punt g) is bijgewerkt, waarbij verouderde en onlogische informatie is geschrapt door de zin "(…) moet die zijn welke in de verordening zijn vastgesteld of door de Consejo Regulador worden aanbevolen, en de praktijken zullen worden gecontroleerd (…)" te vervangen door "(…) moet die zijn welke in het productdossier zijn vastgesteld, en de praktijken zullen worden gecontroleerd (…)".

De tekst in rubriek i) is bijgewerkt. De tekst "De producten moeten worden opgeslagen in afzetcentra voor verse producten of in geregistreerde conservenfabrieken in het productiegebied", is vervangen door: "De producten moeten worden opgeslagen bij bedrijven die verse producten verwerken of geregistreerde conservenfabrieken die in het productiegebied zijn gevestigd en zijn opgenomen in respectievelijk het register van verkopers van verse producten of het register van conservenfabrieken.".

Punt j) is bijgewerkt, waarbij verouderde en incongruente informatie is verwijderd. De volgende tekst is geschrapt: "De Consejo Regulador houdt toezicht op de behandeling, verpakking, aanbiedingsvorm, bewerking, verzending en het vervoer van asperges en kan specifieke regels opstellen voor elke jaarlijkse oogst.". Deze luidt nu: "De behandeling, verpakking, aanbiedingsvorm, bewerking, etikettering en verzending van asperges wordt gecontroleerd en moet binnen het productiegebied plaatsvinden.". Vervoer is verwijderd omdat het certificeringsproces bij de oorsprong eindigt wanneer het product wordt verzonden. Het eindproduct wordt nooit vervoerd tussen marktdeelnemers binnen het productiegebied. Eventuele door de Consejo Regulador uit te voeren controles zijn geschrapt, aangezien zij in de eerste plaats verantwoordelijk is als het beheersorgaan voor de BGA.

Punt k), waarin stond: "Zowel verse als ingeblikte producten moeten fysieke en chemische tests ondergaan (om te controleren op residuen van gewasbeschermingsmiddelen en nitraten) en sensorische tests", is geschrapt. Testen op residuen van gewasbeschermingsmiddel en nitraten in de asperges zijn verplichte controles. Ze vallen onder een bredere wetgeving en er is geen extra vereiste om ze in het productdossier voor deze BGA op te nemen. Organoleptische analyses vallen onder de tekst van het nieuwe punt k).

Tot slot is punt l) bijgewerkt en is nu punt k) geworden. Er staat nu dat, naast de controles die tijdens het hele proces moeten worden uitgevoerd, het eindproduct ook onderworpen is aan controles op naleving van rubriek B.3. De verwijzing naar het beheersorgaan (Consejo Regulador) is ook geschrapt.

5.8. *Actualisering van de tekst van de subrubriek "Selectie van het zaad en beplanting van het zaadbed", ter verduidelijking en uitbreiding van de informatie. Rubriek E) HOE HET PRODUCT WORDT VERKREGEN*

Deze wijziging van het productdossier betreft de alinea van de subrubriek "Selectie van het zaad en beplanting van het zaadbed" in rubriek **E) HOE HET PRODUCT WORDT VERKREGEN.**

Korte beschrijving en motivering van de wijziging

De wijziging betreft een actualisering van de tekst van deze subrubriek. Na twintig jaar zijn er veel teelt- en controlepraktijken die meer uitleg of informatie behoeven.

Om de structuur van het productdossier te verbeteren, is de titel van de subrubriek "Selectie van het zaad en beplanting van het zaadbed" aangeduid met E.1.

Subrubriek E.1. (Selectie van het zaad en beplanting van het zaadbed) is herzien en uitgebreid. Omdat het verkrijgen van inheems teeltmateriaal erg belangrijk is voor de BGA, is de technische informatie in deze subrubriek — over de selectie van moederzaailingen, de bestuiving, het verpakken van bevruchte zaailingen in de zomer en het oogsten van de zaden van de geselecteerde planten in het najaar — verbeterd en uitgebreid.

Een bepaalde mate van uniformiteit (selectiecriteria) is vereist voor de aspergeplanten (mannelijke en vrouwelijke) die op een bepaald perceel worden geselecteerd. Ze moeten goed gevormd, krachtig en geïsoleerd zijn van andere niet-geselecteerde aspergeplanten die in hetzelfde bloeistadium zijn om ongecontroleerde bestuiving te voorkomen. In de nieuwe tekst wordt beschreven hoe de moederplanten worden geïsoleerd, hoe er gebruik wordt gemaakt van open bestuiving op de aspergepercelen zelf of van beheerde bestuiving met behulp van stuifmeel afkomstig van geselecteerde mannelijke asperges en hoe de vrouwelijke planten worden beschermd met insectenwerende netten.

Vervolgens wordt in de tekst het proces van het verzamelen en behandelen van zaad beschreven. De informatie over het zaaien in zaadbedden is herzien, waarbij de zaaidatums, de periode dat de planten in het zaadbed blijven en de verplichting om verslag uit te brengen aan het beheersorgaan van de BGA, zijn verwijderd. Dankzij de huidige technieken voor het telen van zaad in zaaibedden in kassen zijn de planten gezonder en uniformer, zodat aspergezaailingen kunnen worden verkregen buiten de periode waarin ze traditioneel verkrijgbaar waren.

Tot slot staat in de nieuwe versie dat bedden die geselecteerd zijn voor zaadveredeling moeten worden opgenomen in het Register van leveranciers van zaad en zaadbedden.

5.9. *Actualisering van de tekst van de subrubriek "Aanplanten van aspergegewassen", waarbij verouderde verwijzingen worden vervangen en de informatie wordt uitgebreid. Rubriek E) HOE HET PRODUCT WORDT VERKREGEN*

Deze wijziging van het productdossier betreft de alinea van de subrubriek "Aanplanten van aspergegewassen" in rubriek **E) HOE HET PRODUCT WORDT VERKREGEN.**

Korte beschrijving en motivering van de wijziging

De wijziging betreft een actualisering van de tekst van deze subrubriek. Na twintig jaar zijn er veel teelt- en controlepraktijken die meer uitleg of informatie behoeven.

Om de structuur van het productdossier te verbeteren, is de titel van de subrubriek "**Aanplanten van aspergegewassen**" aangeduid met E.2.

Deze subrubriek is herzien en is nu nauwkeuriger. Ze bevat nu details over de verschillende traditionele teeltpraktijken op de aspergebedrijven van Huétor-Tájar: het planten van kronen (planten), het direct in de grond zaaien van zaden of het planten van in kassen geteelde zaailingen. De plantdatums zijn nu flexibeler dan onder de vorige versie van het productdossier, waarin alleen het planten van kronen was voorzien. Kronen mogen vanaf de winter tot laat in het voorjaar worden geplant en het uitzaaien van zaad of planten van zaailingen mag in de lente/zomer plaatsvinden.

In de tekst wordt niet meer vermeld dat "vóór het planten een bodemonderzoek wordt uitgevoerd om te bepalen hoe geschikt de grond is voor het telen van asperges en om te berekenen of het gehalte aan mineralen of organische stoffen moet worden aangepast". Dit is een aanbeveling voor teeltmethoden en niet een vereiste die moet worden opgenomen in een productdossier. De reden hiervoor is dat is aangetoond dat asperges kunnen worden geteeld in elk van de vele grondsoorten die in het productiegebied Huétor-Tájar voorkomen, en dat geen enkele grondsoort wordt uitgesloten.

In de nieuwe versie wordt de procedure beschreven voor het rechtstreeks in de grond zaaien van zaad, die niet in het vorige productdossier was opgenomen. De zin "(…) en bedekt met een dunne laag losse grond" is vervangen door "(…) en bedekt met een laag grond". De volgende zin is geschrapt: "De kroon moet een tot twee jaar groeien, afhankelijk van de bodemkwaliteit, zodat de wortelstokken levensvatbare knoppen kunnen voortbrengen die aspergescheuten van goede kwaliteit opleveren." De gewoonte om kronen twee jaar te laten groeien is achterhaald en niet essentieel voor de kwaliteit van de plant. Deze praktijk, die nu in onbruik is geraakt, werd gevolgd vanwege de slechte kieming van zaden in de grond, het ontbreken van fertigatietechnieken en de trage groeisnelheid van het inheemse plantaardige materiaal van Huétor-Tájar, dat minder groeikrachtig is dan andere groene aspergerassen, waardoor een tweejarige cyclus van kroonvorming nodig was. Dankzij moderne systemen voor het produceren van kronen — en in het bijzonder het "forceren" van zaailingen in kassen — hebben kronen nu minder dan een jaar nodig, en zaailingen tussen de drie en vier maanden.

Tot slot is verouderde informatie in de laatste alinea bijgewerkt. In plaats van: "Om voor de BGA in aanmerking te komen, moet het aspergebed waarvan de asperges afkomstig zijn, in de winter vóór de eerste oogst zijn ingeschreven bij de Consejo Regulador", luidt de zin nu: "Om voor de BGA in aanmerking te komen, moet het aspergebed waarvan de asperges afkomstig zijn, vóór de eerste oogst zijn ingeschreven in het Register van aspergebedden". In plaats van te vermelden dat de registratie in de winter moet plaatsvinden, is het nauwkeuriger om te vermelden dat dit vóór de oogst moet gebeuren, omdat de aspergeoogst in warmere jaren soms eind januari of begin februari kan beginnen.

5.10. *Actualisering van de tekst van de subrubriek "Telen van de asperges", waarbij verouderde verwijzingen worden vervangen en de informatie wordt verduidelijkt en uitgebreid. Rubriek E) HOE HET PRODUCT WORDT VERKREGEN*

Deze wijziging van het productdossier betreft de alinea van de subrubriek "Telen van de asperges" in rubriek **E) HOE HET PRODUCT WORDT VERKREGEN.**

Korte beschrijving en motivering van de wijziging

De wijziging betreft een actualisering van de tekst van deze subrubriek, waarbij aanbevelingen voor de teelt worden verwijderd die niet behoren tot de aspecten die in een productdossier moeten worden geregeld, of die deel uitmaken van bredere wetgeving. Waar nodig zijn ook specifiekere teelt- en controlepraktijken beschreven.

Om de structuur van het productdossier te verbeteren, is de titel van de subrubriek "**Telen van de asperges**" aangeduid met E.3.

Het grootste deel van deze subrubriek is herzien. De verouderde informatie in de eerste alinea is bijgewerkt. Dankzij moderne bemestings- en bewateringstechnieken kunnen jonge aspergebedden zich perfect ontwikkelen in een groeicyclus van een jaar en kunnen ze dus het volgende jaar al geoogst worden, zodat het niet nodig is om de oogst uit te stellen tot het derde jaar na het zaaien.

De beschrijving van "teeltpraktijken die het hele jaar door worden uitgevoerd" die in de vorige versie van het productdossier was opgenomen (grondvoorbereiding vóór het planten, basisbemesting en topdressing, toepassing van gewasbeschermingsmiddelen vóór en na de oogst, irrigatie, grondbewerking en het bijknippen van de bladeren in de herfst) is volledig verwijderd. Sommige van deze teeltpraktijken worden beschouwd als aanbevelingen en andere vallen onder meer algemene wetgeving, zodat ze niet worden beschouwd als essentiële teeltvereisten die moeten worden opgenomen in het productdossier. Er zijn echter twee teeltmethoden die specifiek zijn voor het gebied "Espárrago de Huétor-Tájar", die bepalend zijn voor de kwaliteit van het product en die deel uitmaken van de aspergeteelttraditie in dit deel van de provincie Granada (gekoppeld aan de menselijke factor), namelijk:

— de specifieke plantafstand voor het aanplanten en ontwikkelen van aspergeplanten is 1,4-1,6 m tussen de rijen en 50-70 cm tussen de planten;

— de praktijk van geleidelijk aanaarden van het aspergebed gedurende de hele levenscyclus.

5.11. *Actualisering van de tekst van de subrubriek "Oogsten, vervoeren en afleveren van asperges aan bedrijven voor verse producten", waarbij verouderde verwijzingen worden vervangen, praktijken worden bijgewerkt en verduidelijkt en nieuwe eisen worden vastgesteld die een beslissende invloed hebben op de kwaliteit van het product. Rubriek E) HOE HET PRODUCT WORDT VERKREGEN*

Deze wijziging van het productdossier betreft de alinea van de subrubriek "Oogsten, vervoeren en leveren van asperges aan bedrijven voor verse producten" in rubriek **E) HOE HET PRODUCT WORDT VERKREGEN.**

Korte beschrijving en motivering van de wijziging

Deze wijziging heeft tot doel de informatie in deze subrubriek bij te werken door gedetailleerd aan te geven hoe de grondstoffen op het veld worden behandeld en hoe ze worden vervoerd naar en afgeleverd bij de bedrijven die verse producten behandelen.

Om de structuur van het productdossier te verbeteren, is de titel van deze subrubriek aangeduid met E.4.

Enkele alinea's van deze subrubriek zijn herzien.

In de eerste alinea is "Het oogsten begint in het tweede of derde jaar na het planten, duurt tussen 15 en 30 dagen en omvat vanaf het derde jaar het hele seizoen, van begin maart tot half juni" vervangen door:

"Het gewas kan worden geoogst vanaf het jaar nadat het is gezaaid. De oogst begint en eindigt elk jaar op een datum die afhangt van de weersomstandigheden; over het algemeen vindt de oogst plaats van begin maart tot half juni.".

Om dezelfde redenen als bij de vorige wijziging in punt 5.10 (moderne bemestings- en irrigatietechnieken), is een groeicyclus van een jaar voldoende om jonge aspergebedden tegen het volgende oogstseizoen in perfecte oogstbare staat te brengen. Het is niet nodig om twee of drie jaar te wachten na het zaaien.

De volgende zin, die onder de huidige BGA-regeling verouderd en inconsistent was, is ook herzien: "Voor het vervoer van de geoogste asperges naar de verwerkingscentra moeten geschikte methoden worden gebruikt, die voldoen aan de door de Consejo Regulador vastgestelde voorschriften voor de oogst van dat jaar.". Deze luidt nu: "Voor het vervoer van de geoogste asperges naar de verwerkingscentra moeten geschikte methoden worden gebruikt, waarbij ervoor moet worden gezorgd dat de aspergekoppen niet breken en dat de scheuten op geen enkel moment vóór de levering uitdrogen.".

De volgende alinea is ook geactualiseerd. De oorspronkelijke tekst was: “Als de asperges eenmaal zijn geleverd aan bedrijven die verse producten behandelen of inblikken, moeten ze worden gekoeld. Ze kunnen in bakken met water worden geplaatst om de stengelbasis vochtig te houden, zodat ze vers en stevig blijven. De asperges moeten binnen 24 uur na de oogst worden gekoeld.”. De nieuwe tekst luidt: “Als de asperges eenmaal zijn geleverd aan bedrijven die verse producten behandelen of inblikken, worden ze in bakken met water gelegd om de stengelbasis vochtig te houden en opgeslagen in waterkoelers of koelkasten om ze koel en stevig te houden tot ze worden verwerkt. De asperges moeten binnen 24 uur na levering worden verpakt. Ze moeten binnen 72 uur na levering worden verwerkt.”.

Twee andere soorten industriële behandeling van asperges bij levering zijn ingevoerd: koeling met ijswater en koelopslag. Om controles en certificering te vergemakkelijken, is nu bovendien bepaald dat de asperges binnen 24 uur na levering moeten worden gekoeld, in plaats van na de oogst. Het is eenvoudig om het exacte tijdstip van levering van de asperges te controleren, omdat dit elektronisch wordt geregistreerd, samen met het gewicht van de geleverde partijen en de traceerbaarheidsinformatie. Het exacte tijdstip van oogsten is erg moeilijk te controleren. Er is ook een extra vereiste opgenomen: de asperges moeten binnen 72 uur na levering worden verwerkt.

Een nieuwe alinea is toegevoegd met een lijst van zelfcontroles die moeten worden uitgevoerd op de grondstof bij levering aan bedrijven die verse producten behandelen of inblikken. Voor elk aspect van de grondstof dat moet worden beoordeeld (bevestigen dat de asperges van het inheemse ras zijn door het uiterlijk en de organoleptische eigenschappen, de maximale en minimale lengte van de scheut, de hoeveelheid wit oog aan de stengelbasis, controleren op eventuele gebreken met betrekking tot veervorming, bodem of uiterlijk) wordt een gedetailleerde beschrijving van de controles en eisen gegeven, met de toegestane marges en toleranties voor gebreken. Deze controlemaatregel is ingevoerd omdat het een belangrijke stap is bij het garanderen van de kwaliteit van het eindproduct (verse en ingeblikte asperges).

De laatste alinea — “Om de kwaliteit van het product te garanderen, stelt de Consejo Regulador de einddatum voor elke oogst vast” — is geschrapt. Dit concept voor kwaliteitsbeheer is verouderd en onverenigbaar met de huidige certificeringsstructuur van een BGA-productdossier.

Tot slot is aan het eind een alinea toegevoegd over algemene controlevoorschriften in deze fasen van het proces: “Controles moeten worden uitgevoerd om de oogst, het vervoer en de levering van asperges aan geregistreerde bedrijven die verse producten behandelen of inblikken, te controleren.”.

5.12. *Actualisering van de tekst van de subrubriek “Bewerking en verwerking van asperges”, waarbij verouderde verwijzingen worden vervangen, praktijken worden bijgewerkt en verduidelijkt en nieuwe eisen worden vastgesteld die een beslissende invloed hebben op de kwaliteit van het product. Rubriek E) HOE HET PRODUCT WORDT VERKREGEN*

Deze wijziging van het productdossier betreft de alinea van de subrubriek “Bewerking en verwerking van asperges” in rubriek **E) HOE HET PRODUCT WORDT VERKREGEN.**

Gedetailleerde beschrijving van de wijzigingen en reden voor de wijziging

De wijziging betreft een actualisering van de tekst van de subrubriek “Bewerking en verwerking van asperges”, waarmee de praktijken na twintig jaar worden bijgewerkt en verduidelijkt. Bovendien zijn er nieuwe eisen vastgesteld die belangrijke gevolgen hebben voor de productkwaliteit.

Om de structuur van het productdossier te verbeteren, is de titel van de subrubriek aangeduid met E.5. De titel is gedeeltelijk gewijzigd waarbij “**Bewerking en verwerking van asperges**” is vervangen door: “**E.5. Behandeling en verwerking van asperges**”.

De term *elaboración* (“bewerking”) is in de eerste alinea (titel van de rubriek) vervangen door *manipulación* (“behandeling”). Het is een nauwkeuriger term in de context van de behandeling van verse groenten. Bepaalde industriële processen die voorheen als handmatig werden beschreven, zijn bijgewerkt om ook de mogelijkheid van automatisering te omvatten. De tekst “(…) met de hand gesorteerd op transportbanden” is uitgebreid tot “(…) met de hand en/of machinaal gesorteerd op transportbanden, met behulp van gemechaniseerde snijmachines (…)”.

Een nieuwe alinea is toegevoegd aan de rubriek “Bereiding voor het op de markt brengen als vers product”: “Producten die vers op de markt worden gebracht, mogen geen tweede behandeling ondergaan.”. Het ompakken van verse asperges moest worden verboden vanwege het aanzienlijke kwaliteitsverlies van het product. De asperge is een zeer bederfelijke groente. Ze is erg kwetsbaar en delicaat en de kans dat ze gekneusd raakt of de kop breekt is groot. Ze kan ook uitdrogen wanneer ze uit de koelketen wordt gehaald, waardoor ze snel slap wordt.

De zin "De asperges worden vervolgens verzameld in uniforme bossen van 0,5 kg, 1 kg of 2 kg en in kratten geplaatst" is overbodig. Hij is geschrapt, omdat deze informatie al was opgenomen in rubriek **B.3. (Normen voor producten die vers of in blik worden verkocht).**

De laatste alinea luidde voorheen: "De Consejo Regulador houdt toezicht op de levering, behandeling, aanbiedingsvorm en verzending van verse asperges, die na kwaliteitscontroles worden vrijgegeven onder de beschermde naam.". Ze is vervangen door: "Controles moeten worden uitgevoerd op de levering, behandeling, aanbiedingsvorm, etikettering en verzending van verse asperges met de BGA.". De wijziging is vanzelfsprekend in de nieuwe organisatiestructuur van de Consejo Regulador, die het beheersorgaan is en geen controletaken hoeft te hebben.

Tot slot is de tekst waarin de stappen in het "conserveringsproces" worden beschreven vereenvoudigd en luidt hij nu als volgt:

"Industriële verwerking bestaat uit de volgende stappen: hydratatie, bijsnijden van de stengelbasis, wassen van de asperges en een tweede keer bijsnijden tot de lengte van de recipiënt. Bij de automatische verwerking zijn de asperges bij ontvangst al bijgesneden tot de lengte van de recipiënt, waarna ze worden geblancheerd, gekoeld, gewassen na het blancheren, handmatig op grootte gesorteerd om aspergescheuten met gebreken te verwijderen en handmatig verpakt in blikken waaraan dan conserveringsvloeistof (pekel, extra olijfolie van eerste persing of andere) wordt toegevoegd; vervolgens worden de blikken voorverhit, gefelst, geappertiseerd, gekoeld, opgeslagen, geëtiketteerd/in dozen verpakt, nogmaals opgeslagen en verzonden. Eventueel kan met behulp van een vacuümsysteem de voorverhittingsfase worden vervangen. De fase waarin het eindproduct een tweede keer wordt opgeslagen, kan ook worden weggelaten.

Appertisatie kan bestaan uit sterilisatie of pasteurisatie door middel van aanzuring. Dit laatste is een traditionele bereidingsmethode voor het inblikken van "Espárrago de Huétor-Tájar".".

De beschrijving van het conserveringsproces is nu eenvoudiger ter vergemakkelijking van productcontroles. De tekst gaat nu ook in op nieuwe werkwijzen in de sector die geschikt zijn om op te nemen in het productdossier, zoals geautomatiseerde processen, het specificeren van soorten conserveringsvloeistof en het toestaan van flexibiliteit met betrekking tot etikettering/verpakking/verdere opslag van het eindproduct.

Naast de traditionele (pH-neutrale) sterilisatie die in de vorige versie was opgenomen, wordt in het nieuwe productdossier ook melding gemaakt van pasteurisatie door middel van aanzuring, een traditioneel systeem dat al sinds 1970 wordt gebruikt voor het inblikken van wilde *triguero*-asperges en "Espárrago de Huétor-Tájar". Pasteurisatie door middel van aanzuring is een milder verhittingsproces dan sterilisatie. Hierdoor blijft de "Espárrago de Huétor-Tájar" intact en blijft de delicate, vlezige en soepele textuur behouden. Dit proces draagt ook bij aan de stabilisatie van een natuurlijke antioxidant die voorkomt in asperges in blik, bekend als rutine (quercetine-3-O-rutinoside), wat aanzienlijke voordelen heeft voor de gezondheid.

Tot slot is de laatste alinea — "De Consejo Regulador controleert en kent kwaliteitsscores toe aan al deze processen: levering, bewerking, verpakking en certificering van het eindproduct" — vervangen door "Controles moeten worden uitgevoerd tijdens het hele proces van levering, bewerking, verpakking, etikettering, opslag en verzending van het eindproduct". De wijziging is vanzelfsprekend in de nieuwe organisatiestructuur van de Consejo Regulador, die het beheersorgaan is en geen controletaken hoeft te hebben.

5.13. *Toevoeging van een inleidende alinea en herstructurering van subrubrieken in rubriek F) VERBAND MET HET LOKALE GEBIED*

Deze wijziging van het productdossier bestaat uit de toevoeging van een inleidende alinea en een herstructurering en hernummering van de subrubrieken van rubriek **F) VERBAND MET HET LOKALE GEBIED.**

Korte beschrijving en motivering van de wijziging

De subrubrieken van de rubriek "Verband met het lokale gebied" zijn opnieuw ingedeeld en genummerd om ze leesbaarder te maken en om de structuur van Verordening (EU) nr. 1151/2012 te volgen: kenmerken van het geografische gebied/kenmerken van het product/verband tussen de twee.

De subrubriek "Geschiedenis" is vervangen door een subrubriek met de titel "Faam". Er is een nieuwe tekst toegevoegd ter introductie van het "Verband met het lokale gebied", waarmee het belangrijkste aspect van het verband tussen het product en zijn natuurlijke omgeving in het kader van Verordening (EU) nr. 1151/2012 wordt beschreven. In deze nieuwe versie van het productdossier worden "verschillende specifieke productkenmerken die kunnen worden toegeschreven aan het specifieke landbouwmilieu" aangemerkt als het belangrijkste aspect van het verband tussen het product en de lokale omgeving; vervolgens wordt, in aanvulling op het vorige punt, het verband met de oorsprong van het product of de "faam" beschreven.

5.14. *Verandering van de titel en actualisering van de inhoud van de subrubriek "Geschiedenis". Rubriek F) VERBAND MET HET LOKALE GEBIED*

De wijziging betreft de aanpassing van de titel van de subrubriek "Geschiedenis" in "F.1. — Faam" en de actualisering van de daarin opgenomen informatie. Deze wijziging van het productdossier betreft de subrubriek "Geschiedenis" van rubriek **F) VERBAND MET HET LOKALE GEBIED**.

Korte beschrijving en motivering van de wijziging

De titel van de subrubriek "Geschiedenis" is vervangen door "F.1 — Faam". De tekst in **F.1. "Faam"** (voorheen "Geschiedenis") is bijgewerkt, omdat de bibliografische en wetenschappelijke informatie over "Espárrago de Huétor-Tájar" de afgelopen twintig jaar is bijgewerkt.

In de nieuwe versie zijn verwijzingen opgenomen naar historische literatuur die de stelling ondersteunen dat in het wild groeiende *triguero*-asperge al van oudsher bekend is en gewaardeerd wordt en — zoals reeds beschreven in het vorige productdossier — hoe deze asperge verschilt van de tuinasperge (*Asparagus officinalis* L.). De historische informatie uit de jaren dertig en veertig van de twintigste eeuw wordt nu ondersteund door de verklaringen van de telers van Huétor-Tájar die zijn opgenomen in publicaties die in 2000 zijn uitgebracht door de Consejo Regulador van de BGA "Espárrago de Huétor-Tájar". (Publicatie *El arte culinario del "Espárrago de Huétor-Tájar" [De culinaire kunst van "Espárrago de Huétor-Tájar"])*. In de nieuwe tekst, waarin de historische reputatie van het product wordt beschreven, wordt beschreven hoe de coöperatieve sector in de stad Huétor-Tájar in de jaren tachtig van de twintigste eeuw ontstond dankzij de teelt van dit inheemse ras, waardoor Huétor-Tájar naam kon maken als een van de belangrijkste aspergeteeltgebieden van Europa. Tussen 1996 en 2003 verscheen er een aantal publicaties waarin de sociaaleconomische gevolgen van de teelt van de "Espárrago de Huétor-Tájar" in het productiegebied werden besproken en waarin het standpunt werd ondersteund dat deze gemeente in Granada een "belangrijk aspergeteeltgebied in Spanje en in heel Europa" was.

De tekst bevat nu ook een historische beschrijving van hoe de conservenindustrie in Huétor-Tájar in de jaren zeventig van de twintigste eeuw werd opgezet, waarbij de "Espárrago de Huétor-Tájar" door de Spaanse pionier op het gebied van aspergeconserven, José Redondo Fúnez, werd uitgekozen vanwege de gelijkenis met de wilde *triguero*-asperge. Het handelsmerk "Los Monteros" was het eerste Spaanse merk waaronder mediterrane asperges in 1970 voor het eerst werden verpakt, gevolgd door de "Espárrago de Huétor-Tájar" in het begin van de jaren tachtig van de twintigste eeuw, vanwege de grote gelijkenis met de wilde *triguero*-asperge.

5.15. *Wijziging van de titel en actualisering van de inhoud van de subrubriek "Natuur" (landschap, bodem, klimaat en hydrografie). Rubriek F) VERBAND MET HET LOKALE GEBIED*

De wijziging betreft de vervanging van de titel van de subrubriek "Natuur" door "**F.2. — Specifieke kenmerken van het productiegebied**", evenals de actualisering van de informatie in de subrubriek en de correctie van drukfouten en onjuistheden in de rubrieken over landschap, bodem, klimaat en hydrografie. De subrubriek is geherstructureerd in twee rubrieken: "Natuurlijke factoren" en "Menselijke factoren". In het productdossier is de informatie onder de titel "Natuurlijke factoren" bijgewerkt en een nieuwe titel, "Menselijke factoren", toegevoegd als essentieel onderdeel van de nieuwe subrubriek "**F.2. — Specifieke kenmerken van het productiegebied**" (voorheen "Natuur").

Deze wijzigingen hebben betrekking op het productdossier wat betreft de subrubriek "Natuur" van rubriek **F) VERBAND MET HET LOKALE GEBIED**.

Gedetailleerde beschrijving van de wijzigingen en reden voor de wijziging

De titel van de subrubriek "Natuur" is vervangen door "**F.2. — "Specifieke kenmerken van het productiegebied**", in overeenstemming met de nieuwe structuur voor de herziene rubriek "Verband met het lokale gebied", zoals beschreven in wijziging 5.13. Hierdoor wordt de tekst leesbaarder en wordt de structuur van Verordening (EU) nr. 1151/2012 gevolgd.

Onder de titel "Landschap" is de maximale hoogteligging voor het telen van asperges in het productiegebied bijgewerkt. De tekst "Het gewas wordt geteeld op een hoogte tussen 450 en 650 meter boven zeeniveau" is vervangen door: "Het gewas wordt geteeld op een hoogte tussen 450 en 1 100 meter boven zeeniveau". De traditionele aspergeteeltgebieden in het productiegebied van de BGA zijn over het algemeen lage, vruchtbare vlaktes in de buurt van het stroomgebied van de rivier de Genil en zijn zijrivieren, gelegen op een hoogte tussen 450 en 650 meter. Naarmate het gewas op grotere schaal werd geteeld, heeft dit gebied zich uitgebreid naar de randen van de vlaktes en de aangrenzende uitlopers die deel uitmaken van het productiegebied, waarbij de hoogte oploopt tot 1 100 m.

Drukfouten en onjuistheden zijn gecorrigeerd onder de titel "**Bodems**". De tekst "De geologische context van het productiegebied is (…)" is vervangen door "De geologische context van het productiegebied (…)". Er zijn wijzigingen aangebracht in de zin "De bodemtexturen waarin asperges worden geteeld zijn kleileem, zanderig kleileem en, in mindere mate, zandleem en slibleem" om de zin grammaticaal correcter te maken in het Spaans (correctie van adjectiefvormen).

Tot slot is de derde alinea nauwkeuriger gemaakt. Er staat nu dat anthocyaanpigmentatie vaak wordt aangetroffen in de asperge (kop en stengel) omdat het gewas wordt geteeld op een bodem van kalksteen en mergel die karakteristiek is voor het productiegebied, waarbij een onderscheidend kenmerk van deze bodem is dat hij arm is aan fosfor en rijk aan magnesium. De tekst "Het feit dat de bodem arm is aan fosfor en rijk aan magnesium geeft de asperge haar intense pigmentatie, waarbij de stengel dieper groen is en de kop paarser" is vervangen door: "De bodem van kalksteen en mergel die karakteristiek is voor het productiegebied is arm aan fosfor en rijk aan magnesium, waardoor een intense anthocyaanpigmentatie (paarse kleur aan de kop en stengel) ontstaat."

Drukfouten en onjuistheden zijn gecorrigeerd onder de titel "Klimaat". In de eerste alinea zijn drukfouten gecorrigeerd en zijn de temperatuurwaarden nu afgerond op één in plaats van twee cijfers achter de komma. De tekst "(…) de gemiddelde temperatuur is 16,31 °C, met een gemiddelde van 7,141 °C in de winter en 26,411 °C in de zomer" is vervangen door "(…) de gemiddelde temperatuur is 16,3 °C, met een gemiddelde temperatuur van 7,1 °C in de winter en 26,4 °C in de zomer".

In de derde alinea is de beschrijving verbeterd van de hoge thermische gradiënt in het gebied en hoe dit helpt om veervorming van de kop te voorkomen. De zin "gematigd hoog overdag tot laag 's nachts" is uitgebreid met "(grote dagelijkse schommelingen in de temperatuur tot 22 °C)".

De zin "Temperaturen variëren van 141 °C in maart tot 19,2 1 °C in juni" is vervangen door "Gemiddelde oogsttemperaturen variëren van 14 °C in maart tot 19,2 °C in juni".

Daardoor is het nu duidelijk dat de gemiddelde temperatuur 14 °C is en is "°C" ingevoegd waar dit ontbrak.

De tekst onder de titel "Hydrografie" is duidelijker gemaakt. De inleidende zin verwijst nu naar "Het productiegebied (…)"; dit is de nauwkeurigere term en wordt gedefinieerd in het productdossier. De zin "De rivier de Genil en (…) doorkruisen het gebied van oost naar west" is vervangen door "De rivier de Genil en (…) doorkruisen het productiegebied van oost naar west".

Er is een geheel nieuwe subrubriek over "Menselijke factoren". Dit maakt het gemakkelijker om inzicht te krijgen in de specifieke factoren van het productiegebied (natuurlijke en menselijke factoren) en hoe deze verband houden met de kenmerken van het product als beschreven in de subrubriek over het verband (**F.4. Verband tussen natuurlijke en menselijke factoren en de kwaliteit of kenmerken van het product**).

De nieuwe subrubriek "Menselijke factoren" luidt als volgt:

Menselijke factoren

Selectie van plantaardig materiaal en teeltmethoden

De "Espárrago de Huétor-Tájar" kan worden beschouwd als een ecotype dat wordt geassocieerd met de stad Huétor-Tájar (de "Morado de Huétor"-populatie), het resultaat van een proces van kruising en massale genetische selectie door de telers van de stad sinds de jaren dertig van de twintigste eeuw. Menselijke en natuurlijke factoren in het productiegebied hebben een grote rol gespeeld in de ontwikkeling van dit plantaardige materiaal.

Het kruisen van de soorten Asparagus maritimus Mill. en Asparagus officinalis L. om een natuurlijke hybride te vormen en het daaropvolgende selectieproces vanaf het midden van de twintigste eeuw vormen een belangrijke prestatie in de Spaanse tuinbouw, die rechtstreeks verband houdt met Huétor-Tájar. Er bestaat geen andere geteelde aspergesoort — traditioneel of commercieel — ter wereld die gebaseerd is op een dergelijke botanische hybride.

De moederplanten en zaden die worden gebruikt voor de teelt van de inheemse asperges van Huétor-Tájar, worden geselecteerd volgens de traditionele methoden die al sinds het begin van de twintigste eeuw in deze stad in Granada worden toegepast en van generatie op generatie worden doorgegeven.

De specifieke teeltpraktijken die worden toegepast — zoals de grote afstand tussen de aspergeplanten (1,40-1,60 m tussen de rijen en 50-70 cm tussen de planten), het geleidelijke aanaarden van de plantbedden en het efficiënt en zorgvuldig oogsten met behulp van traditionele technieken die in Huétor-Tájar zijn ontwikkeld — zijn ideaal voor het verkrijgen van een grondstof van hoge kwaliteit.

Conserveringsmethoden

"Espárrago de Huétor-Tájar" in blik wordt met een speciale techniek bereid. Het recept is terug te voeren op conservenondernemer José Redondo Fúnez, die begin jaren zeventig van de twintigste eeuw een van de eersten was die wilde "triguero"-asperges in Spanje conserveerde en verkocht. Later, rond 1982, bracht hij de methode over naar de "Espárrago de Huétor-Tájar", die als grondstof de wilde asperge verving vanwege de gelijkenis met de wilde soort. Het belangrijkste onderdeel van het conserveringsproces van asperges is pasteurisatie door middel van aanzuring.

5.16. *Toevoeging van een nieuwe subrubriek "F.3. — Specifieke productkenmerken" om het productdossier in overeenstemming te brengen met de nieuwe Verordening (EU) nr. 1151/2012. Rubriek F) VERBAND MET HET LOKALE GEBIED*

De wijziging betreft de toevoeging van subrubriek "**F.3 — Specifieke kenmerken van het product**" waarin de belangrijkste eigenschappen van "Espárrago de Huétor-Tájar" (beschreven in rubriek B) met een doorslaggevende invloed op de kwaliteit van het product zijn samengevat. Deze nieuwe subrubriek is vereist voor nieuwe productdossiers, waarmee ze in overeenstemming worden gebracht met Verordening (EU) nr. 1151/2012. Deze wijziging van het productdossier betreft rubriek **F) VERBAND MET HET LOKALE GEBIED**.

Nieuwe versie:

F.3. — Specifieke productkenmerken

Het aspergeras dat als "Espárrago de Huétor-Tájar" wordt geteeld, heeft bepaalde specifieke kenmerken (uiterlijk, organoleptische eigenschappen en unieke genetica) die typisch zijn voor de wilde mediterrane asperges (Asparagus maritimus Mill.) waar ze van afstammen, gekruist met Asparagus officinalis L.

De asperge, vers of ingeblikt, heeft bepaalde kenmerken die de aanzienlijke invloed aantonen van zowel omgevingsfactoren als menselijke factoren (hoe het gewas wordt geteeld en de producten worden behandeld) op het uiterlijk, de organoleptische kenmerken en de fytochemische samenstelling.

De specifieke kenmerken die de "Espárrago de Huétor-Tájar" ontleent aan haar unieke genetische profiel kunnen als volgt worden samengevat:

— *Uiterlijk*

  — *Anthocyaantinten (stengel en kop): violetachtige, brons-violetachtige, bronsachtige, violetgroene en groene kleuren.*

  — *Vorm van de aspergescheut: recht en cilindrisch, variërend van dun tot gemiddeld (diameter 4-16 mm), met een puntige of taps toelopende kop die breder is dan de rest van de stengel (speervormig).*

  — *Schil en schutbladeren: de scheuten hebben kleine "uitlopers" onder de schutbladeren en er kunnen vage lijnen zichtbaar zijn op de schil.*

Organoleptisch (beoordeling van verse asperges)

— *Textuur: zacht, vlezig en soepel. De stengels zijn zeer flexibel. Afhankelijk van de diameter — hoe dunner de scheut, hoe verder deze buigt — kunnen sommige tot meer dan 70° worden gebogen zonder te breken.*

— *Smaak: bitterzoet.*

— *Aroma's: intens aroma.*

Deze fysieke en organoleptische kenmerken worden ook aangetroffen bij andere in het wild groeiende aspergesoorten (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus enz.) die in het zuiden van Spanje bekend staan als "espárragos trigueros".

Daarnaast zijn de specifieke kenmerken van de "Espárrago de Huétor-Tájar" die verband houden met agro-ecologische factoren

een goed gevormde scheut en kop, waarbij de asperges een anthocyaan- of violetachtige kleur hebben, met name de kop. Dankzij de vakkundige gewasverzorging en productbehandeling door de teler, samen met de goede landbouw- en klimaatomstandigheden in het gebied, wordt een grondstof van hoge kwaliteit verkregen: een zeer rechte aspergescheut met een goed gevormde, violetachtig gekleurde kop.

5.17. *Toevoeging van een nieuwe subrubriek "F.4. — Verband tussen natuurlijke en menselijke factoren en de kwaliteit of kenmerken van het product" om het productdossier in overeenstemming te brengen met de nieuwe Verordening (EU) nr. 1151/2012. Rubriek F) VERBAND MET HET LOKALE GEBIED*

De wijziging betreft een nieuwe subrubriek die is toegevoegd ter verduidelijking van een verband dat niet expliciet werd behandeld in de vorige versie van het productdossier: **F.4 — Verband tussen natuurlijke en menselijke factoren en de kwaliteit of kenmerken van het product**. Deze nieuwe subrubriek is vereist om het nieuwe productdossier in overeenstemming te brengen met Verordening (EU) nr. 1151/2012. Voor deze subrubriek is nieuwe tekst geschreven, waarbij gebruik is gemaakt van enkele passages over "teeltomstandigheden", "verzorging van het gewas" en "oogsten" uit de vorige versie van het productdossier. Deze wijziging van het productdossier betreft rubriek **F) VERBAND MET HET LOKALE GEBIED**.

Nieuwe versie:

F.4. — Verband tussen natuurlijke en menselijke factoren en de kwaliteit of kenmerken van het product

De kenmerken van het product zijn als volgt gekoppeld aan de natuurlijke factoren:

Specifieke landbouw- en milieuomstandigheden

De specifieke landbouw- en milieuomstandigheden in het productiegebied zijn bevorderlijk voor de teelt van zeer rechte aspergescheuten met een goed gevormde, gesloten kop en een intense anthocyaanpigmentatie, die over het algemeen gedurende de hele oogstperiode optreedt, wat de reden is waarom de inheemse asperges van Huétor-Tájar ook bekend staan als "violetgroene asperges".

Het feit dat de bodem van kalksteen en mergel, die typerend is voor de regio Vega Baja del Genil in Granada, arm is aan fosfor en dat de temperatuur sterk schommelt tussen dag en nacht, is bevorderlijk voor een intense anthocyaanpigmentatie in de aspergescheut. Dankzij het hoge kaliumgehalte van de kleileembodems in het productiegebied zijn de asperges van betere kwaliteit en hebben de scheuten een goed gevormde kop.

In het productiegebied heerst een zachte wind dankzij de aangrenzende bergketens die als een barrière fungeren. Dit is goed voor de aspergeteelt, met name in de oogsttijd, omdat de aspergescheuten tijdens het groeien niet worden omgebogen, waardoor er zeer rechte scheuten ontstaan.

De temperaturen tijdens de oogst zijn uitermate geschikt voor het telen van asperges van goede kwaliteit, met schommelingen van gematigd hoog overdag tot laag 's nachts (grote dagelijkse schommelingen in de temperatuur tot 22 °C), waardoor de scheuten in het midden van de dag kunnen groeien en er "s nachts geen veervorming aan de kop ontstaat. Deze grote schommelingen in temperatuur zijn ook gunstig voor de anthocyaanpigmentatie in de aspergescheut.

De hoge intensiteit van de anthocyaan- of violetachtige kleur van de aspergescheuten is genetisch bepaald en wordt geaccentueerd door omgevingsfactoren die het gehalte van bepaalde pigmenten (de anthocyanen) in de schil verhogen. De "Espárrago de Huétor-Tájar" bevat ook een zeer hoog gehalte aan een ander verwant polyfenol, dat binnen de aspergewereld bekend staat als rutine (quercetine-3-O-rutinoside). Rutine, een lid van de flavonoïdenfamilie, is verantwoordelijk voor de kenmerkende grijsachtige neerslag die te vinden is in ingeblikte "Espárrago de Huétor-Tájar". Het behoort tot een bekende familie van fytochemicaliën, de polyfenolen, en is een antioxidant die goed is voor de gezondheid.

De productkenmerken zijn als volgt gekoppeld aan de menselijke factoren:

Specifieke teeltomstandigheden

De door de mens beïnvloede aspecten van de teelt betreffen de manier waarop het plantaardige materiaal wordt verkregen en de specifieke teelt- en oogsttechnieken, die bijdragen aan de productie van goedgevormde asperges van hoge kwaliteit.

** Hoe het plantaardige materiaal wordt verkregen*

Om inheems plantaardig materiaal te verkrijgen, moet eerst een nauwkeurige selectie van de moederplanten worden uitgevoerd. Sinds de jaren dertig van de twintigste eeuw hebben de telers van Huétor-Tájar dit proces met ervaring en toewijding uitgevoerd, wat de basis heeft gelegd voor de ontwikkeling van het lokale "violetgroene Huétor-Tájar"-ras, in de literatuur ook wel bekend als de "Morado de Huétor"-populatie.

Dit ecotype dat geassocieerd wordt met de stad Huétor-Tájar is het resultaat van een proces van kruisen en massale genetische selectie dat sinds het begin van de twintigste eeuw door de telers van de stad is uitgevoerd. De "Espárrago de Huétor-Tájar" wordt beschouwd als een ecotype dat een nauwe fylogenetische verwantschap heeft met de soort Asparagus maritimus Mill., uit dezelfde botanische familie als de "espárrago triguero", wat de naam is die van oudsher in Zuid-Spanje wordt gebruikt om te verwijzen naar verschillende soorten van het geslacht Asparagus (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus enz.) die deel uitmaken van het typische mediterrane plantenleven. Deze soorten verschillen sterk van de gewone geteelde soort Asparagus officinalis L., die de huidige commerciële cultivars en rassen omvat die over de hele wereld worden geproduceerd.

De belangrijkste organoleptische eigenschap die de verschillende soorten wilde "triguero"-asperges gemeen hebben, is hun licht bittere of bitterzoete smaak, een eigenschap die ook aanwezig is in de "Espárrago de Huétor-Tájar". De "Espárrago de Huétor-Tájar" ontleent zijn bitterheid aan een andere specifieke biomarker van deze aspergepopulatie: sarsasapogenine, die behoort tot de geninen, een fytochemische groep. Deze stof komt niet voor in de gewone geteelde aspergerassen, die allemaal behoren tot de soort Asparagus officinalis L.

De nauwe fylogenetische verwantschap tussen de "Espárrago de Huétor-Tájar" en de wilde soort Asparagus maritimus Mill., samen met andere gemeenschappelijke botanische, organoleptische en fytochemische kenmerken, zorgt voor het verband tussen de twee soorten. Ze zorgt er ook voor dat de "Espárrago de Huétor-Tájar" zich onderscheidt van andere commerciële tuinaspergerassen, die afkomstig zijn van de soort Asparagus officinalis L.

** Aanplanten van de asperges en gewasontwikkeling*

De plantafstand is een specifiek kenmerk van de inheemse asperges van Huétor-Tájar, omdat het een zeer langlevend ras is. De planten worden verder uit elkaar geplaatst, met 1,4-1,6 m tussen de rijen en 50-70 cm tussen de planten.

** Verzorging van het gewas*

Aanaarden is belangrijk voor het verkrijgen van een goede kwaliteit bij dit ras. Het proces bestaat uit het geleidelijk aanaarden van de grond op de richel tijdens de levensduur van het bed, om te voorkomen dat de asperges kleiner worden of neigen tot veervorming. De teler moet echter zeer ervaren zijn, omdat voorzichtigheid geboden is om ervoor te zorgen dat dit een geleidelijk proces is, aangezien te veel grond in nattere jaren tot verstikking van de wortels kan leiden.

** Oogsten*

Het gewas wordt meestal vroeg in de ochtend geoogst, zodat de asperges niet aan de middagzon worden blootgesteld. Een eerste selectie wordt direct op het perceel uitgevoerd, waarbij alle asperges die open of gedraaid zijn, zijn beschadigd door ongedierte enz. worden weggegooid. De asperges worden in bossen verzameld en voorzichtig in het voertuig gelegd; een klus die vaardigheid en ervaring vereist om ervoor te zorgen dat de delicate aspergescheuten tijdens het transport naar het behandelings- of verwerkingscentrum niet breken.

Succesvol oogsten is afhankelijk van techniek en ervaring die van generatie op generatie wordt doorgegeven.

Specifieke conserveringsomstandigheden

Tot slot zorgen specifieke verwerkingsomstandigheden, zoals "pasteurisatie door middel van aanzuring", ervoor dat de "Espárrago de Huétor-Tájar" intact blijft en zijn delicate vlezige en soepele textuur behoudt en dat de concentraties van een antioxidant die bevorderlijk is voor de gezondheid en typisch is voor ingeblikte "Espárrago de Huétor-Tájar", namelijk rutine (quercetine-3-O-rutinoside), die kan worden aangetroffen als een grijsachtige neerslag op de bodem van het blik, stabiel blijven. In asperges uit het Huétor-Tájar-gebied wordt rutine in veel hogere concentraties aangetroffen als gevolg van agro-ecologische factoren.

5.18. *De bepalingen met betrekking tot het controleorgaan zijn vervangen door nieuwe systemen voor controles op de naleving van het productdossier. Rubriek G heeft niet langer de titel "CONTROLEORGAAN" maar luidt nu "CONTROLES OP DE NALEVING VAN HET PRODUCTDOSSIER"*

De wijziging betreft bijgewerkte informatie over de bevoegde autoriteit en een link naar haar website, met details over de conformiteitsbeoordelingsinstantie. Hiermee wordt de tekst in overeenstemming gebracht met de eisen inzake controles op de naleving van productdossiers die zijn vastgesteld in Verordening (EU) nr. 1151/2012. Rubriek **G** heeft niet langer de titel "**CONTROLEORGAAN**" maar luidt nu "**CONTROLES OP DE NALEVING VAN HET PRODUCTDOSSIER**". Deze wijziging van het productdossier betreft rubriek **F) VERBAND MET HET LOKALE GEBIED**.

5.19. *Actualisering van het BGA-logo en de tekst van rubriek H) ETIKETTERING*

De wijziging bestaat uit de actualisering van het BGA-logo en de tekst, waarbij "beheersorgaan" wordt vervangen door "Consejo Regulador", samen met enkele aspecten van de etiketteringsformaten voor het plantaardige materiaal. Deze wijziging van het productdossier betreft rubriek **H) ETIKETTERING**

Korte beschrijving en motivering van de wijziging

In de hele tekst is de term "specifieke benaming" vervangen door "BGA" en "beheersorgaan" door "Consejo Regulador". "Zaailingen" is toegevoegd aan de soorten plantaardig materiaal die in de tweede alinea worden genoemd, en groen (Pantone 576) is vastgesteld als de enige secundaire labelkleur die voor plantaardig materiaal (zaad, zaailingen of kronen) mag worden gebruikt.

Het BGA-logo is als volgt bijgewerkt:



aan het einde van rubriek H) is een nieuwe alinea toegevoegd om botanische informatie over de "Espárrago de Huétor-Tájar" op de etiketten te kunnen vermelden:

"De volgende informatie mag optioneel op het etiket van zowel het plantaardige materiaal als de producten worden vermeld:

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

5.20. *Rubriek I (JURIDISCHE EISEN) is geschrapt*

Deze rubriek is geschrapt omdat ze op grond van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet langer een vereiste is voor productdossiers.

5.21. *De figuren (kaarten) zijn verwijderd*

De grafische afbeeldingen (kaarten) aan het einde van het productdossier zijn verwijderd omdat ze geen nuttige informatie toevoegden.

ENIG DOCUMENT

Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

"ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR"

EU-nr.: PGI-ES-0056-AM01

BGA (X) BOB ()

1 **Naam/namen**

"Espárrago de Huétor-Tájar"

2 **Lidstaat of derde land**

Spanje

3 **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1 *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2 *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De naam "Espárrago de Huétor-Tájar" verwijst naar violetgroene, zachte, gezonde, schone aspergescheuten van het lokale ras dat bekendstaat als "Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar" of "Morado de Huétor" (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), lokaal bekend als "*espárragos trigueros*".

De kenmerken die de "Espárrago de Huétor-Tájar" onderscheiden van andere commerciële groene aspergerassen zijn de volgende:

— **Uiterlijk:** de asperge heeft anthocyaankleuring variërend van violetachtig, brons-violetachtig, bronsachtig, violetgroen of groen. De scheuten zijn recht en cilindervormig. Ze variëren van dun tot gemiddeld (diameter tussen 4 mm en 16 mm) en hebben een puntige of taps toelopende kop die breder is dan de rest van de stengel (speervormig). De scheuten hebben kleine "uitlopers" onder de schutbladeren en er kunnen vage lijnen zichtbaar zijn op de schil.

— **Organoleptische eigenschappen:** de verse asperge heeft een zachte, vlezige en soepele textuur. De stengels zijn zeer flexibel: afhankelijk van de diameter — hoe dunner de scheut, hoe verder deze buigt — kunnen sommige tot meer dan 70° worden gebogen. De asperges hebben een delicate bitterzoete smaak en een intens aroma.

De asperges kunnen vers of in blik worden verkocht.

Vers verkochte asperges worden op basis van lengte en diameter van de scheut in twee klassen ingedeeld: "Extra" en "I". De vereisten en toleranties voor gebreken voor deze klassen zijn vastgelegd in het productdossier.

De minimumdiameter voor vers verkochte asperges is 4 mm voor beide klassen ("Extra" en "I"). Het verschil in diameter tussen de dikste en de dunste scheuten in eenzelfde verpakking of bos mag niet meer dan 8 mm bedragen.

De verse asperges mogen op een van de volgende manieren worden aangeboden:

in goed samengebonden bossen van maximaal 2 kg;

los of verpakt in bossen die worden geplaatst in verpakkingen of dozen met een inhoud van maximaal 6 kg.

"Espárrago de Huétor-Tájar" in blik wordt geconserveerd in een conserveringsvloeistof die volgens de geldende wetgeving is toegestaan. Pekel (water, zout en citroenzuur) en extra olijfolie van eerste persing zijn heel gebruikelijk. Ze wordt ingedeeld in de kwaliteitsklassen "Extra" en "I". De vereisten en toleranties voor gebreken voor deze klassen zijn vastgelegd in het productdossier.

3.3 *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Producten in blik:

— asperges van de inheemse Huétor-Tájar-populatie, geteeld en geoogst in het productiegebied;

— conserveringsvloeistoffen die zijn toegestaan volgens de huidige wetgeving voor groenteconserven.

3.4 *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende stappen moeten binnen het productiegebied plaatsvinden: selectie en productie van zaad, aanplanten en ontwikkeling van het gewas, oogsten, levering, bereiding, opslag en behandeling van de asperges in bedrijven voor verse producten en conservenfabrieken.

3.5 *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, het etiketteren enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product, zowel vers als in blik, moet binnen het productiegebied worden verpakt om de kwaliteit van het product van begin tot eind te behouden. Asperges zijn een zeer bederfelijk product met een hoog watergehalte (meer dan 90 %) en kunnen snel uitdrogen. De kop van de scheut is erg kwetsbaar en mag niet met water in contact komen voordat het product wordt bereid voor de verkoop (omdat de kop anders kan gaan rotten). De lokale ervaring die is opgebouwd in de industrie voor het behandelen en inblikken van "Espárrago de Huétor-Tájar" is essentieel voor het behoud van de kwaliteit van het product tot aan de verpakking.

Producten die vers op de markt worden gebracht, mogen geen tweede behandeling ondergaan.

De etiketten moeten zijn voorzien van de vermelding *Indicación Geográfica Protegida "Espárrago de Huétor-Tájar"* ["Beschermde geografische aanduiding "Espárrago de Huétor-Tájar""] of van het volgende geregistreerde logo:



Op alle verpakkingen van plantaardig materiaal (zaden, zaailingen of kronen) of van verse asperges of asperges in blik die onder de BGA vallen, moet een genummerd en door het beheersorgaan van de BGA gecontroleerd contra-etiket worden aangebracht.

De volgende informatie mag optioneel op het etiket worden vermeld:

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

4 Beknopte beschrijving van het geografische gebied

Het productiegebied ligt in het gebied "Vega Baja del Genil" in het westen van de provincie Granada, tussen twee bergketens: de Sierras Subbéticas in het noorden en het Sistema Penibético in het zuiden. Het gebied omvat de gemeenten Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar en Villanueva Mesía en beslaat een gebied van ongeveer 78 000 hectare.

5 Verband met het geografische gebied

Het belangrijkste aspect van het verband tussen het product en de lokale omgeving is vastgesteld als "verschillende specifieke kenmerken van de asperge die kunnen worden toegeschreven aan de specifieke landbouwomgeving"; daarna, in aanvulling op het vorige punt, komt het verband met de oorsprong van het product, of de "faam".

5.1 *Specificiteit van het geografische gebied*

Natuurlijke factoren

Het productiegebied ligt in de regio Vega Baja del Genil, een riviervallei in het westen van de provincie Granada. In deze brede en zeer vruchtbare vallei, met een hoogte van 450 m op het laagste punt, werd rond 1930 begonnen met de aspergeteelt. Het gewas beslaat nu de terrassen van de Vega Baja del Genil tot bijna aan de Betische cordillera (1 100 m hoogte).

De gewassen worden geplant op bodems van kalksteen/mergel en kleileem, die typerend zijn voor de regio Vega Baja del Genil in Granada, met een laag fosforgehalte en een hoog kaliumgehalte.

De bergketens naast de riviergebieden, waar de meeste aspergeteelt is geconcentreerd, vormen een barrière tegen de wind.

De grote dagelijkse schommelingen in temperatuur tijdens de oogst (tot 22 °C) zijn typisch voor het productiegebied van "Espárrago de Huétor-Tájar".

Menselijke factoren

De "Morado de Huétor"-populatie kan worden beschouwd als een ecotype dat wordt geassocieerd met de stad Huétor-Tájar; het is het resultaat van een proces van kruising en massale genetische selectie door de telers van de stad sinds de jaren dertig van de twintigste eeuw. Menselijke en natuurlijke factoren in het productiegebied hebben een grote rol gespeeld in de ontwikkeling van dit plantaardige materiaal.

Het kruisen van de soorten *Asparagus maritimus* Mill. en *Asparagus officinalis* L. om een natuurlijke hybride te vormen en het daaropvolgende selectieproces vanaf het midden van de twintigste eeuw vormen een belangrijke prestatie in de Spaanse tuinbouw, die rechtstreeks in verband wordt gebracht met Huétor-Tájar.

De specifieke teeltpraktijken die worden toegepast — zoals de grote afstand tussen de planten (1,40-1,60 m tussen de rijen en 50-70 cm tussen de planten), het geleidelijk aanaarden van de plantbedden en het efficiënt en zorgvuldig oogsten met behulp van traditionele technieken die in Huétor-Tájar zijn ontwikkeld — zijn ideaal voor het verkrijgen van een grondstof van hoge kwaliteit.

"Espárrago de Huétor-Tájar" in blik wordt met een speciale techniek bereid. Het recept is terug te voeren op conservenondernemer José Redondo Fúnez, die begin jaren zeventig van de twintigste eeuw als een van de eersten in Spanje in het wild groeiende mediterrane asperges (*espárragos trigueros*) conserveerde en verkocht. Later, rond 1982, bracht hij de methode over naar de "Espárrago de Huétor-Tájar", waarmee de wilde *triguero*-asperges als grondstof werden vervangen vanwege de gelijkenis met het wilde ras. Het belangrijkste onderdeel van het conserveringsproces van asperges is pasteurisatie door middel van aanzuring.

5.2 *Onderscheidende kenmerken van het product*

De "Espárrago de Huétor-Tájar" heeft specifieke kenmerken (uiterlijk en organoleptische eigenschappen) die typisch zijn voor de wilde mediterrane asperge (*Asparagus maritimus* Mill.) waaruit deze asperge, gekruist met *Asparagus officinalis* L., afkomstig is.

Uiterlijk

Anthocyaantinten (stengel en kop): violetachtige, brons-violetachtige, bronsachtige, violetgroene en groene kleuren.

Een goed gevormde scheut: recht en cilindrisch, variërend van dun tot gemiddeld (diameter tussen 4 mm en 16 mm), met een puntige of taps toelopende kop die breder is dan de rest van de stengel (speervormig).

Schil en schutbladeren: de scheuten hebben kleine "uitlopers" onder de schutbladeren en er kunnen vage lijnen zichtbaar zijn op de schil.

Organoleptisch (beoordeling van verse asperges)

Textuur: zacht, vlezig en soepel. De stengels zijn zeer flexibel. Afhankelijk van de diameter — hoe dunner de scheut, hoe verder deze buigt — kunnen sommige tot meer dan 70° worden gebogen zonder te breken.

Smaak: bitterzoet.

Aroma's: intens aroma.

5.3 *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De kenmerken van het product zijn als volgt gekoppeld aan de natuurlijke factoren:

— Specifieke landbouw- en milieuomstandigheden

De specifieke landbouw- en milieuomstandigheden in het productiegebied zijn gunstig voor de groei van zeer rechte aspergescheuten met een goed gevormde, gesloten kop en een intense anthocyaanpigmentatie (violet), wat de reden is waarom de "Espárrago de Huétor-Tájar" ook bekend staat als "violetgroene asperges".

Het lage fosforgehalte van de bodem van kalksteen en mergel en de grote temperatuurschommelingen tussen dag en nacht (tot 22 °C) in het productiegebied zijn bevorderlijk voor een intense anthocyaanpigmentatie in de aspergescheut. In samenhang hiermee worden ook hoge concentraties van de flavonoïde rutine (quercetine-3-O-rutinoside) aangetroffen, die veel hoger zijn dan de concentraties in andere soorten groene asperges.

Het hoge kaliumgehalte van de kleileembodems in het productiegebied zorgt voor een goed gevormde kop en minder veervorming. De aangrenzende bergketens werken als een barrière tegen de wind, waardoor de aspergescheuten minder de neiging hebben om te buigen tijdens het groeien, waardoor er zeer rechte scheuten ontstaan. Dankzij de aanzienlijke dagelijkse schommelingen in de temperatuur tijdens de oogst ontstaan er goed gevormde scheuten, omdat ze alleen overdag groeien.

Tot slot zijn de productkenmerken als volgt gekoppeld aan de menselijke factoren:

— Specifieke teeltomstandigheden

* Verkrijging van het plantaardige materiaal. Een nauwkeurige selectie van de moederplanten is een vereiste. De telers van Huétor-Tájar hebben dit proces sinds de jaren dertig van de twintigste eeuw met ervaring en toewijding uitgevoerd en zo de basis gelegd voor de ontwikkeling van de lokale "Morado de Huétor"-populatie.

De nauwe fylogenetische verwantschap tussen de "Espárrago de Huétor-Tájar" en de wilde soort *Asparagus maritimus* Mill. verbindt de twee soorten. Deze verwantschap zorgt er ook voor dat de "Espárrago de Huétor-Tájar" zich onderscheidt van andere commerciële tuinaspergerassen, die afkomstig zijn van de soort *Asparagus officinalis* L. De belangrijkste organoleptische eigenschap die de verschillende soorten wilde asperges gemeen hebben, is de licht bittere of bitterzoete smaak, een eigenschap die ook aanwezig is in de "Espárrago de Huétor-Tájar". De "Espárrago de Huétor-Tájar" ontleent haar bitterheid aan een specifieke biomarker van deze aspergepopulatie: sarsasapogenine, die behoort tot de geninen, een fytochemische groep. Deze stof komt niet voor in andere aspergerassen van de soort *Asparagus officinalis* L.

* Aanplanten van de asperges en ontwikkeling van het gewas. Vanwege het feit dat dit een zeer langlevend ras is, is de toegepaste plantafstand een specifiek kenmerk van de aspergeteelt in Huétor-Tájar.

* Verzorging van het gewas. Bij de teelt van de "Espárrago de Huétor-Tájar" is geleidelijk aanaarden belangrijk voor het verkrijgen van een goed gevormd product (gesloten kop en een bredere diameter van de scheut). Voor het gebruiken van deze techniek moeten de telers van Huétor-Tájar zeer ervaren zijn, en de techniek wordt al sinds 1930 van generatie op generatie doorgegeven.

* Oogsten. Een succesvolle oogst is afhankelijk van techniek en ervaring, die van essentieel belang zijn voor het verkrijgen van een vers product van hoge kwaliteit. De voor de oogst van de asperges gebruikte methoden zijn lang geleden in Huétor-Tájar ontstaan en zijn van generatie op generatie doorgegeven.

— Specifieke conserveringsomstandigheden

Tot slot zorgen specifieke verwerkingsomstandigheden, zoals "pasteurisatie door middel van aanzuring", ervoor dat de "Espárrago de Huétor-Tájar" intact blijft en zijn delicate vlezige en soepele textuur behoudt en dat de concentraties van een antioxidant die bevorderlijk is voor de gezondheid en typisch is voor ingeblikte "Espárrago de Huétor-Tájar", namelijk rutine (quercetine-3-O-rutinoside), die kan worden aangetroffen als een grijsachtige neerslag op de bodem van het blik, stabiel blijven. In asperges uit het Huétor-Tájar-gebied wordt rutine in veel hogere concentraties aangetroffen als gevolg van agro-ecologische factoren.

— Faam

Het is bekend dat de gemeente Huétor-Tájar, in de regio Vega de Granada, een van de eerste gebieden was waar rond 1930 tuinasperges werden geteeld, zoals vermeld in de publicatie naar aanleiding van de tweede "Technische Aspergeconferentie" (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarra, deel I, blz. 53).

Het coöperatiewezen in de landbouwsector in Huétor-Tájar, dat nauw verbonden is met de mediterrane *triguero*-asperge, werd rond 1980 geconsolideerd en bracht het verse product op de markt in heel Spanje en Europa, waardoor consumenten het product begonnen te identificeren in verband met zijn plaats van oorsprong als de "Espárrago de Huétor-Tájar" (J. Menor Torivio, "*La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano*" ["De laagvlakten van Granada: recente ontwikkelingen in de landbouw in een peri-urbaan gebied"], Monográfico Tierras del Sur, Universidad de Granada — Instituto de Desarrollo Regional, 2000). De Duitse geograaf Andreas Voth (Universiteit van Vechta) beschrijft het aspergeteeltgebied Huétor-Tájar als een referentiemodel in de BGA/BOB-regeling van de EU en stelt dat de "violetgroene asperge van Huétor-Tájar" ("*grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar*") een "asperge van het *triguero*-type" ("*Triguero-Spargel*") is die zeer gewaardeerd wordt in Andalusië. (Voth, A. 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [Innovatieve ontwikkelingen in de productie en marketing van speciale gewassen – aan de hand van casestudies uit Duitsland, Spanje en Brazilië], Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, volume 24, Vechta, blz. 340, postdoctoraal proefschrift).

"Espárrago de Huétor-Tájar" wordt sinds 2008 vermeld in Wikipedia.

"Espárrago de Huétor-Tájar" vervulde een hoofdrol tijdens het negende Europese aspergesymposium (Euro Asper 2012), dat van 21 tot 23 maart 2012 in Granada werd gehouden.

Uit internationale wetenschappelijke publicaties tussen 1992 en 2019 blijkt het unieke karakter van de "Espárrago de Huétor-Tájar" (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)

Dankzij het feit dat het lokale ras "Morado de Huétor" al sinds de jaren dertig van de twintigste eeuw in de stad wordt geteeld, heeft Huétor-Tájar nu naam gemaakt als een van de bekendste aspergeteeltgebieden in de EU.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van deze verordening)

De volledige tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op:

https://lajunta.es/4n5kp.

of via de website van het regionale ministerie van Landbouw, Visserij, Water en Plattelandsontwikkeling (https://lajunta.es/3w3lc) door te klikken op:

"Temas"/"Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad"/"Denominaciones de Calidad"/"Frutas y Hortalizas"; het productdossier is te vinden onder de naam van deze kwaliteitsaanduiding.