C/2024/5439

6.9.2024

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/5439)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de uma alteração nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«Espárrago de Huétor-Tájar»

N.º UE: PGI-ES-0056-AM01

Apresentado em 18.10.2019

☐ **DOP** X **IGP**

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Nome do agrupamento requerente:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar» [Conselho Regulador da IGP «Espárrago de Huétor-Tájar»]

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

Tel. +34 958333443

Endereço eletrónico: info@esparragodehuetortajar.com

Composição ou forma jurídica:

O Conselho Regulador da IGP «Espárrago de Huétor-Tájar» é uma sociedade de direito público sem fins lucrativos, reconhecida como organismo de gestão da IGP pela autoridade competente do Estado-Membro. Representa os interesses dos setores envolvidos na produção dos espargos protegidos: produtores (agricultores) e transformadores (manuseamento de espargos frescos e fábricas de conservas). É governada de forma democrática e com base no princípio de que os interesses económicos e industriais que a constituem e, em particular, os interesses minoritários, devem estar representados de forma equitativa, o que é efetivamente o caso. Além disso, o Conselho Regulador tem capacidade jurídica para apresentar o presente pedido de alteração em conformidade com a legislação nacional, nomeadamente o artigo 13.º, n.º 2, alínea a), da Lei 2/2011 do Governo da Andaluzia, de 25 de março de 2011, relativa às pescas e à qualidade dos alimentos.

2. Estado-membro ou país terceiro

Espanha

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

☐ Nome do produto

☒ Descrição do produto

☐ Área geográfica

☒ Prova de origem

☒ Método de obtenção

☒ Relação

☒ Rotulagem

☒ Outros (requisitos legais e controlos de conformidade com o caderno de especificações)

4. **Tipo de alterações**

☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.

☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. **Alterações**

5.1. *Nova definição das espécies botânicas das populações locais de espargos presentes em Huétor-Tájar e reestruturação de subsecções. Secção B) DESCRIÇÃO DO PRODUTO*

Esta alteração afeta o primeiro parágrafo da secção **B) DESCRIÇÃO DO PRODUTO** do caderno de especificações. Além disso, a fim de facilitar a compreensão da totalidade da secção **B)**, esta é reestruturada em três subsecções: **B.1. — Definição do produto; B.2. — Características da variedade local; e B.3. — Normas para os produtos vendidos frescos ou enlatados.**

Descrição pormenorizada das modificações e justificação da alteração

Substitui-se a expressão «*Asparagus officinalis L. subespecie genéticamente tetraploide*, semelhante [...]» por «variedade local denominada "*Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar*" ou "*Morado de Huétor*" (*Asparagus maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.*), conhecida em espanhol por "*espárragos trigueros*", uma vez que apresenta características semelhantes [...]». No final do segundo parágrafo, a expressão «do século» é substituída por «do século XX».

A alteração diz respeito à nova definição da população local de espargos Huétor-Tájar, estabelecida nesta secção B). A nova definição resulta dos conhecimentos científicos atualizados sobre o produto adquiridos nos últimos 20 anos.

Os estudos de caracterização genética do «Espárrago de Huétor-Tájar» realizados pelo Departamento de Genética Vegetal da Universidade de Córdova fornecem a base científica para esta alteração. A referida investigação, que implica a análise do ADN (microssatélite), mostra que a variedade local teve origem no início do século XX, a partir da hibridação natural da espécie cultivada *Asparagus officinalis* (diploide 2x) e da espécie silvestre *Asparagus maritimus* (hexaploide 6x), produzindo um cruzamento interespecífico. O *Asparagus maritimus* Mill. é a espécie dominante, representando dois terços (66,67 %) do germoplasma do «Espárrago de Huétor-Tájar», enquanto a espécie *Asparagus officinalis* L. representa apenas um terço (33,33 %). Obtêm-se assim características filogenéticas únicas, descritas na vasta literatura científica publicada sobre a genética e a fitoquímica do «Espárrago de Huétor-Tájar». Adita-se a expressão «do século XX» para clarificar que se trata desse século.

5.2. *Atualização das características morfológicas e organoléticas e supressão da descrição citológica e dos marcadores isoenzimáticos da população local de Huétor-Tájar. Secção B) DESCRIÇÃO DO PRODUTO*

Esta alteração afeta o segundo ao décimo parágrafo, inclusive, da secção **B) DESCRIÇÃO DO PRODUTO** do caderno de especificações.

Descrição pormenorizada das modificações e justificação da alteração

O segundo parágrafo, «As características das populações autóctones são as seguintes:», é substituído por:

B.2. — Características da variedade local

As características que diferenciam a variedade local de Huétor-Tájar de outras variedades comerciais de espargos verdes presentes em todo o mundo são as seguintes:

Além disso, é alterada a redação do terceiro parágrafo:

— ***Aspeto:*** *Os turiões de espargos têm cor púrpura, bronze-púrpura, bronze, verde-púrpura ou verde. São finos (4 mm a 12 mm de diâmetro) e a ponta é pontiaguda ou cónica e mais ampla do que o resto do caule. Os turiões têm pequenos «esporões» sob as brácteas.*

O que precede é atualizado do seguinte modo:

— ***Aspeto:*** *A coloração antociânica — púrpura, bronze-púrpura, bronze, verde-púrpura ou verde — pode ser encontrada tanto no caule como na ponta. Os turiões de espargos são retilíneos e cilíndricos. Variam entre finos e médios (geralmente entre 4 mm e 16 mm de diâmetro) e a ponta é pontiaguda ou cónica e mais ampla do que o resto do caule (lanceolada). Os turiões apresentam pequenos «esporões» sob as brácteas e podem ser visíveis linhas ténues na pele.*

A descrição física do produto é alargada devido à evolução dos conhecimentos técnicos e científicos sobre o «Espárrago de Huétor-Tájar». Destacam-se as características específicas decorrentes da espécie de que provém, o *Asparagus maritimus* Mill. O texto descreve agora os turiões de espargos como sendo retilíneos e possuindo uma ponta lanceolada, características que o distinguem das variedades comerciais de espargos verdes da espécie *Asparagus officinalis* L. É igualmente referido o facto de poderem ser visíveis linhas ténues na pele. Este descritor está associado a diferentes espécies de espargo silvestre *triguero*, incluindo a espécie *A. maritimus* Mill. Outra alteração da descrição do aspeto é o aumento do valor superior do calibre normal, que é agora de 4 mm a 16 mm em vez de 4 mm a 12 mm. Esta alteração resulta do facto de, devido ao trabalho árduo dos agricultores locais na seleção das plantas, ser agora possível obter plantas de espargos mais uniformes e vigorosas da população de «Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar».

É alterada a redação do quarto parágrafo:

— ***Propriedades organoléticas:*** *Os espargos têm uma textura tenra, carnuda e firme. Possuem um sabor agridoce delicado e aroma intenso, evocando o espargo silvestre «triguero».*

O que precede é atualizado do seguinte modo:

— ***Propriedades organoléticas****: Quando frescos, os espargos têm uma textura tenra, carnuda e flexível. Os caules são muito flexíveis: dependendo do diâmetro — quanto mais fino for o turião, mais dobra — alguns podem ser dobrados num ângulo de 70° sem quebrar. Os espargos têm um sabor agridoce delicado e um aroma intenso.*

A descrição organolética é alargada na sequência da informação recebida sobre os ensaios sensoriais do «Espárrago de Huétor-Tájar» realizados na Universidade de Granada em 2003 (Departamento de Nutrição e Ciências Alimentares, Escola de Farmácia). Na descrição, o termo «firme» é substituído por «flexível», um parâmetro reológico ligado à firmeza que, por ser menos oneroso e mais fácil de medir, reduz os custos de certificação. A medição da firmeza dos espargos exige um analisador de textura, que implica um processo de ensaio dispendioso e complexo. Em contrapartida, é possível medir a flexibilidade dos espargos no que diz respeito à medida em que podem ser dobrados, num processo fácil, rápido e pouco oneroso. É introduzido um parâmetro objetivo e mensurável para as propriedades reológicas específicas do «Espárrago de Huétor-Tájar»: deve ser possível dobrar os turiões pelo menos num ângulo de 70° sem os quebrar. Trata-se de uma característica distintiva do espargo silvestre *triguero* e do «Espárrago de Huétor-Tájar», que não se encontra no espargo-hortense (*Asparagus officinalis* L.), que é mais rígido e fibroso. Suprime-se igualmente da descrição organolética a menção «evocando o espargo silvestre *triguero*», uma vez que esta expressão não fornece qualquer informação descritiva a nível organolético e que a semelhança do produto com o espargo *triguero* já é mencionada na definição do produto (subsecção B.1).

São suprimidos os parágrafos quinto a nono:

— *Citologia... (2n = 40)*

— *Isoenzimas [...] Euphytica 61: 169-179).*

Suprime-se a descrição citológica e a citação relativa aos marcadores isoenzimáticos incluídas no caderno de especificações anterior, uma vez que são obsoletos face à mais recente investigação genética sobre o «Espárrago de Huétor-Tájar». Além disso, não são necessários descritores genéticos para a normalização do «Espárrago de Huétor--Tájar». Uma descrição do aspeto e das propriedades organoléticas é amplamente suficiente, sendo a sua avaliação mais fácil e menos onerosa. São também fatores diferenciadores fundamentais, uma vez que existe uma correspondência estreita e muito clara entre estes marcadores e a genética do «Espárrago de Huétor-Tájar» (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

É alterado o 10.º parágrafo:

Graças a estas características, os espargos autóctones de Huétor-Tájar podem ser facilmente distinguidos, tanto em termos de aspeto como de genética, de outras variedades de espargos verdes vendidas em todo o mundo.

Passa ter a seguinte redação:

Graças a estas características, muito claramente definidas, os espargos autóctones de Huétor-Tájar podem ser facilmente distinguidos, tanto em termos de aspeto como de propriedades organoléticas, de outras variedades de espargos verdes vendidas em todo o mundo, todas elas de espargos-hortenses (nome botânico Asparagus officinalis L.).

Destacam-se as grandes diferenças (em termos de aspeto e propriedades organoléticas) entre o «Espárrago de Huétor--Tájar» e outras variedades comerciais de espargos verdes atualmente disponíveis. Estas diferenças devem-se à considerável separação genética entre as espécies *Asparagus officinalis* L. e *Asparagus maritimus* Mill. Esta última está estreitamente relacionada com o «Espárrago de Huétor-Tájar».

5.3. *Atualização da classificação e das normas comerciais dos produtos abrangidos pela IGP «Espárrago de Huétor-Tájar». Secção B) DESCRIÇÃO DO PRODUTO*

Esta alteração afeta o caderno de especificações, a partir do 11.º parágrafo da secção **B) DESCRIÇÃO DO PRODUTO**. Diz respeito à atualização das informações técnicas sobre a classificação dos produtos abrangidos pela IGP e vendidos frescos ou em latas. Deve-se ao facto de as práticas comerciais, os procedimentos de inspeção e a avaliação da conformidade dos produtos certificados terem sido atualizados.

Descrição pormenorizada das modificações e justificação da alteração

A estrutura da subsecção e a redação do 11.º parágrafo são atualizadas:

Os espargos podem ser vendidos frescos ou enlatados. Quando vendidos frescos, os turiões de espargos devem apresentar-se intactos, de aspeto e cheiro frescos, sãos, isentos de pisaduras, sem danos causados por pragas e isentos de humidade externa que não resulte da humidificação dos caules antes de serem colocados na embalagem. Os espargos [...] e púrpura.

O que precede passa a ter a seguinte redação:

B.3. — Normas para os produtos vendidos frescos ou enlatados

Os espargos podem ser vendidos frescos ou enlatados.

Produto destinado a ser vendido fresco

O calibre e as categorias a seguir descritos devem ser utilizados para os espargos vendidos frescos, que devem apresentar-se de aspeto e cheiro frescos, sãos, isentos de pisaduras, não partidos, sem danos causados por pragas, podridão ou deterioração, limpos e isentos de humidade exterior anormal quando apresentados sob qualquer uma das formas previstas para os produtos frescos. Os espargos [...] e púrpura.

É alterada a redação do 14.º parágrafo, alínea a), «Categoria "Extra"»:

a) *Categoria «Extra»: Os espargos desta categoria [...] pequenos «esporões» sob as brácteas. O botão apical deve estar fechado, embora seja permitida uma ligeira penugem [...] os botões florais não sobressaem por baixo das brácteas. Nesta categoria, os sinais de fibrosidade na base do talo não devem exceder um quarto do comprimento total do turião de espargo.*

O que precede passa a ter a seguinte redação:

a) *«Extra»: Os espargos desta categoria [...] pequenos «esporões» sob as brácteas. Ocasionalmente, podem ser visíveis linhas ténues na pele. O botão apical deve estar fechado, embora seja permitida uma ligeira penugem [...] os botões florais ou os botões axilares só são visíveis nas brácteas da ponta do espargo. O corte na base do turião deve ser retilíneo, como prova de normalização.*

É alterada a redação do 15.º parágrafo, alínea b), «Categoria "I"»:

b) *Categoria I: Os turiões dos espargos da categoria I [...] categoria «Extra», [...] os botões florais não sobressaem por baixo das brácteas e a fibrosidade na base do talo é permitida até um terço do comprimento total do turião de espargo.*

O que precede passa a ter a seguinte redação:

b) *«I»: Os turiões de espargos desta categoria [...] «Extra» [...] os botões florais ou os botões axilares não sobressaem por baixo das brácteas da ponta do espargo. O corte na base do turião deve ser retilíneo, embora se aceite um corte retilíneo sobre um corte diagonal efetuado durante a colheita, como prova de normalização. É admitida nesta categoria uma extremidade branca na base do talo, desde que não meça mais de um oitavo do comprimento total do turião de espargo.*

A quantidade permitida de penugem na ponta é descrita com maior precisão, estabelecendo-se uma diferença mais clara entre os requisitos para as duas categorias. Suprimem-se as referências à «fibrosidade na parte inferior do turião de espargo» para ambas as categorias, devido à dificuldade técnica em verificar o cumprimento desses requisitos. Em seu lugar, é introduzido um requisito mais objetivo e mensurável: uma extremidade branca na base do caule.

É alterada a redação dos parágrafos 17.º a 19.º, relativos ao «**Calibre**»:

a) *Os turiões de espargos devem ter entre 20 cm e 27 cm de comprimento. A variação máxima permitida do comprimento num único molho é de 5 cm.*

b) *O diâmetro mínimo é de 4 mm para ambas as categorias. Existem duas categorias de diâmetro: 4 mm a 10 mm, e 10 mm ou mais.*

O que precede passa a ter a seguinte redação:

O calibre por comprimento é o seguinte:

a) *«Espargos», «espargos inteiros» ou «espargos longos»: os turiões devem ter entre 17 cm e 27 cm de comprimento. A variação máxima permitida do comprimento num único molho é de 5 cm.*

b) *«Espargos curtos»: os turiões devem ter entre 12 cm e 17 cm de comprimento. A variação máxima permitida do comprimento num único molho ou pacote é de 4 cm.*

c) *«Pontas de espargos»: os turiões devem ter entre 7 cm e 12 cm de comprimento. A variação máxima permitida do comprimento num único molho ou pacote é de 4 cm.*

d) *«Pedaços de espargos»: turiões de espargos cortados transversalmente em pedaços tenros, de comprimento compreendido entre 2 cm e 7 cm.*

Os produtos apresentados em qualquer um destes formatos de comprimento devem ser obtidos a partir de «espargos inteiros» ou «espargos longos», classificados inicialmente como «Extra» ou «I».

O calibre por diâmetro é o seguinte:

O diâmetro mínimo é de 4 mm para ambas as categorias. A diferença de diâmetro entre os turiões mais espessos e mais finos de uma só embalagem ou molho não pode exceder 8 mm.

É alterada a redação dos parágrafos 21.º a 23.º, relativos às «**Tolerâncias**»:

Cada pacote pode conter uma certa quantidade de produtos que não satisfaçam os requisitos de qualidade e de calibre da categoria em causa, respeitando os limites de tolerância a seguir estabelecidos.

a) ***Tolerâncias de qualidade**: Os pacotes de espargos da categoria «Extra» podem conter até 5 %, em número ou em peso, de produtos que não satisfaçam os requisitos dessa categoria, mas que respeitem os da categoria «I» ou, em casos excecionais, as tolerâncias fixadas para a categoria «I». Os pacotes de espargos da categoria «I» podem conter até 10 %, em número ou em peso, de espargos que não satisfaçam os requisitos dessa categoria, mas que respeitem os dos produtos da categoria «II» estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 2377/1999 da Comissão de 9 de novembro de 1999.*

b) ***Tolerâncias de calibre**: 10 %, em número [...] requisitos aplicáveis.*

O que precede passa a ter a seguinte redação:

a) *Tolerâncias de qualidade: Os pacotes de espargos da categoria «Extra» podem conter até 5 %, em número ou em peso, de produtos que não satisfaçam os requisitos dessa categoria, mas que respeitem os da categoria «I» ou, em casos excecionais, as tolerâncias fixadas para a categoria «I». Os pacotes de espargos da categoria «I» podem conter até 10 %, em número ou em peso, de espargos que não satisfaçam os requisitos dessa categoria.*

b) ***Tolerâncias de calibre**: Até 10 %, em número [...] requisitos aplicáveis.*

São aditados novos parágrafos que descrevem mais pormenorizadamente a apresentação do produto final:

Os espargos podem ser acondicionados de uma de duas formas:

a) *Em molhos firmemente atados até 2 kg;*

b) *A granel ou agrupados em embalagens colocados no interior de pacotes ou caixas até 6 kg.*

O conteúdo de cada embalagem, caixa ou pacote ou de cada molho deve ser uniforme, com espargos do mesmo formato, calibres (comprimento e diâmetro), peso e categoria.

Os requisitos de calibre (comprimento e diâmetro), as tolerâncias de qualidade e as regras de acondicionamento dos produtos são ajustados para os adaptar, em certa medida, às normas internacionais relativas à comercialização de espargos verdes frescos e às práticas comerciais estabelecidas na União Europeia. No entanto, estas regras de calibre diferem da norma internacional, uma vez que o «Espárrago de Huétor-Tájar» é uma população local de espargos mais variada do que as variedades comerciais de espargos verdes, que provêm de híbridos melhorados de *Asparagus officinalis* L. e são, por conseguinte, mais homogéneas em termos de tamanho e forma.

Por último, é suprimido o 24.º parágrafo, relativo aos espargos enlatados:

Os espargos enlatados podem apresentar-se intactos ou cortados em pedaços e devem ser produtos da categoria «Extra» ou da categoria «I».

É reformulada a secção relativa às regras aplicáveis aos espargos enlatados.

Passa a ter a seguinte redação:

Produto destinado a ser vendido enlatado

O «Espárrago de Huétor-Tájar» enlatado é tradicionalmente conservado em salmoura (água, sal e ácido cítrico) ou em azeite virgem extra. Podem também ser utilizados outros líquidos de cobertura autorizados para utilização na indústria alimentar.

Os espargos enlatados podem apresentar-se inteiros ou em pedaços, sendo classificados utilizando as categorias de qualidade «Extra» e «I» estabelecidas no presente caderno de especificações. Os formatos disponíveis para venda são os seguintes:

— *«espargos» ou «turiões de espargos»: constituídos pela ponta e pelo talo, de comprimento não inferior a 12 cm,*

— *«espargos curtos»: turiões constituídos pela ponta e pelo talo, de comprimento compreendido entre 7 cm e 12 cm,*

— *«pontas de espargos»: pedaços constituídos pela ponta e parte do talo, de comprimento compreendido entre 2 cm e 7 cm,*

— *«pedaços de espargos»: pedaços tenros de 2 cm a 7 cm de comprimento, cortados transversalmente, com pontas que representem pelo menos 25 % do peso escorrido.*

Além disso, os espargos devem ser classificados com base no diâmetro de uma secção transversal do caule, de modo a conferir ao produto um aspeto uniforme nos seguintes calibres:

Designação da categoria de diâmetro	*Diâmetro em mm*
Fino	*Menos de 9*
Médio	*9 a 11*
Espesso	*11 a 14*
Muito espesso	*14 a 19*
Extra espesso	*Mais de 19*

O quadro seguinte estabelece o parâmetro de qualidade e as tolerâncias permitidas aplicáveis a cada uma das duas categorias:

Parâmetro de qualidade	*Categoria «Extra»*	*Categoria «I»*
Penugem	*O mesmo que para os espargos vendidos frescos*	*O mesmo que para os espargos vendidos frescos*
Uniformidade de comprimento	*1,10*	*1,15*
Turvação do líquido de cobertura, salmoura (índice de turbidez Kertesz) (*)	*4*	*2*
Tolerância de calibre	*5 %*	*10 %*
Defeitos de textura	*5 %*	*10 %*
Outros defeitos	*5 %*	*10 %*

(*) O requisito de turvação do líquido de cobertura não se aplica aos produtos conservados em azeite virgem extra.

O peso escorrido é determinado pelo tipo de embalagem utilizado. O rácio entre o peso escorrido (g) e o volume (cm^3) é de 0,50.

Para além de cumprir os requisitos da legislação em vigor e do presente caderno de especificações, o rótulo deve também indicar o peso escorrido, a capacidade do pacote, o tamanho dos turiões de espargos e o número aproximado de turiões presentes em cada embalagem (o que não se aplica ao formato «pedaços de espargos»).

As normas para o «Espárrago de Huétor-Tájar» enlatado não foram incluídas no caderno de especificações anterior, uma vez que se considerou que o produto devia simplesmente cumprir a legislação nacional aplicável aos espargos enlatados. No entanto, esta legislação é aplicável aos produtos da espécie *Asparagus officinalis* L. e, como se demonstrou, o «Espárrago de Huétor-Tájar» não pertence a essa espécie botânica, sendo sim um híbrido (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) não abrangido pela legislação nacional relativa aos espargos enlatados, pelo que eram necessárias novas regras. O texto incluído no caderno de especificações estabelece os líquidos de cobertura autorizados, considerando-se tradicionais a salmoura (água, sal e ácido cítrico) e o azeite virgem extra e deixando em aberto a possibilidade de utilizar outros líquidos de cobertura que possam vir a ser considerados adequados, desde que sejam autorizados para utilização na indústria alimentar. São estabelecidos parâmetros de qualidade para cada categoria e para cada líquido de cobertura, utilizando as mesmas designações de categoria utilizadas para o produto fresco.

5.4. *Atualização do nome de um dos municípios da área de produção. Secção C) ÁREA GEOGRÁFICA*

Esta alteração afeta o final do primeiro parágrafo da secção **C) ÁREA GEOGRÁFICA** do caderno de especificações.

Descrição sucinta e justificação da alteração

«Villanueva de Mesías» é alterado para «Villanueva Mesía».

A alteração consiste na modificação do nome de um dos municípios da área de produção da IGP «Espárrago de Huétor-Tájar», confirmada pela autoridade nacional competente.

5.5. *Atualização do texto da subsecção «Origem das sementes» para uma descrição mais precisa do sistema de produção de sementes e atualização das responsabilidades de inspeção do Conselho Regulador. Secção D) Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica*

Esta alteração afeta os dois parágrafos da subsecção «Origem das sementes» da secção **D) Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica** do caderno de especificações.

Descrição sucinta e justificação da alteração

Para melhorar a estrutura do caderno de especificações, o título da subsecção «Origem das sementes» é identificado como D.1.

A redação da secção «**Origem das sementes**» é revista, de modo a definir melhor o trabalho dos obtentores de sementes e incluir o requisito de inscrição no Registo de Plantações de Fornecedores de Sementes e Viveiros, bem como os requisitos de conformidade e controlo a que estão sujeitos. Suprime-se a referência ao Conselho Regulador enquanto responsável pelo acompanhamento da seleção e propagação do material vegetal, uma vez que essa responsabilidade cabe ao organismo que verifica a conformidade com o caderno de especificações e não ao Conselho Regulador, que atua como organismo de gestão da IGP.

5.6. *Atualização do texto da subsecção «Características do produto». Secção D) Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica*

Esta alteração afeta o parágrafo da subsecção «Características do produto» da secção **D) Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica** do caderno de especificações.

Descrição sucinta e justificação da alteração

Para melhorar a estrutura do caderno de especificações, o título da subsecção «Características do produto» é identificado como D.2.

Na secção «**Características do produto**», substitui-se a expressão «caráter autóctone do material vegetal (cultivar ou variedade)» por «caráter autóctone do material vegetal (variedade local)». Esta alteração é introduzida porque o «Espárrago de Huétor-Tájar» não é, na realidade, um cultivar (ou uma variedade) em si, mas sim uma população de espargos de origem local.

É também suprimido o seguinte: «[...] condições de cultivo e, no caso dos espargos enlatados, condições de transformação». A redação passa a ser «[...] condições de cultivo, manuseamento e transformação». Esta alteração é introduzida porque o texto deve abranger tanto o manuseamento de espargos frescos como o processo industrial de enlatamento.

5.7. *Atualização do texto da subsecção «Controlos e certificação». Secção D) Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica*

Esta alteração afeta o parágrafo da subsecção «Controlos e certificação» da secção **D) Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica** do caderno de especificações.

Descrição sucinta e justificação da alteração

A alteração visa atualizar a redação desta subsecção. Após 20 anos, há muitos conceitos obsoletos que têm de ser corrigidos em vários parágrafos.

Para melhorar a estrutura do caderno de especificações, o título da subsecção «Controlos e certificação» é identificado como D.3.

A alínea a) é revista de forma a descrever mais pormenorizadamente as várias formas de propagação do material vegetal (sementeira direta, plantação de plântulas e garras e estacas de plantas-mãe). Esclarece-se agora que as plantações de fornecedores de sementes devem estar localizadas na área de produção, uma vez que todo o processo de obtenção de sementes está estreitamente relacionado com a origem.

A alínea b) é revista, passando a descrever com maior precisão os controlos aplicáveis à seleção dos genótipos de espargos para reprodução vegetal, que não constavam da versão anterior do caderno de especificações. A responsabilidade pelos controlos deixa de caber ao Conselho Regulador.

Na alínea c), a expressão «[...] e toda a legislação nacional e da UE aplicável» é substituída por «[...] e toda a legislação aplicável».

A redação da anterior alínea d) é atualizada e incorporada na nova alínea d), que abrange todos os controlos relativos ao processo de produção e venda de material vegetal.

A alínea e) — que passa a ser a alínea d) — é atualizada mediante a supressão de informações obsoletas e incoerentes, tais como a participação do organismo de gestão da IGP (Conselho Regulador) nos controlos e o aditamento de uma referência às embalagens das sementes (não incluída na versão anterior), juntamente com a obtenção e a comercialização de sementes. O texto passa também a fazer referência a um «documento comprovativo» que deve ser fornecido juntamente com o material vegetal, a fim de assegurar a rastreabilidade a partir das plantações fornecedoras de sementes localizadas na área de produção.

A alínea f) — que passa a ser a alínea e) — é alargada. Menciona agora o «Registo de Plantações de Espargos», no qual devem ser inscritas as espargueiras, e deixa claro que o material vegetal dos espargos deve ser material controlado da variedade local proveniente de plantações-mãe fornecedoras de sementes.

É introduzida uma nova alínea f), que estabelece novos controlos a efetuar quando os espargos são entregues por explorações agrícolas a instalações de manuseamento de produtos frescos e a fábricas de conservas.

A alínea g) é atualizada, suprimindo-se as informações obsoletas e incongruentes através da substituição da expressão *[...] devem ser as estabelecidas no regulamento ou recomendadas pelo Conselho Regulador, sendo as práticas acompanhadas [...]* por *[...] devem ser as estabelecidas no caderno de especificações, sendo as práticas acompanhadas [...]*.

É atualizada a redação da secção i). A expressão *Os produtos devem ser armazenados em centros de comercialização de produtos frescos ou em fábricas de conservas registadas situadas na área de produção* é substituída por: *Os produtos devem ser armazenados em instalações de manuseamento de produtos frescos ou em fábricas de conservas registadas situadas na área de produção e inscritas no Registo de Vendedores de Produtores Frescos ou no Registo de Fábricas de Conservas, respetivamente*.

É atualizada a alínea j), suprimindo-se as informações obsoletas e incongruentes. Suprime-se o seguinte: *O Conselho Regulador deve acompanhar o manuseamento, o acondicionamento, a apresentação, a preparação, a expedição e o transporte dos espargos, podendo estabelecer regras específicas para cada colheita anual*. A redação passa a ser a seguinte: *O manuseamento, o acondicionamento, a apresentação, a preparação, a rotulagem e a expedição dos espargos devem ser acompanhados e devem ter lugar na área de produção*. O transporte é suprimido, uma vez que o processo de certificação na origem termina quando o produto é expedido. O produto final nunca é transportado entre operadores dentro da área de produção. Suprimem-se os eventuais controlos a efetuar pelo Conselho Regulador, uma vez que a principal responsabilidade deste último é a de organismo de gestão da IGP.

Suprime-se a alínea k), segundo a qual *tanto os produtos frescos como os enlatados devem ser submetidos a ensaios físicos e químicos (para verificar a presença de resíduos e nitratos de produtos fitofarmacêuticos) e a ensaios sensoriais*. Os ensaios para deteção de resíduos e nitratos de produtos fitofarmacêuticos nos espargos são controlos obrigatórios. Fazem parte de legislação mais vasta e não existe qualquer requisito adicional relativo à sua inclusão no caderno de especificações desta IGP. As análises organoléticas são abrangidas pela redação da nova alínea k).

Por último, a alínea l) é atualizada e passa a ser a alínea k). Refere agora que, para além dos controlos a efetuar ao longo de todo o processo, o produto final está igualmente sujeito a controlos de conformidade com a secção B.3. É igualmente suprimida a referência ao organismo de gestão (Conselho Regulador).

5.8. *Atualização do texto da subsecção «Seleção da semente e plantação do viveiro», clarificando e alargando a informação. Secção E) OBTENÇÃO DO PRODUTO*

Esta alteração diz respeito afeta o parágrafo da subsecção «Seleção da semente e plantação do viveiro», na secção **E) OBTENÇÃO DO PRODUTO** do caderno de especificações.

Descrição sucinta e justificação da alteração

A alteração visa atualizar a redação desta subsecção. Após 20 anos, há muitas práticas de cultivo e de controlo que exigem uma maior clarificação ou mais informação.

Para melhorar a estrutura do caderno de especificações, o título da subsecção «Seleção da semente e plantação do viveiro» é identificado como E.1.

A subsecção E.1 (Seleção da semente e plantação do viveiro) é revista e alargada. Dado que o processo de obtenção de material vegetal autóctone é muito importante para a IGP, são melhoradas e alargadas as informações técnicas constantes desta subsecção relativas à seleção de plântulas-mãe, à polinização, à preparação de plântulas fertilizadas no verão e à colheita das sementes a partir das plantas selecionadas no outono.

É necessário um certo grau de uniformidade (critérios de seleção) das plantas de espargos (masculinas e femininas) selecionadas numa determinada parcela. Devem apresentar-se bem formadas, vigorosas e isoladas de outras plantas de espargos não selecionadas que se encontrem na mesma fase de floração, a fim de evitar uma polinização descontrolada. O novo texto descreve o processo de isolamento das plantas-mãe e a utilização da polinização aberta nas próprias parcelas de espargos ou da polinização gerida com pólen colhido de espargos masculinos selecionados, bem como o processo de proteção das plantas femininas com redes anti-insetos.

O novo texto descreve o processo de recolha e preparação das sementes. As informações sobre a sementeira de viveiros são revistas, suprimindo-se as datas de sementeira, a duração da permanência das plantas no viveiro e a obrigação de comunicação ao organismo de gestão da IGP. As técnicas atuais utilizadas para a obtenção de sementes em viveiros em condições de estufa resultam em plantas mais saudáveis e mais uniformes, pelo que as plântulas de espargos podem ser obtidas fora das datas em que estavam tradicionalmente disponíveis.

Por último, a nova versão estabelece que as plantações selecionadas para fins de obtenção de sementes devem ser inscritas no Registo de Plantações de Fornecedores de Sementes e Viveiros.

5.9. *Atualização do texto da subsecção «Plantação da cultura de espargos», substituindo referências obsoletas e alargando a informação. Secção E) OBTENÇÃO DO PRODUTO*

Esta alteração afeta o parágrafo da subsecção «Plantação da cultura de espargos», na secção **E) OBTENÇÃO DO PRODUTO** do caderno de especificações.

Descrição sucinta e justificação da alteração

A alteração visa atualizar a redação desta subsecção. Após 20 anos, há muitas práticas de cultivo e de controlo que exigem uma maior clarificação ou mais informação.

Para melhorar a estrutura do caderno de especificações, o título da subsecção «**Plantação da cultura de espargos**» é identificado como E.2.

Esta subsecção é revista e a sua objetividade é melhorada. Passam a ser descritas em pormenor as diferentes práticas tradicionais de plantação seguidas nas espargueiras de Huétor-Tájar: plantação de garras (plantas), sementeira direta no solo ou plantação de plântulas cultivadas em estufa. O intervalo de datas de plantação é agora mais vasto do que na versão anterior do caderno de especificações, que previa apenas a plantação de garras. As garras podem ser plantadas desde o inverno até ao final da primavera, enquanto a sementeira ou a plantação de plântulas podem ter lugar durante o período de primavera-verão.

O texto já não refere que «é realizado um estudo do solo antes da plantação de forma a avaliar a adequação do solo ao cultivo de espargos e calcular se é necessário ajustar o seu conteúdo mineral ou orgânico». Trata-se de uma recomendação para as práticas de cultivo e não de um requisito a incluir num caderno de especificações, devido ao facto de se ter demonstrado que os espargos podem ser cultivados em qualquer dos múltiplos tipos de solo, sem exceção, presentes na área de produção de Huétor-Tájar.

A nova versão especifica o procedimento de sementeira direta no solo, que não era abrangido pelo caderno de especificações anterior. A expressão «[...] e coberta por uma camada fina de solo solto» é substituída por «[...] e coberta por uma camada de solo». É suprimida a frase: *Deve deixar-se crescer a garra durante um a dois anos, dependendo da qualidade do solo, para que os rizomas possam produzir botões viáveis capazes de proporcionar turiões de espargos de boa qualidade.* A prática de deixar crescer as garras durante dois anos é obsoleta e não é essencial para a qualidade das plantas. Agora em desuso, esta prática foi seguida devido à fraca germinação das sementes no solo, à ausência de técnicas de rega fertilizante e à baixa velocidade de crescimento do material vegetal autóctone de Huétor-Tájar, que é menos vigoroso do que outras variedades de espargos verdes, todas elas sujeitas a um ciclo de crescimento das garras de dois anos. Os sistemas modernos utilizados para produzir garras — e, em especial, a cultura forçada de plântulas em estufas — permitem produzir garras em menos de um ano e plântulas num período de três a quatro meses.

Por último, atualiza-se a informação obsoleta constante do último parágrafo. A frase «Para que os produtos sejam abrangidos pela denominação, a plantação de espargos de que provêm deve ser registada no Conselho Regulador no inverno, antes da sua primeira colheita» passa a ter a seguinte redação: «Para que os produtos sejam abrangidos pela IGP, a plantação de espargos de que provêm deve ser inscrita no Registo de Plantações de Espargos antes da sua primeira colheita». Em vez de indicar que o registo deve ter lugar no inverno, é mais exato referir que deve ser anterior à colheita, uma vez que, em anos mais quentes, as colheitas de espargos podem por vezes começar no final de janeiro ou no início de fevereiro.

5.10. *Atualização do texto da subsecção «Cultivo dos espargos», substituindo referências obsoletas e clarificando e alargando a informação. Secção E) OBTENÇÃO DO PRODUTO*

Esta alteração afeta o parágrafo da subsecção «Cultivo dos espargos», na secção **E) OBTENÇÃO DO PRODUTO** do caderno de especificações.

Descrição sucinta e justificação da alteração

A alteração visa atualizar a redação desta subsecção, suprimindo as recomendações de cultivo que não figuram entre os aspetos a regulamentar num caderno de especificações ou que fazem parte de legislação mais vasta. São igualmente pormenorizadas práticas de cultivo e de controlo mais específicas, conforme necessário.

Para melhorar a estrutura do caderno de especificações, o título da subsecção «**Cultivo dos espargos**» é identificado como E.3.

É revista a maior parte desta subsecção. São atualizadas as informações obsoletas do primeiro parágrafo. As técnicas modernas de aplicação de fertilizantes e irrigação permitem que as plantações jovens de espargos se desenvolvam perfeitamente ao longo de um ciclo vegetativo de um ano e, por conseguinte, possam ser objeto de colheita no ano seguinte, o que torna desnecessário adiar a colheita até ao terceiro ano após a sementeira.

Suprime-se inteiramente a descrição das «práticas de cultivo realizadas ao longo do ano» incluída na versão anterior do caderno de especificações (preparação do solo antes da plantação, aplicação basal e adubação superficial, aplicação de tratamentos fitossanitários antes e depois da colheita, irrigação, arroteamento e aparagem das frondes no outono). Algumas destas práticas de cultivo são consideradas recomendações e outras são abrangidas por legislação mais geral, pelo que não são consideradas requisitos de cultivo essenciais a incluir no caderno de especificações. No entanto, existem duas práticas de cultivo específicas da área do «Espárrago de Huétor-Tájar» que são determinantes para a qualidade do produto e fazem parte da tradição de cultivo dos espargos nesta parte da província de Granada (relacionadas com o fator humano), a saber:

— o padrão de plantação específico utilizado para estabelecer e desenvolver uma cultura de espargos, deixando 1,4 m a 1,6 m entre linhas e 50 cm a 70 cm entre plantas,

— a prática de amontoa gradual da plantação de espargos ao longo do seu ciclo de vida.

5.11. *Atualização do texto da subsecção «Colheita, transporte e entrega de espargos a instalações de produtos frescos», substituindo referências obsoletas, atualizando e clarificando práticas e estabelecendo novos requisitos com um impacto decisivo na qualidade dos produtos. Secção E) OBTENÇÃO DO PRODUTO*

Esta alteração afeta o parágrafo da subsecção «Colheita, transporte e entrega de espargos a instalações de produtos frescos», na secção **E) OBTENÇÃO DO PRODUTO** do caderno de especificações.

Descrição sucinta e justificação da alteração

O objetivo da alteração é atualizar as informações constantes desta subsecção, especificando as práticas de manuseamento da matéria-prima no terreno e a forma como é transportada e entregue às instalações de produtos frescos.

Para melhorar a estrutura do caderno de especificações, o título desta subsecção é identificado como E.4.

São revistos alguns dos parágrafos desta subsecção.

No primeiro parágrafo, a frase *A colheita tem início no segundo ou terceiro ano após a plantação, com uma duração de 15 ou 30 dias, e, a partir do terceiro ano, prolonga-se por toda a estação, do início de março a meados de junho* passa a ter seguinte redação:

A colheita pode ser efetuada a partir do ano seguinte ao da sementeira. As datas inicial e final da colheita em cada ano dependem das condições meteorológicas, situando-se geralmente entre o início de março e meados de junho.

Pelas mesmas razões apresentadas para a alteração anterior no ponto 5.10 (técnicas modernas de aplicação de fertilizantes e irrigação), um ciclo vegetativo de um ano é suficiente para que as plantações jovens de espargos atinjam o estado perfeito de colheita na época de colheita seguinte. Não é necessário esperar dois ou três anos após a sementeira.

Além disso, é revista a seguinte frase, que era obsoleta e incoerente no âmbito do atual regime de IGP: *Devem ser utilizados métodos adequados para o transporte dos espargos colhidos para os centros de transformação, em conformidade com as regras estabelecidas pelo Conselho Regulador para a colheita do ano em causa*. Passa a ter a seguinte redação: *Devem ser utilizados métodos adequados para o transporte dos espargos colhidos para os centros de transformação, evitando quebrar as pontas dos espargos ou deixar secar os turiões em qualquer ponto antes da entrega*.

É igualmente atualizado o parágrafo seguinte. Redação anterior: *Os espargos devem ser refrigerados depois de entregues em instalações de manuseamento de produtos frescos ou em fábricas de conservas. Podem ser colocados em tabuleiros com água para humedecer a base dos talos, mantendo-os frescos e carnudos. Os espargos devem ser acondicionados no prazo de 24 horas após a colheita.* Nova redação: *Depois de entregues a instalações de manuseamento de produtos frescos ou fábricas de conservas, os espargos são colocados em tabuleiros com água, para manter as bases dos talos húmidas, e armazenados em aparelhos de hidroarrefecimento ou frigoríficos para se manterem frescos e carnudos até à transformação. Os espargos devem ser embalados no prazo de 24 horas após a entrega. Devem ser transformados no prazo de 72 horas após a entrega.*

São introduzidos dois outros tipos de tratamento industrial dos espargos após a entrega: hidroarrefecimento e refrigeração. Além disso, a fim de facilitar os controlos e a certificação, especifica-se agora que os espargos devem ser acondicionados no prazo de 24 horas a contar da entrega e não da colheita. É fácil verificar o momento exato em que os espargos são entregues, uma vez que é registado eletronicamente juntamente com o peso dos lotes entregues e as informações de rastreabilidade. O momento exato da colheita é muito difícil de verificar. É também incluído um requisito adicional: os espargos devem ser transformados no prazo de 72 horas após a entrega.

É aditado um novo parágrafo que enumera os autocontrolos da matéria-prima a efetuar aquando da entrega à instalações de manuseamento de produtos frescos ou às fábricas de conservas. Apresenta-se uma descrição pormenorizada dos controlos e requisitos, com indicação das gamas permitidas e das tolerâncias de defeitos, para cada aspeto da matéria-prima a avaliar (confirmar que os espargos são da variedade autóctone através do seu aspeto e das suas características organoléticas, do comprimento máximo e mínimo dos turiões e da quantidade de extremidade branca na base do talo e verificar se existe qualquer penugem, solo ou defeito de aspeto). Esta medida de controlo é introduzida porque constitui um passo fundamental para garantir a qualidade do produto final (espargos frescos e enlatados).

Suprime-se o último parágrafo: «A fim de garantir a qualidade dos produtos, o Conselho Regulador fixa a data final para cada colheita». Este conceito de gestão da qualidade é obsoleto e incompatível com a atual estrutura de certificação de um caderno de especificações de uma IGP.

Por último, é aditado no final um parágrafo sobre os requisitos gerais de controlo nestas fases do processo: *Devem existir controlos para acompanhar a colheita, o transporte e a entrega de espargos em instalações de manuseamento de produtos frescos ou fábricas de conservas registadas.*

5.12. *Atualização do texto da subsecção «Preparação e transformação dos espargos», substituindo referências obsoletas, atualizando e clarificando práticas e estabelecendo novos requisitos com um impacto decisivo na qualidade dos produtos. Secção E) OBTENÇÃO DO PRODUTO*

Esta alteração afeta o parágrafo da subsecção «Preparação e transformação dos espargos», na secção **E) OBTENÇÃO DO PRODUTO** do caderno de especificações.

Descrição pormenorizada das modificações e justificação da alteração

A alteração visa atualizar a redação da subsecção «Preparação e transformação dos espargos», atualizando e clarificando as práticas após 20 anos. Além disso, são estabelecidos novos requisitos com um impacto decisivo na qualidade dos produtos.

Para melhorar a estrutura do caderno de especificações, o título da subsecção é identificado como E.5. O título é parcialmente alterado, de «**Preparação e transformação dos espargos**» para: «**E.5. Manuseamento e transformação dos espargos**».

O termo *elaboración* («preparação») é substituído por *manipulación* («manuseamento») no primeiro parágrafo (título da secção). Trata-se de um termo mais preciso no contexto do manuseamento de produtos hortícolas frescos. Alguns processos industriais, anteriormente descritos como manuais, são atualizados para abranger também a possibilidade de automatização. A expressão «[...] triadas manualmente em correias transportadoras» é alargada, passando a «[...] triadas manual e/ou automaticamente em correias transportadoras, com a ajuda de cortadores mecanizados [...]».

É aditado um novo parágrafo à secção «Preparação para a comercialização como produto fresco»: *Os produtos destinados a serem comercializados frescos não podem ser submetidos a um segundo processo de manuseamento.* É necessário proibir a prática de reembalagem dos espargos frescos porque diminui significativamente a qualidade do produto. O espargo é um produto hortícola altamente perecível. É muito frágil e delicado, com um elevado risco de pisaduras e pontas quebradas. Pode também secar quando retirado da cadeia de frio, tornando-se rapidamente flácido.

A frase «Os espargos são depois juntos em molhos uniformes de ½ kg, 1 kg ou 2 kg e colocados em caixas» é desnecessária. É suprimida, uma vez que esta informação já estava incluída na secção **B.3 (Normas para os produtos vendidos frescos ou enlatados)**.

O último parágrafo tinha a seguinte redação: *O Conselho Regulador acompanha a entrega, o manuseamento, a apresentação e a expedição dos espargos frescos que, depois de submetidos a controlos de qualidade, são colocados no mercado sob a denominação protegida*. Passa a ter a seguinte redação: *Os controlos devem incidir na entrega, manuseamento, apresentação, rotulagem e expedição dos espargos frescos abrangidos pela IGP*. A alteração decorre da nova estrutura organizativa do Conselho Regulador, que é o órgão de gestão e não tem necessariamente funções de controlo.

Por último, o texto que descreve as fases do processo de «Enlatamento» é simplificada, passando a ter a seguinte redação:

A transformação industrial consiste nas seguintes fases: hidratação, aparagem da base dos talos, lavagem dos espargos e uma segunda aparagem à medida do comprimento do recipiente. Na transformação automática, os espargos são recebidos já aparados à medida do comprimento do recipiente, sendo em seguida branqueados e arrefecidos, submetidos a uma lavagem pós--branqueamento, triados manualmente por tamanho, para remover quaisquer turiões defeituosos, e acondicionados manualmente em latas às quais é adicionado líquido de cobertura (salmoura, azeite virgem extra ou outros); as latas são em seguida pré--aquecidas, fechadas, asseptizadas, arrefecidas, armazenadas, rotuladas/encaixotadas, armazenadas de novo e expedidas. A utilização de um sistema de vácuo pode substituir a fase de pré-aquecimento. A fase que consiste em armazenar o produto final uma segunda vez também pode ser omitida.

A asseptização pode consistir em esterilização ou pasteurização por acidificação. Esta última é um método tradicional de preparação do «Espárrago de Huétor-Tájar» enlatado.

A descrição do processo de enlatamento é agora mais simples, a fim de facilitar os controlos dos produtos. O texto abrange agora também novas formas de trabalhar na indústria que são adequadas para inclusão no caderno de especificações, incluindo processos automatizados, especificando os tipos de líquidos de cobertura e permitindo flexibilidade no que diz respeito à rotulagem/encaixotamento/armazenagem posterior do produto final.

Além da esterilização tradicional (com pH neutro) abrangida pela versão anterior, o novo caderno de especificações menciona igualmente a pasteurização por acidificação, um sistema tradicional utilizado para o enlatamento do espargo silvestre *triguero* e do «Espárrago de Huétor-Tájar» desde 1970. A pasteurização por acidificação é um processo térmico menos agressivo do que a esterilização. Contribui para manter intacto o «Espárrago de Huétor--Tájar», preservando a sua textura delicada, carnuda e flexível. O processo também ajuda a estabilizar um antioxidante natural presente nos espargos enlatados, denominado «rutina» (quercetina-3-O-rutinose), com importantes propriedades benéficas para a saúde.

Por fim, é revisto o último parágrafo — «O Conselho Regulador acompanha e atribui pontuações de qualidade a todos estes processos: entrega, preparação, acondicionamento e certificação do produto final» —, que passa a ter a seguinte redação: «Devem ser efetuados controlos ao longo de todo o processo de entrega, preparação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição do produto final». A alteração decorre da nova estrutura organizativa do Conselho Regulador, que é o órgão de gestão e não tem necessariamente funções de controlo.

5.13. *Aditamento de um parágrafo introdutório e reestruturação de subsecções na secção F) RELAÇÃO COM A ÁREA LOCAL*

Esta alteração consiste no aditamento de um parágrafo introdutório e na reestruturação e renumeração, no caderno de especificações, das subsecções da secção **F) RELAÇÃO COM A ÁREA LOCAL**.

Descrição sucinta e justificação da alteração

As subsecções da secção «Relação com a área local» foram reestruturadas e numeradas de modo a facilitar a sua leitura e seguir a estrutura do Regulamento (UE) n.º 1151/2012: características da área geográfica / características do produto / relação entre ambos.

A subsecção «História» é substituída por outra intitulada «Reputação». Existe um novo texto que introduz a «Relação com a área local», descrevendo o aspeto mais importante que relaciona o produto com o seu ambiente natural para efeitos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Esta nova versão do caderno de especificações estabelece «várias características específicas do produto que podem ser atribuídas ao contexto agrícola específico» como o aspeto mais importante da relação entre o produto e o meio local; em segundo lugar, para completar o ponto anterior, descreve-se a relação com a origem do produto, ou a «reputação».

5.14. *Alteração do título e atualização do conteúdo da subsecção «História». Secção F) RELAÇÃO COM A ÁREA LOCAL*

A alteração diz respeito à modificação do título da subsecção «História» para «F.1 — Reputação» e à atualização das informações nela contidas. Esta alteração afeta a subsecção «História» da secção **F) RELAÇÃO COM A ÁREA LOCAL** do caderno de especificações.

Descrição sucinta e justificação da alteração

O título da subsecção «História» é substituído por «F.1 — Reputação». A redação da subsecção **F.1. «Reputação»** (anteriormente denominada «História») é atualizada, uma vez que a informação bibliográfica e científica sobre o «Espárrago de Huétor-Tájar» foi atualizada nos últimos 20 anos.

A nova versão introduz referências à bibliografia histórica que apoia a alegação de que o espargo silvestre *triguero* é conhecido e valorizado desde tempos antigos e — como já era descrito no caderno de especificações anterior — explica de que forma o mesmo é diferente do espargo-hortense (*Asparagus officinalis* L.). As informações históricas das décadas de 1930 e 1940 são agora corroboradas por testemunhos de agricultores de Huétor-Tájar, incluídos em publicações lançadas pelo próprio Conselho Regulador da IGP «Espárrago de Huétor-Tájar» em 2000. [Publicação intitulada *El arte culinario del «Espárrago de Huétor-Tájar» (A arte culinária do «Espárrago de Huétor-Tájar»)*]. Na análise sobre a reputação histórica do produto, o novo texto descreve o modo como o setor cooperativo cresceu na cidade de Huétor-Tájar na década de 1980, graças ao cultivo desta variedade autóctone, permitindo que Huétor-Tájar se tornasse conhecida como uma das principais áreas de cultivo de espargos na Europa. Entre 1996 e 2003, surgiram várias publicações que analisaram o impacto socioeconómico do cultivo do «Espárrago de Huétor-Tájar» na área de produção, apoiando a ideia de que esta cidade de Granada era uma «importante área de cultivo de espargos em Espanha e em toda a Europa».

O texto inclui agora também uma descrição histórica da forma como a indústria conserveira foi criada em Huétor-Tájar, na década de 1970, com o «Espárrago de Huétor-Tájar», impulsionado pelo pioneiro dos espargos enlatados em Espanha, José Redondo Fúnez, devido à sua semelhança com o espargo silvestre *triguero*. A marca «Los Monteros» foi a marca espanhola pioneira sob a qual os espargos mediterrânicos foram embalados pela primeira vez em 1970, seguida do «Espárrago de Huétor-Tájar» no início da década de 1980, devido à sua grande semelhança com o espargo silvestre *triguero*.

5.15. *Alteração do título e atualização do conteúdo na subsecção «Natureza» (paisagem, solos, clima e hidrografia). Secção F) RELAÇÃO COM A ÁREA LOCAL*

A alteração diz respeito à modificação do título da subsecção «Natureza» para «**F.2 — Características específicas da área de produção**», bem como à atualização das informações constantes da subsecção, e corrige gralhas e erros nas secções relativas à paisagem, solos, clima e hidrografia. A subsecção é reestruturada em duas rubricas: «Fatores naturais» e «Fatores humanos». Atualiza-se a informação da rubrica «Fatores naturais», sendo aditada uma nova rubrica, «Fatores humanos», como parte essencial da nova subsecção do caderno de especificações, «**F.2 — Características específicas da área de produção**» (anteriormente intitulada «Natureza»).

Estas alterações afetam a subsecção «Natureza» da secção **F) RELAÇÃO COM A ÁREA LOCAL** do caderno de especificações.

Descrição pormenorizada das modificações e justificação da alteração

O título da subsecção «Natureza» é substituído por «**F.2 — «Características específicas da área de produção**», em consonância com a nova estrutura da secção «Relação com a área local» revista, tal como descrito na alteração 5.13. O novo título facilitará a leitura do texto e seguirá a estrutura do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Na rubrica «Paisagem», atualiza-se o limite superior de altitude para o cultivo de espargos na área de produção. A frase *A cultura tem lugar a altitudes entre 450 e 650 metros acima do nível do mar* passa a ter a seguinte redação: *A cultura tem lugar a altitudes entre 450 e 1 100 metros acima do nível do mar*. As zonas tradicionais de cultivo de espargos na área de produção da IGP são, em geral, planícies baixas e férteis perto da bacia do rio Genil e dos seus afluentes, situadas a altitudes entre 450 m e 650 m. Uma vez que o cultivo da espécie se tem alargado, esta área estendeu-se às orlas das planícies e aos sopés adjacentes que fazem parte da área de produção, atingindo altitudes até 1 100 m.

Na rubrica «**Solos**», corrigem-se as gralhas e os erros. A expressão «O contexto geológico da Área de produção é [...]» é substituída por «O contexto geológico da área de produção [...]». Altera-se a frase *As texturas do solo em que os espargos são cultivados são franco-argilosas, franco-argiloarenosas e, em menor medida, franco-arenosas e franco-limosas*, a fim de a tornar gramaticalmente mais correta em espanhol (correção das terminações dos adjetivos).

Por último, é melhorada a objetividade do terceiro parágrafo, que refere agora que a pigmentação antociânica é frequente nos espargos (ponta e talo), uma vez que a cultura tem lugar nos solos calcários/margosos típicos da área de produção, sendo uma característica distintiva destes solos o facto de serem pobres em fósforo e ricos em magnésio. A frase *O facto de os solos serem pobres em fósforo e ricos em magnésio é o que confere ao espargo a sua pigmentação intensa, de um verde mais profundo no talo e mais acentuadamente púrpura na ponta* passa a ter a seguinte redação: *Os solos calcários/margosos típicos da área de produção são pobres em fósforo e ricos em magnésio, o que resulta numa intensa pigmentação antociânica (coloração púrpura na ponta e no talo).*

Na rubrica «Clima», corrigem-se as gralhas e os erros. As gralhas no primeiro parágrafo são corrigidas e os valores de temperatura são agora arredondados para uma casa decimal em vez de duas. Em vez de *[...] a temperatura média é de 16,31 °C, sendo a média de 7,141 °C no inverno e de 26,411 °C no verão*, o texto passa a ter a seguinte redação: *[...] a temperatura média é de 16,3 °C, sendo a média de 7,1 °C no inverno e de 26,4 °C no verão.*

São introduzidas clarificações no terceiro parágrafo, melhorando a descrição do elevado gradiente térmico presente na área e a forma como este ajuda a evitar a formação de penugem nas pontas. A seguir a «entre moderadamente elevadas durante o dia e baixas durante a noite», adita-se a expressão «(importantes oscilações térmicas diárias, até 22 °C)».

A frase *As temperaturas variam entre 14,1 °C em março e 19,21 °C em junho* é substituída por *As temperaturas médias aquando da colheita variam entre 14 °C em março e 19,2 °C em junho.*

Por conseguinte, esclarece-se agora que a temperatura média é de 14 °C, tendo sido inserido «°C» nos casos em que estava em falta.

É clarificada a redação da rubrica «Hidrografia». A frase introdutória refere-se agora à «Área de produção [...]», que é o termo mais preciso, definido no caderno de especificações. A frase «O rio Genil e [...] atravessam a área de leste para oeste» é alterada para «O rio Genil e [...] atravessam a área de produção de leste para oeste».

Existe uma subsecção inteiramente nova sobre «Fatores humanos», que facilitará a compreensão dos fatores específicos da área de produção (naturais e humanos) e da forma como estão relacionados com as características do produto, tal como descrito na subsecção relativa à correlação (**F.4. Correlação entre os fatores naturais e humanos e a qualidade ou as características do produto**).

A nova sub-rubrica «Fatores humanos» tem a seguinte redação:

Fatores humanos

Seleção de material vegetal e práticas de cultivo

O «Espárrago de Huétor-Tájar» pode ser considerado um ecótipo associado à cidade de Huétor-Tájar (população de «Morado de Huétor»), resultante de um processo de cruzamento e de seleção genética massal pelos agricultores da cidade desde a década de 1930. Os fatores humanos e naturais da área de produção desempenharam um papel importante no desenvolvimento deste material vegetal.

O cruzamento das espécies Asparagus maritimus Mill. e Asparagus officinalis L. para formar um híbrido natural e o subsequente processo de seleção a partir de meados do século XX constituem uma conquista importante na horticultura espanhola, diretamente associada a Huétor-Tájar. Não existem outras espécies conhecidas de espargos cultivados — tradicionais ou comerciais —, em qualquer parte do mundo, baseadas num híbrido botânico deste tipo.

As plantas-mãe e as sementes utilizadas para cultivar os espargos autóctones de Huétor-Tájar são selecionadas de acordo com as práticas tradicionais seguidas nesta cidade de Granada desde o início do século XX, passando de geração em geração.

As práticas de cultivo específicas que são seguidas — como as distâncias significativas entre as plantas de espargos (1,40 m a 1,60 m entre linhas e 50 cm a 70 cm entre plantas), a amontoa gradual das plantações e a colheita eficiente e meticulosa com recurso a técnicas tradicionais desenvolvidas em Huétor-Tájar — são ideais para a obtenção de uma matéria-prima de alta qualidade.

Métodos de enlatamento

O «Espárrago de Huétor-Tájar» enlatado é preparado utilizando uma técnica especial. A receita remonta a um empresário do setor das conservas, José Redondo Fúnez, que foi um dos primeiros a conservar e vender espargo silvestre «triguero» em Espanha, no início da década de 1970, e que, mais tarde, por volta de 1982, transferiu o método para o «Espárrago de Huétor-Tájar», que substituiu o espargo silvestre como matéria-prima devido à sua semelhança com a espécie silvestre. A parte mais importante do processo de enlatamento dos espargos é a pasteurização por acidificação.

5.16. *Inclusão de uma nova subsecção «F.3 — Características específicas do produto», a fim de adaptar o caderno de especificações ao novo Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Secção F) RELAÇÃO COM A ÁREA LOCAL*

A alteração diz respeito à inclusão da subsecção «**F.3 — Características específicas do produto**», que resume as principais qualidades do «Espárrago de Huétor-Tájar» descritas na secção B) que têm um impacto decisivo na qualidade do produto. Esta nova subsecção é obrigatória para os novos cadernos de especificações, harmonizando-o com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Esta alteração afeta o caderno de especificações, na secção **F) RELAÇÃO COM A ÁREA LOCAL**.

Passa a ter a seguinte redação:

F.3. — Características específicas do produto

A variedade de espargo cultivada como «Espárrago de Huétor-Tájar» adquire determinadas características específicas (aspeto, propriedades organoléticas e genética única) típicas dos espargos silvestres mediterrânicos (Asparagus maritimus Mill.) de que provém, cruzados com Asparagus officinalis L.

Sejam frescos ou enlatados, os espargos apresentam certas características que demonstram a influência significativa dos fatores ambientais e humanos (modo de cultivo e forma de manuseamento dos produtos) no aspeto, nas características organoléticas e na composição fitoquímica.

As características específicas do «Espárrago de Huétor-Tájar» decorrentes do seu perfil genético único podem resumir-se do seguinte modo:

— *Aspeto:*

  — *Tonalidades antociânicas (caule e ponta): gamas de púrpura, bronze-púrpura, bronze, verde-púrpura e verde*

  — *Forma do turião do espargo: retilíneo e cilíndrico, variando entre fino e médio (4 mm a 16 mm), sendo a ponta pontiaguda ou cónica e mais ampla do que o resto do caule (lanceolada)*

  — *Pele e brácteas: os turiões apresentam pequenos «esporões» sob as brácteas e podem ser visíveis linhas ténues na pele*

Características organoléticas (avaliação dos espargos frescos):

— *Textura: tenra, carnuda e flexível. Os caules são muito flexíveis. Dependendo do diâmetro — quanto mais fino for o turião, mais dobra — alguns podem ser dobrados num ângulo de 70° sem quebrar.*

— *Sabor: agridoce*

— *Aromas: aroma intenso*

Todas estas características físicas e organoléticas também estão presentes noutras espécies de espargos silvestres (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus, etc.) conhecidas no sul de Espanha como «espárragos trigueros».

Além disso, as características específicas do «Espárrago de Huétor-Tájar» associadas aos fatores agroambientais são as seguintes:

Um turião e uma ponta bem formados e uma coloração antociânica ou violeta dos espargos, especialmente na ponta. A forma especializada como os agricultores tratam a cultura e manuseiam os produtos, a par das boas condições agrícolas e climáticas da área, proporciona uma matéria-prima de elevada qualidade — um turião de espargo muito retilíneo com uma ponta bem formada de cor violeta.

5.17. *Inclusão de uma nova subsecção «F.4 — Correlação entre os fatores naturais e humanos e a qualidade ou as características do produto», a fim de adaptar o caderno de especificações ao novo Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Secção F) RELAÇÃO COM A ÁREA LOCAL*

A alteração diz respeito ao aditamento de uma nova subsecção para explicar uma ligação não explicitamente abrangida pela versão anterior do caderno de especificações: **F.4 — Correlação entre os fatores naturais e humanos e a qualidade ou as características do produto**. Esta nova subsecção é necessária para alinhar o novo caderno de especificações com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Foi redigido um novo texto para esta subsecção, utilizando alguns excertos — relativos às «condições de cultivo», ao «tratamento da cultura» e à «colheita» — da versão anterior do caderno de especificações. Esta alteração afeta o caderno de especificações, na secção **F) RELAÇÃO COM A ÁREA LOCAL**.

Passa a ter a seguinte redação:

F.4. — Correlação entre os fatores naturais e humanos e a qualidade ou as características do produto

As características do produto estão relacionadas com os fatores naturais do seguinte modo:

Condições agrícolas e ambientais específicas:

As condições agrícolas e ambientais específicas na área de produção favorecem o cultivo de turiões de espargos muito retilíneos, com pontas bem formadas e fechadas e uma intensa pigmentação antociânica, que ocorre geralmente durante todo o período de colheita, razão pela qual os espargos autóctones de Huétor-Tájar são também conhecidos como «espargos verde-púrpura».

O facto de os solos calcários/margosos típicos da região de Vega Baja del Genil em Granada serem pobres em fósforo e as importantes oscilações térmicas entre o dia e a noite favorecem uma intensa pigmentação antociânica no turião do espargo. O elevado teor de potássio dos solos franco-argilosos da área de produção reforça a qualidade dos espargos, assegurando turiões com uma ponta bem formada.

Os ventos são fracos na área de produção, uma vez que os sistemas montanhosos adjacentes funcionam como uma barreira. Tal favorece o cultivo dos espargos, especialmente no momento da colheita, uma vez que os turiões dos espargos não dobram enquanto crescem, permanecendo por isso bastante retilíneos.

As temperaturas durante a colheita são ideais para o cultivo de espargos de boa qualidade, oscilando entre moderadamente elevadas durante o dia e baixas durante a noite (importantes oscilações térmicas diárias, até 22 °C), permitindo o crescimento dos turiões na parte central do dia e evitando a formação de penugem na ponta durante a noite. Estas grandes oscilações térmicas favorecem também a pigmentação antociânica do espargo.

A elevada intensidade da coloração antociânica ou violeta dos turiões dos espargos é genética, sendo acentuada por fatores ambientais que aumentam os níveis de certos pigmentos — as antocianinas — na pele. O «Espárrago de Huétor-Tájar» contém também níveis muito elevados de outro polifenol relacionado com os anteriores, conhecido no setor dos espargos como «rutina» (quercetina-3-O-rutinose). A «rutina», da família dos flavonoides, é responsável pelos precipitados acinzentados tipicamente presentes no «Espárrago de Huétor-Tájar» enlatado. Pertence a uma família bem conhecida de fitoquímicos, os polifenóis, e é um antioxidante com benefícios para a saúde.

As características do produto estão relacionadas com os fatores humanos do seguinte modo:

Condições específicas de cultivo:

Os aspetos do cultivo influenciados pelo ser humano são a forma como o material vegetal é obtido e as técnicas específicas de cultivo e colheita, que contribuem para a produção de espargos bem formados e de elevada qualidade.

** Modo de obtenção do material vegetal*

Para obter material vegetal autóctone, é necessário, em primeiro lugar, proceder a uma seleção precisa das plantas-mãe. Desde a década de 1930, os agricultores de Huétor-Tájar levam a cabo este processo com experiência e dedicação, criando a base para o desenvolvimento da variedade local «Huétor-Tájar verde-púrpura», também designada na bibliografia por população de «Morado de Huétor».

Este ecótipo associado à cidade de Huétor-Tájar resulta de um processo de cruzamento e de seleção genética massal levado a cabo pelos agricultores da cidade desde o início do século XX. O «Espárrago de Huétor-Tájar» é considerado um ecótipo que é um parente filogenético próximo da espécie Asparagus maritimus Mill., da mesma família botânica que o «espárrago triguero», nome tradicionalmente utilizado no sul de Espanha para designar várias espécies do género Asparagus (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus, etc.) que fazem parte da vida vegetal típica do Mediterrâneo. Estas espécies são muito diferentes da espécie comum Asparagus officinalis L. cultivada, que inclui os atuais cultivares e variedades comerciais produzidos em todo o mundo.

A principal qualidade organolética comum às diferentes espécies de espargo silvestre «triguero» é o seu sabor ligeiramente amargo ou agridoce, qualidade também presente no «Espárrago de Huétor-Tájar». O «Espárrago de Huétor-Tájar» deriva o seu sabor amargo de outro biomarcador específico desta população de espargos: a sarsasapogenina, membro dos geninas, um grupo fitoquímico. Esta substância não se encontra nas variedades comuns cultivadas de espargos, todas pertencentes à espécie Asparagus officinalis L.

A estreita proximidade filogenética entre o «Espárrago de Huétor-Tájar» e a espécie silvestre Asparagus maritimus Mill. — juntamente com outras características botânicas, organoléticas e fitoquímicas comuns — associa ambas as espécies. Distingue igualmente o «Espárrago de Huétor-Tájar» de outras variedades comerciais de espargos-hortenses provenientes da espécie Asparagus officinalis L.

** Plantação dos espargos e desenvolvimento das culturas*

O padrão de plantação é uma característica específica dos espargos autóctones de Huétor-Tájar, uma vez que se trata de uma variedade com uma vida muito longa. As plantas são mais distanciadas, com um espaço de 1,4 m a 1,6 m entre linhas e 50 cm a 70 cm entre plantas.

** Tratamento da cultura*

A amontoa é importante para obter boa qualidade nesta variedade. O processo consiste em amontoar gradualmente o solo sobre a crista ao longo de toda a vida da plantação, o que ajuda a evitar que os espargos se tornem mais pequenos ou tendam a formar penugem. No entanto, é necessário garantir, com agricultores muito experientes, que se trata de um processo gradual, uma vez que demasiado solo pode causar asfixia das raízes em anos mais húmidos.

** Colheita:*

A colheita é geralmente efetuada no início da manhã, de modo que os espargos não fiquem expostos ao sol do meio-dia. A seleção inicial é efetuada diretamente na parcela, rejeitando todos os espargos abertos, torcidos, danificados por pragas, etc. Os espargos são juntos em molhos e colocados cuidadosamente no veículo, num trabalho que exige competência e experiência para evitar que os delicados turiões de espargos se quebrem durante o transporte para o centro de manuseamento ou transformação.

O êxito da colheita depende da técnica e da experiência transmitidas de geração em geração.

Condições específicas de enlatamento

Por último, condições específicas de transformação, como a «pasteurização por acidificação», contribuem para manter intacto o «Espárrago de Huétor-Tájar» e preservar a sua textura delicada, carnuda e flexível, bem como para manter concentrações estáveis de um antioxidante benéfico para a saúde típico do «Espárrago de Huétor-Tájar» enlatado, a saber, a «rutina» (quercetina-3-O--rutinose), que consiste num precipitado acinzentado no fundo da lata. A «rutina» está presente em concentrações muito mais elevadas nos espargos da área de Huétor-Tájar devido a fatores agroambientais.

5.18. *As disposições relativas ao organismo de controlo foram substituídas por novos sistemas de controlos de conformidade com o caderno de especificações. O título da secção G é alterado de «ORGANISMO DE CONTROLO» para «CONTROLOS DE CONFORMIDADE COM O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES»*

A alteração diz respeito a informações atualizadas sobre a autoridade competente e a uma ligação para o seu sítio Web, que contém informações pormenorizadas sobre o organismo de avaliação da conformidade. Pretende-se assim alinhar o texto com os requisitos em matéria de controlos de conformidade com o caderno de especificações estabelecidos no Regulamento (UE) n.º 1151/2012. O título da secção **G** é alterado de «**ORGANISMO DE CONTROLO**» para «**CONTROLOS DE CONFORMIDADE COM O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**». Esta alteração afeta o caderno de especificações, na secção **F) RELAÇÃO COM A ÁREA LOCAL**.

5.19. *Atualização do logótipo e da menção IGP na secção H) ROTULAGEM*

A alteração consiste na atualização do logótipo e da menção IGP, substituindo «organismo de gestão» por «Conselho Regulador», bem como de alguns aspetos dos formatos de rotulagem para o material vegetal. Esta alteração diz respeito à secção **H) ROTULAGEM** do caderno de especificações.

Descrição sucinta e justificação da alteração

Em todo o texto, substitui-se o termo «denominação específica» por «IGP» e «organismo de gestão» por «Conselho Regulador». Adita-se «plântulas» aos tipos de material vegetal enumerados no segundo parágrafo e estabelece-se que o verde (Pantone 576) é a única cor a utilizar no contrarrótulo para o material vegetal (sementes, plântulas ou garras).

O logótipo IGP é atualizado do seguinte modo:



No final da secção H), é aditado um novo parágrafo para permitir que as informações botânicas sobre o «Espárrago de Huétor-Tájar» figurem nos rótulos.

A título facultativo, podem figurar na rotulagem do material vegetal e dos produtos abrangidos:

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

5.20. *É suprimida a secção I (REQUISITOS LEGISLATIVOS)*

Esta secção é suprimida, uma vez que deixou de ser obrigatória para o caderno de especificações ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5.21. *São suprimidas as figuras (mapas)*

Os gráficos (mapas) são suprimidos do final do caderno de especificações, uma vez que não acrescentavam quaisquer informações úteis.

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR»

N.º UE: PGI-ES-0056-AM01

IGP (X) DOP ()

1 **Nome(s)**

«Espárrago de Huétor-Tájar»

2 **Estado-membro ou país terceiro**

Espanha

3 **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1 *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2 *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A denominação «Espárrago de Huétor-Tájar» designa turiões de espargos verde-púrpura, tenros, sãos e limpos da variedade local denominada «Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar» ou «Morado de Huétor» (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), localmente conhecidos por *espárragos trigueros*.

As características que diferenciam o «Espárrago de Huétor-Tájar» de outras variedades comerciais de espargos verdes são as seguintes:

— **Aspeto:** Os espargos apresentam uma coloração antociânica em gamas de cor púrpura, bronze-púrpura, bronze, verde-púrpura ou verde. Os turiões são retilíneos e cilíndricos. Variam entre finos e médios (entre 4 mm e 16 mm de diâmetro) e a ponta é pontiaguda ou cónica e mais ampla do que o resto do caule (lanceolada). Os turiões apresentam pequenos «esporões» sob as brácteas e podem ser visíveis linhas ténues na pele.

— **Propriedades organoléticas**: Quando frescos, os espargos têm uma textura tenra, carnuda e flexível. Os caules são muito flexíveis: Dependendo do diâmetro — quanto mais fino for o turião, mais dobra — alguns podem ser dobrados num ângulo de 70°. Os espargos têm um sabor agridoce delicado e um aroma intenso.

Os espargos podem ser vendidos frescos ou enlatados.

Os espargos vendidos frescos são classificados em duas categorias, em função do comprimento e do diâmetro do turião: «Extra» e «I». Os requisitos e as tolerâncias de defeitos para estas categorias são estabelecidos no caderno de especificações.

O diâmetro mínimo dos espargos vendidos frescos é de 4 mm para ambas as categorias («Extra» e «I»). A diferença de diâmetro entre os turiões mais espessos e mais finos de uma só embalagem ou molho não pode exceder 8 mm.

Os espargos frescos podem ser acondicionados de um dos seguintes modos:

Em molhos firmemente atados até 2 kg;

A granel ou agrupados em embalagens colocados no interior de pacotes ou caixas até 6 kg.

O «Espárrago de Huétor-Tájar» enlatado é conservado em qualquer um dos líquidos de cobertura autorizados pela legislação em vigor. A salmoura (água, sal e ácido cítrico) e o azeite virgem extra são particularmente comuns. É classificado utilizando as categorias de qualidade «Extra» e «I». Os requisitos e as tolerâncias de defeitos para estas categorias são estabelecidos no caderno de especificações.

3.3 *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Produto enlatado:

— espargos da população autóctone de Huétor-Tájar, cultivados e colhidos na área de produção,

— líquidos de cobertura autorizados pela legislação em vigor relativa aos produtos hortícolas em conserva.

3.4 *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Na área de produção, devem cumprir-se as seguintes etapas: seleção e produção de sementes, plantação e desenvolvimento das culturas, colheita, entrega, preparação, armazenagem e manuseamento dos espargos em plantas frescas e conservas.

3.5 *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, rotulagem, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O produto, tanto fresco como enlatado, deve ser acondicionado na área de produção, a fim de preservar a qualidade do produto desde o início até ao final. O espargo é um produto muito perecível, com um elevado teor de água (mais de 90 %) e pode ficar desidratado rapidamente. As pontas dos turiões são muito frágeis e não podem entrar em contacto com a água antes de o produto ser preparado para venda (uma vez que as pontas podem apodrecer). A experiência local adquirida na indústria de manuseamento/enlatamento do «Espárrago de Huétor-Tájar» é fundamental para preservar a qualidade do produto até ao acondicionamento.

Os produtos destinados a serem comercializados frescos não podem ser submetidos a um segundo processo de manuseamento.

Os rótulos devem conter a menção *Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar»* [«Indicação Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar»] ou o seguinte logótipo registado:



A todas as embalagens utilizadas para o material vegetal (sementes, plântulas ou garras) ou para os espargos frescos ou enlatados abrangidos pela IGP deve ser aposto um contrarrótulo numerado controlado pelo organismo de gestão da IGP.

A título facultativo, a rotulagem pode conter a seguinte menção:

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

4 **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção situa-se na zona de «Vega Baja del Genil», na parte ocidental da província de Granada, entre dois sistemas montanhosos: a cordilheira sub-bética a norte e a cordilheira penibética a sul. Compreende os municípios de Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar e Villanueva Mesía e abrange uma área de aproximadamente 78 000 hectares.

5 **Relação com a área geográfica**

Estabeleceu-se que o aspeto mais importante da relação entre o produto e o meio local consiste nas «várias características específicas dos espargos que podem ser atribuídas ao contexto agrícola específico»; em segundo lugar, para completar o ponto anterior, existe a relação com a origem do produto, ou a «reputação».

5.1 *Especificidade da área geográfica*

Fatores naturais

A área de produção situa-se na região de Vega Baja del Genil, um vale fluvial localizado na parte ocidental da província de Granada. Trata-se de um vale amplo e muito fértil, com uma altitude de 450 m no seu ponto mais baixo, onde a cultura dos espargos começou por volta de 1930. A cultura cobre agora socalcos de Vega Baja del Genil quase até às serras Béticas (1 100 m de altitude).

As culturas são plantadas em solos calcários/margosos e franco-argilosos, típicos da região de Vega Baja del Genil em Granada, com baixo teor de fósforo e elevado teor de potássio.

Os sistemas montanhosos adjacentes às zonas fluviais, onde se concentra a maior parte do cultivo de espargos, funcionam como uma barreira que impede a passagem dos ventos.

As grandes oscilações térmicas diárias durante a colheita — até 22 °C — são típicas da área de produção do «Espárrago de Huétor-Tájar».

Fatores humanos

A variedade-população de «Morado de Huétor» pode ser considerada um ecótipo associado à cidade de Huétor-Tájar, resultante de um processo de cruzamento e de seleção genética massal pelos agricultores da cidade desde a década de 1930. Os fatores humanos e naturais da área de produção desempenharam um papel importante no desenvolvimento deste material vegetal.

O cruzamento das espécies *Asparagus maritimus* Mill. e *Asparagus officinalis* L. para formar um híbrido natural e o subsequente processo de seleção a partir de meados do século XX constituem uma conquista importante na horticultura espanhola, diretamente associada a Huétor-Tájar.

As práticas de cultivo específicas que são seguidas — como as distâncias significativas entre as plantas (1,40 m a 1,60 m entre linhas e 50 cm a 70 cm entre plantas), a amontoa gradual das plantações e a colheita eficiente e meticulosa com recurso a técnicas tradicionais desenvolvidas em Huétor-Tájar — são ideais para a obtenção de uma matéria-prima de alta qualidade.

O «Espárrago de Huétor-Tájar» enlatado é preparado utilizando uma técnica especial. A receita remonta a um empresário do setor das conservas, José Redondo Fúnez, que foi um dos primeiros a conservar e vender espargos silvestres mediterrânicos (*espárragos trigueros*) em Espanha, no início da década de 1970, e que, mais tarde, por volta de 1982, transferiu o método para o «Espárrago de Huétor-Tájar», que substituiu o espargo silvestre *triguero* como matéria-prima devido à sua semelhança com a variedade silvestre. A parte mais importante do processo de enlatamento dos espargos é a pasteurização por acidificação.

5.2 *Caráter específico do produto*

O «Espárrago de Huétor-Tájar» apresenta características específicas (aspeto e propriedades organoléticas) típicas dos espargos mediterrânicos selvagens (*Asparagus maritimus* Mill.) de que provém, cruzados com *Asparagus officinalis* L.

Aspeto

Tonalidades antociânicas (caule e ponta): gamas de púrpura, bronze-púrpura, bronze, verde-púrpura e verde

Boa morfologia dos turiões: retilíneos e cilíndricos, variando entre finos e médios (entre 4 mm e 16 mm de diâmetro), com ponta pontiaguda ou cónica e mais ampla do que o resto do caule (lanceolada).

Pele e brácteas: os turiões apresentam pequenos «esporões» sob as brácteas e podem ser visíveis linhas ténues na pele.

Características organoléticas (avaliação dos espargos frescos):

Textura: tenra, carnuda e flexível. Os caules são muito flexíveis. Dependendo do diâmetro — quanto mais fino for o turião, mais dobra — alguns podem ser dobrados num ângulo de 70° sem quebrar.

Sabor: agridoce

Aromas: aroma intenso

5.3 *Relação causal entre a zona geográfica e a qualidade ou as características do produto (para as DOP), ou uma qualidade específica, a reputação ou uma outra característica do produto (para as IGP)*

As características do produto estão relacionadas com os fatores naturais do seguinte modo:

— Condições agrícolas e ambientais específicas

As condições agrícolas e ambientais específicas da área de produção favorecem o cultivo de turiões de espargos muito retilíneos, com pontas bem formadas e fechadas e uma intensa pigmentação antociânica (violeta), razão pela qual o «Espárrago de Huétor-Tájar» é também conhecido como «espargo verde-púrpura».

O baixo teor de fósforo dos solos calcários/margosos e as grandes oscilações térmicas entre o dia e a noite (até 22 °C) na área de produção favorecem uma intensa pigmentação antociânica no espargo. Neste contexto, encontram-se também concentrações elevadas da «rutina» (quercetina-3-O-rutinose) flavonoide que são muito superiores às de outros tipos de espargos verdes.

O elevado teor de potássio dos solos franco-argilosos da área de produção conduz a uma ponta bem formada e reduz a formação de penugem. Os sistemas montanhosos adjacentes funcionam como uma barreira que impede a passagem dos ventos, reduzindo a tendência dos turiões de espargos para dobrarem enquanto crescem, o que proporciona turiões muito retilíneos. As importantes oscilações térmicas diárias durante a colheita resultam em turiões bem formados, uma vez que só crescem durante o dia.

Por último, as características do produto estão relacionadas com os fatores humanos do seguinte modo:

— Condições específicas de cultivo

* Modo de obtenção do material vegetal: exige uma seleção precisa das plantas-mãe. Desde 1930, os agricultores de Huétor-Tájar levam a cabo este processo com experiência e dedicação, criando a base para o desenvolvimento da variedade-população local de «Morado de Huétor».

A estreita proximidade filogenética entre o «Espárrago de Huétor-Tájar» e a espécie silvestre *Asparagus maritimus* Mill. associa ambas as espécies. Além disso, distingue o «Espárrago de Huétor-Tájar» de outras variedades comerciais de espargos-hortenses, provenientes da espécie *Asparagus officinalis* L. A principal qualidade organolética comum às diferentes espécies de espargos silvestres é o seu sabor ligeiramente amargo ou agridoce, qualidade também presente no «Espárrago de Huétor-Tájar». O «Espárrago de Huétor-Tájar» deriva o seu sabor amargo de um biomarcador específico desta população de espargos: a sarsasapogenina, membro dos geninas, um grupo fitoquímico. Esta substância não se encontra noutras variedades de espargos obtidas a partir da espécie *Asparagus officinalis* L.

* Plantação dos espargos e desenvolvimento das culturas: o padrão de plantação espaçado que é utilizado — devido ao facto de se tratar de uma variedade com uma vida muito longa — é um aspeto específico do cultivo de espargos Huétor-Tájar.

* Tratamento da cultura: durante o cultivo do «Espárrago de Huétor-Tájar», a amontoa gradual é importante para a obtenção de um produto bem formado (ponta fechada e maior diâmetro do turião). Esta técnica exige que os agricultores de Huétor-Tájar sejam muito experientes e tem sido transmitida de geração em geração desde 1930.

* Colheita: o êxito da colheita depende da técnica e da experiência, que são fundamentais para a obtenção de um produto fresco e de elevada qualidade. As práticas utilizadas para a colheita dos espargos foram estabelecidas há muito em Huétor-Tájar, sendo transmitidas entre gerações de agricultores.

— Condições específicas de enlatamento

Por último, condições específicas de transformação, como a «pasteurização por acidificação», contribuem para manter intacto o «Espárrago de Huétor-Tájar» e preservar a sua textura delicada, carnuda e flexível, bem como para manter concentrações estáveis de um antioxidante benéfico para a saúde típico do «Espárrago de Huétor-Tájar» enlatado, a saber, a «rutina» (quercetina-3-O-rutinose), que consiste num precipitado acinzentado no fundo da lata. A «rutina» está presente em concentrações muito mais elevadas nos espargos da área de Huétor-Tájar devido a fatores agroambientais.

— Reputação

Sabe-se que o município de Huétor-Tájar, na zona de Vega de Granada, figurava entre as primeiras áreas de cultivo de espargos-hortenses, por volta de 1930, conforme indicado na publicação que resultou da segunda «Conferência Técnica sobre o Espargo» (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarra, volume I, p. 53).

O movimento cooperativo agrícola de Huétor-Tájar, estreitamente ligado ao espargo mediterrânico *triguero*, foi consolidado por volta de 1980, lançando os produtos frescos em mercados por toda a Espanha e Europa, pelo que os consumidores começaram a identificar o produto como «Espárrago de Huétor-Tájar», associando-o assim ao seu local de origem (J. Menor Torivio, *La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano* [As planícies de Granada: evolução recente da agricultura numa zona periurbana]. *Monográfico Tierras del Sur,* Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). O geógrafo alemão Andreas Voth (Universidade de Vechta) descreve a área de cultivo de espargos de Huétor-Tájar como modelo de referência no sistema IGP/DOP da UE e afirma que o «espargo verde-púrpura de Huétor-Tájar» (*grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar*) é um «espargo de tipo *triguero*» (*Triguero-Spargel*) muito apreciado na Andaluzia. (Voth, A., 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [Evolução inovadora na produção e comercialização de culturas especializadas — com estudos de casos da Alemanha, Espanha e Brasil]. *Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft*, volume 24, Vechta, 340 pp., tese pós-doutoramento).

O «Espárrago de Huétor-Tájar» é mencionado na Wikipédia desde 2008.

O «Espárrago de Huétor-Tájar» assumiu um papel de destaque no 9.º Congresso Europeu do Espargo (Euro Asper 2012), realizado em Granada (21 a 23 de março de 2012).

Publicações científicas internacionais lançadas entre 1992 e 2019 comprovam a natureza única do «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)

O facto de a variedade local «Morado de Huétor» ser cultivada na cidade desde a década de 1930 permitiu que Huétor-Tájar se tornasse uma das mais conhecidas regiões de cultivo de espargos na UE.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

O texto integral do caderno de especificações pode ser consultado no endereço:

https://lajunta.es/4n5kp

ou através do sítio Web do Ministério Regional da Agricultura, Pescas, Água e Desenvolvimento Rural (https://lajunta.es/3w3lc) clicando em:

«Temas»/«Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de Calidad»/«Frutas y Hortalizas»; o caderno de especificações pode ser consultado clicando nesta denominação de qualidade.