C/2024/5439

6.9.2024

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/5439)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„Espárrago de Huétor-Tájar”

Nr. UE: PGI-ES-0056-AM01

Depusă la 18.10.2019

☐ **DOP** X **IGP**

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

Numele grupului solicitant:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar” (Consiliul de reglementare a IGP „Espárrago de Huétor-Tájar”)

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

Tel. +34 958333443

Adresă de e-mail: info@esparragodehuetortajar.com

Componența sau forma juridică:

Consiliul de reglementare pentru IGP „Espárrago de Huétor-Tájar” este o societate de drept public fără scop lucrativ, recunoscută ca fiind organismul de gestionare a IGP de către autoritatea competentă din statul membru. Acesta reprezintă interesele sectoarelor implicate în producția sparanghelului protejat: cultivatori (fermieri) și prelucrători (unități de manipulare a sparanghelului proaspăt și de ambalare a acestuia în conserve). Consiliul de reglementare este guvernat în mod democratic și pe baza principiului că interesele economice și industriale ale membrilor care îl alcătuiesc și, în special, interesele minoritare ar trebui să fie reprezentate în mod egal, principiu care chiar este respectat. În plus, Consiliul de reglementare are capacitatea legală de a depune această cerere de modificare în conformitate cu legislația națională, în special cu articolul 13 alineatul (2) litera (a) din Legea 2/2011 a Guvernului din Andaluzia din 25 martie 2011 privind pescuitul și calitatea alimentelor.

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

☐ Denumirea produsului

☒ Descrierea produsului

☐ Aria geografică

☒ Dovada originii

☒ Metoda de producție

☒ Legătura

☒ Etichetarea

☒ Altele (cerințe legale și verificarea conformității cu caietul de sarcini al produsului)

4. **Tipul modificării (modificărilor)**

☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. **Modificare (modificări)**

5.1. *O nouă definiție a speciei botanice a populațiilor locale de sparanghel din Huétor-Tájar și restructurarea subsecțiunilor. Secțiunea B) DESCRIEREA PRODUSULUI*

Această modificare vizează caietul de sarcini al produsului, și anume primul paragraf al secțiunii **B) DESCRIEREA PRODUSULUI**. În plus, pentru ca întreaga secțiune **B)** să fie mai ușor de înțeles, aceasta a fost restructurată în trei subsecțiuni: **B.1. - Definiția produsului; B.2. - Caracteristicile soiului local și B.3. - Standarde pentru produsele agricole vândute proaspete sau la conservă.**

Descrierea detaliată a schimbărilor și justificarea modificării

Formularea „*Asparagus officinalis L. subespecie genéticamente tetraploide*, similară...” a fost înlocuită cu „soiul local cunoscut ca «*Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar*» sau «*Morado de Huétor*» (*Asparagus maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.*), numit în limba spaniolă «*espárragos trigueros*», deoarece caracteristicile sunt similare...”. La sfârșitul celui de-al doilea paragraf, „al secolului” s-a înlocuit cu „al secolului XX”.

Modificarea se referă la noua definiție a populației locale de sparanghel din Huétor-Tájar, astfel cum este prevăzută în această secțiune B. Noua definiție este rezultatul cunoștințelor științifice actualizate cu privire la produs, dobândite în ultimii 20 de ani.

Studiile de caracterizare genetică realizate de Departamentul de genetică vegetală al Universității din Córdoba cu privire la „Espárrago de Huétor-Tájar” oferă baza științifică pentru modificare. Această cercetare, care a implicat analiza ADN-ului (microsatelit), arată că soiul local a apărut la începutul secolului al XX-lea prin hibridarea naturală a speciei cultivate *Asparagus officinalis* (diploid 2x) și a speciei sălbatice *Asparagus maritimus* (hexaploid 6x), producându-se o încrucișare interspecifică. *Asparagus maritimus* Mill. este specia mai dominantă, reprezentând două treimi (66,67 %) din germoplasma sparanghelului „Espárrago de Huétor-Tájar”, în timp ce specia *Asparagus officinalis* L. reprezintă doar o treime (33,33 %). Drept consecință, sparanghelul „Espárrago de Huétor-Tájar” are caracteristici filogenetice unice, descrise în numeroasele lucrări științifice publicate cu privire la genetica și fitochimia acestuia. Cuvintele „al secolului XX” au fost adăugate pentru a se clarifica faptul că este vorba despre secolul al XX-lea.

5.2. *Actualizarea caracteristicilor morfologice și organoleptice și eliminarea descrierii citologice și a markerilor izoenzimatici ai populației locale din Huétor-Tájar. Secțiunea B) DESCRIEREA PRODUSULUI*

Această modificare afectează caietul de sarcini al produsului, și anume secțiunea **B) DESCRIEREA PRODUSULUI**, de la al 2-lea la al 10-lea paragraf, inclusiv.

Descrierea detaliată a schimbărilor și justificarea modificării

Al doilea paragraf, „Populațiile autohtone au următoarele caracteristici:”, a fost înlocuit cu:

B.2. - Caracteristicile soiului local

Caracteristicile care diferențiază soiul local din Huétor-Tájar de alte soiuri comerciale de sparanghel verde din întreaga lume sunt următoarele:

În plus, a fost modificată formularea celui de al 3-lea paragraf:

— ***Aspect:*** *Lăstarii de sparanghel sunt de culoare mov, mov-arămiu, arămiu, mov-verzui sau verde. Aceștia sunt subțiri (cu un diametru de 4-12 mm), iar vârful este ascuțit sau conic și mai lat decât restul tulpinii. Lăstarii prezintă mici „pinteni” sub bractee.*

Textul de mai sus a fost actualizat după cum urmează:

— ***Aspect:*** *Atât pe tulpină, cât și pe vârf, se poate remarca o colorație datorată antocianului – mov, mov-arămiu, arămiu, mov-verzui sau verde. Lăstarii de sparanghel sunt drepți și cilindrici. Grosimea acestora variază de la subțire la medie (diametru cuprins în general între 4 mm și 16 mm), iar vârful este ascuțit sau conic și mai lat decât restul tulpinii (formă de suliță). Lăstarii prezintă mici „pinteni” sub bractee, iar pe coajă pot fi vizibile linii pale.*

Descrierea fizică a produsului a fost extinsă ca urmare a progreselor înregistrate în materie de cunoștințe tehnice și științifice în legătură cu „Espárrago de Huétor-Tájar”. Se pune accentul pe caracteristicile specifice pe care le-a dobândit sparanghelul de la specia din care s-a dezvoltat, *Asparagus maritimus* Mill. Textul descrie acum lăstarii de sparanghel ca fiind drepți și cu un vârf în formă de suliță, caracteristici care îl diferențiază de soiurile comerciale de sparanghel verde din specia *Asparagus officinalis* L. Este menționat acum și faptul că pe coajă pot fi vizibile linii pale. Acest descriptor este asociat cu diferite specii de sparanghel sălbatic „*triguero*”, printre care se numără *A. maritimus* Mill. O altă modificare adusă descrierii aspectului este o mărire a valorii superioare a intervalului normal al diametrului, care este acum de 4-16 mm în loc de 4-12 mm. Această modificare a survenit deoarece, ca urmare a eforturilor depuse de fermierii locali pentru selectarea plantelor, este posibilă acum obținerea unor plante de sparanghel mai uniforme și mai viguroase din populația de „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar”.

Formularea celui de al 4-lea paragraf a fost modificată:

— ***Proprietăți organoleptice:*** *Textura sparanghelului este fragedă, cărnoasă și fermă. Produsul are un gust dulce-amărui delicat și o aromă intensă care amintește de sparanghelul sălbatic „triguero”.*

Textul de mai sus a fost actualizat după cum urmează:

— ***Proprietăți organoleptice:*** *Textura sparanghelului în stare proaspătă este fragedă, cărnoasă și suplă. Tulpinile sunt foarte flexibile: în funcție de diametru – cu cât este mai subțire lăstarul, cu atât se îndoaie mai mult – unele tulpini pot fi îndoite la peste 70° fără să se rupă. Sparanghelul are un gust dulce-amărui delicat și o aromă intensă.*

Descrierea organoleptică a fost extinsă ca urmare a informațiilor primite cu privire la testarea senzorială a produsului „Espárrago de Huétor-Tájar” efectuată la Universitatea din Granada în 2003 (Departamentul de nutriție și știința alimentelor, Facultatea de Farmacie). În descriere, termenul „fermă” a fost înlocuit cu „suplă”, un parametru reologic legat de fermitate care, fiind mai ieftin și mai ușor de măsurat, reduce costurile cu certificarea. Pentru măsurarea fermității sparanghelului, este necesar un analizor de textură, care implică un proces de testare costisitor și complex. În schimb, suplețea sparanghelului poate fi măsurată pe baza flexibilității acestuia, și anume cât de mult poate fi îndoit, procesul fiind simplu, rapid și foarte ieftin. A fost introdus un parametru obiectiv și măsurabil pentru proprietățile reologice specifice produsului „Espárrago de Huétor-Tájar”: lăstarii trebuie să poată fi îndoiți la cel puțin 70º fără să se rupă. Aceasta este o caracteristică distinctivă a sparanghelului sălbatic *triguero* și a „Espárrago de Huétor-Tájar”, care nu se regăsește la sparanghelul de grădină mai rigid și mai fibros (*Asparagus officinalis* L.). Cuvintele „care amintește de sparanghelul sălbatic *triguero*” au fost, de asemenea, eliminate din descrierea organoleptică, deoarece această propoziție nu oferea nicio informație descriptivă la nivel organoleptic, iar similaritatea produsului cu sparanghelul *triguero* a fost deja menționată în definiția produsului (subsecțiunea B.1).

A fost eliminat textul de la al 5-lea la al 9-lea paragraf:

— *Citologie... (2n = 40)*

— *Izoenzime... Euphytica 61: 169-179).*

Au fost eliminate descrierea citologică și sursa citată referitoare la markerii izoenzimatici incluse în caietul de sarcini anterior, deoarece sunt caduce, având în vedere cele mai recente cercetări genetice cu privire la „Espárrago de Huétor-Tájar". În plus, pentru standardizarea „Espárrago de Huétor-Tájar", nu sunt necesari descriptori genetici. O descriere a aspectului și a proprietăților organoleptice este mai mult decât suficientă, precum și mai simplu și mai ieftin de evaluat. Acești factori sunt, de asemenea, esențiali pentru diferențiere, întrucât există o corespondență strânsă și foarte accentuată între acești markeri și genetica sparanghelului „Espárrago de Huétor-Tájar" (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

Cel de al 10-lea paragraf a fost modificat:

Datorită acestor caracteristici, sparanghelul autohton din Huétor-Tájar poate fi diferențiat cu ușurință, atât din punctul de vedere al aspectului, cât și din punct de vedere genetic, de alte soiuri de sparanghel verde comercializate în întreaga lume.

Textul a fost actualizat după cum urmează:

Datorită acestor caracteristici, care sunt definite foarte clar, sparanghelul autohton din Huétor-Tájar poate fi diferențiat cu ușurință, atât din punctul de vedere al aspectului, cât și al proprietăților organoleptice, de alte soiuri de sparanghel verde comercializate în întreaga lume, toate fiind din categoria sparanghelului de grădină (denumirea botanică Asparagus officinalis L.).

Se pune accentul pe diferențele majore (din punctul de vedere al aspectului și al proprietăților organoleptice) dintre „Espárrago de Huétor-Tájar" și alte soiuri comerciale de sparanghel verde disponibile în prezent. Aceste diferențe se explică prin separarea genetică considerabilă dintre speciile *Asparagus officinalis* L. și *Asparagus maritimus* Mill. Cea din urmă este înrudită puternic cu „Espárrago de Huétor-Tájar".

5.3. *Actualizarea clasificării și a standardelor comerciale pentru produsele care beneficiază de IGP „Espárrago de Huétor-Tájar". Secțiunea B) DESCRIEREA PRODUSULUI*

Această modificare afectează caietul de sarcini, și anume cel de al 11-lea paragraf al secțiunii **B) DESCRIEREA PRODUSULUI.** Modificarea vizează actualizarea informațiilor tehnice despre clasificarea produselor care beneficiază de IGP și sunt comercializate în stare proaspătă sau în conserve. Motivul este faptul că practicile comerciale, procedurile de inspecție și evaluarea conformității produselor certificate au fost actualizate.

Descrierea detaliată a schimbărilor și justificarea modificării

Structura subsecțiunii și formularea celui de al 11-lea paragraf au fost actualizate:

Sparanghelul se poate comercializa proaspăt sau în conserve. Atunci când sunt comercializați proaspeți, lăstarii de sparanghel trebuie să fie intacți, să aibă un aspect și un miros proaspete, să fie sănătoși și fără urme de lovire și să nu prezinte daune cauzate de dăunători și o umiditate externă care să nu fie rezultatul umezirii tulpinilor înainte introducerea în ambalaj. Sparanghelul... și mov.

Textul de mai sus a fost înlocuit cu:

B.3. - Standarde pentru produsele agricole vândute proaspete sau la conservă

Sparanghelul se poate comercializa proaspăt sau în conserve.

Produse agricole destinate comercializării în stare proaspătă

Pentru ca sparanghelul să fie comercializat în stare proaspătă, trebuie să se utilizeze calibrarea și categoriile descrise mai jos, iar sparanghelul trebuie să aibă un aspect și un miros proaspete, să fie sănătos și fără urme de lovire, să nu fie rupt, să nu prezinte daune cauzate de dăunători, urme de putrezire sau deteriorări și să fie curat și fără umiditate externă anormală atunci când este prezentat în oricare dintre formele stabilite pentru produsele agricole proaspete. Sparanghelul... și mov.

A fost modificată formularea celui de al 14-lea paragraf, și anume litera (a), „Categoria «Extra»":

(a) *Categoria „Extra": Sparanghelul din această categorie... mici „pinteni" sub bractee. Mugurul apical ar trebui să fie închis, însă se admite să fie puțin deschis ... mugurii florali nu ies în afară de după scvame. În această categorie, semnele unei texturi lemnoase la baza tulpinii nu trebuie să fie prezente pe mai mult de un sfert din lungimea totală a lăstarului de sparanghel.*

Textul de mai sus a fost înlocuit cu:

(a) *„Extra": Sparanghelul din această categorie... mici „pinteni" sub bractee. Pe coajă pot fi vizibile ocazional linii pale. Mugurul apical ar trebui să fie închis, însă se admite să fie puțin deschis ... mugurii florali sau mugurii auxiliari sunt vizibili doar pe scvamele de pe vârful sparanghelului. Tăietura de la baza lăstarilor trebuie să fie dreaptă, ca dovadă a standardizării.*

A fost modificată formularea celui de al 15-lea paragraf, și anume litera (b), „Categoria «I»”:

(b) *Categoria I: Lăstarii de sparanghel de categoria I... Categoria „Extra”,... mugurii florali nu ies în afară de după scvame, iar textura lemnoasă la baza tulpinii este permisă până la o treime din lungimea totală a lăstarului de sparanghel.*

Textul de mai sus a fost înlocuit cu:

(b) *„I”: Lăstarii de sparanghel din această categorie... „Extra”... mugurii florali sau mugurii auxiliari nu ies în afară de după scvamele de pe vârful sparanghelului. Tăietura de la baza lăstarilor trebuie să fie dreaptă, însă se va accepta și o tăietură dreaptă efectuată deasupra tăieturii diagonale realizate la recoltare, ca dovadă a standardizării. În această categorie, este permisă prezența unui capăt alb la baza tulpinii, cu condiția ca acesta să nu măsoare mai mult de o optime din lungimea totală a lăstarului de sparanghel.*

Gradul permis de deschidere a bracteelor din vârf este descris cu mai multă precizie, stabilindu-se o diferență mai clară între cerințele pentru cele două categorii. Trimiterile la „textura lemnoasă la baza lăstarului de sparanghel” au fost eliminate pentru ambele categorii, deoarece verificarea conformității cu astfel de cerințe era dificilă din punct de vedere tehnic. În locul acestor trimiteri, a fost introdusă o cerință mai obiectivă și mai măsurabilă: un capăt alb la baza tulpinii.

Formularea de la al 17-lea paragraf la al 19-lea paragraf, referitoare la „**Calibrare**”, a fost modificată:

(a) *Lăstarii de sparanghel trebuie să aibă o lungime cuprinsă între 20 cm și 27 cm. Într-o singură legătură, variația maximă admisă a lungimii este de 5 cm.*

(b) *Diametrul minim este de 4 mm pentru ambele categorii. Există două categorii de diametru: 4-10 mm și cel puțin 10 mm.*

Textul de mai sus a fost înlocuit cu:

În funcție de lungime, produsul are următoarea calibrare:

(a) *„Sparanghel”, „sparanghel întreg” sau „sparanghel lung”: Lăstarii trebuie să aibă o lungime cuprinsă între 17 cm și 27 cm. Într-o singură legătură, variația maximă admisă a lungimii este de 5 cm.*

(b) *„Sparanghel scurt”: Lăstarii trebuie să aibă o lungime cuprinsă între 12 cm și 17 cm. Într-o singură legătură sau într-un singur pachet, variația maximă admisă a lungimii este de 4 cm.*

(c) *„Vârfuri de sparanghel”: Lăstarii trebuie să aibă o lungime cuprinsă între 7 cm și 12 cm. Într-o singură legătură sau într-un singur pachet, variația maximă admisă a lungimii este de 4 cm.*

(d) *„Bucăți de sparanghel”: Lăstari de sparanghel tăiați transversal în bucăți fragede cu o lungime de 2-7 cm.*

Produsele agricole prezentate în oricare dintre aceste formate de lungime trebuie să fie obținute din „sparanghel întreg” sau „sparanghel lung” clasificat mai întâi ca „Extra” sau „I”.

În funcție de diametru, produsul are următoarea calibrare:

Diametrul minim este de 4 mm pentru ambele categorii. Diferența de diametru dintre cei mai groși și cei mai subțiri lăstari dintr-un singur pachet sau dintr-o singură legătură nu trebuie să depășească 8 mm.

Formularea de la al 21-lea paragraf la al 23-lea paragraf, referitoare la „**Limitele de toleranță**”, a fost modificată:

Fiecare pachet poate conține o anumită cantitate de produse care nu îndeplinesc cerințele legate de calitate și de dimensiune ale categoriei în cauză, respectând limitele de toleranță stabilite mai jos.

(a) ***Limite de toleranță privind calitatea**: Pachetele cu sparanghel din categoria „Extra” pot conține, în proporție de până la 5 % din număr sau greutate, produse care nu îndeplinesc cerințele categoriei respective, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria „I” sau, în cazuri excepționale, care se încadrează în limitele de toleranță stabilite pentru categoria „I”. Pachetele cu sparanghel din categoria „I” pot conține, în proporție de până la 10 % din număr sau greutate, sparanghel care nu îndeplinește cerințele categoriei respective, dar care îndeplinește cerințele pentru produsele din categoria „II” stabilite în Regulamentul (CE) nr. 2377/1999 al Comisiei din 9 noiembrie 1999.*

(b) ***Limite de toleranță privind dimensiunea**: 10 % din număr... cerințele aplicabile.*

Textul de mai sus a fost înlocuit cu:

(a) *Limite de toleranță privind calitatea: Pachetele cu sparanghel din categoria „Extra” pot conține, în proporție de până la 5 % din număr sau greutate, produse care nu îndeplinesc cerințele categoriei respective, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria „I” sau, în cazuri excepționale, care se încadrează în limitele de toleranță stabilite pentru categoria „I”. Pachetele cu sparanghel din categoria „I” pot conține, în proporție de până la 10 % din număr sau greutate, sparanghel care nu îndeplinește cerințele categoriei respective.*

(b) ***Limite de toleranță privind dimensiunea:** Până la 10 % din număr... cerințele aplicabile.*

Au fost adăugate noi paragrafe care descriu mai detaliat forma de prezentare a produsului final:

Sparanghelul poate fi prezentat într-unul dintre următoarele două moduri:

(a) *în legături de până la 2 kg, legate în mod corespunzător;*

(b) *în vrac sau grupat în pachete așezate în interiorul unor ambalaje sau cutii de până la 6 kg.*

Conținutul fiecărui pachet, al fiecărei cutii, al fiecărui ambalaj sau al fiecărei legături trebuie să fie uniform, sparanghelul având același format, aceleași intervale de dimensiune (lungime și diametru), aceeași greutate și aceeași categorie.

Cerințele în materie de calibrare (atât în ceea ce privește lungimea, cât și diametrul), limitele de toleranță privind calitatea și normele de prezentare a produsului au fost adaptate pentru a fi aliniate, într-o anumită măsură, la normele internaționale privind comercializarea sparanghelului verde proaspăt și la practicile comerciale consacrate din Uniunea Europeană. Totuși, aceste norme în materie de calibrare diferă de standardul internațional, deoarece „Espárrago de Huétor-Tájar" este o populație locală de sparanghel afectată de variații mai mari decât în cazul soiurilor comerciale de sparanghel verde, care s-au dezvoltat din hibrizi ameliorați de *Asparagus officinalis* L. și, prin urmare, au o dimensiune și o formă mai omogene.

În cele din urmă, cel de al 24-lea paragraf, referitor la sparanghelul la conservă, a fost eliminat:

Sparanghelul la conservă poate fi intact sau tăiat în bucăți și trebuie să fie un produs din categoria „Extra" sau „I".

Secțiunea referitoare la normele pentru sparanghelul la conservă a fost rescrisă.

Versiunea nouă:

Produse agricole destinate comercializării în conserve

Produsul „Espárrago de Huétor-Tájar" la conservă este, în mod tradițional, conservat fie în saramură (apă, sare și acid citric), fie în ulei de măsline extravirgin. Se pot folosi și alte lichide de conservare autorizate pentru utilizarea în industria alimentară.

Sparanghelul la conservă poate fi prezentat întreg sau în bucăți, fiind clasificat cu ajutorul categoriilor de calitate „Extra" și „I" stabilite în prezentul caiet de sarcini. Formatele disponibile pentru comercializare sunt următoarele:

— *„sparanghel" sau „lăstari de sparanghel": alcătuiți din vârf și tulpină și având o lungime de cel puțin 12 cm;*

— *„sparanghel scurt": lăstari alcătuiți din vârf și tulpină și având o lungime cuprinsă între 7 cm și 12 cm;*

— *„vârfuri de sparanghel": bucăți alcătuite din vârf și o parte a tulpinii și având o lungime cuprinsă între 2 cm și 7 cm;*

— *„bucăți de sparanghel": bucăți fragede cu o lungime de 2-7 cm, tăiate transversal, vârfurile având o pondere de cel puțin 25 % din greutatea după scurgere.*

De asemenea, sparanghelul trebuie clasificat pe baza diametrului unei secțiuni transversale a tulpinii, pentru a conferi produsului un aspect uniform, în următoarele intervale:

Denumirea categoriei de diametru	*Diametru în mm*
Subțire	*sub 9*
Mediu	*de la 9 la 11*
Gros	*de la 11 la 14*
Foarte gros	*de la 14 la 19*
Extra gros	*peste 19*

Următorul tabel stabilește parametrul de calitate și limitele de toleranță permise aplicabile fiecăreia dintre cele două categorii:

Parametru de calitate	*Categoria „Extra”*	*Categoria „I”*
Grad de deschidere a bracteelor	*La fel ca în cazul sparanghelului vândut în stare proaspătă*	*La fel ca în cazul sparanghelului vândut în stare proaspătă*
Uniformitatea lungimii	*1,10*	*1,15*
Aspectul tulbure al lichidului de conservare, al saramurii (indicele de turbiditate Kertesz) (*)	*4*	*2*
Limită de toleranță privind dimensiunea	*5 %*	*10 %*
Defecte de textură	*5 %*	*10 %*
Alte defecte	*5 %*	*10 %*

(*) Cerința privind aspectul tulbure al lichidului de conservare nu se aplică produselor conservate în ulei de măsline extravirgin.

Greutatea după scurgere este determinată de tipul de ambalaj utilizat. Raportul dintre greutatea după scurgere și volum (g la cm^3) este de 0,50.

Pe lângă respectarea cerințelor din legislația în vigoare și din prezentul caiet de sarcini, eticheta trebuie să indice, de asemenea, greutatea după scurgere, capacitatea ambalajului, dimensiunea lăstarilor de sparanghel și numărul aproximativ de lăstari care poate fi prezent în fiecare pachet (această cerință nu se aplică formatului „bucăți de sparanghel”).

Standardele pentru „Espárrago de Huétor-Tájar” la conservă nu au fost incluse în caietul de sarcini anterior, deoarece s-a considerat că produsul ar trebui pur și simplu să respecte legislația națională aplicabilă sparanghelului la conservă. Cu toate acestea, legislația respectivă se aplică produselor din specia *Asparagus officinalis* L. și, astfel cum am arătat, „Espárrago de Huétor-Tájar” nu aparține acelei specii botanice, ci este un hibrid (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) care nu intră sub incidența legislației naționale privind sparanghelul la conservă, deci erau necesare noi norme. Textul inclus în caietul de sarcini stabilește lichidele de conservare autorizate, cele considerate tradiționale fiind saramura (apă, sare și acid citric) și uleiul de măsline extravirgin, lăsându-se posibilitatea de a se folosi și alte lichide de conservare care ar putea fi considerate adecvate în viitor, cu condiția ca acestea să fie autorizate pentru utilizarea în industria alimentară. Sunt stabiliți parametri de calitate pentru fiecare categorie și lichid de conservare, utilizându-se aceleași denumiri de categorie ca în cazul produsului proaspăt.

5.4. *Actualizarea denumirii uneia dintre comunele din aria de producție. Secțiunea C) ARIA GEOGRAFICĂ*

Această modificare afectează caietul de sarcini al produsului, și anume finalul primului paragraf al secțiunii **C) ARIA GEOGRAFICĂ.**

Descriere pe scurt și justificarea modificării

Denumirea „Villanueva de Mesías” a fost înlocuită cu „Villanueva Mesía”.

Modificarea constă în schimbarea denumirii uneia dintre comunele din aria de producție a IGP „Espárrago de Huétor-Tájar”, care a fost confirmată de autoritatea națională competentă.

5.5. *Actualizarea formulării subsecțiunii „Originea semințelor”, pentru o descriere mai precisă a sistemului de producție a semințelor, și actualizarea responsabilităților în materie de inspecție ale Consiliului de reglementare. Secțiunea D) Dovada faptului că produsul este originar din arie*

Această modificare vizează caietul de sarcini al produsului, și anume cele două paragrafe ale subsecțiunii „Originea semințelor” din secțiunea **D) Dovada faptului că produsul este originar din arie**.

Descriere pe scurt și justificarea modificării

Pentru a se îmbunătăți structura caietului de sarcini al produsului, titlul subsecțiunii „Originea semințelor” a primit numerotarea D.1.

Formularea secțiunii „**Originea semințelor**” a fost revizuită, definindu-se mai bine activitatea amelioratorilor de semințe și incluzându-se cerința ca aceștia să fie înscriși în Registrul furnizorilor de semințe și al pepinierelor acestora, precum și cerințele de conformitate și de control la care aceștia sunt supuși. A fost eliminată trimiterea la responsabilitatea Consiliului de reglementare de a monitoriza selecția și reproducerea materialului vegetal, aceasta fiind responsabilitatea organismului care verifică respectarea caietului de sarcini al produsului. Acesta nu este rolul Consiliului de reglementare, care acționează ca organism de gestionare a IGP.

5.6. *Actualizarea formulării subsecțiunii „Caracteristicile produsului”. Secțiunea D) Dovada faptului că produsul este originar din arie*

Această modificare vizează caietul de sarcini al produsului, și anume paragraful subsecțiunii „Caracteristicile produsului” din secțiunea **D) Dovada faptului că produsul este originar din arie.**

Descriere pe scurt și justificarea modificării

Pentru a se îmbunătăți structura caietului de sarcini al produsului, titlul subsecțiunii „Caracteristicile produsului” a primit numerotarea D.2.

În secțiunea „**Caracteristicile produsului**”, formularea „caracterul indigen al materialului vegetal (cultivar sau soi)” a fost eliminată și înlocuită cu „caracterul indigen al materialului vegetal (soi local)”. Justificarea acestei modificări este că „Espárrago de Huétor-Tájar” nu reprezintă, de fapt, un cultivar (sau un soi) în sine, ci mai degrabă o populație de sparanghel de origine locală.

De asemenea, a fost eliminat următorul text: „... condițiile de cultivare și, în cazul sparanghelului la conservă, condițiile de prelucrare”. Textul a fost înlocuit cu „... condițiile de cultivare, de manipulare și de prelucrare”. Justificarea acestei modificări este că textul ar trebui să trateze atât manipularea sparanghelului proaspăt, cât și procesul industrial de ambalare în conserve.

5.7. *Actualizarea formulării subsecțiunii „Verificările și certificarea”. Secțiunea D) Dovada faptului că produsul este originar din arie*

Această modificare vizează caietul de sarcini al produsului, și anume paragraful subsecțiunii „Verificările și certificarea” din secțiunea **„D) Dovada faptului că produsul este originar din arie”**.

Descriere pe scurt și justificarea modificării

Modificarea vizează actualizarea formulării acestei subsecțiuni. După 20 de ani, numeroase concepte sunt caduce și trebuie corectate în diferite paragrafe.

Pentru a se îmbunătăți structura caietului de sarcini al produsului, titlul subsecțiunii „Verificările și certificarea” a primit numerotarea D.3.

Litera (a) a fost revizuită pentru a descrie mai detaliat diferitele moduri de reproducere a materialului vegetal (semănarea directă a semințelor, plantarea de puieți și de coroane, precum și butașii de la plante parentale). În prezent, se clarifică faptul că pepinierele furnizorilor de semințe trebuie să fie situate în aria de producție, deoarece întregul proces de ameliorare a semințelor este strâns legat de origine.

Litera (b) a fost revizuită și descrie acum cu mai multă precizie controalele aplicabile selecției genotipurilor de sparanghel pentru reproducerea plantelor. Acest aspect nu era inclus în versiunea anterioară a caietului de sarcini. Responsabilitatea pentru controale nu mai este atribuită Consiliului de reglementare.

La litera (c), formularea „... și legislația națională și a UE aplicabilă” a fost înlocuită cu „... și legislația aplicabilă”.

Formularea literei (d) anterioare a fost actualizată și inclusă în noua literă (d), care acoperă toate verificările asupra procesului de producție și vânzare a materialului vegetal.

Litera (e) – care a devenit litera (d) – a fost actualizată prin eliminarea informațiilor caduce și inconsecvente, cum ar fi implicarea organismului de gestionare a IGP (Consiliul de reglementare) în controale, și prin adăugarea unei trimiteri la ambalarea semințelor (care nu era inclusă în versiunea anterioară) alături de ameliorarea și comercializarea semințelor. Textul menționează acum și un „document justificativ” care trebuie furnizat împreună cu materialul vegetal pentru a se asigura trasabilitatea de la pepinierele producătoare de semințe situate în aria de producție.

Litera (f) – care a devenit litera (e) – a fost extinsă. În prezent, aceasta menționează „Registrul pepinierelor de sparanghel”, în care trebuie să fie înscrise fermele de sparanghel, și clarifică faptul că materialul vegetal de sparanghel trebuie să fie material controlat din soiul local, provenit de la pepinierele cu plante parentale care produc semințe.

A fost introdusă o nouă literă (f). Aceasta prevede noi verificări care trebuie efectuate atunci când sparanghelul este livrat de la ferme la unitățile de manipulare a produselor agricole proaspete și la unitățile de ambalare în conserve.

Litera (g) a fost actualizată, eliminându-se informațiile caduce și incongruente prin înlocuirea formulării *„... trebuie să fie cele stabilite în regulament sau recomandate de Consiliul de reglementare, iar practicile vor fi monitorizate..."* cu *„... trebuie să fie cele stabilite în caietul de sarcini al produsului, iar practicile vor fi monitorizate..."*.

Formularea secțiunii (i) a fost actualizată. Textul *„Produsele trebuie depozitate în centre de comercializare a produselor agricole proaspete sau în unități înregistrate de ambalare în conserve situate în aria de producție"* a fost înlocuit cu: *Produsele trebuie depozitate în unități de manipulare a produselor agricole proaspete sau în unități înregistrate de ambalare în conserve situate în aria de producție și, respectiv, înscrise în Registrul comercianților de produse agricole proaspete sau în Registrul unităților de ambalare în conserve*.

Litera (j) a fost actualizată, eliminându-se informațiile caduce și incongruente. A fost eliminat următorul text: *Consiliul de reglementare va monitoriza manipularea, ambalarea, prezentarea, pregătirea, expedierea și transportarea sparanghelului și poate stabili norme specifice pentru fiecare recoltă anuală*. Acesta are în prezent următorul cuprins: *„Manipularea, ambalarea, prezentarea, pregătirea, etichetarea și expedierea sparanghelului vor fi monitorizate și trebuie să aibă loc în aria de producție"*. Transportarea a fost eliminată deoarece procesul de certificare la origine se încheie atunci când produsul este expediat. Produsul final nu este niciodată transportat între operatori în aria de producție. Au fost eliminate posibilele verificări care trebuiau să fie efectuate de către Consiliul de reglementare, deoarece principala responsabilitate a acestuia din urmă este cea de organism de gestionare a IGP.

Litera (k), conform căreia *„Atât produsele proaspete, cât și cele la conservă trebuie să fie supuse unor teste fizice și chimice (pentru a se verifica dacă prezintă reziduuri de produse de protecție a plantelor și nitrați) și testării senzoriale"*, a fost eliminată. Testele pentru depistarea reziduurilor de produse de protecție a plantelor și a nitraților în sparanghel sunt verificări obligatorii. Acestea fac parte dintr-o legislație mai amplă și nu există nicio cerință suplimentară pentru includerea lor în caietul de sarcini al acestei IGP. Analizele organoleptice sunt acoperite de formularea noii litere (k).

În cele din urmă, litera (l) a fost actualizată și a devenit litera (k). Aceasta precizează acum că, pe lângă verificările care trebuie efectuate pe parcursul întregului proces, produsul final face, de asemenea, obiectul verificării conformității cu secțiunea B.3. Trimiterea la organismul de gestionare (Consiliul de reglementare) a fost, de asemenea, eliminată.

5.8. *Actualizarea formulării subsecțiunii „Selectarea semințelor și plantarea pepinierei", clarificarea și detalierea informațiilor. Secțiunea E) MODUL DE OBȚINERE A PRODUSULUI*

Această modificare vizează caietul de sarcini al produsului, și anume paragraful subsecțiunii „Selectarea semințelor și plantarea pepinierei" din secțiunea **E) MODUL DE OBȚINERE A PRODUSULUI.**

Descriere pe scurt și justificarea modificării

Modificarea vizează actualizarea formulării acestei subsecțiuni. După 20 de ani, numeroase practici de creștere și de verificare necesită mai multe clarificări sau mai multe informații.

Pentru a se îmbunătăți structura caietului de sarcini al produsului, titlul subsecțiunii „Selectarea semințelor și plantarea pepinierei" a primit numerotarea E.1.

Subsecțiunea E.1. (Selectarea semințelor și plantarea pepinierei) a fost revizuită și extinsă. Deoarece procesul de obținere a materialului vegetal autohton este foarte important pentru IGP, informațiile tehnice din această subsecțiune – despre selectarea puieților de plante parentale, polenizare, pregătirea puieților fertilizați în timpul verii și recoltarea semințelor de la plantele selectate în timpul toamnei – au fost îmbunătățite și detaliate.

Este necesar un anumit grad de uniformitate (criterii de selecție) a plantelor de sparanghel (masculine și feminine) selectate pe o anumită parcelă. Acestea trebuie să fie bine formate, viguroase și izolate de alte plante de sparanghel neselectate care se află în același stadiu de înflorire, pentru a se preveni polenizarea necontrolată. Noul text descrie procesul de izolare a plantelor parentale și utilizarea polenizării deschise chiar pe parcelele de sparanghel sau a polenizării gestionate cu ajutorul polenului recoltat de la plantele masculine de sparanghel selectate, precum și protejarea plantelor feminine cu plase împotriva insectelor.

Textul descrie acum procesul de colectare și pregătire a semințelor. Informațiile despre semănarea în pepiniere au fost revizuite, eliminându-se datele de semănare, perioada de timp în care plantele rămân în pepinieră și cerința raportării către organismul de gestionare a IGP. Tehnicile actuale utilizate pentru creșterea semințelor în pepiniere în condiții de seră produc plante mai sănătoase și mai uniforme, astfel încât puieții de sparanghel pot fi obținuți în afara datelor la care erau disponibili în mod tradițional.

În cele din urmă, noua versiune prevede că straturile selectate în scopul ameliorării semințelor trebuie să fie înscrise în Registrul furnizorilor de semințe și al pepinierelor acestora.

5.9. *Actualizarea formulării subsecțiunii „Plantarea culturii de sparanghel", înlocuirea trimiterilor caduce și detalierea informațiilor. Secțiunea E) MODUL DE OBȚINERE A PRODUSULUI*

Această modificare vizează caietul de sarcini al produsului, și anume paragraful subsecțiunii „Plantarea culturii de sparanghel" din secțiunea **E) MODUL DE OBȚINERE A PRODUSULUI.**

Descriere pe scurt și justificarea modificării

Modificarea vizează actualizarea formulării acestei subsecțiuni. După 20 de ani, numeroase practici de creștere și de verificare necesită mai multe clarificări sau mai multe informații.

Pentru a se îmbunătăți structura caietului de sarcini al produsului, titlul subsecțiunii „**Plantarea culturii de sparanghel**" a primit numerotarea E.2.

Această subsecțiune a fost revizuită și a devenit mai precisă. Se oferă acum detalii despre diferitele practici tradiționale de plantare folosite în fermele de sparanghel din Huétor-Tájar: plantarea coroanelor (plantelor), semănarea semințelor direct în sol sau plantarea puieților crescuți în sere. În prezent, intervalul datelor de plantare este mai larg decât în versiunea anterioară a caietului de sarcini, care prevedea doar plantarea coroanelor. Coroanele se pot planta începând cu iarna și până la sfârșitul primăverii, în timp ce semănarea semințelor sau plantarea puieților se poate realiza numai în perioada primăvară-vară.

Textul nu mai prevede că „Se efectuează un studiu al solului înainte de plantare pentru a se evalua cât de adecvat este pentru cultivarea sparanghelului și pentru a se calcula dacă este necesară ajustarea conținutului său organic sau de minerale". Aceasta este o recomandare pentru practicile de cultivare și nu o cerință care trebuie inclusă într-un caiet de sarcini. Motivul este faptul că s-a demonstrat că sparanghelul poate fi cultivat în oricare dintre numeroasele tipuri de sol din aria de producție Huétor-Tájar și că niciun tip de sol nu este exclus.

Noua versiune specifică procedura de semănare a semințelor direct în sol, care nu era inclusă în caietul de sarcini anterior. Formularea „... și acoperit cu un strat subțire de sol afânat" a fost înlocuită cu „... și acoperit cu un strat de sol". Următoarea propoziție a fost eliminată: *Coroana trebuie lăsată să crească între un an și doi, în funcție de calitatea solului, pentru ca rizomii să poată produce muguri viabili, capabili să producă lăstari de sparanghel de bună calitate*. Practica de a lăsa coroanele să crească timp de doi ani este depășită și nu este esențială pentru calitatea plantelor. Această practică nu se mai utilizează în prezent și era urmată din cauza germinării slabe a semințelor în sol, a absenței tehnicilor de fertirigare și a ritmului lent de creștere a materialului vegetal autohton din Huétor-Tájar, care este mai puțin viguros decât alte soiuri de sparanghel verde, toate aceste aspecte impunând un ciclu de creștere a coroanelor de doi ani. Sistemele moderne utilizate pentru producerea coroanelor – și, în special, pentru „forțarea" puieților în sere – fac ca, în prezent, să fie nevoie de mai puțin de un an pentru coroane, iar pentru puieți între 3 și 4 luni.

În cele din urmă, au fost actualizate informațiile caduce din ultimul paragraf. În loc de „Pentru ca produsele să beneficieze de denumire, pepiniera de sparanghel din care provin trebuie să fie înscrisă pe lista Consiliului de reglementare în iarna de dinainte de prima recoltă", fraza are acum cuprinsul „Pentru ca produsele să beneficieze de IGP, pepiniera de sparanghel din care provin trebuie să fie înscrisă în Registrul pepinierelor de sparanghel înainte de prima recoltă". În loc să se afirme că înregistrarea trebuie să se realizeze iarna, este mai precis să se afirme că trebuie să se realizeze înainte de recoltare, deoarece recoltarea sparanghelului poate începe uneori la sfârșitul lunii ianuarie sau la începutul lunii februarie în anii mai calzi.

5.10. *Actualizarea formulării subsecțiunii „Creșterea sparanghelului", înlocuirea trimiterilor caduce, clarificarea și detalierea informațiilor. Secțiunea E) MODUL DE OBȚINERE A PRODUSULUI*

Această modificare vizează caietul de sarcini al produsului, și anume paragraful subsecțiunii „Creșterea sparanghelului" din secțiunea **E) MODUL DE OBȚINERE A PRODUSULUI.**

Descriere pe scurt și justificarea modificării

Modificarea vizează actualizarea formulării acestei subsecțiuni și eliminarea recomandărilor pentru cultivare care nu se numără printre aspectele care trebuie reglementate într-un caiet de sarcini sau care fac parte dintr-o legislație mai amplă. De asemenea, practicile mai specifice de creștere și de verificare au fost detaliate în funcție de necesități.

Pentru a se îmbunătăți structura caietului de sarcini al produsului, titlul subsecțiunii „**Creșterea sparanghelului**" a primit numerotarea E.3.

Cea mai mare parte a acestei subsecțiuni a fost revizuită. Informațiile caduce din primul paragraf au fost actualizate. Datorită tehnicilor moderne de aplicare a îngrășămintelor și de irigare, straturile tinere de sparanghel se pot dezvolta perfect pe parcursul unui ciclu de vegetație de un an și, prin urmare, pot fi recoltate în anul următor, deci nu este necesară amânarea recoltării până în al treilea an de la semănare.

A fost eliminată în întregime descrierea „practicilor de cultivare folosite pe tot parcursul anului" inclusă în versiunea anterioară a caietului de sarcini (pregătirea solului înainte de plantare, aplicarea bazală și aplicarea la suprafață a îngrășămintelor, aplicarea înainte și după recoltare a tratamentelor de protecție a plantelor, irigarea, ararea și tunderea frondelor în timpul toamnei). Unele dintre aceste practici de cultivare sunt considerate recomandări, iar altele fac obiectul unei legislații mai generale, deci nu sunt considerate cerințe esențiale legate de cultivare care trebuie incluse în caietul de sarcini al produsului. Cu toate acestea, două practici de cultivare sunt specifice ariei produsului „Espárrago de Huétor-Tájar", sunt decisive pentru calitatea acestuia și fac parte din tradiția de cultivare a sparanghelului din această parte a provinciei Granada (legată de factorul uman), și anume:

— modelul specific de plantare utilizat la crearea și dezvoltarea unei culturi de sparanghel, fiind lăsată o distanță de 1,4-1,6 m între rânduri și de 50-70 cm între plante;

— practica mușuroirii treptate a stratului de sparanghel pe parcursul întregului ciclu de viață.

5.11. *Actualizarea formulării subsecțiunii „Recoltarea, transportarea și livrarea sparanghelului către unitățile pentru produse agricole proaspete", înlocuirea trimiterilor caduce, actualizarea și clarificarea practicilor și stabilirea unor noi cerințe cu un impact decisiv asupra calității produsului. Secțiunea E) MODUL DE OBȚINERE A PRODUSULUI*

Această modificare vizează caietul de sarcini al produsului, și anume paragraful subsecțiunii „Recoltarea, transportarea și livrarea sparanghelului către unitățile pentru produse agricole proaspete" din secțiunea **E) MODUL DE OBȚINERE A PRODUSULUI.**

Descriere pe scurt și justificarea modificării

Scopul modificării este de a actualiza informațiile din această subsecțiune prin detalierea practicilor de manipulare a materiei prime pe plantație și a modului în care aceasta este transportată și livrată către unitățile pentru produse agricole proaspete.

Pentru a se îmbunătăți structura caietului de sarcini al produsului, titlul acestei subsecțiuni a primit numerotarea E.4.

Unele dintre paragrafele acestei subsecțiuni au fost revizuite.

În primul paragraf, în loc de „*Recoltarea începe în al doilea sau al treilea an de la plantare, având o durată de 15 sau 30 de zile, iar începând din al treilea an se întinde pe durata întregului sezon, de la începutul lunii martie până la jumătatea lunii iunie*", textul are în prezent următorul cuprins:

„*Cultura poate fi recoltată din anul următor anului semănării. Datele la care începe și se încheie recoltarea în fiecare an depind de condițiile meteorologice, recoltarea realizându-se în general de la începutul lunii martie până la jumătatea lunii iunie.*"

Din aceleași motive prezentate și pentru modificarea anterioară, la punctul 5.10 (tehnici moderne de aplicare a îngrășămintelor și de irigare), un ciclu de creștere de un an este suficient pentru ca straturile tinere de sparanghel să atingă o stare perfectă pentru recoltare până în următorul sezon de recoltare. Nu este necesar să se aștepte 2 sau 3 ani după semănare.

În plus, a fost revizuită următoarea teză, care era caducă și inconsecventă în cadrul actualului sistem pentru IGP: *Pentru transportarea sparanghelului recoltat către centrele de prelucrare, trebuie să se utilizeze metode adecvate, respectându-se normele stabilite de Consiliul de reglementare pentru recolta din anul respectiv.* Aceasta are în prezent următorul cuprins: *Pentru transportarea sparanghelului recoltat către centrele de prelucrare, trebuie să se utilizeze metode adecvate, având-se grijă ca vârfurile de sparanghel să nu se rupă și ca lăstarii de sparanghel să nu se veștejească în niciun moment înainte de livrare.*

Următorul paragraf a fost, de asemenea, actualizat. Vechiul text avea următorul cuprins: *Odată livrat către unitățile de manipulare a produselor agricole proaspete sau către unitățile de ambalare în conserve, sparanghelul trebuie refrigerat. Acesta poate fi așezat în tăvi cu apă pentru a se umezi baza tulpinilor, menținându-le proaspete și cărnoase. Sparanghelul trebuie condiționat în termen de 24 de ore de la recoltare*. Noul text are următorul cuprins: *Odată livrat către unitățile de manipulare a produselor agricole proaspete sau către unitățile de ambalare în conserve, sparanghelul este așezat în tăvi cu apă, pentru ca bazele tulpinilor să fie menținute umede, și este depozitat în dispozitive de răcire pe bază de apă sau în frigidere, pentru a se menține rece și cărnos până la prelucrare. Sparanghelul trebuie ambalat în termen de 24 de ore de la livrare. Acesta trebuie prelucrat în termen de 72 de ore de la livrare.*

Au fost introduse două alte tipuri de tratare industrială a sparanghelului după livrare: răcirea pe bază de apă și refrigerarea. În plus, pentru facilitarea verificărilor și a certificării, se precizează acum că sparanghelul trebuie condiționat în termen de 24 de ore de la livrare, mai degrabă decât de la recoltare. Este ușor să se verifice momentul exact al livrării sparanghelului, deoarece acesta este înregistrat electronic, împreună cu greutatea loturilor livrate și cu informațiile pentru trasabilitate. Momentul exact al recoltării este foarte dificil de verificat. De asemenea, a mai fost inclusă o cerință: sparanghelul trebuie prelucrat în termen de 72 de ore de la livrare.

A fost adăugat un nou paragraf, care enumeră autoverificările care trebuie efectuate asupra materiei prime la livrarea către unitățile de manipulare a produselor agricole proaspete sau către unitățile de ambalare în conserve. Pentru fiecare aspect al materiei prime care trebuie evaluat (confirmarea faptului că sparanghelul este din soiul autohton în funcție de aspectul său și caracteristicile sale organoleptice, lungimea maximă și minimă a lăstarilor, ponderea capătului alb de la baza tulpinii, verificarea eventualelor defecte legate de deschiderea bracteelor din vârf, de pământ sau de aspect), se oferă o descriere detaliată a verificărilor și a cerințelor, cu intervalele permise și limitele de toleranță pentru defecte. Această măsură de control a fost introdusă deoarece reprezintă un pas esențial pentru garantarea calității produsului final (sparanghel proaspăt și la conservă).

A fost eliminat ultimul paragraf: „Pentru a garanta calitatea produsului, Consiliul de reglementare stabilește data de încheiere pentru fiecare recoltă”. Acest concept de gestionare a calității este caduc și este incompatibil cu actuala structură de certificare a unui caiet de sarcini al unei IGP.

În cele din urmă, a fost adăugat un paragraf final cu privire la cerințele generale de control din aceste etape ale procesului: *Trebuie să existe controale pentru a se monitoriza recoltarea, transportarea și livrarea sparanghelului către unitățile înregistrate de manipulare a produselor agricole proaspete sau de ambalare a acestora în conserve.*

5.12. *Actualizarea formulării subsecțiunii „Pregătirea și prelucrarea sparanghelului”, înlocuirea trimiterilor caduce, actualizarea și clarificarea practicilor și stabilirea unor noi cerințe cu un impact decisiv asupra calității produsului. Secțiunea E) MODUL DE OBȚINERE A PRODUSULUI*

Această modificare vizează caietul de sarcini al produsului, și anume paragraful subsecțiunii „Pregătirea și prelucrarea sparanghelului” din secțiunea **E) MODUL DE OBȚINERE A PRODUSULUI.**

Descrierea detaliată a schimbărilor și justificarea modificării

Modificarea vizează actualizarea formulării subsecțiunii „Pregătirea și prelucrarea sparanghelului” și actualizarea și clarificarea practicilor după 20 de ani. În plus, au fost stabilite noi cerințe cu un impact decisiv asupra calității produsului.

Pentru a se îmbunătăți structura caietului de sarcini al produsului, titlul subsecțiunii a primit numerotarea E.5. Titlul a fost modificat parțial, „**Pregătirea și prelucrarea sparanghelului**” înlocuindu-se cu: „**E.5. Manipularea și prelucrarea sparanghelului**”.

Termenul *elaboración* („pregătire”) a fost înlocuit cu *manipulación* („manipulare”) în primul paragraf (titlul secțiunii). Acesta este un termen mai precis în contextul manipulării legumelor proaspete. Anumite procese industriale, descrise anterior ca fiind manuale, au fost actualizate pentru a include și posibilitatea automatizării. Formularea „... sortat manual pe benzi transportoare” a fost detaliată, devenind „... sortat manual și/sau mecanic pe benzi transportoare, cu ajutorul unor dispozitive de tăiere mecanizată [...]”.

În secțiunea „Pregătirea pentru comercializarea ca produs agricol proaspăt”, a fost adăugat un nou paragraf: *Produsele destinate comercializării în stare proaspătă nu pot fi supuse unui proces de manipulare secundar*. Practica reambalării sparanghelului proaspăt a trebuit să fie interzisă din cauza pierderii semnificative a calității pe care o suferea produsul. Sparanghelul este o legumă foarte perisabilă. Este foarte fragil și delicat, fiind extrem de predispus la semne de lovituri și la ruperea vârfurilor. De asemenea, se poate vești atunci când este scos din lanțul frigorific, fleșcăindu-se rapid.

Propoziția care avea cuprinsul „Sparanghelul este apoi strâns în legături uniforme de ½ kg, 1 kg sau 2 kg și așezat în lăzi” nu este necesară. Aceasta a fost eliminată, deoarece informațiile respective erau deja incluse în secțiunea **B.3. (Standarde pentru produsele agricole vândute proaspete sau la conservă).**

Ultimul paragraf avea înainte cuprinsul: *Consiliul de reglementare monitorizează livrarea, manipularea, prezentarea și expedierea sparanghelului proaspăt, care, după ce este supus controalelor de calitate, este eliberat sub denumirea protejată.* Acesta a fost înlocuit cu: *Trebuie efectuate verificări legate de livrarea, manipularea, prezentarea, etichetarea și expedierea sparanghelului proaspăt care beneficiază de IGP.* Modificarea este de la sine înțeleasă în contextul noii structuri organizaționale a Consiliului de reglementare, care este organismul de gestionare și nu trebuie să aibă atribuții de control.

În sfârșit, formularea care descria etapele procesului de „Ambalare în conserve” a fost simplificată și, în prezent, are următorul cuprins:

Prelucrarea industrială constă în următoarele etape: hidratare, tăierea bazei tulpinilor, spălarea sparanghelului și o a doua tăiere până la lungimea recipientului. În cazul prelucrării automate, sparanghelul sosește deja tăiat la lungimea recipientului, fiind apoi blanșat, răcit, spălat după blanșare, sortat manual în funcție de dimensiune pentru îndepărtarea lăstarilor defecți și ambalat manual în conserve în care se adaugă apoi lichid de conservare (saramură, ulei de măsline extravirgin sau altele); conservele sunt apoi preîncălzite, închise prin îmbinare, apertizate, răcite, depozitate, etichetate/ambalate în cutii, depozitate din nou și expediate. Utilizarea unui sistem de evacuare poate înlocui etapa de preîncălzire. Poate fi omisă și etapa care constă în depozitarea produsului final pentru a doua oară.

Apertizarea poate consta fie în sterilizare, fie în pasteurizarea prin acidificare. Aceasta din urmă este o metodă tradițională de pregătire a sparanghelului „Espárrago de Huétor-Tájar” la conservă.

Descrierea procesului de ambalare în conserve este acum mai simplă, pentru a se facilita verificarea produselor. În prezent, textul tratează și noile modalități de lucru din această industrie care sunt adecvate pentru a fi incluse în caietul de sarcini al produsului, incluzând procesele automatizate, specificând tipurile de lichid de conservare și oferind flexibilitate cu privire la etichetarea/ambalarea în cutii/depozitarea ulterioară a produsului final.

În plus, pe lângă sterilizarea tradițională (cu pH neutru) care era inclusă în versiunea anterioară, noul caiet de sarcini menționează și pasteurizarea prin acidificare, un sistem tradițional care se utilizează din 1970 pentru ambalarea în conserve a sparanghelului sălbatic *triguero* și a „Espárrago de Huétor-Tájar”. Pasteurizarea prin acidificare este un proces termic mai blând decât sterilizarea. Cu ajutorul acesteia, produsul „Espárrago de Huétor-Tájar” se menține intact, păstrându-și în același timp textura delicată, cărnoasă și suplă. Procesul contribuie, de asemenea, la stabilizarea unui antioxidant natural prezent în sparanghelul la conservă, cunoscut sub denumirea de rutin (quercetină-3-O-rutinosidă), care are beneficii semnificative pentru sănătate.

În cele din urmă, ultimul paragraf – „Consiliul de reglementare monitorizează toate aceste procese – livrarea, pregătirea, ambalarea și certificarea produsului finit – și le atribuie punctaje de calitate” a fost revizuit după cum urmează: „Trebuie efectuate verificări pe parcursul întregului proces de livrare, pregătire, ambalare, etichetare, depozitare și expediere a produsului final”. Modificarea este de la sine înțeleasă în contextul noii structuri organizaționale a Consiliului de reglementare, care este organismul de gestionare și nu trebuie să aibă atribuții de control.

5.13. *Adăugarea unui paragraf introductiv și restructurarea subsecțiunilor din secțiunea F) LEGĂTURA CU ARIA LOCALĂ*

Această modificare constă în adăugarea unui paragraf introductiv și în restructurarea și renumerotarea în caietul de sarcini a subsecțiunilor din secțiunea **F) LEGĂTURA CU ARIA LOCALĂ.**

Descriere pe scurt și justificarea modificării

Subsecțiunile din secțiunea „Legătura cu aria locală” au fost restructurate și numerotate pentru a fi mai ușor de citit și pentru a urma structura din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012: caracteristicile ariei geografice/caracteristicile produsului/relația dintre cele două.

Subsecțiunea „Istorie” a fost înlocuită cu o subsecțiune intitulată „Reputație”. Există un nou text care introduce „Legătura cu aria locală”, cu o descriere a celui mai important aspect care leagă produsul de mediul său natural în sensul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012. Această nouă versiune a caietului de sarcini stabilește că „diversele caracteristici specifice ale produsului care pot fi atribuite mediului agricol specific” sunt aspectul cel mai important al legăturii dintre produs și mediul local; în al doilea rând, pentru completarea punctului anterior, este descrisă relația cu originea produsului sau „reputația”.

5.14. *Modificarea titlului subsecțiunii „Istorie” și actualizarea conținutului acesteia. Secțiunea F) LEGĂTURA CU ARIA LOCALĂ*

Modificarea vizează înlocuirea titlului subsecțiunii „Istorie” cu „F.1. - Reputație” și actualizarea informațiilor conținute în aceasta. Această modificare afectează caietul de sarcini al produsului, și anume subsecțiunea „Istorie” din secțiunea **F) LEGĂTURA CU ARIA LOCALĂ**.

Descriere pe scurt și justificarea modificării

Titlul subsecțiunii „Istorie” a fost înlocuit cu „F.1.- Reputație”. Formularea subsecțiunii **F.1. „Reputație”** (intitulată anterior „Istorie”) a fost actualizată, deoarece informațiile bibliografice și științifice despre „Espárrago de Huétor-Tájar” au fost actualizate în ultimii 20 de ani.

Noua versiune introduce trimiteri la literatura istorică în care se susține afirmația potrivit căreia sparanghelul sălbatic *triguero* este cunoscut și apreciat din cele mai vechi timpuri și – astfel cum se descria deja caietul de sarcini anterior – prezintă modul în care acesta este diferit de sparanghelul de grădină (*Asparagus officinalis* L.). Informațiile istorice din anii 1930 și 1940 sunt acum susținute de mărturiile fermierilor din Huétor-Tájar, incluse în publicațiile tipărite de Consiliul de reglementare al IGP „Espárrago de Huétor-Tájar” în 2000. [Publicația *El arte culinario del „Espárrago de Huétor-Tájar”* (Arta culinară a „Espárrago de Huétor-Tájar”)]. În contextul discuției privind reputația istorică a produsului, noul text descrie modul în care sectorul cooperativ a crescut în anii 1980 în orașul Huétor-Tájar datorită cultivării acestui soi autohton, ceea ce a permis ca Huétor-Tájar să își construiască un renume ca una dintre principalele zone de cultivare a sparanghelului din Europa. Între anii 1996 și 2003, au apărut mai multe publicații care au descris impactul socioeconomic al cultivării sparanghelului „Espárrago de Huétor-Tájar” în aria de producție, susținând ideea că acest oraș din Granada reprezenta o „zonă importantă de cultivare a sparanghelului în Spania și în întreaga Europă”.

Textul include acum și o descriere istorică a modului în care a luat naștere industria ambalării în conserve în Huétor-Tájar în anii 1970, produsul „Espárrago de Huétor-Tájar” atrăgând atenția pionierului în domeniul sparanghelului la conservă din Spania, José Redondo Fúnez, datorită similarității sale cu sparanghelul sălbatic *triguero*. Marca comercială „Los Monteros” a fost prima marcă spaniolă sub care s-a ambalat sparanghelul mediteraneean pentru prima dată în 1970, urmat de „Espárrago de Huétor-Tájar” la începutul anilor 1980, datorită gradului mare de similaritate dintre acesta și sparanghelul sălbatic *triguero*.

5.15. *Modificarea titlului și actualizarea conținutului subsecțiunii „Natură” (peisaj, soluri, climă și hidrografie). Secțiunea F) LEGĂTURA CU ARIA LOCALĂ*

Modificarea vizează înlocuirea titlului subsecțiunii „Natură” cu „**F.2. - Caracteristicile specifice ale ariei de producție**”, precum și actualizarea informațiilor din subsecțiune și corectează greșelile de tipar și erorile din secțiunile cu privire la peisaj, soluri, climă și hidrografie. Subsecțiunea a fost restructurată în două rubrici: „Factorii naturali” și „Factorii umani”. Informațiile de la rubrica „Factorii naturali” au fost actualizate și a fost adăugată o nouă rubrică, „Factorii umani”, ca parte esențială a noii subsecțiuni a caietului de sarcini intitulate „**F.2. - Caracteristicile specifice ale ariei de producție**” (intitulată anterior „Natură”).

Aceste modificări afectează caietul de sarcini al produsului, și anume subsecțiunea „Natură” din secțiunea **F) LEGĂTURA CU ARIA LOCALĂ**.

Descrierea detaliată a schimbărilor și justificarea modificării

Titlul subsecțiunii „Natură” a fost înlocuit cu „**F.2. - Caracteristicile specifice ale ariei de producție**”, în conformitate cu noua structură a secțiunii revizuite „Legătura cu aria locală”, astfel cum este descrisă la modificarea 5.13. Modificarea va face textul mai ușor de citit și va urma structura din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

La rubrica „Peisaj”, a fost actualizată limita superioară a altitudinii pentru cultivarea sparanghelului în aria de producție. Formularea *„Cultura este cultivată la altitudini cuprinse între 450 și 650 de metri deasupra nivelului mării”* a fost înlocuită cu: *„Cultura este cultivată la altitudini cuprinse între 450 și 1 100 de metri deasupra nivelului mării”*. Zonele tradiționale de cultivare a sparanghelului din aria de producție a IGP sunt în general câmpii joase și fertile din apropierea bazinului râului Genil și al afluenților săi, situate la altitudini cuprinse între 450 și 650 m. Întrucât cultura a început să se cultive pe scară mai largă, această suprafață s-a extins spre marginile câmpiilor și spre poalele munților adiacenți care fac parte din aria de producție, ajungând la altitudini de până la 1 100 m.

La rubrica „**Soluri**”, au fost corectate greșelile de tipar și erorile. Formularea „Contextul geologic al Ariei de producție este...” a fost înlocuită cu „Contextul geologic al ariei de producție...”. Teza *„Texturile solului în care se cultivă sparanghelul sunt lut argilos, lut argilos nisipos și, într-o mai mică măsură, lut nisipos și lut nămolos”* a fost modificată, pentru a fi mai corectă din punct de vedere gramatical în limba spaniolă (corectarea terminațiilor adjectivale).

În cele din urmă, al treilea paragraf a fost modificat astfel încât să fie mai precis. Acesta precizează acum că sparanghelul prezintă frecvent o pigmentare datorată antocianului (pe vârf și pe tulpină) deoarece cultura este cultivată în soluri pe bază de calcar/marnă care sunt tipice ariei de producție, iar o caracteristică distinctivă a acestor soluri este faptul că sunt sărace în fosfor și bogate în magneziu. Formularea *„Faptul că solurile sunt sărace în fosfor și bogate în magneziu este motivul pentru care sparanghelul prezintă o pigmentare intensă, acesta fiind de un verde mai intens la tulpină și mai mov în vârf”* a fost înlocuită cu: *„Solurile pe bază de calcar/marnă care sunt tipice ariei de producție sunt sărace în fosfor și bogate în magneziu, ceea ce conduce la o pigmentare intensă datorată antocianului (colorație mov pe vârf și pe tulpină)”.*

La rubrica „Climă”, au fost corectate greșelile de tipar și erorile. Greșelile de tipar au fost corectate din primul paragraf, iar valorile temperaturilor sunt acum rotunjite cu o zecimală în loc de două. În loc de *„... temperatura medie este de 16,3 1 °C, valoarea medie fiind de 7,14 1 °C în timpul iernii și de 26,41 1 °C în timpul verii”*, textul are acum cuprinsul *„... temperatura medie este de 16,3 °C, valoarea medie fiind de 7,1 °C în timpul iernii și de 26,4 °C în timpul verii”.*

La al treilea paragraf au fost aduse clarificări, îmbunătățindu-se descrierea gradientului de temperatură ridicat din arie și a modului în care acesta contribuie la prevenirea deschiderii bracteelor din vârf. Formularea „moderat de ridicate în timpul zilei până la scăzute în timpul nopții” a fost detaliată prin adăugarea, la finalul acesteia, a parantezei „(variații de temperatură zilnice majore, de până la 22 °C)”.

Teza *„Temperaturile variază de la 141 °C în martie la 19,2 1 °C în iunie”* a fost înlocuită cu *„În perioada de recoltare, temperaturile medii variază de la 14 °C în martie la 19,2 °C în iunie”.*

Prin urmare, acum se precizează în mod clar că temperatura medie este de 14 °C, iar „°C” s-a introdus acolo unde lipsea.

Formularea de la rubrica „Hidrografie” a fost clarificată. Teza introductivă menționează acum „Aria de producție...”, care este termenul mai precis și este delimitată în caietul de sarcini al produsului. Formularea „Râul Genil și... traversează aria de la est la vest” a fost înlocuită cu „Râul Genil și... traversează aria de producție de la est la vest”.

Există o subsecțiune complet nouă cu privire la „Factorii umani”. Datorită acesteia, va fi mai ușoară înțelegerea factorilor specifici ai ariei de producție (naturali și umani) și a modului în care aceștia sunt legați de caracteristicile produsului, astfel cum se descrie în subsecțiunea despre corelație (**F.4. Corelația dintre factorii naturali și cei umani și calitatea sau caracteristicile produsului**).

Noua subsecțiune, „Factorii umani”, are următorul cuprins:

Factorii umani

Selectarea materialului vegetal și practicile de cultivare

„Espárrago de Huétor-Tájar” poate fi considerat un ecotip asociat cu orașul Huétor-Tájar (populația „Morado de Huétor”), fiind rezultatul unui proces de încrucișare și de selecție genetică masală desfășurat de către fermierii din oraș începând din anii 1930. Factorii umani și cei naturali din aria de producție au jucat un rol major în dezvoltarea acestui material vegetal.

Încrucișarea speciilor Asparagus maritimus Mill. și Asparagus officinalis L. pentru formarea unui hibrid natural și procesul de selecție care a urmat începând cu jumătatea secolului al XX-lea constituie o realizare majoră pentru horticultura spaniolă, asociată în mod direct cu Huétor-Tájar. Nu mai există nicăieri în lume o altă specie cunoscută de sparanghel cultivat – tradițională sau comercială – care să se bazeze pe un hibrid botanic de acest tip.

Plantele parentale și semințele utilizate pentru cultivarea sparanghelului autohton din Huétor-Tájar sunt selectate prin practicile tradiționale urmate în acest oraș din Granada de la începutul secolului al XX-lea și transmise din generație în generație.

Practicile de cultivare specifice urmate – cum ar fi lăsarea unor distanțe semnificative între plantele de sparanghel (1,40-1,60 m între rânduri și 50-70 cm între plante), mușuroirea treptată a straturilor de plante și recoltarea eficientă și meticuloasă cu ajutorul tehnicilor tradiționale dezvoltate în Huétor-Tájar – sunt ideale pentru obținerea unei materii prime de înaltă calitate.

Metodele de ambalare în conserve

Produsul „Espárrago de Huétor-Tájar” la conservă se prepară printr-o tehnică specială. Rețeta poate fi atribuită antreprenorului José Redondo Fúnez, care activa în domeniul ambalării în conserve și a fost printre primii care au conservat și au vândut sparanghel sălbatic „triguero” în Spania la începutul anilor 1970, iar mai târziu, în jurul anului 1982, a folosit metoda și pentru „Espárrago de Huétor-Tájar”, care a înlocuit sparanghelul sălbatic ca materie primă datorită similarității sale cu specia sălbatică. Cea mai importantă parte a procesului de ambalare a sparanghelului în conserve este pasteurizarea prin acidificare.

5.16. *Includerea unei noi subsecțiuni intitulate „F.3. - Caracteristicile specifice ale produsului” pentru alinierea caietului de sarcini la noul Regulament (UE) nr. 1151/2012. Secțiunea F) LEGĂTURA CU ARIA LOCALĂ*

Modificarea vizează includerea subsecțiunii „**F.3. - Caracteristicile specifice ale produsului**”, care rezumă principalele calități ale „Espárrago de Huétor-Tájar” descrise în secțiunea B care au un impact decisiv asupra calității produsului. Această subsecțiune nouă este necesară pentru noile caiete de sarcini și le aliniază la Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. Modificarea afectează caietul de sarcini, și anume secțiunea **F) LEGĂTURA CU ARIA LOCALĂ**.

Versiunea nouă:

F.3. - Caracteristicile specifice ale produsului

Soiul de sparanghel cultivat ca „Espárrago de Huétor-Tájar” conferă produsului anumite caracteristici specifice (aspect, proprietăți organoleptice și trăsături genetice unice) care sunt tipice pentru sparanghelul mediteraneean sălbatic (Asparagus maritimus Mill.) din care s-a dezvoltat, acesta fiind încrucișat cu Asparagus officinalis L.

Indiferent dacă este proaspăt sau la conservă, sparanghelul are anumite caracteristici care reflectă influența semnificativă atât a factorilor de mediu, cât și a celor umani (modul în care este cultivată cultura și în care sunt manipulate produsele) asupra aspectului, caracteristicilor organoleptice și compoziției fitochimice ale produsului.

Caracteristicile specifice pe care sparanghelul „Espárrago de Huétor-Tájar” le dobândește din profilul său genetic unic pot fi rezumate după cum urmează:

— *Aspect:*

  — *Tonuri datorate antocianului (tulpină și vârf): diferite game de nuanțe de mov, mov-arămiu, arămiu, mov-verzui și verde.*

  — *Forma lăstarilor de sparanghel: dreaptă și cilindrică, de la subțire la medie (4-16 mm), iar vârful este ascuțit sau conic și mai lat decât restul tulpinii (formă de suliță).*

  — *Coajă și bractee: lăstarii prezintă mici „pinteni” sub bractee, iar pe coajă pot fi vizibile linii pale.*

Caracteristici organoleptice (evaluarea sparanghelului proaspăt):

— *Textură: fragedă, cărnoasă și suplă. Tulpinile sunt foarte flexibile. În funcție de diametru – cu cât este mai subțire lăstarul, cu atât se îndoaie mai mult – unele tulpini pot fi îndoite la peste 70° fără să se rupă.*

— *Gust: dulce-amărui.*

— *Arome: aromă intensă.*

Toate aceste caracteristici fizice și organoleptice se regăsesc și în alte specii sălbatice de sparanghel (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus etc.), numite în sudul Spaniei „espárragos trigueros”.

În plus, caracteristicile specifice ale sparanghelului „Espárrago de Huétor-Tájar” asociate cu factorii agroecologici sunt:

un lăstar și un vârf bine formate, precum și o colorație datorată antocianului, adică mov, care se remarcă pe sparanghel, în special pe vârf. Îngrijirea culturilor și manipularea produselor realizate cu măiestrie de către fermieri, la care se adaugă condițiile agricole și climatice bune ale ariei, oferă o materie primă de înaltă calitate – un lăstar de sparanghel foarte drept, cu un vârf bine format, de culoare mov.

5.17. *Includerea unei noi subsecțiuni intitulate „F.4. - Corelația dintre factorii naturali și cei umani și calitatea sau caracteristicile produsului” pentru alinierea caietului de sarcini la noul Regulament (UE) nr. 1151/2012. Secțiunea F) LEGĂTURA CU ARIA LOCALĂ*

Modificarea se referă la o nouă subsecțiune, adăugată pentru explicarea unei conexiuni despre care nu se discută în mod explicit în versiunea anterioară a caietului de sarcini: **F.4 - Corelația dintre factorii naturali și cei umani și calitatea sau caracteristicile produsului**. Această subsecțiune nouă este necesară pentru alinierea caietului de sarcini la Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. Pentru această subsecțiune, a fost scris un text nou, valorificându-se anumite pasaje – despre „condițiile de cultivare”, „îngrijirea culturii” și „recoltare” – din versiunea anterioară a caietului de sarcini al produsului. Modificarea afectează caietul de sarcini, și anume secțiunea **F) LEGĂTURA CU ARIA LOCALĂ**.

Versiunea nouă:

F.4. - Corelația dintre factorii naturali și cei umani și calitatea sau caracteristicile produsului

Caracteristicile produsului sunt legate de factorii naturali, după cum urmează:

Condițiile agricole și de mediu specifice:

Condițiile agricole și de mediu specifice din aria de producție favorizează creșterea unor lăstari de sparanghel foarte drepți, cu vârfuri închise și bine formate și cu o pigmentare intensă datorată antocianului, care apare în general pe tot parcursul perioadei de recoltare, motiv pentru care sparanghelul autohton din Huétor-Tájar este cunoscut și ca „sparanghelul verde-movuliu”.

Pigmentarea intensă a lăstarului de sparanghel datorată antocianului este favorizată de faptul că solurile pe bază de calcar/marnă tipice zonei Vega Baja del Genil din Granada sunt sărace în fosfor și de variațiile majore de temperatură între zi și noapte. Conținutul ridicat de potasiu al solurilor lutoase și argiloase din aria de producție îmbunătățește calitatea sparanghelului, conferind lăstarilor un vârf bine format.

Vântul este blând în aria de producție, deoarece lanțurile muntoase adiacente acționează ca o barieră. Acest factor este benefic pentru cultivarea sparanghelului, în special la momentul recoltării, deoarece lăstarii de sparanghel nu sunt îndoiți pe măsură ce cresc, obținându-se astfel lăstari foarte drepți.

La momentul recoltării, temperaturile sunt ideale pentru creșterea unui sparanghel de bună calitate, fluctuând de la moderat de ridicate în timpul zilei până la scăzute în timpul nopții (variații de temperatură zilnice majore, de până la 22 °C), ceea ce permite creșterea lăstarilor la amiază și previne deschiderea bracteelor din vârf pe timp de noapte. Aceste fluctuații mari de temperatură favorizează, de asemenea, pigmentarea lăstarului de sparanghel datorată antocianului.

Intensitatea ridicată a colorației datorate antocianului, adică mov, a lăstarilor de sparanghel este genetică, fiind accentuată de factori de mediu care măresc nivelurile anumitor pigmenți – antocieni – din coajă. Produsul „Espárrago de Huétor-Tájar” conține, de asemenea, niveluri foarte ridicate ale unui alt polifenol conex, cunoscut în lumea sparanghelului sub denumirea de rutin (quercetină-3-O-rutinosidă). Membru al familiei flavonoidelor, rutinul este responsabil pentru precipitatele cenușii care se găsesc, de regulă, în „Espárrago de Huétor-Tájar” la conservă. Acesta face parte dintr-o familie foarte cunoscută de substanțe fitochimice, și anume polifenolii, și este un antioxidant benefic pentru sănătate.

Caracteristicile produsului sunt legate de factorii umani, după cum urmează:

Condițiile de cultivare specifice:

Aspectele cultivării în care se face simțită influența umană sunt modul în care este obținut materialul vegetal și tehnicile specifice de cultivare și de recoltare, care contribuie la producția unui sparanghel bine format și de înaltă calitate.

** Modul în care este obținut materialul vegetal*

Pentru obținerea materialului vegetal autohton, este necesară mai întâi efectuarea unei selecții precise a plantelor parentale. Fermierii din Huétor-Tájar realizează acest proces cu experiență și devotament încă din anii 1930, punând bazele pentru dezvoltarea soiului local „verde-movuliu din Huétor-Tájar”, numit în literatura de specialitate și populația „Morado de Huétor”.

Acest ecotip asociat cu orașul Huétor-Tájar este rezultatul unui proces de încrucișare și de selecție genetică masală desfășurat de către fermierii din oraș de la începutul secolului al XX-lea. „Espárrago de Huétor-Tájar" este considerat un ecotip care, din punct de vedere filogenetic, este strâns înrudit cu specia Asparagus maritimus Mill., din familia botanică din care face parte și „espárrago triguero", care este denumirea utilizată în mod tradițional în sudul Spaniei pentru a desemna mai multe specii din genul Asparagus (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus etc.) care fac parte din flora mediteraneeană tipică. Aceste specii sunt foarte diferite de specia cultivată de obicei, Asparagus officinalis L., care include cultivarele și soiurile comerciale actuale produse în întreaga lume.

Principala calitate organoleptică pe care o au în comun diferitele specii de sparanghel sălbatic „triguero" este gustul amărui sau dulce-amărui, o calitate care se regăsește și la „Espárrago de Huétor-Tájar". „Espárrago de Huétor-Tájar" își dobândește gustul amar de la un alt marker biologic specific acestei populații de sparanghel: sarsasapogenina, din categoria geninelor, un grup fitochimic. Această substanță nu se regăsește la soiurile de sparanghel cultivate de obicei, care aparțin toate speciei Asparagus officinalis L.

Strânsa apropiere din punct de vedere filogenetic dintre „Espárrago de Huétor-Tájar" și specia sălbatică Asparagus maritimus Mill., alături de alte caracteristici botanice, organoleptice și fitochimice comune, constituie legătura dintre cele două. De asemenea, aceasta diferențiază „Espárrago de Huétor-Tájar" de alte soiuri comerciale de sparanghel de grădină, care se trag din specia Asparagus officinalis L.

** Plantarea sparanghelului și dezvoltarea culturilor*

Modelul de plantare este o caracteristică specifică a sparanghelului autohton din Huétor-Tájar, acesta fiind un soi cu o durată foarte mare de viață. Plantele sunt așezate mai departe una de cealaltă, fiind lăsată o distanță de 1,4-1,6 m între rânduri și de 50-70 cm între plante.

** Îngrijirea culturii:*

Mușuroirea este importantă pentru obținerea unei calități bune a acestui soi. Procesul constă în adunarea treptată a pământului pe bilon și este realizat pe toată durata de viață a pepinierei, contribuind la prevenirea unei micșorări a sparanghelului sau a unei tendințe de deschidere a bracteelor din vârf. Fermierul trebuie însă să aibă grijă ca procesul să fie treptat, având nevoie de foarte multă experiență în acest sens, deoarece o cantitate prea mare de pământ ar putea provoca sufocarea rădăcinilor în anii mai bogați în precipitații.

** Recoltarea:*

De obicei, cultura este recoltată dimineața devreme, pentru ca sparanghelul să nu fie expus la soarele de după-amiaza. O primă selecție se efectuează direct pe parcelă, eliminându-se sparanghelul deschis, răsucit, deteriorat de dăunători etc. Sparanghelul este adunat în legături și așezat cu grijă în vehicul, o sarcină care necesită pricepere și experiență, pentru a se asigura că lăstarii delicați de sparanghel nu se rup în timpul transportării către centrul de manipulare sau de prelucrare.

Succesul recoltării depinde de tehnică și de experiență, care sunt transmise din generație în generație.

Condițiile specifice de ambalare în conserve

În cele din urmă, condițiile specifice de prelucrare, cum ar fi „pasteurizarea prin acidificare", ajută ca sparanghelul „Espárrago de Huétor-Tájar" să se mențină intact și să își păstreze textura delicată, cărnoasă și suplă, menținându-se stabile și concentrațiile unui antioxidant benefic pentru sănătate tipic pentru „Espárrago de Huétor-Tájar" la conservă, și anume rutinul (quercetină-3-O-rutinosidă), care poate fi prezent sub formă de precipitat cenușiu la fundul conservei. Datorită facturilor agroecologici, rutinul este prezent în concentrații mult mai mari în sparanghelul din zona Huétor-Tájar.

5.18. *Dispozițiile referitoare la organismul de control au fost înlocuite cu noi sisteme de verificare a conformității cu caietul de sarcini al produsului. Secțiunea G nu mai este intitulată „ORGANISMUL DE INSPECȚIE", ci mai degrabă „VERIFICĂRI ALE CONFORMITĂȚII CU CAIETUL DE SARCINI"*

Modificarea vizează actualizarea informațiilor despre autoritatea competentă și adăugarea unui link către site-ul acesteia, care conține detalii despre organismul de evaluare a conformității. Scopul este alinierea textului la cerințele privind verificarea conformității cu caietul de sarcini stabilite în Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. Secțiunea **G** nu mai este intitulată „**ORGANISMUL DE INSPECȚIE**", ci mai degrabă „**VERIFICĂRI ALE CONFORMITĂȚII CU CAIETUL DE SARCINI**". Modificarea afectează caietul de sarcini, și anume secțiunea **F) LEGĂTURA CU ARIA LOCALĂ**.

5.19. *Actualizarea logoului IGP și a formulării secțiunii H) ETICHETAREA*

Modificarea constă în actualizarea logoului IGP și a formulării, în înlocuirea termenului „organism de gestionare” cu „Consiliu de reglementare”, precum și în anumite aspecte legate de formatele pentru etichetarea materialului vegetal. Această modificare vizează secțiunea **H) ETICHETAREA** din caietul de sarcini al produsului.

Descriere pe scurt și justificarea modificării

În întregul text, termenul „denumire specifică” a fost înlocuit cu „IGP”, iar „organism de gestionare” cu „Consiliu de reglementare”. Termenul „puieți” a fost adăugat printre tipurile de material vegetal enumerate în al doilea paragraf și s-a stabilit ca verdele (Pantone 576) să fie singura culoare a etichetei secundare care să fie utilizată pentru materialul vegetal (semințe, puieți sau coroane).

Logoul IGP a fost actualizat după cum urmează:



La sfârșitul secțiunii H a fost adăugat un nou paragraf pentru a se permite includerea pe etichete a informațiilor botanice despre „Espárrago de Huétor-Tájar”.

În mod opțional, pe eticheta materialului vegetal și a produselor vizate pot apărea următoarele:

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

5.20. *Secțiunea I (CERINȚE LEGISLATIVE) a fost eliminată*

Această secțiune a fost eliminată, deoarece nu mai reprezintă o cerință pentru caietele de sarcini ale produselor în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012.

5.21. *Figurile (hărțile) au fost eliminate*

Graficele (hărțile) au fost eliminate de la sfârșitul caietului de sarcini, deoarece nu adăugau nicio informație utilă.

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

„ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR”

Nr. UE: PGI-ES-0056-AM01

IGP (X) DOP ()

1 **DENUMIREA (DENUMIRILE)**

„Espárrago de Huétor-Tájar”

2 **Statul membru sau țara terță**

Spania

3 **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1 *Tipul de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2 *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea „Espárrago de Huétor-Tájar” desemnează lăstarii de sparanghel verzi-movulii, fragezi, sănătoși și curați din soiul local cunoscut sub denumirea „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar” sau „Morado de Huétor” (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), numiți la nivel local *„espárragos trigueros*”.

Caracteristicile care diferențiază „Espárrago de Huétor-Tájar” de alte soiuri comerciale de sparanghel verde sunt următoarele:

— **Aspect:** sparanghelul prezintă o colorație datorată prezenței antocianului, în diferite game de nuanțe de mov, mov-arămiu, arămiu, mov-verzui sau verde. Lăstarii sunt drepți și cilindrici. Grosimea acestora variază de la subțire la medie (diametru cuprins între 4 mm și 16 mm), iar vârful este ascuțit sau conic și mai lat decât restul tulpinii (formă de suliță). Lăstarii prezintă mici „pinteni” sub bractee, iar pe coajă pot fi vizibile linii pale.

— **Proprietăți organoleptice:** textura sparanghelului în stare proaspătă este fragedă, cărnoasă și suplă. Tulpinile sunt foarte flexibile: în funcție de diametru – cu cât este mai subțire lăstarul, cu atât se îndoaie mai mult – unele tulpini pot fi îndoite la peste 70°. Sparanghelul are un gust dulce-amărui delicat și o aromă intensă.

Sparanghelul se poate comercializa proaspăt sau în conserve.

În funcție de lungimea și diametrul lăstarilor, sparanghelul comercializat proaspăt este clasificat în două categorii: „Extra” și „I”. Cerințele și limitele de toleranță pentru defecte care sunt aplicabile acestor categorii sunt stabilite în caietul de sarcini al produsului.

Diametrul minim al sparanghelului comercializat proaspăt este de 4 mm pentru ambele categorii („Extra” și „I”). Diferența de diametru dintre cei mai groși și cei mai subțiri lăstari dintr-un singur pachet sau dintr-o singură legătură nu trebuie să depășească 8 mm.

Sparanghelul proaspăt poate fi prezentat în unul dintre următoarele moduri:

în legături de până la 2 kg, legate în mod corespunzător;

în vrac sau grupat în pachete așezate în interiorul unor ambalaje sau cutii de până la 6 kg.

Sparanghelul „Espárrago de Huétor-Tájar” la conservă este conservat în oricare dintre lichidele de conservare autorizate de legislația în vigoare. Saramura (apă, sare și acid citric) și uleiul de măsline extravirgin sunt deosebit de uzuale. Produsul este clasificat cu ajutorul categoriilor de calitate „Extra” și „I”. Cerințele și limitele de toleranță pentru defecte care sunt aplicabile acestor categorii sunt stabilite în caietul de sarcini al produsului.

3.3 *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Produse la conservă:

— sparanghel din populația autohtonă din Huétor-Tájar, cultivat și recoltat în aria de producție;

— lichide de conservare autorizate de legislația în vigoare privind legumele conservate.

3.4 *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Următoarele etape trebuie să se desfășoare în aria de producție: selectarea și producerea semințelor, plantarea și dezvoltarea culturilor, recoltarea, livrarea, pregătirea, depozitarea și manipularea sparanghelului în unitățile pentru produse agricole proaspete, precum și ambalarea în conserve.

3.5 *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul, atât în stare proaspătă, cât și în conserve, trebuie să fie ambalat în aria de producție, pentru a se păstra calitatea acestuia de la început până la final. Sparanghelul este un produs foarte perisabil, cu un conținut ridicat de apă (peste 90 %) și se poate deshidrata rapid. Vârfurile lăstarilor sunt foarte fragile și nu pot intra în contact cu apa înainte ca produsul să fie pregătit pentru vânzare (deoarece vârfurile ar putea putrezi). Experiența locală dobândită în industria manipulării/ambalării în conserve a „Espárrago de Huétor-Tájar” este esențială pentru menținerea calității produsului până la momentul ambalării.

Produsele destinate comercializării în stare proaspătă nu pot fi supuse unui proces de manipulare secundar.

Pe etichetă trebuie să figureze mențiunea *Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar"* („Indicația geografică protejată «Espárrago de Huétor-Tájar») sau următorul logo înregistrat:



Este obligatorie aplicarea unei contraetichete numerotate, controlată de organismul de gestionare a IGP, pe toate ambalajele utilizate pentru materialul vegetal (semințe, puieți sau coroane) sau pentru sparanghelul proaspăt sau la conservă care beneficiază de IGP.

În mod opțional, pe etichetă pot fi menționate următoarele:

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

4 Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție este situată în zona «Vega Baja del Genil» din vestul provinciei Granada, între două lanțuri muntoase: Sistema Subbético la nord și Sistema Penibético la sud. Aria cuprinde comunele Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar și Villanueva Mesía, întinzându-se pe o suprafață de aproximativ 78 000 de hectare.

5 Legătura cu aria geografică

Aspectul cel mai important al legăturii dintre produs și mediul local a fost stabilit ca fiind «diversele caracteristici specifice ale sparanghelului care pot fi atribuite mediului agricol specific»; în al doilea rând, pentru completarea punctului anterior, relația cu originea produsului sau «reputația».

5.1 *Specificitatea ariei geografice*

Factorii naturali

Aria de producție este situată în regiunea Vega Baja del Genil, o vale de râu situată în partea de vest a provinciei Granada. Este o vale largă și foarte fertilă, cu o altitudine de 450 m în punctul cel mai de jos, unde a început cultivarea sparanghelului în jurul anului 1930. În prezent, cultura acoperă terasele din Vega Baja del Genil aproape până la Sistema Bético (la o altitudine de 1 100 m).

Culturile sunt plantate în soluri pe bază de calcar/marnă și lutoase și argiloase, tipice regiunii Vega Baja del Genil din Granada, cu un conținut scăzut de fosfor și un conținut ridicat de potasiu.

Lanțurile muntoase adiacente zonelor fluviale, unde este concentrată cea mai mare parte a cultivării sparanghelului, acționează ca o barieră în calea vântului.

Variațiile zilnice mari ale temperaturilor din perioada recoltării – până la 22 °C – sunt tipice pentru aria de producție a «Espárrago de Huétor-Tájar».

Factorii umani

Populația «Morado de Huétor» poate fi considerată un ecotip asociat cu orașul Huétor-Tájar, fiind rezultatul unui proces de încrucișare și de selecție genetică masală desfășurat de către fermierii din oraș începând din anii 1930. Factorii umani și cei naturali din aria de producție au jucat un rol major în dezvoltarea acestui material vegetal.

Încrucișarea speciilor *Asparagus maritimus* Mill. și *Asparagus officinalis* L. pentru formarea unui hibrid natural și procesul de selecție care a urmat începând cu jumătatea secolului al XX-lea constituie o realizare majoră pentru horticultura spaniolă, asociată în mod direct cu Huétor-Tájar.

Practicile de cultivare specifice urmate – cum ar fi lăsarea unor distanțe semnificative între plante (1,40-1,60 m între rânduri și 50-70 cm între plante), mușuroirea treptată a straturilor de plante și recoltarea eficientă și meticuloasă cu ajutorul tehnicilor tradiționale dezvoltate în Huétor-Tájar – sunt ideale pentru obținerea unei materii prime de înaltă calitate.

Produsul «Espárrago de Huétor-Tájar» la conservă se prepară printr-o tehnică specială. Rețeta poate fi atribuită antreprenorului José Redondo Fúnez, care activa în domeniul ambalării în conserve și a fost printre primii care au conservat și au vândut sparanghel mediteraneean sălbatic (*espárragos trigueros*) în Spania la începutul anilor 1970, iar mai târziu, în jurul anului 1982, a folosit metoda și pentru «Espárrago de Huétor-Tájar», care a înlocuit sparanghelul sălbatic *triguero* ca materie primă datorită similarității sale cu soiul sălbatic. Cea mai importantă parte a procesului de ambalare a sparanghelului în conserve este pasteurizarea prin acidificare.

5.2 *Caracteristicile distinctive ale produsului*

Produsul «Espárrago de Huétor-Tájar» are caracteristici specifice (aspect și proprietăți organoleptice) care sunt tipice pentru sparanghelul mediteraneean sălbatic (*Asparagus maritimus* Mill.) din care s-a dezvoltat, acesta fiind încrucișat cu *Asparagus officinalis* L.

Aspect

Tonuri datorate antocianului (tulpină și vârf): diferite game de nuanțe de mov, mov-arămiu, arămiu, mov-verzui și verde.

Un lăstar bine format: drept și cilindric, cu o grosime care variază de la subțire la medie (diametru cuprins între 4 mm și 16 mm), iar vârful este ascuțit sau conic și mai lat decât restul tulpinii (formă de suliță).

Coajă și bractee: lăstarii prezintă mici «pinteni» sub bractee, iar pe coajă pot fi vizibile linii pale.

Caracteristici organoleptice (evaluarea sparanghelului proaspăt):

Textură: fragedă, cărnoasă și suplă. Tulpinile sunt foarte flexibile. În funcție de diametru – cu cât este mai subțire lăstarul, cu atât se îndoaie mai mult – unele tulpini pot fi îndoite la peste 70° fără să se rupă.

Gust: dulce-amărui.

Arome: aromă intensă.

5.3 *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Caracteristicile produsului sunt legate de factorii naturali, după cum urmează:

— Condițiile agricole și de mediu specifice

Condițiile agricole și de mediu specifice din aria de producție favorizează creșterea unor lăstari de sparanghel foarte drepți, cu vârfuri închise și bine formate și cu o pigmentare intensă datorată antocianului (mov), care este motivul pentru care «Espárrago de Huétor-Tájar» este cunoscut și ca «sparanghelul verde-movuliu».

Pigmentarea intensă a lăstarului de sparanghel datorată antocianului este favorizată de conținutul scăzut de fosfor al solurilor pe bază de calcar/marnă și de variațiile majore de temperatură între zi și noapte (până la 22 °C) din aria de producție. În același context, constatăm și concentrații ridicate ale flavonoidei numite rutin (quercetină-3-O-rutinosidă), care sunt mult mai mari decât cele întâlnite la alte tipuri de sparanghel verde.

Conținutul ridicat de potasiu al solurilor lutoase și argiloase din aria de producție conduce la obținerea unui vârf bine format și reduce deschiderea bracteelor acestuia. Lanțurile muntoase adiacente acționează ca o barieră în calea vântului, reducând tendința lăstarilor de sparanghel de a se îndoi pe măsură ce cresc, obținându-se astfel lăstari foarte drepți. Fluctuațiile semnificative ale temperaturilor diurne din perioada recoltării conduc la obținerea unor lăstari bine formați, deoarece aceștia cresc doar în timpul zilei.

În cele din urmă, caracteristicile produsului sunt legate de factorii umani, după cum urmează:

— Condițiile de cultivare specifice

* Modul în care este obținut materialul vegetal: în acest scop, este necesară o selecție precisă a plantelor parentale. Fermierii din Huétor-Tájar realizează acest proces cu experiență și devotament încă din 1930, punând bazele pentru dezvoltarea populației locale «Morado de Huétor».

Strânsa apropiere din punct de vedere filogenetic dintre «Espárrago de Huétor-Tájar» și specia sălbatică *Asparagus maritimus* Mill. constituie legătura dintre cele două. De asemenea, aceasta diferențiază «Espárrago de Huétor-Tájar» de alte soiuri comerciale de sparanghel de grădină, care se trag din specia *Asparagus officinalis* L. Principala calitate organoleptică pe care o au în comun diferitele specii de sparanghel sălbatic este gustul lor amărui sau dulce-amărui, o calitate care se regăsește și la «Espárrago de Huétor-Tájar». «Espárrago de Huétor-Tájar» își dobândește gustul amar de la un marker biologic specific acestei populații de sparanghel: sarsasapogenina, din categoria geninelor, un grup fitochimic. Această substanță nu se regăsește la alte soiuri de sparanghel obținute din specia *Asparagus officinalis* L.

* Plantarea sparanghelului și dezvoltarea culturilor: modelul de plantare spațiat utilizat – datorită faptului că este un soi cu o durată foarte mare de viață – reprezintă o caracteristică specifică a cultivării sparanghelului din Huétor-Tájar.

* Îngrijirea culturii: în procesul de cultivare a sparanghelului «Espárrago de Huétor-Tájar», mușuroirea treptată este importantă pentru obținerea unui produs bine format (un vârf închis și un diametru mai mare al lăstarilor). Pentru această tehnică transmisă din generație în generație încă din 1930, este necesar ca fermierii din Huétor-Tájar să aibă foarte multă experiență.

* Recoltarea: succesul recoltării depinde de tehnică și de experiență, care sunt esențiale pentru obținerea unui produs proaspăt și de înaltă calitate. Practicile utilizate pentru recoltarea sparanghelului au fost stabilite acum mult timp în Huétor-Tájar și au fost transmise de la o generație de fermieri la alta.

— Condițiile specifice de ambalare în conserve

În cele din urmă, condițiile specifice de prelucrare, cum ar fi «pasteurizarea prin acidificare», ajută ca sparanghelul «Espárrago de Huétor-Tájar» să se mențină intact și să își păstreze textura delicată, cărnoasă și suplă, menținându-se stabile și concentrațiile unui antioxidant benefic pentru sănătate tipic pentru «Espárrago de Huétor-Tájar» la conservă, și anume rutinul (quercetină-3-O-rutinosidă), care poate fi prezent sub formă de precipitat cenușiu la fundul conservei. Datorită facturilor agroecologici, rutinul este prezent în concentrații mult mai mari în sparanghelul din zona Huétor-Tájar.

— Reputație

Se știe că municipiul Huétor-Tájar, din zona Vega de Granada, s-a numărat printre primele zone în care s-a cultivat sparanghelul de grădină, în jurul anului 1930, astfel cum se precizează în publicația care a rezultat în urma celei de a doua «Conferințe tehnice pe tema sparanghelului» [Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarra, volumul I, pagina 53].

Mișcarea cooperativă agricolă din Huétor-Tájar, strâns legată de sparanghelul *triguero* mediteraneean, a fost consolidată în jurul anului 1980, lansând produsul proaspăt pe piețele din întreaga Spanie și din întreaga Europă. Drept urmare, consumatorii au început să identifice produsul în legătură cu locul de origine ca fiind «Espárrago de Huétor-Tájar» [J. Menor Torivio, `*La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano*" („Câmpiile din Granada: Evoluții agricole recente într-o zonă periurbană"). Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000]. Geograful german Andreas Voth (Universitatea din Vechta) descrie aria de cultivare a sparanghelului din Huétor-Tájar ca fiind un model de referință în sistemul IGP/DOP al UE și afirmă că „sparanghelul verde-movuliu din Huétor-Tájar" („*grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar*") este un „sparanghel de tip *triguero*" („*Triguero-Spargel*") care este foarte apreciat în Andaluzia. [Voth, A. 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* (Evoluții inovatoare în producția și comercializarea culturilor specializate – cu studii de caz din Germania, Spania și Brazilia). Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, volumul 24, Vechta, p. 340, lucrare postdoctorală].

Sparanghelul „Espárrago de Huétor-Tájar” este menționat pe site-ul Wikipedia din 2008.

„Espárrago de Huétor-Tájar” a jucat un rol principal în cadrul celui de-al 9-lea Congres european al sparanghelului (Euro Asper 2012), care a avut loc la Granada (21-23 martie 2012).

Publicațiile științifice internaționale tipărite în perioada 1992-2019 fac dovada caracterului unic al sparanghelului „Espárrago de Huétor-Tájar” [L. Amian, et al., 2018, „Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace «Morado de Huétor»” (Introgresiunea germoplasmei speciei sălbatice înrudite *Asparagus* spp. în soiul local spaniol „Morado de Huétor”). *Acta Hortic.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5].

Având în vedere că soiul local „Morado de Huétor” se cultivă în acest oraș încă din anii 1930, Huétor-Tájar și-a construit în prezent un renume ca fiind una dintre cele mai cunoscute regiuni de cultivare a sparanghelului din UE.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul complet al caietului de sarcini al denumirii poate fi consultat la următoarea adresă:

https://lajunta.es/4n5kp

sau prin intermediul site-ului Ministerului Regional al Agriculturii, Pescuitului, Apelor și Dezvoltării Rurale (https://lajunta.es/3w3lc), făcând clic pe:

„Temas”/„Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de Calidad”/„Frutas y Hortalizas”; caietul de sarcini poate fi găsit la rubrica privind denumirea de calitate.