Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2024/5439

6.9.2024

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/5439)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU/CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM, KTORÁ NIE JE NEPODSTATNÁ

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„Espárrago de Huétor-Tájar“

EÚ č.: PGI-ES-0056-AM01

Dátum žiadosti: 18.10.2019

☐ **CHOP** X **CHZO**

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

— Názov skupiny žiadateľov:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar“ [regulačná rada pre CHZO „Espárrago de Huétor-Tájar“]

Adresa: Ctra. De la Estación s/n – 18360 Huétor-Tájar (Granada, Španielsko)

Tel. +34 958333443

E-mailová adresa: info@esparragodehuetortajar.com

Zloženie alebo právna forma:

Regulačná rada pre CHZO „Espárrago de Huétor-Tájar“ je nezisková verejnoprávna spoločnosť, ktorú príslušný orgán členského štátu uznáva ako riadiaci orgán pre toto CHZO. Zastupuje záujmy odvetví zapojených do produkcie chránenej špargle: pestovatelia (poľnohospodári) a spracovatelia (spracovatelia čerstvej špargle a konzervárne). Je riadená demokraticky a na základe zásady, že hospodárske a priemyselné záujmy, pre ktoré vznikla, a najmä záujmy menšín, by mali byť zastúpené rovnocenne, pričom je to skutočne tak. Regulačná rada má navyše právnu spôsobilosť predložiť žiadosť o zmenu v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi, konkrétne s článkom 13 ods. 2 písm. a) zákona andalúzskej vlády č. 2/2011 z 25. marca 2011 o rybárstve a kvalite potravín.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena (-y) týka (-jú)**

☐ Názov výrobku

☒ Opis výrobku

☐ Zemepisná oblasť

☒ Dôkaz o pôvode

☒ Spôsob výroby

☒ Súvislosť

☒ Označovanie

☒ Iné (právne požiadavky a kontroly zhody so špecifikáciou výrobku)

4. **Druh zmeny (zmien)**

☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. **Zmena (zmeny)**

5.1. *Nové vymedzenie botanických druhov miestnych populácií špargle z oblasti Huétor-Tájar a zmena štruktúry pododdielov. Oddiel B. OPIS VÝROBKU*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v prvom odseku oddielu B. OPIS VÝROBKU. Okrem toho bol v záujme lepšej zrozumiteľnosti celý oddiel B reštrukturalizovaný do troch pododdielov: B.1. – Vymedzenie výrobku; B.2. – Vlastnosti miestnej odrody; a B.3. – Normy pre výrobky predávané v čerstvom stave alebo v konzervách.

Podrobný opis zmien a dôvod zmeny

Znenie „*Asparagus officinalis L. subespecie genéticamente tetraploide*, podobný...“ sa nahrádza znením „miestna odroda známa ako ‚*Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar*‘ alebo ‚*Morado de Huétor*‘ (*Asparagus maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.*), v španielčine známa ako ‚*espárragos trigueros*‘, keďže majú podobné vlastnosti...“. Na konci druhého odseku sa slová „storočia“ nahrádzajú slovami „20. storočia“.

Zmena sa týka nového vymedzenia miestnej populácie špargle z oblasti Huétor-Tájar, ako sa uvádza v tomto oddiele B. Nové vymedzenie je výsledkom aktualizovaných vedeckých poznatkov o výrobku získaných za posledných 20 rokov.

Vedeckým základom tejto zmeny sú štúdie genetickej charakterizácie špargle „Espárrago de Huétor-Tájar“, ktoré uskutočnila Katedra genetiky rastlín na Córdobskej univerzite. Z tohto výskumu, ktorý zahŕňal analýzu DNA (mikrosatelitov), vyplynulo, že miestna odroda vznikla začiatkom 20. storočia prirodzenou hybridizáciou pestovaného druhu *Asparagus officinalis* (diploidného, 2x) a divokého druhu *Asparagus maritimus* (hexaploidného, 6x), čím došlo k medzidruhovému kríženiu. *Asparagus maritimus* Mill. je dominantnejším druhom, ktorý tvorí dve tretiny (66,67 %) zárodočnej plazmy odrody „Espárrago de Huétor-Tájar“, zatiaľ čo druh *Asparagus officinalis* L. predstavuje len jednu tretinu (33,33 %). Vďaka tomu má jedinečné fylogenetické vlastnosti, ktoré sú opísané v rozsiahlej vedeckej literatúre o genetike a fytochémii odrody „Espárrago de Huétor-Tájar“. Slová „20. storočia“ sa doplnili, aby sa objasnilo, že ide o 20. storočie.

5.2. *Aktualizácia morfologických a organoleptických vlastností a odstránenie cytologického opisu a izoenzýmových markerov miestnej populácie z oblasti Huétor-Tájar. Oddiel B. OPIS VÝROBKU*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v oddiele B. OPIS VÝROBKU, 2. až 10. odsek vrátane.

Podrobný opis zmien a dôvod zmeny

Druhý odsek „Vlastnosti pôvodných populácií sú tieto:“ sa nahrádza takto:

B.2. – Vlastnosti miestnej odrody

Miestna odroda Huétor-Tájar sa od ostatných komerčných odrôd zelenej špargle, ktoré sa vyskytujú po celom svete, odlišuje týmito vlastnosťami:

Okrem toho sa zmenilo znenie tretieho odseku:

— *Vzhľad: Špargľové výhonky majú fialovú, bronzovofialovú, bronzovú, zelenofialovú alebo zelenú farbu. Sú tenké (s priemerom 4 – 12 mm) a hlavička je špicatá alebo zúžená a širšia ako zvyšok stonky. Výhonky majú pod listeňmi malé „čapíky“.*

Uvedené znenie bolo aktualizované takto:

— *Vzhľad: Na stonke aj hlavičke sa nachádza antokyanínové sfarbenie – fialové, bronzovofialové, bronzové, zelenofialové alebo zelené. Špargľové výhonky sú rovné a valcovité. Sú tenké až stredne hrubé (spravidla s priemerom od 4 mm do 16 mm) a hlavička je špicatá alebo zúžená a širšia ako zvyšok stonky (kopijovitá). Výhonky majú pod listeňmi malé „čapíky“ a na šupke môžu byť viditeľné slabé čiarky.*

Fyzický opis výrobku bol rozšírený v dôsledku pokroku v oblasti technických a vedeckých poznatkov o odrode „Espárrago de Huétor-Tájar“. Dôraz sa kladie na špecifické vlastnosti získané od druhu *Asparagus maritimus* Mill., z ktorého táto odroda pochádza. V texte sa teraz opisuje, že špargľové výhonky sú rovné a majú kopijovitú hlavičku, čo sú vlastnosti, ktoré ich odlišujú od komerčných zelených odrôd špargle druhu *Asparagus officinalis* L. Takisto sa teraz uvádza aj skutočnosť, že na šupke môžu byť viditeľné slabé čiarky. Tento deskriptor sa spája s rôznymi druhmi divokej špargle „*triguero*“ vrátane druhu *A. maritimus* Mill. Ďalšou zmenou v opise vzhľadu je zvýšenie hornej hodnoty rozsahu bežného priemeru zo 4 – 12 mm na 4 – 16 mm. Táto zmena sa uskutočnila v dôsledku toho, že vďaka usilovnej práci miestnych poľnohospodárov pri výbere rastlín je teraz možné získať z populácie „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ rovnorodejšie a životaschopnejšie rastliny špargle.

Zmenilo sa aj znenie štvrtého odseku:

— *Organoleptické vlastnosti: Špargľa má jemnú, mäsitú a pevnú textúru. Má jemnú horkosladkú chuť a intenzívnu arómu, ktorá pripomína divokú špargľu odrody „triguero“.*

Uvedené znenie bolo aktualizované takto:

— *Organoleptické vlastnosti: Čerstvá špargľa má jemnú, mäsitú a ohybnú textúru. Stonky sú veľmi pružné: v závislosti od priemeru – čím je výhonok tenší, tým väčšmi sa ohýba – niektoré možno ohnúť bez zlomenia o viac ako 70°. Špargľa má jemnú horkosladkú chuť a intenzívnu arómu.*

Organoleptický opis bol rozšírený na základe informácií o senzorických testoch odrody „Espárrago de Huétor-Tájar“ vykonaných na Univerzite v Granade v roku 2003 (Katedra výživy a potravinárstva, Farmaceutická fakulta). V opise sa pojem „pevná“ nahradil pojmom „ohybná“, čo je reologický parameter spojený s pevnosťou, ktorý sa meria lacnejšie a ľahšie, čím sa znižujú náklady na osvedčovanie. Na meranie pevnosti špargle je potrebný analyzátor textúry a proces testovania je nákladný a zložitý. Naproti tomu možno ohybnosť špargle merať jej pružnosťou, t. j. do akej miery ju možno ohýbať, čo je jednoduché, rýchle a veľmi lacné. Zaviedol sa objektívny a merateľný parameter reologických vlastností, ktoré sú špecifické pre odrodu „Espárrago de Huétor-Tájar“: výhonky musí byť možné ohnúť bez zlomenia aspoň o 70°. To je charakteristický znak divokej špargle odrody *triguero* a špargle odrody „Espárrago de Huétor-Tájar“, ktorý sa nevyskytuje v prípade tuhšej a vláknitejšej záhradnej špargle (*Asparagus officinalis* L.). Z organoleptického opisu boli odstránené aj slová „ktorá pripomína divokú špargľu odrody *triguero*“, pretože táto fráza neposkytovala žiadne opisné informácie na organoleptickej úrovni a podobnosť výrobku so špargľou odrody *triguero* už bola uvedená vo vymedzení výrobku (pododdiel B.1).

Odseky 5 až 9 sa vypustili:

— *Cytológia... (2n = 40)*

— *Izoenzýmy... Euphytica 61: s. 169 – 179).*

Cytologický opis a citácia odkazujúca na izoenzýmové markery uvedené v predchádzajúcej špecifikácii výrobku boli vypustené, pretože vzhľadom na najnovší genetický výskum odrody „Espárrago de Huétor-Tájar“ sú zastarané. Okrem toho na štandardizáciu odrody „Espárrago de Huétor-Tájar“ nie sú potrebné genetické deskriptory. Opis vzhľadu a organoleptických vlastností je viac ako dostačujúci a ich posúdenie je jednoduchšie a lacnejšie. Sú takisto kľúčovými rozlišovacími faktormi, pretože medzi týmito markermi a genetikou odrody „Espárrago de Huétor-Tájar“(*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) existuje úzka a veľmi výrazná zhoda.

Odsek 10 sa zmenil:

Vďaka týmto vlastnostiam možno pôvodnú špargľu z oblasti Huétor-Tájar ľahko odlíšiť od ostatných odrôd zelenej špargle predávaných po celom svete, a to z hľadiska vzhľadu aj genetiky.

Znenie bolo aktualizované takto:

Vďaka týmto veľmi jasne vymedzeným vlastnostiam možno pôvodnú špargľu z oblasti Huétor-Tájar ľahko odlíšiť, a to z hľadiska vzhľadu aj organoleptických vlastností, od ostatných odrôd zelenej špargle predávaných po celom svete, ktoré všetky patria medzi záhradnú špargľu (botanický názov Asparagus officinalis L.).

Dôraz sa kladie na hlavné rozdiely (z hľadiska vzhľadu a organoleptických vlastností) medzi odrodou „Espárrago de Huétor-Tájar“ a ostatnými komerčnými odrodami zelenej špargle, ktoré sú v súčasnosti k dispozícii. Príčina týchto rozdielov spočíva v značnej genetickej odlišnosti druhov *Asparagus officinalis* L. a *Asparagus maritimus* Mill. Druhý menovaný druh je úzko spätý s odrodou „Espárrago de Huétor-Tájar“.

5.3. *Aktualizácia klasifikácie a obchodných noriem pre výrobky s CHZO „Espárrago de Huétor-Tájar“. Oddiel B. OPIS VÝROBKU*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v 11. odseku oddielu B. OPIS VÝROBKU. Týka sa aktualizácie technických informácií o klasifikácii výrobkov, na ktoré sa vzťahuje CHZO a ktoré sa predávajú čerstvé alebo v konzervách. Dôvodom je aktualizácia obchodných postupov, kontrolných postupov a posudzovania zhody certifikovaných výrobkov.

Podrobný opis zmien a dôvod zmeny

Štruktúra pododdielu a znenie odseku 11 boli aktualizované:

Špargľa sa môže predávať čerstvá alebo v konzervách. Pri predaji v čerstvom stave musia byť špargľové výhonky neporušené, čerstvého vzhľadu, so sviežou vôňou, zdravé, nepoškodené mechanicky ani škodcami a bez vonkajšej vlhkosti, ktorá nie je výsledkom navlhčenia stoniek pred ich uložením do obalu. Špargľa... a fialové.

Uvedený text bol nahradený týmto textom:

B.3. – Normy pre výrobky predávané v čerstvom stave alebo v konzervách

Špargľa sa môže predávať čerstvá alebo v konzervách.

Výrobky určené na predaj v čerstvom stave

Ďalej opísané triedenie podľa veľkosti a tried sa používa pre špargľu určenú na predaj v čerstvom stave, ktorá musí mať čerstvý vzhľad a sviežu vôňu a musí byť zdravá, nepoškodená, neporušená, bez poškodenia škodcami, hnilobou alebo znehodnotením, čistá a bez nadmernej vonkajšej vlhkosti, ak sa predáva v niektorej z foriem stanovených pre čerstvé plodiny. Špargľa... a fialové.

Znenie odseku 14 písm. a) s nadpisom „Extra‘ trieda“ sa zmenilo:

a) *„Extra“ trieda: Špargľa v tejto triede... malé „čapíky“ pod listeňmi. Vrcholový púčik by mal byť uzavretý, hoci mierne roztvorenie je prípustné... kvetné púčiky nevyčnievajú spod šupinových listov. V tejto triede sa nesmú vyskytovať známky drevnatosti na báze stonky na úseku väčšom ako štvrtina celkovej dĺžky špargľového výhonku.*

Uvedený text bol nahradený týmto textom:

a) *„Extra“: Špargľa v tejto triede... malé „čapíky“ pod listeňmi. Na šupke môžu byť občas viditeľné slabé čiarky. Vrcholový púčik by mal byť uzavretý, hoci mierne roztvorenie je prípustné... kvetné alebo axilárne púčiky sú viditeľné len na šupinových listoch špargľovej hlavičky. Rez na základni výhonkov musí byť rovný, čo je dôkazom štandardizácie.*

Znenie odseku 15 písm. b) „Trieda ‚I‘“ sa zmenilo:

b) *Trieda I: Špargľové výhonky triedy I... „Extra“ trieda,... kvetné púčiky nevyčnievajú spod šupinových listov a drevnatosť na báze stonky je prípustná do jednej tretiny celkovej dĺžky špargľového výhonku.*

Uvedený text bol nahradený týmto textom:

b) *„I“: Špargľové výhonky v tejto triede... „Extra“... kvetné alebo axilárne púčiky nevystupujú spod šupinových listov špargľovej hlavičky. Rez na základni výhonkov musí byť rovný, avšak ako dôkaz štandardizácie sa akceptuje aj rovný rez vykonaný na šikmom reze urobenom počas zberu. V tejto triede je prípustné biele zakončenie na báze stonky, ak jeho dĺžka nepresahuje jednu osminu celkovej dĺžky špargľového výhonku.*

Prípustná miera roztvorenia hlavičky je opísaná presnejšie, čím sa jasnejšie stanovil rozdiel medzi požiadavkami na tieto dve triedy. Odkazy na „drevnatosť v spodnej časti špargľového výhonku“ sa v prípade obidvoch tried vypustili z dôvodu technickej náročnosti kontroly dodržiavania takýchto požiadaviek. Namiesto toho sa zaviedla objektívnejšia a lepšie merateľná požiadavka: biele zakončenie na báze stonky.

Znenie odsekov 17 až 19, ktoré sa týkajú veľkosti, sa zmenilo:

a) *Špargľové výhonky musia byť dlhé od 20 cm do 27 cm. Maximálna povolená odchýlka dĺžky v rámci jedného zväzku je 5 cm.*

b) *Minimálny priemer je v prípade obidvoch tried 4 mm. Existujú dve kategórie priemerov: 4 – 10 mm a nad 10 mm.*

Uvedený text bol nahradený týmto textom:

Veľkosť podľa dĺžky sa určuje takto:

a) *„špargľa“, „celá špargľa“ alebo „dlhá špargľa“: Výhonky musia byť dlhé od 17 cm do 27 cm. Maximálna povolená odchýlka dĺžky v rámci jedného zväzku je 5 cm.*

b) *„Krátka špargľa“: Výhonky musia byť dlhé od 12 cm do 17 cm. Maximálna povolená odchýlka dĺžky v rámci jedného zväzku alebo balenia je 4 cm.*

c) *„Špargľové hlavičky“: Výhonky musia byť dlhé od 7 cm do 12 cm. Maximálna povolená odchýlka dĺžky v rámci jedného zväzku alebo balenia je 4 cm.*

d) *„Špargľové kúsky“: Špargľové výhonky nakrájané priečne na jemné kúsky dlhé 2 – 7 cm.*

Výrobky s obchodnou úpravou v ktoromkoľvek z týchto formátov dĺžky musia byť získané z „celej špargle“ alebo „dlhej špargle“, ktorá bola najprv zaradená do triedy „Extra“ alebo „I“.

Veľkosť podľa priemeru sa určuje takto:

Minimálny priemer je v prípade obidvoch kategórií 4 mm. Rozdiel v priemere medzi najhrubšími a najtenšími výhonkami v jednom balení alebo zväzku nesmie byť väčší ako 8 mm.

Znenie odsekov 21 až 23, ktoré sa týkajú odchýlok, sa zmenilo:

Každé balenie môže obsahovať určité množstvo výrobkov, ktoré nespĺňajú požiadavky na kvalitu a veľkosť príslušnej triedy, pokiaľ sa dodržia ďalej stanovené limity odchýlok.

a) *Odchýlky od kvality: Balenia špargle triedy „Extra“ môžu obsahovať najviac 5 % počtu alebo hmotnosti výrobkov, ktoré nespĺňajú požiadavky tejto triedy, ale spĺňajú požiadavky triedy „I“ alebo vo výnimočných prípadoch patria do tolerancií stanovených pre triedu „I“. Balenia špargle triedy „I“ môžu obsahovať najviac 10 % počtu výhonkov alebo hmotnosti špargle, ktorá nespĺňa požiadavky tejto triedy, ale spĺňa požiadavky pre výrobky triedy „II“ stanovené v nariadení Komisie (ES) č. 2377/1999 z 9. novembra 1999.*

b) *Odchýlky veľkosti: 10 % počtu... platné požiadavky.*

Uvedený text bol nahradený týmto textom:

a) *Odchýlky od kvality: Balenia špargle triedy „Extra“ môžu obsahovať najviac 5 % počtu alebo hmotnosti výrobkov, ktoré nespĺňajú požiadavky tejto triedy, ale spĺňajú požiadavky triedy „I“ alebo vo výnimočných prípadoch patria do tolerancií stanovených pre triedu „I“. Balenia špargle triedy „I“ môžu obsahovať najviac 10 % počtu výhonkov alebo hmotnosti špargle, ktorá nespĺňa požiadavky tejto triedy.*

b) *Odchýlky veľkosti: Najviac 10 % počtu... platné požiadavky.*

Doplnili sa nové odseky, ktoré podrobnejšie opisujú obchodnú úpravu konečného výrobku:

Špargľu možno obchodne upraviť jedným z dvoch spôsobov:

a) *v pevne zviazaných zväzkoch s hmotnosťou do 2 kg;*

b) *voľne alebo vo zväzkoch umiestnených v obaloch alebo škatuliach s hmotnosťou do 6 kg.*

Obsah každého balenia, škatule, obalu alebo zväzku musí byť jednotný, so špargľou rovnakého formátu, veľkosti (dĺžka a priemer), hmotnosti a kategórie.

Požiadavky na veľkosť (dĺžku aj priemer), odchýlky od kvality a pravidlá obchodnej úpravy výrobku boli upravené tak, aby boli do určitej miery v súlade s medzinárodnými pravidlami uvádzania čerstvej zelenej špargle na trh a so zavedenými obchodnými postupmi v Európskej únii. Tieto pravidlá určovania veľkosti sa však líšia od medzinárodnej normy, pretože odroda „Espárrago de Huétor-Tájar" je miestna populácia špargle, ktorá sa vyznačuje väčšou variabilitou ako komerčné odrody zelenej špargle, ktoré pochádzajú zo šľachtených hybridov *Asparagus officinalis* L., a preto sú homogénnejšie z hľadiska veľkosti a tvaru.

Napokon sa vypustil odsek 24 o konzervovanej špargli:

Špargľa môže byť konzervovaná buď vcelku, alebo nakrájaná na kúsky a musí to byť výrobok triedy „Extra" alebo triedy „I".

Oddiel o pravidlách týkajúcich sa konzervovanej špargle bol preformulovaný.

Nová verzia:

Výrobky určené na predaj v konzervách

Špargľa „Espárrago de Huétor-Tájar" sa tradične konzervuje buď v slanom náleve (voda, soľ a kyselina citrónová), alebo v extra panenskom olivovom oleji. Môžu sa použiť aj iné konzervačné tekutiny povolené na použitie v potravinárskom priemysle.

Konzervovaná špargľa sa môže predávať vcelku alebo v kusoch a môže sa triediť podľa tried kvality „Extra" a „I" stanovených v tejto špecifikácii výrobku. Na predaj sú k dispozícii tieto formáty:

— *„špargľa" alebo „špargľové výhonky": pozostávajú z hlavičky a stonky a majú dĺžku najmenej 12 cm,*

— *„krátka špargľa": výhonky pozostávajúce z hlavičky a stonky a s dĺžkou od 7 cm do 12 cm,*

— *„špargľové hlavičky": kúsky pozostávajúce z hlavičky a časti stonky a s dĺžkou od 2 cm do 7 cm,*

— *„špargľové kúsky": jemné kúsky s dĺžkou 2 – 7 cm, priečne rozrezané, s hlavičkami tvoriacimi najmenej 25 % suchej hmotnosti.*

Špargľa sa musí klasifikovať aj na základe priemeru priečneho rezu stonky, aby mal výrobok jednotný vzhľad v rámci týchto rozmedzí:

Názov kategórie priemeru	*Priemer v mm*
Tenká	*menej ako 9*
Stredná	*9 až 11*
Hrubá	*11 až 14*
Veľmi hrubá	*14 až 19*
Extra hrubá	*viac ako 19*

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené parametre kvality a prípustné tolerancie platné pre každú z týchto dvoch tried:

Kvalitatívny parameter	*„Extra“ trieda*	*Trieda „I“:*
Roztvorenie hlavičky	*rovnaké ako v prípade špargle predávanej v čerstvom stave*	*rovnaké ako v prípade špargle predávanej v čerstvom stave*
Rovnomernosť dĺžky	*1,10*	*1,15*
Zakalenie konzervačnej tekutiny, slaného nálevu (Kerteszov index zakalenia) (*)	*4*	*2*
Odchýlka od veľkosti	*5 %*	*10 %*
Chyby textúry	*5 %*	*10 %*
Iné chyby	*5 %*	*10 %*

(*) Požiadavka na zakalenie konzervačnej tekutiny sa nevzťahuje na výrobky konzervované v extra panenskom olivovom oleji.

Suchá hmotnosť sa určuje podľa typu použitého obalu. Pomer suchej hmotnosti k objemu (g na cm³) je 0,50.

Okrem splnenia požiadaviek platných právnych predpisov a tejto špecifikácie výrobku sa musí na etikete uvádzať aj suchá hmotnosť, objem balenia, veľkosť špargľových výhonkov a približný počet výhonkov, ktoré sa nachádzajú v každom balení (neplatí to pre formát „špargľové kúsky“).

V predchádzajúcej špecifikácii výrobku neboli zahrnuté normy pre konzervovanú špargľu „Espárrago de Huétor-Tájar“, pretože sa predpokladalo, že výrobok by mal jednoducho spĺňať vnútroštátne právne predpisy platné pre konzervovanú špargľu. Tieto právne predpisy sa však vzťahujú na výrobu druhu *Asparagus officinalis* L. a ako sme uviedli, odroda „Espárrago de Huétor-Tájar“ nepatrí k tomuto botanickému druhu, ale je to hybrid (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), na ktorý sa nevzťahujú vnútroštátne právne predpisy o konzervovanej špargli, takže bolo potrebné prijať nové pravidlá. V texte špecifikácie výrobku sa uvádzajú povolené konzervačné tekutiny, pričom za tradičné sa považujú slaný nálev (voda, soľ a kyselina citrónová) a extra panenský olivový olej. Ponecháva sa pritom možnosť použiť iné konzervačné tekutiny, ktoré by sa v budúcnosti mohli považovať za vhodné, za predpokladu, že sú povolené na použitie v potravinárskom priemysle. Parametre kvality sa stanovujú pre každú triedu a konzervačnú tekutinu s použitím rovnakých názvov tried ako pre čerstvý výrobok.

5.4. *Aktualizácia názvu jednej z obcí výrobnej oblasti. Oddiel C. ZEMEPISNÁ OBLASŤ*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku na konci prvého odseku oddielu C. ZEMEPISNÁ OBLASŤ.

Stručný opis a dôvody zmeny

Názov obce „Villanueva de Mesías“ sa zmenil na „Villanueva Mesía“.

Zmena spočíva v zmene názvu jednej z obcí v oblasti výroby CHZO „Espárrago de Huétor-Tájar“, ktorú potvrdil príslušný vnútroštátny orgán.

5.5. *Aktualizácia znenia pododdielu „Pôvod osiva“ s cieľom presnejšie opísať systém produkcie osiva a aktualizácia povinností regulačnej rady v oblasti kontroly. Oddiel D. Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z danej oblasti*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v dvoch odsekoch pododdielu „Pôvod osiva“ v oddiele D. Dôkaz, že výrobok pochádza z danej oblasti.

Stručný opis a dôvody zmeny

V záujme zlepšenia štruktúry špecifikácie výrobku sa nadpis pododdielu „Pôvod osiva“ označil ako D.1.

Znenie oddielu Pôvod osiva prešlo revíziou s cieľom lepšie vymedziť prácu šľachtiteľov osiva a zahŕňa požiadavku, aby boli uvedení v registri zdrojov osiva a semenných záhonov, ako aj požiadavky v oblasti zhody a kontroly, ktorým podliehajú. Odkaz na regulačnú radu, ktorá je zodpovedná za monitorovanie výberu a rozmnožovania rastlinného materiálu, sa vypustil, pretože za to zodpovedá orgán, ktorý kontroluje zhodu so špecifikáciou výrobku. Nie je to úloha regulačnej rady, ktorá pôsobí ako riadiaci orgán CHZO.

5.6. *Aktualizácia znenia pododdielu „Vlastnosti výrobku". Oddiel D. Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z danej oblasti*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v odseku pododdielu „Vlastnosti výrobku" v oddiele D. Dôkaz, že výrobok pochádza z danej oblasti.

Stručný opis a dôvody zmeny

V záujme zlepšenia štruktúry špecifikácie výrobku sa nadpis pododdielu „Vlastnosti výrobku" označil ako D.2.

V oddiele Vlastnosti výrobku sa vypúšťa formulácia „pôvodný charakter rastlinného materiálu (kultivar alebo odroda)" a nahrádza sa formuláciou „pôvodný charakter rastlinného materiálu (miestna odroda)". Táto zmena sa uskutočnila preto, že „Espárrago de Huétor-Tájar" nie je v skutočnosti kultivar (alebo odroda) ako taký, ale skôr populácia špargle miestneho pôvodu.

Okrem toho sa vypustil aj tento text: „... podmienky pestovania a v prípade konzervovanej špargle podmienky spracovania". Nahradil sa slovami „... podmienky pestovania, manipulácie a spracovania". Táto úprava sa uskutočnila preto, lebo text by sa mal vzťahovať aj na manipuláciu s čerstvou špargľou, aj na priemyselné konzervovanie.

5.7. *Aktualizácia znenia pododdielu „Kontroly a osvedčovanie". Oddiel D. Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z danej oblasti*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v odseku pododdielu „Kontroly a osvedčovanie" v oddiele D. Dôkaz, že výrobok pochádza z danej oblasti.

Stručný opis a dôvody zmeny

Zmena sa týka aktualizácie znenia tohto pododdielu. Po dvadsiatich rokoch existuje mnoho zastaraných pojmov, ktoré je potrebné v rôznych odsekoch opraviť.

V záujme zlepšenia štruktúry špecifikácie výrobku sa nadpis pododdielu „Kontroly a osvedčovanie" označil ako D.3.

Položka a) bola revidovaná s cieľom podrobnejšie opísať rôzne spôsoby rozmnožovania rastlinného materiálu (priamy výsev semien, výsadba semenáčikov a koruniek a odrezky z materských rastlín). V súčasnosti je jasné, že semenné záhony sa musia nachádzať vo výrobnej oblasti, pretože celý proces šľachtenia osiva je úzko spojený s pôvodom.

Položka b) bola revidovaná a teraz presnejšie opisuje kontroly týkajúce sa výberu genotypov špargle na reprodukciu rastlín. Predchádzajúca verzia špecifikácie výrobku to neobsahovala. Zodpovednosť za kontroly sa už nepripisuje regulačnej rade.

V položke c) sa slová „... a všetkými platnými vnútroštátnymi právnymi predpismi a právnymi predpismi EÚ" nahrádzajú slovami „... a všetkými platnými právnymi predpismi".

Znenie predchádzajúcej položky d) sa aktualizovalo a začlenilo do novej položky d), ktorá zahŕňa všetky kontroly procesu výroby a predaja rastlinného materiálu.

Položka e), ktorá sa stala položkou d), sa aktualizovala odstránením zastaraných a nekonzistentných informácií, ako je účasť riadiaceho orgánu CHZO (regulačnej rady) na kontrolách, a pridaním zmienky o balení osiva (predchádzajúca verzia ju neobsahovala) k problematike šľachtenia osiva a jeho uvádzania na trh. V texte sa teraz odkazuje aj na tzv. podporný dokument, ktorý sa musí poskytnúť spolu s rastlinným materiálom, aby sa zabezpečila vysledovateľnosť zo semenných rastlinných záhonov, ktoré sa nachádzajú vo výrobnej oblasti.

Položka f), ktorá sa stala položkou e), sa rozšírila. V súčasnosti sa v nej spomína tzv. register špargľových záhonov, v ktorom musia byť špargľové farmy zapísané, a spresňuje sa, že rastlinný materiál špargle musí byť kontrolovaným materiálom miestnej odrody zo semenných materských záhonov.

Doplnila sa nová položka f). Ustanovujú sa v nej nové kontroly, ktoré sa majú vykonávať pri dodávke špargle z fariem do závodov na spracovanie čerstvých výrobkov a do konzervární.

Položka g) sa aktualizovala, pričom sa vypustili zastarané a nezodpovedajúce informácie – text „*… musia byť také, ako sú stanovené v nariadení alebo ako odporúča regulačná rada, a postupy sa budú monitorovať…*“ sa nahradil textom „*… musia byť také, ako sú stanovené v špecifikácii výrobku, a postupy sa budú monitorovať…*“.

Znenie v oddiele i) bolo aktualizované. Slová *Výrobky sa musia skladovať v strediskách predaja čerstvých výrobkov alebo v registrovaných konzervárňach nachádzajúcich sa vo výrobnej oblasti* sa nahradili slovami: *Výrobky sa musia skladovať v prevádzkach na spracovanie čerstvých výrobkov alebo v registrovaných konzervárňach, ktoré sa nachádzajú vo výrobnej oblasti a sú uvedené v registri predajcov čerstvých výrobkov alebo v registri konzervární.*

Položka j) bola aktualizovaná, pričom sa odstránili zastarané a nezodpovedajúce informácie. Vypustil sa tento text: *Regulačná rada bude monitorovať manipuláciu, balenie, obchodnú úpravu, prípravu, expedíciu a prepravu špargle a môže stanoviť osobitné pravidlá pre každý ročný zber.* Text teraz znie takto: *Manipulácia so špargľou, jej balenie, obchodná úprava, príprava, označovanie a expedícia sa monitorujú a musia sa uskutočňovať v rámci výrobnej oblasti*. Preprava sa z textu vypustila, pretože proces osvedčovania v mieste pôvodu sa končí expedíciou výrobku. Konečný výrobok sa nikdy neprepravuje medzi hospodárskymi subjektmi v rámci výrobnej oblasti. Prípadné kontroly vykonávané regulačnou radou sa vypustili, keďže hlavnou zodpovednosťou regulačnej rady je pôsobiť ako riadiaci orgán CHZO.

Položka k), podľa ktorej „*čerstvé aj konzervované výrobky sa musia podrobiť fyzikálno-chemickým (na kontrolu rezíduí prípravkov na ochranu rastlín a dusičnanov) a senzorickým testom*“, sa vypustila. Testy na rezíduá prípravkov na ochranu rastlín a dusičnanov v špargli sú povinnými kontrolami. Sú súčasťou širších právnych predpisov a neexistuje žiadna dodatočná požiadavka, ktorú by bolo potrebné zahrnúť do špecifikácie výrobku v prípade tohto CHZO. Na organoleptické analýzy sa vzťahuje znenie novej položky k).

Napokon sa položka l) aktualizovala a stala sa položkou k). Teraz sa v nej uvádza, že okrem kontrol, ktoré sa majú vykonávať počas celého procesu, sa na konečný výrobok vzťahujú aj kontroly zhody s oddielom B.3. Takisto sa vypustil odkaz na riadiaci orgán (regulačnú radu).

5.8. *Aktualizácia znenia pododdielu „Výber osiva a výsev do záhonov“ s cieľom spresniť a rozšíriť informácie. Oddiel E. AKO SA VÝROBOK ZÍSKAVA*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v odseku pododdielu „Výber osiva a výsev do záhonov“ v oddiele E. AKO SA VÝROBOK ZÍSKAVA.

Stručný opis a dôvody zmeny

Zmena sa týka aktualizácie znenia tohto pododdielu. Po 20 rokoch sa objavilo mnoho postupov pestovania a kontroly, ktoré si vyžadujú väčšie objasnenie alebo ďalšie informácie.

V záujme zlepšenia štruktúry špecifikácie výrobku sa nadpis pododdielu „Výber osiva a výsev do záhonov“ označil ako E.1.

Pododdiel E.1. (Výber osiva a výsev do záhonov) sa prepracoval a doplnil. Keďže proces získavania pôvodného rastlinného materiálu je v prípade tohto CHZO veľmi dôležitý, technické informácie v tomto pododdiele – o výbere materských sadeníc, opeľovaní, príprave oplodnených sadeníc v lete a zbere semien z vybraných rastlín na jeseň – sa skvalitnili a rozšírili.

Vyžaduje sa (ako výberové kritérium) určitý stupeň rovnorodosti vybraných rastlín špargle (samčích a samičích) na danom poli. Musia mať správny tvar, byť silné a izolované od ostatných nevybraných rastlín špargle, ktoré sú v rovnakej fáze kvitnutia, aby sa zabránilo nekontrolovanému opeľovaniu. V novom texte sa opisuje proces izolovania materských rastlín a používanie otvoreného opeľovania v rámci samotných špargľových polí alebo riadeného opeľovania pomocou peľu zozbieraného z vybraných samčích špargľí, ako aj ochrana samičích rastlín sieťkami proti hmyzu.

V texte sa teraz opisuje aj proces zberu a prípravy semien. Informácie o výseve do záhonov sa revidovali, pričom sa vypustili dátumy výsevu, dĺžka pobytu rastlín v záhone a požiadavka na podávanie správ riadiacemu orgánu CHZO. Výsledkom súčasných metód používaných na šľachtenie semien v semenných záhonoch v skleníkových podmienkach sú zdravšie a rovnorodejšie rastliny, takže sadenice špargle možno získať aj mimo termínov, v ktorých boli tradične k dispozícii.

V novej verzii sa napokon uvádza, že záhony vybrané na účely šľachtenia osiva musia byť uvedené v registri zdrojov osiva a semenných záhonov.

5.9. *Aktualizácia znenia pododdielu „Výsadba plodín špargle“ s cieľom nahradiť neaktuálne odkazy a doplniť informácie. Oddiel E. AKO SA VÝROBOK ZÍSKAVA*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v odseku pododdielu „Výsadba plodín špargle“ v oddiele E. AKO SA VÝROBOK ZÍSKAVA.

Stručný opis a dôvody zmeny

Zmena sa týka aktualizácie znenia tohto pododdielu. Po 20 rokoch sa objavilo mnoho postupov pestovania a kontroly, ktoré si vyžadujú väčšie objasnenie alebo ďalšie informácie.

V záujme zlepšenia štruktúry špecifikácie výrobku sa nadpis pododdielu „Výsadba plodín špargle“ označil ako E.2.

Tento pododdiel bol revidovaný a spresnený. Teraz sa v ňom uvádzajú podrobnosti o rôznych tradičných postupoch pestovania špargle na farmách v oblasti Huétor-Tájar: výsadba koruniek (rastlín), výsev semien priamo do zeme alebo výsadba sadeníc zo skleníka. Rozsah dátumov výsadby je teraz širší ako v predchádzajúcej verzii špecifikácie výrobku, v ktorej sa stanovovala len výsadba koruniek. Korunky sa môžu vysádzať od zimy do neskorej jari, zatiaľ čo výsev alebo výsadba sadeníc sa môžu uskutočňovať počas jarného až letného obdobia.

V texte sa už neuvádza, že „pred výsadbou sa vykonáva prieskum pôdy s cieľom zistiť, či je pôda vhodná na pestovanie špargle, a vypočítať, či nie je potrebné upraviť obsah minerálnych alebo organických látok“. Ide o odporúčanie týkajúce sa pestovateľských postupov, a nie o požiadavku, ktorá musí byť zahrnutá v špecifikácii výrobku. Ukázalo sa totiž, že špargľa sa môže pestovať na všetkých typoch pôdy, ktoré sa nachádzajú vo výrobnej oblasti Huétor-Tájar, pričom žiadny pôdny typ nie je vylúčený.

V novej verzii sa uvádza aj postup výsevu semien priamo do pôdy, ktorý v predchádzajúcej špecifikácii výrobku nebol uvedený. Text „... a pokryté tenkou vrstvou sypkej zeminy“ sa zmenil na znenie „... a pokryté vrstvou zeminy“. Vypúšťa sa táto časť vety: *Korunka sa musí nechať rásť v závislosti od kvality pôdy jeden až dva roky, aby mohli odnože vytvoriť životaschopné púčiky, z ktorých vyrastú kvalitné špargľové výhonky.* Prax nechať korunky rásť dva roky je zastaraná a pre kvalitu rastlín nie je podstatná. Tento postup sa už nepoužíva; v minulosti sa používal preto, lebo semená v pôde zle klíčia, a keď neexistovali metódy fertigácie, pôvodný rastlinný materiál z oblasti Huétor-Tájar rástol pomalšie ako iné odrody zelenej špargle, čo si vyžadovalo dvojročný cyklus pestovania koruniek. Moderné systémy pestovania koruniek – a najmä tzv. urýchľovanie sadeníc v skleníkoch – spôsobili, že na vypestovanie koruniek dnes stačí menej ako rok a na vypestovanie sadeníc 3 až 4 mesiace.

Napokon sa aktualizovali zastarané informácie v poslednom odseku. Namiesto vety „Aby sa na výrobky vzťahovalo označenie, musí byť záhon špargle, z ktorého pochádzajú, zapísaný v zimnom období pred prvým zberom v zozname regulačnej rady“ sa teraz uvádza veta „Aby sa na výrobky vzťahovalo CHZO, musí byť záhon špargle, z ktorého pochádzajú, zapísaný pred prvým zberom v registri špargľových záhonov“. Namiesto toho, aby sa uvádzalo, že registrácia sa musí uskutočniť v zime, je presnejšie uviesť, že sa musí uskutočniť pred zberom úrody, keďže zber špargle sa v teplejších rokoch niekedy začína koncom januára alebo začiatkom februára.

5.10. *Aktualizácia znenia pododdielu „Pestovanie špargle“ s cieľom nahradiť neaktuálne odkazy, objasniť a doplniť informácie. Oddiel E. AKO SA VÝROBOK ZÍSKAVA*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v odseku pododdielu „Pestovanie špargle“ v oddiele E. AKO SA VÝROBOK ZÍSKAVA.

Stručný opis a dôvody zmeny

Zmena sa týka aktualizácie znenia tohto pododdielu a vypustenia odporúčaní týkajúcich sa pestovania, ktoré nepatria medzi aspekty, ktoré sa majú upraviť v špecifikácii výrobku, alebo ktoré sú súčasťou širších právnych predpisov. V prípade potreby sú podrobnejšie opísané aj konkrétnejšie pestovateľské a kontrolné postupy.

V záujme zlepšenia štruktúry špecifikácie výrobku sa nadpis pododdielu Pestovanie špargle označil ako E.3.

Prevažná časť tohto pododdielu sa revidovala. Neaktuálne informácie z prvého odseku sa aktualizovali. Vďaka moderným technikám hnojenia a zavlažovania sa mladé záhony špargle dokážu dokonale vyvinúť počas jednoročného vegetačného cyklu, takže sa môžu zbierať už v nasledujúcom roku a nie je potrebné odkladať zber do tretieho roku po zasiatí.

Opis pestovateľských postupov vykonávaných počas roka, ktorý bol uvedený v predchádzajúcej verzii špecifikácie výrobku (príprava pôdy pred výsadbou, základná aplikácia a prihnojovanie, aplikácia prípravkov na ochranu rastlín pred zberom a po ňom, zavlažovanie, obrábanie pôdy a orezávanie listov na jeseň), sa úplne vypustil. Niektoré z týchto pestovateľských postupov sa považujú za odporúčania a na iné sa vzťahujú všeobecnejšie právne predpisy, takže sa nepovažujú za základné požiadavky na pestovanie, ktoré je potrebné zahrnúť do špecifikácie výrobku. Avšak dva pestovateľské postupy, ktoré sú špecifické pre oblasť „Espárrago de Huétor-Tájar“, sú rozhodujúce pre kvalitu výrobkov a sú súčasťou tradície pestovania špargle v tejto časti provincie Granada (v spojení s ľudským faktorom), a to:

— Špecifický spôsob výsadby používaný pri zakladaní a pestovaní špargle, pri ktorom sa medzi riadkami ponecháva vzdialenosť 1,4 – 1,6 m a medzi rastlinami 50 – 70 cm.

— Postupné prihŕňanie záhonu špargle zeminou počas jej životného cyklu.

5.11. *Aktualizácia znenia pododdielu „Zber, preprava a dodávanie špargle do prevádzok na spracovanie čerstvých výrobkov“ – nahradenie neaktuálnych odkazov, aktualizácia a objasnenie postupov a stanovenie nových požiadaviek s rozhodujúcim vplyvom na kvalitu výrobkov. Oddiel E. AKO SA VÝROBOK ZÍSKAVA*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v odseku pododdielu „Zber, preprava a dodávanie špargle do prevádzok na spracovanie čerstvých výrobkov“ v oddiele E. AKO SA VÝROBOK ZÍSKAVA.

Stručný opis a dôvody zmeny

Účelom zmeny je aktualizovať informácie v tomto pododdiele podrobným opisom postupov manipulácie so surovinou na poli a spôsobu jej prepravy a dodávky do závodov na spracovanie čerstvých výrobkov.

V záujme zlepšenia štruktúry špecifikácie výrobku sa nadpis tohto pododdielu označil ako E.4.

Niektoré odseky tohto pododdielu sa revidovali.

V prvom odseku sa namiesto textu „*Zber sa začína v druhom alebo treťom roku po výsadbe, trvá 15 alebo 30 dní a od tretieho roku trvá celú sezónu, od začiatku marca do polovice júna*“ teraz uvádza

„*Úroda sa môže zberať od roku nasledujúceho po jej zasiatí. Dátumy začiatku a konca zberu závisia od poveternostných podmienok a spravidla sa zber uskutočňuje od začiatku marca do polovice júna.*“

Z tých istých dôvodov, ktoré boli uvedené pri predchádzajúcej zmene v bode 5.10 (moderné metódy hnojenia a zavlažovania), stačí jednoročný rastový cyklus na to, aby mladé záhony špargle dosiahli do nasledujúceho zberového obdobia dokonalý stav vhodný na zber. Nie je potrebné čakať dva alebo tri roky od zasiatia.

Okrem toho sa revidovala nasledujúca veta, ktorá bola v rámci súčasného systému CHZO zastaraná a nekonzistentná: *Na prepravu zozbieranej špargle do spracovateľských centier sa musia použiť vhodné metódy, ktoré sú v súlade s pravidlami stanovenými regulačnou radou pre úrodu v danom roku.* Súčasné znenie: *Na prepravu zozbieranej špargle do spracovateľských centier sa musia použiť vhodné metódy, pričom sa musí dbať na to, aby sa neporušili jej hlavičky alebo aby sa špargľa nenechala na žiadnom mieste pred dodaním vyschnúť.*

Ďalší odsek sa takisto aktualizoval. Pôvodné znenie: *Po dodaní do prevádzok na spracovanie čerstvých výrobkov alebo konzervární sa špargľa musí schladiť. Môže sa umiestniť do vaničiek s vodou, aby sa zvlhčili spodné časti stoniek a zachovali sa svieže a kypré. Špargľa sa musí kondiciovať do 24 hodín od zberu.* Nové znenie: *Po dodaní do prevádzok na spracovanie čerstvých výrobkov alebo konzervární sa špargľa umiestni do vaničiek s vodou, aby sa udržala vlhkosť stoniek, a uskladní sa v hydrochladničkách alebo chladničkách, aby sa udržala chladná a kyprá až do spracovania. Špargľa sa musí zabaliť do 24 hodín od dodania. Spracovať sa musí do 72 hodín od dodania.*

Zaviedli sa dva ďalšie typy priemyselného spracovania špargle pri dodávke: hydrochladenie a chladenie. Okrem toho sa v záujme uľahčenia kontrol a osvedčovania teraz stanovuje, že špargľa sa musí kondiciovať do 24 hodín od dodania, nie od zberu. Presný čas dodania špargle možno ľahko skontrolovať, pretože sa zaznamenáva elektronicky spolu s hmotnosťou dodaných šarží a informáciami o vysledovateľnosti. Presný čas zberu je veľmi ťažké overiť. Doplnila sa aj ďalšia požiadavka: špargľa sa musí spracovať do 72 hodín od dodania.

Doplnil sa nový odsek, v ktorom sa uvádzajú vlastné kontroly, ktoré sa majú na surovine vykonať pri dodávke do prevádzok na spracovanie čerstvých výrobkov alebo konzervární. Pre každý aspekt suroviny, ktorý sa má posúdiť (overenie, či ide o špargľu pôvodnej odrody, podľa jej vzhľadu a organoleptických vlastností, maximálnej a minimálnej dĺžky výhonkov, dĺžky bieleho zakončenia na báze stonky, kontroly prípadného roztvorenia hlavičky, pôdy alebo vzhľadových chýb), sa uvádza podrobný opis kontrol a požiadaviek s prípustným rozsahom a toleranciami chýb. Toto kontrolné opatrenie sa zaviedlo, pretože je kľúčovým krokom pri zaručení kvality konečného výrobku (čerstvej aj konzervovanej špargle).

Posledný odsek – „S cieľom zaručiť kvalitu výrobkov regulačná rada stanovuje dátum ukončenia každého zberu“ – sa vypustil. Táto koncepcia riadenia kvality je zastaraná a nezlučiteľná so súčasnou štruktúrou osvedčovania špecifikácií výrobkov s CHZO.

Napokon sa doplnil odsek o celkových požiadavkách na kontrolu v týchto fázach procesu: *Musia byť zavedené kontroly na monitorovanie zberu, prepravy a dodávok špargle do registrovaných prevádzok na spracovanie čerstvých výrobkov alebo do konzervární.*

5.12. *Aktualizácia znenia pododdielu „Príprava a spracovanie špargle“ – nahradenie neaktuálnych odkazov, aktualizácia a objasnenie postupov a stanovenie nových požiadaviek s rozhodujúcim vplyvom na kvalitu výrobkov. Oddiel E. AKO SA VÝROBOK ZÍSKAVA*

Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v odseku pododdielu „Príprava a spracovanie špargle“ v oddiele E. AKO SA VÝROBOK ZÍSKAVA.

Podrobný opis zmien a dôvod zmeny

Zmena sa týka aktualizácie znenia pododdielu „Príprava a spracovanie špargle“ so zreteľom na aktualizáciu a objasnenie postupov po 20 rokoch. Okrem toho sa stanovili nové požiadavky s rozhodujúcim vplyvom na kvalitu výrobkov.

V záujme zlepšenia štruktúry špecifikácie výrobku sa nadpis pododdielu označil ako E.5. Názov sa čiastočne upravil; jeho znenie „Príprava a spracovanie špargle“ sa zmenil na: „E.5. Manipulácia so špargľou a jej spracovanie“.

Výraz *elaboración* („príprava“) sa v prvom odseku (nadpise oddielu) nahradil výrazom *manipulación* („manipulácia“). Je to presnejší pojem na označenie manipulácie s čerstvou zeleninou. Niektoré priemyselné procesy, ktoré boli predtým opísané ako manuálne, sa aktualizovali tak, aby zahŕňali aj možnosť automatizácie. Formulácia „... ručne triedené na dopravných pásoch“ sa doplnila na „... ručne a/alebo strojovo triedené na dopravných pásoch pomocou mechanizovaných rezačiek...“.

Do oddielu „Príprava na predaj v podobe čerstvého výrobku“ sa doplnil nový odsek: *Výrobky určené na predaj v čerstvom stave sa nesmú druhýkrát podrobiť manipulácii*. Prax prebaľovania čerstvej špargle sa musela zakázať z dôvodu výraznej straty kvality výrobku. Špargľa je zelenina, ktorá rýchlo podlieha skaze. Je veľmi krehká a chúlostivá, s veľkým rizikom pomliaždenia a odlomenia hlavičiek. Po vybratí z chladničky môže takisto vyschnúť a rýchlo ochabnúť.

Veta, ktorá znie: „Špargľa sa potom zhromažďuje do jednotných zväzkov po ½ kg, 1 kg alebo 2 kg a ukladá sa do debničiek“, je zbytočná. Vypustila sa, pretože táto informácia už bola zahrnutá v oddiele B.3. (Normy pre výrobky predávané v čerstvom stave alebo v konzervách).

Posledný odsek predtým znel: *Regulačná rada monitoruje dodávky, manipuláciu, obchodnú úpravu a expedíciu čerstvej špargle, ktorá sa po kontrole kvality uvoľňuje na trh pod chráneným označením*. Zmenil sa takto: *Musia sa vykonávať kontroly dodávok, manipulácie, obchodnej úpravy, označovania a expedície čerstvej špargle, na ktorú sa vzťahuje CHZO*. Ide o prirodzenú zmenu vzhľadom na novú organizačnú štruktúru regulačnej rady, ktorá je riadiacim orgánom a nemusí mať kontrolné povinnosti.

Napokon sa zjednodušilo znenie opisu jednotlivých etáp procesu konzervovania a teraz znie takto:

Priemyselné spracovanie pozostáva z týchto etáp: hydratácia, orezanie spodnej časti stoniek, umytie špargle a druhé orezanie na dĺžku nádoby. Pri automatickom spracovaní sa špargľa prijíma už orezaná na dĺžku nádoby, potom sa blanšíruje, ochladí, po blanšírovaní sa umyje, ručne sa roztriedi podľa veľkosti, aby sa odstránili všetky chybné výhonky, a ručne sa zabalí do plechoviek, do ktorých sa potom pridá konzervačná tekutina (slaný nálev, extra panenský olivový olej alebo iná); plechovky sa následne predhrejú, uzavrú, zavaria, ochladia, uskladnia, označia/zabalia, opäť uskladnia a expedujú. Fázu predhrievania možno nahradiť použitím vákuovacieho systému. Môže sa vynechať aj fáza druhého skladovania konečného výrobku.

Zaváranie môže pozostávať zo sterilizácie alebo pasterizácie zvýšením obsahu kyselín. Ide o tradičný spôsob prípravy konzervovanej špargle „Espárrago de Huétor-Tájar“.

Opis procesu konzervovania je teraz jednoduchší, aby sa uľahčila kontrola výrobkov. Text teraz zahŕňa aj nové spôsoby práce v odvetví, ktoré je vhodné zahrnúť do špecifikácie výrobku, vrátane automatizovaných procesov, špecifikácie druhov konzervačných tekutín a umožnenia flexibility, pokiaľ ide o označovanie/balenie/ďalšie skladovanie konečného výrobku.

Okrem tradičnej sterilizácie (s neutrálnym pH), ktorá bola uvedená v predchádzajúcej verzii, sa v novej špecifikácii výrobku uvádza aj pasterizácia zvýšením obsahu kyselín, tradičný systém, ktorý sa používa na konzervovanie divokej špargle *triguero* aj odrody „Espárrago de Huétor-Tájar“ od roku 1970. Pasterizácia zvýšením obsahu kyselín je šetrnejší tepelný proces ako sterilizácia. Výrobok „Espárrago de Huétor-Tájar“ si vďaka nemu zachováva svoju jemnú mäsitú a ohybnú textúru. Tento proces takisto pomáha stabilizovať prírodný antioxidant, ktorý sa nachádza v konzervovanej špargli, známy ako rutín (kvercetín-3-O-rutinozid), ktorý má významné zdravotné prínosy.

Napokon, znenie posledného odseku – „Regulačná rada monitoruje všetky tieto procesy a prideľuje za ne body kvality: dodávku, prípravu, balenie a osvedčenie konečného výrobku“ – sa zmenilo takto: „Počas celého procesu dodávky, prípravy, balenia, označovania, skladovania a expedície konečného výrobku sa musia vykonávať kontroly“. Ide o prirodzenú zmenu vzhľadom na novú organizačnú štruktúru regulačnej rady, ktorá je riadiacim orgánom a nemusí mať kontrolné povinnosti.

5.13. *Doplnenie úvodného odseku a reštrukturalizácia pododdielov v oddiele F. SÚVISLOSŤ S MIESTNOU OBLASŤOU*

Táto zmena pozostáva z doplnenia úvodného odseku a reštrukturalizácie a prečíslovania pododdielov špecifikácie v oddiele F. SÚVISLOSŤ S MIESTNOU OBLASŤOU.

Stručný opis a dôvody zmeny

Pododdiely oddielu „Súvislosť s miestnou oblasťou“ sa reštrukturalizovali a očíslovali tak, aby boli ľahšie čitateľné a aby zodpovedali štruktúre nariadenia (EÚ) č. 1151/2012: charakteristiky zemepisnej oblasti/vlastnosti výrobku/vzťah medzi nimi.

Pododdiel „História“ sa nahradil pododdielom „Povesť“. Doplnil sa nový text, ktorým sa zaviedla „súvislosť s miestnou oblasťou“ a v ktorom sa opisuje najdôležitejší aspekt spájajúci výrobok s jeho prírodným prostredím na účely nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. V tejto novej verzii špecifikácie sa ako najdôležitejší aspekt súvislosti medzi výrobkom a miestnym prostredím stanovujú „rôzne špecifické vlastnosti výrobku, ktoré možno pripísať špecifickému poľnohospodárskemu prostrediu“; ako druhý sa na doplnenie predchádzajúceho bodu opisuje vzťah k pôvodu výrobku alebo jeho „povesť“.

5.14. *Zmena názvu a aktualizácia obsahu pododdielu „História“. Oddiel F. SÚVISLOSŤ S MIESTNOU OBLASŤOU*

Zmena sa týka zmeny názvu pododdielu „História“ na „F.1. – Povesť“ a aktualizácie informácií uvedených v ňom. Táto zmena sa týka špecifikácie výrobku v pododdiele „História“ oddielu F. SÚVISLOSŤ S MIESTNOU OBLASŤOU.

Stručný opis a dôvody zmeny

Názov pododdielu „História“ sa nahradil názvom „F.1 – Povesť“. Znenie v bode F.1. „Povesť“ (predtým pod názvom „História“) sa aktualizovalo, pretože bibliografické a vedecké informácie o odrode „Espárrago de Huétor-Tájar“ sa za posledných 20 rokov aktualizovalo.

V novej verzii sa uvádzajú odkazy na historickú literatúru, ktorá podopiera tvrdenie, že divoká špargľa odrody *triguero* je známa a cení sa už od staroveku, a opisuje sa tu – ako už bolo uvedené v predchádzajúcej špecifikácii výrobku –, čím sa líši od záhradnej špargle (*Asparagus officinalis* L.). Historické informácie z 30. a 40. rokov 20. storočia sú teraz podopreté svedectvami poľnohospodárov z oblasti Huétor-Tájar, ktoré sú súčasťou publikácií vydaných v roku 2000 vlastnou regulačnou radou CHZO „Espárrago de Huétor-Tájar“. (Publikácia *El arte culinario del „Espárrago de Huétor-Tájar“ [Kulinárske umenie „Espárrago de Huétor-Tájar“]*). V novom texte sa v súvislosti s historickou povesťou tohto výrobku opisuje, ako sa v meste Huétor-Tájar v 80. rokoch 20. storočia vďaka pestovaniu tejto pôvodnej odrody rozrástlo družstevné odvetvie, vďaka čomu sa mesto Huétor-Tájar stalo jednou z hlavných európskych oblastí pestovania špargle. V rokoch 1996 až 2003 sa objavilo niekoľko publikácií, ktoré sa zaoberali sociálno-ekonomickým vplyvom pestovania špargle „Espárrago de Huétor-Tájar“ vo výrobnej oblasti a ktoré potvrdzovali názor, že toto mesto pri Granade je „významnou oblasťou pestovania špargle v Španielsku aj v celej Európe“.

Text teraz obsahuje aj historický opis vzniku konzervárenského priemyslu v meste Huétor-Tájar v 70. rokoch 20. storočia, keď španielsky priekopník konzervovania špargle José Redondo Fúnez vyhľadával špargľu „Espárrago de Huétor-Tájar“ pre jej podobnosť s divokou špargľou *triguero*. Prvou španielskou značkou, pod ktorou sa v roku 1970 začala baliť stredomorská špargľa, bola ochranná známka „Los Monteros“ a po nej na začiatku 80. rokov 20. storočia nasledovala značka „Espárrago de Huétor-Tájar“, a to z dôvodu jej veľkej podobnosti s divokou špargľou *triguero*.

5.15. *Zmena názvu a aktualizácia obsahu v pododdiele „Príroda“ (Krajina, pôda, podnebie a hydrografia). Oddiel F. SÚVISLOSŤ S MIESTNOU OBLASŤOU*

Zmena sa týka zmeny názvu pododdielu „Príroda“ na „F.2. – Špecifické charakteristiky výrobnej oblasti“, ako aj aktualizácie informácií v tomto pododdiele a opravy tlačových a iných chýb v častiach o krajine, pôde, podnebí a hydrografii. Pododdiel sa reštrukturalizoval pod dva nadpisy: „Prírodné faktory“ a „Ľudské faktory“. Informácie pod nadpisom „Prírodné faktory“ sa aktualizovali a doplnil sa nový nadpis „Ľudské faktory“ ako podstatná časť nového pododdielu špecifikácie F.2. – Špecifické charakteristiky výrobnej oblasti“ (pôvodne pod názvom „Príroda“).

Tieto zmeny sa týkajú špecifikácie výrobku v pododdiele „Príroda“ oddielu F. SÚVISLOSŤ S MIESTNOU OBLASŤOU.

Podrobný opis zmien a dôvod zmeny

Názov pododdielu „Príroda“ sa nahradil názvom F.2. – Špecifické charakteristiky výrobnej oblasti v súlade s novou štruktúrou revidovaného oddielu „Súvislosť s miestnou oblasťou“, ako sa opisuje v zmene 5.13. Text je tak ľahšie čitateľný a zodpovedá štruktúre nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

V časti „Krajina“ sa aktualizovala horná hranica nadmorskej výšky na pestovanie špargle vo výrobnej oblasti. Formulácia *Plodiny sa pestujú v nadmorskej výške 450 až 650 metrov* sa zmenila na: *Plodiny sa pestujú v nadmorskej výške 450 až 1 100 metrov*. Tradičné oblasti pestovania špargle vo výrobnej oblasti CHZO sú spravidla nízko položené, úrodné roviny v blízkosti povodia rieky Genil a jej prítokov, ktoré sa nachádzajú v nadmorskej výške 450 – 650 m. S rozšírením pestovania tejto plodiny sa táto oblasť rozšírila smerom k okrajom nížin a priľahlým predhoriam, ktoré sú teraz súčasťou výrobnej oblasti a dosahujú nadmorskú výšku až 1 100 m.

V časti Pôda sa opravili tlačové a iné chyby. Znenie „Geologický kontext výrobnej oblasti je...“ sa nahradilo znením „Geologický kontext výrobnej oblasti...“. Vo vete *Textúra pôdy, v ktorej sa pestuje špargľa, je ílovito-hlinitá, piesčito-hlinitá a v menšej miere piesčito-hlinitá a prachovito-hlinitá* sa vykonali úpravy, aby bola v španielčine gramaticky správnejšia (oprava koncoviek prídavných mien).

Napokon sa spresnil tretí odsek. V súčasnosti sa v ňom uvádza, že v špargli (hlavičke aj stonke) sa bežne vyskytujú antokyanínové pigmenty, pretože táto plodina sa pestuje na vápencovej/slieňovej pôde, ktorá je typická pre výrobnú oblasť, a charakteristickým znakom týchto pôd je, že sú chudobné na fosfor a bohaté na horčík. Znenie *Skutočnosť, že pôda je chudobná na fosfor a bohatá na horčík, spôsobuje intenzívnu pigmentáciu špargle so sýtejšou zelenou farbou stonky a fialovejšou farbou hlavičky* sa zmenilo takto: *Vápencové/slieňové pôdy, ktoré sú typické pre výrobnú oblasť, sú chudobné na fosfor a bohaté na horčík, čo spôsobuje intenzívnu antokyanínovú pigmentáciu (fialové sfarbenie špičky a stonky).*

V časti „Podnebie“ sa opravili tlačové a iné chyby. V prvom odseku boli opravené tlačové chyby a hodnoty teploty sú teraz zaokrúhlené na jedno desatinné miesto namiesto dvoch. Namiesto slov *…priemerná teplota je 16,3 1 C, v priemere 7,14 1 C v zime a 26,41 1 C v lete* text teraz znie *…priemerná teplota je 16,3 °C, v priemere 7,1 °C v zime a 26,4 °C v lete.*

V treťom odseku sa vykonali objasnenia na zlepšenie opisu vysokého teplotného gradientu v oblasti a toho, akým spôsobom pomáha predchádzať roztvoreniu hlavičky. Na koniec textu „mierne vysoké počas dňa až nízke v noci“ sa doplnili slová „(veľké denné výkyvy teploty až do 22 °C)“.

Veta *Teploty sa pohybujú od 141 C v marci do 19,2 1 C v júni* sa nahradila vetou *Priemerné teploty pri zbere úrody sa pohybujú od 14 °C v marci do 19,2 °C v júni.*

Vďaka tomu je teraz jasné, že priemerná teplota je 14 °C, a znak „°C“ sa doplnil na miesto, kde chýbal.

Formulácia pod nadpisom „Hydrografia“ sa spresnila. V úvodnej vete sa teraz spomína „Výrobná oblasť...“, čo je presnejší pojem, ktorý je vymedzený aj v špecifikácii výrobku. Znenie vety „Rieka Genil a... pretínajú oblasť od východu na západ“ sa zmenilo takto: „Rieka Genil a... pretínajú výrobnú oblasť od východu na západ“.

Doplnil sa úplne nový pododdiel „Ľudské faktory“. Vďaka tomu je ľahšie pochopiť špecifické faktory výrobnej oblasti (prírodné a ľudské) a ich súvislosť s vlastnosťami výrobku, ako sa opisujú v pododdiele o korelácii (F.4. Korelácia medzi prírodnými a ľudskými faktormi a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku).

Text pod novým podnadpisom „Ľudské faktory“ znie takto:

Ľudské faktory

Výber rastlinného materiálu a pestovateľské postupy

Odrodu „Espárrago de Huétor-Tájar“ možno považovať za ekotyp spojený s mestom Huétor-Tájar (populácia „Morado de Huétor“), ktorý je výsledkom procesu kríženia a hromadného genetického výberu, ktorý od 30. rokov 20. storočia vykonávali poľnohospodári v meste. Ľudské a prírodné faktory vo výrobnej oblasti zohrávajú významnú úlohu pri vývoji tohto rastlinného materiálu.

Kríženie druhov Asparagus maritimus Mill. a Asparagus officinalis L. s cieľom vytvoriť prirodzený hybrid a následný proces výberu od polovice 20. storočia predstavujú významný úspech španielskeho záhradníctva, ktorý je priamo spojený s oblasťou Huétor-Tájar. Nikde na svete nie je známy iný druh pestovanej špargle – tradičný ani komerčný –, ktorý by bol založený na botanickom hybride tohto druhu.

Materské rastliny a semená používané na pestovanie špargle z oblasti Huétor-Tájar sa vyberajú tradičnými postupmi, ktoré sa v tomto meste v provincii Granada dodržiavajú od začiatku 20. storočia a odovzdávajú sa z generácie na generáciu.

Špecifické pestovateľské postupy, ako je ponechávanie veľkých vzdialeností medzi rastlinami špargle (1,40 – 1,60 m medzi riadkami a 50 – 70 cm medzi rastlinami), postupné prihŕňanie záhonov a efektívny a dôkladný zber s použitím tradičných techník vyvinutých v oblasti Huétor-Tájar, sú ideálne na získanie vysokokvalitnej suroviny.

Metódy konzervovania

Konzervovaná špargľa „Espárrago de Huétor-Tájar“ sa pripravuje špeciálnou metódou. Recept pochádza od podnikateľa v konzervárenskom priemysle Josého Redonda Fúneza, ktorý ako jeden z prvých v Španielsku začiatkom 70. rokov 20. storočia začal konzervovať a predávať divokú špargľu „triguero“ a neskôr, približne v roku 1982, túto metódu použil aj na špargľu „Espárrago de Huétor-Tájar“, ktorá vďaka svojej podobnosti s divokým druhom nahradila divokú špargľu ako surovinu. Najdôležitejšou časťou procesu konzervovania špargle je pasterizácia zvýšením obsahu kyselín.

5.16. *Doplnenie nového pododdielu „F.3. – Špecifické vlastnosti výrobku“ s cieľom zosúladiť špecifikáciu s novým nariadením (EÚ) č. 1151/2012. Oddiel F. SÚVISLOSŤ S MIESTNOU OBLASŤOU*

Zmena sa týka doplnenia pododdielu F.3. Špecifické vlastnosti výrobku, v ktorom sú zhrnuté hlavné vlastnosti odrody „Espárrago de Huétor-Tájar“ opísané v oddiele B s rozhodujúcim vplyvom na kvalitu výrobku. Tento nový pododdiel je v nových špecifikáciách potrebný na zabezpečenie súladu s nariadením (EÚ) č. 1151/2012. Táto zmena sa týka špecifikácie v oddiele F. SÚVISLOSŤ S MIESTNOU OBLASŤOU.

Nová verzia:

F.3. – Špecifické vlastnosti výrobku

Odroda špargle pestovaná ako „Espárrago de Huétor-Tájar“ má určité špecifické vlastnosti (vzhľad, organoleptické vlastnosti a jedinečnú genetiku), ktoré sú typické pre divokú stredomorskú špargľu (Asparagus maritimus Mill.), z ktorej pochádza, skríženú s druhom Asparagus officinalis L.

Špargľa má bez ohľadu na to, či je čerstvá alebo konzervovaná, určité vlastnosti, ktoré poukazujú na významný vplyv environmentálnych aj ľudských faktorov (spôsob pestovania plodiny a manipulácie s výrobkami) na jej vzhľad, organoleptické vlastnosti a fytochemické zloženie.

Špecifické vlastnosti, ktoré má odroda „Espárrago de Huétor-Tájar“ vďaka svojmu jedinečnému genetickému profilu, možno zhrnúť takto:

— *Vzhľad:*

  — *Antokyanínové tóny (stonka a hlavička): odtiene fialovej, bronzovofialovej, bronzovej, zelenofialovej a zelenej farby*

  — *Tvar špargľových výhonkov: rovné a valcovité, od tenkých po stredne hrubé (4 – 16 mm), hlavička je špicatá alebo zúžená a širšia ako zvyšok stonky (kopijovitá).*

  — *Šupka a listene: výhonky majú pod listeňmi malé „čapíky“ a na šupke môžu byť viditeľné slabé čiarky*

Organoleptické vlastnosti (v prípade čerstvej špargle):

— *Textúra: jemná, mäsitá a ohybná. Stonky sú veľmi pružné. V závislosti od priemeru – čím je výhonok tenší, tým väčšmi sa ohýba – niektoré možno ohnúť bez zlomenia o viac ako 70°.*

— *Chuť: horkosladká*

— *Vôňa: intenzívna aróma.*

Všetky tieto fyzikálne a organoleptické vlastnosti možno nájsť aj v prípade iných voľne rastúcich druhov špargle (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus atď.), ktoré sú v južnom Španielsku známe ako „espárragos trigueros“.

Okrem toho má odroda „Espárrago de Huétor-Tájar“ špecifické vlastnosti spojené s agroenvironmentálnymi faktormi:

Dobre tvarovaný výhonok a hlavička a antokyanínové alebo fialové sfarbenie špargle, najmä hlavičky. Vďaka odbornému obhospodarovaniu plodín a manipulácii s výrobkami, ako aj vďaka dobrým poľnohospodárskym a klimatickým podmienkam v oblasti, sa získava vysokokvalitná surovina – veľmi rovné špargľové výhonky s dobre tvarovanou fialovou hlavičkou.

5.17. *Doplnenie nového pododdielu „F.4. – Korelácia medzi prírodnými a ľudskými faktormi a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku“ s cieľom zosúladiť špecifikáciu s novým nariadením (EÚ) č. 1151/2012. Oddiel F. SÚVISLOSŤ S MIESTNOU OBLASŤOU*

Zmena sa týka nového pododdielu doplneného s cieľom vysvetliť spojenie, ktoré sa výslovne neuvádzalo v predchádzajúcej verzii špecifikácie výrobku: F.4. Korelácia medzi prírodnými a ľudskými faktormi a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku. Tento nový pododdiel je v novej špecifikácii výrobku potrebný na zabezpečenie súladu s nariadením (EÚ) č. 1151/2012. Do tohto pododdielu bol napísaný nový text, v ktorom sa použili niektoré pasáže z predchádzajúcej verzie špecifikácie výrobku – o podmienkach pestovania, ošetrovaní plodín a zbere. Táto zmena sa týka špecifikácie v oddiele F. SÚVISLOSŤ S MIESTNOU OBLASŤOU.

Nová verzia:

F.4. – Korelácia medzi prírodnými a ľudskými faktormi a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku

Vlastnosti výrobku sú spojené s týmito prírodnými faktormi:

Špecifické poľnohospodárske a environmentálne podmienky:

Špecifické poľnohospodárske a environmentálne podmienky vo výrobnej oblasti sú priaznivé na pestovanie veľmi rovných špargľových výhonkov s dobre tvarovanými, uzavretými hlavičkami a intenzívnou antokyanínovou pigmentáciou, ktorá sa spravidla vyskytuje počas celého obdobia zberu; z tohto dôvodu je pôvodná špargľa z oblasti Huétor-Tájar známa aj ako „zelenofialová špargľa“.

Skutočnosť, že vápencové/slieňové pôdy typické pre oblasť Vega Baja del Genil v Granade sú chudobné na fosfor, a veľké výkyvy teplôt medzi dňom a nocou prispievajú k intenzívnej antokyanínovej pigmentácii špargľových výhonkov. Vysoký obsah draslíka v ílovito-hlinitých pôdach výrobnej oblasti zvyšuje kvalitu špargle a dodáva jej hlavičkám dobrý tvar.

Vietor vo výrobnej oblasti je mierny, pretože priľahlé pohoria pôsobia ako bariéra. To je priaznivé na pestovanie špargle, najmä v čase zberu, pretože špargľové výhonky sa pri raste neohýbajú a vznikajú veľmi rovné výhonky.

Teploty počas zberu sú ideálne na pestovanie kvalitnej špargle – kolíšu od mierne vysokých cez deň po nízke v noci (veľké denné výkyvy teplôt až do 22 °C), čo umožňuje rast výhonkov v strednej časti dňa a zabraňuje roztvoreniu hlavičiek v noci. Tieto veľké teplotné výkyvy zároveň podporujú antokyanínovú pigmentáciu špargľových výhonkov.

Vysoká intenzita antokyanínového alebo fialového sfarbenia špargľových výhonkov je genetická a zvýraznená faktormi prostredia, ktoré zvyšujú hladinu určitých pigmentov – antokyanínov – v šupke. Špargľa „Espárrago de Huétor-Tájar“ obsahuje aj veľmi vysoké množstvo ďalšieho príbuzného polyfenolu, ktorý je vo svete špargle známy ako rutín (kvercetín-3-O-rutinozid). Rutín, ktorý patrí do skupiny flavonoidov, vytvára sivasté zrazeniny, ktoré sa zvyčajne nachádzajú v konzervovanom výrobku „Espárrago de Huétor-Tájar“. Patrí do dobre známej skupiny fytochemikálií, polyfenolov, a je zdraviu prospešným antioxidantom.

Vlastnosti výrobku sú spojené s týmito ľudskými faktormi:

Špecifické podmienky pestovania:

Medzi aspekty pestovania ovplyvnené človekom patrí spôsob získavania rastlinného materiálu a špecifické metódy pestovania a zberu, ktoré prispievajú k produkcii dobre tvarovanej a kvalitnej špargle.

** Spôsob získavania rastlinného materiálu*

Na získanie pôvodného rastlinného materiálu je najprv potrebné vykonať presný výber materských rastlín. Skúsení poľnohospodári v oblasti Huétor-Tájar s oddanosťou vykonávajú tento proces už od 30. rokov 20. storočia, čo je základom na vývoj miestnej odrody tzv. zelenofialovej špargle Huétor-Tájar, v literatúre známej aj ako populácia „Morado de Huétor“.

Tento ekotyp spojený s mestom Huétor-Tájar je výsledkom procesu kríženia a hromadného genetického výberu, ktorý od začiatku 20. storočia vykonávali poľnohospodári v meste. Odroda „Espárrago de Huétor-Tájar“ sa považuje za ekotyp, ktorý je fylogeneticky blízky príbuzný druhu Asparagus maritimus Mill., z tej istej botanickej čeľade ako „espárrago triguero“, čo je názov, ktorý sa v južnom Španielsku tradične používa na označenie viacerých druhov rodu Asparagus (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus atď.), ktoré sú súčasťou typickej stredomorskej flóry. Tieto druhy sa veľmi líšia od bežne pestovaného druhu Asparagus officinalis L., ktorý zahŕňa súčasné komerčné kultivary a odrody pestované po celom svete.

Hlavnou organoleptickou vlastnosťou, ktorá je spoločná pre rôzne druhy divokej špargle „triguero“, je mierne horká alebo horkosladká chuť, ktorú má aj odroda „Espárrago de Huétor-Tájar“. Horkosť špargle „Espárrago de Huétor-Tájar“ vyplýva z ďalšieho špecifického biomarkera tejto populácie špargle: sarsasapogenínu, ktorý patrí do fytochemickej skupiny genínov. Táto látka sa nenachádza v bežne pestovaných odrodách špargle, ktoré patria do druhu Asparagus officinalis L.

Fylogenetická blízkosť medzi odrodou „Espárrago de Huétor-Tájar“ a divokým druhom Asparagus maritimus Mill. – spolu s ďalšími spoločnými botanickými, organoleptickými a fytochemickými vlastnosťami – spájajú tieto dva druhy. Tým sa odroda „Espárrago de Huétor-Tájar“ odlišuje aj od ostatných komerčných odrôd záhradnej špargle, ktoré pochádzajú z druhu Asparagus officinalis L.

** Výsadba špargle a vývoj plodín*

Vzor výsadby je špecifickou vlastnosťou pôvodnej špargle z oblasti Huétor-Tájar, keďže ide o veľmi dlhovekú odrodu. Rastliny sa umiestňujú ďalej od seba, pričom medzi radmi sa ponecháva 1,4 – 1,6 m a medzi rastlinami 50 – 70 cm.

** Ošetrovanie plodiny*

Na dosiahnutie dobrej kvality tejto odrody je dôležité prihŕňanie zeminou. Tento proces spočíva v postupnom nanášaní zeminy na hrebeň počas celej životnosti záhonu, čo pomáha zabrániť zmenšovaniu špargle alebo jej sklonom k roztváraniu. Je však potrebné dbať na to, aby sa tento proces uskutočňoval postupne, pretože príliš veľa pôdy by vo vlhkejších rokoch mohlo spôsobiť udusenie koreňov.

** Zber:*

Úroda sa zvyčajne zbiera skoro ráno, aby špargľa nebola vystavená poludňajšiemu slnku. Prvý výber sa vykonáva priamo na poli, pričom sa vyradia všetky špargle, ktoré sú otvorené, pokrútené, poškodené škodcami atď. Špargľa sa zhromažďuje do zväzkov a opatrne sa ukladá do vozidla, čo si vyžaduje zručnosť a skúsenosti, aby sa zabezpečilo, že sa krehké špargľové výhonky počas prepravy do manipulačného alebo spracovateľského centra nepolámu.

Úspešný zber závisí od techniky a skúseností odovzdávaných z generácie na generáciu.

Špecifické podmienky konzervovania

A napokon, špecifické podmienky spracovania, ako je pasterizácia zvýšením obsahu kyselín, pomáhajú zachovať neporušenosť výrobku „Espárrago de Huétor-Tájar“ a jeho jemnú mäsitú a ohybnú textúru, ako aj stabilnú koncentráciu zdraviu prospešného antioxidantu, ktorý je pre konzervovaný výrobok „Espárrago de Huétor-Tájar“ typický, a to rutínu (kvercetín-3-O-rutinozid), ktorý sa nachádza v podobe sivastej zrazeniny na dne konzervy. V dôsledku agroenvironmentálnych faktorov sa v špargli z oblasti Huétor-Tájar nachádza rutín v oveľa vyšších koncentráciách.

5.18. *Ustanovenia týkajúce sa kontrolného orgánu sa nahradili novými systémami kontroly zhody so špecifikáciou výrobku. Oddiel G už nemá názov „KONTROLNÝ ORGÁN“, ale „KONTROLY ZHODY SO ŠPECIFIKÁCIOU VÝROBKU“*

Zmena sa týka aktualizovaných informácií o príslušnom orgáne a odkazu na jeho webové sídlo, na ktorom sú uvedené podrobnosti o orgáne posudzovania zhody. Týmto sa text zosúlaďuje s požiadavkami na kontroly zhody so špecifikáciou výrobku stanovenými v nariadení (EÚ) č. 1151/2012. Oddiel G už nemá názov „KONTROLNÝ ORGÁN“, ale „KONTROLY ZHODY SO ŠPECIFIKÁCIOU VÝROBKU“. Táto zmena sa týka špecifikácie v oddiele F. SÚVISLOSŤ S MIESTNOU OBLASŤOU.

5.19. *Aktualizácia loga CHZO a znenia oddielu H. OZNAČOVANIE*

Zmena spočíva v aktualizácii loga a znenia CHZO, v nahradení výrazu „riadiaci orgán“ výrazom „regulačná rada“, ako aj v aktualizácii niektorých aspektov formátov označovania rastlinného materiálu. Táto zmena sa týka oddielu H. OZNAČOVANIE v špecifikácii výrobku.

Stručný opis a dôvody zmeny

V celom texte sa pojem „osobitné označenie“ nahradil pojmom „CHZO“ a pojem „riadiaci orgán“ pojmom „regulačná rada“. K druhom rastlinného materiálu uvedeným v druhom odseku sa pridali „sadenice“ a ako jediná farba sekundárnej etikety, ktorá sa má používať pre rastlinný materiál (semená, sadenice alebo korunky), sa stanovila zelená farba (Pantone 576).

Logo CHZO sa aktualizovalo takto:



Na koniec oddielu H) sa pridal nový odsek, aby sa na etiketách mohli uvádzať botanické informácie o odrode „Espárrago de Huétor-Tájar“.

Na etikete rastlinného materiálu a výrobkov, na ktoré sa vzťahuje, sa môžu nepovinne uvádzať tieto údaje:

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

5.20. *Oddiel I. LEGISLATÍVNE POŽIADAVKY bol vypustený*

Tento oddiel sa vypustil, pretože podľa nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 už nepatrí medzi požadované súčasti špecifikácie výrobku.

5.21. *Ilustrácie (mapy) sa vypustili*

Grafické prvky (mapy) sa z konca špecifikácie výrobku vypustili, pretože neposkytovali žiadne pridané užitočné informácie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

„ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR“

EÚ č.: PGI-ES-0056-AM01

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov**

„Espárrago de Huétor-Tájar“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Názov „Espárrago de Huétor-Tájar“ označuje zelenofialové, jemné, zdravé a čisté špargľové výhonky z miestnej odrody známej ako „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar“ alebo „Morado de Huétor“*(Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), ktorá sa v miestnych podmienkach nazýva *„espárragos trigueros*“.

Od ostatných komerčných odrôd zelenej špargle sa odroda „Espárrago de Huétor-Tájar“ odlišuje týmito vlastnosťami:

— Vzhľad: Špargľa má antokyanínové sfarbenie v odtieňoch fialovej, bronzovofialovej, bronzovej, zelenofialovej alebo zelenej farby. Výhonky sú rovné a valcovité. Sú tenké až stredne hrubé (s priemerom od 4 mm do 16 mm) a hlavička je špicatá alebo zúžená a širšia ako zvyšok stonky (kopijovitá). Výhonky majú pod listeňmi malé „čapíky“ a na šupke môžu byť viditeľné slabé čiarky.

— Organoleptické vlastnosti: Čerstvá špargľa má jemnú, mäsitú a ohybnú textúru. Stonky sú veľmi pružné: v závislosti od priemeru – čím je výhonok tenší, tým väčšmi sa ohýba – niektoré možno ohnúť bez zlomenia o viac ako 70°. Špargľa má jemnú horkosladkú chuť a intenzívnu arómu.

Špargľa sa môže predávať čerstvá alebo v konzervách.

Špargľa predávaná v čerstvom stave sa triedi podľa dĺžky a priemeru výhonkov do dvoch tried: „Extra“ a „I“. Požiadavky a tolerancie chýb pre tieto triedy sú stanovené v špecifikácii výrobku.

Minimálny priemer špargle predávanej v čerstvom stave je v prípade obidvoch tried („Extra“ aj „I“) 4 mm. Rozdiel v priemere medzi najhrubšími a najtenšími výhonkami v jednom balení alebo zväzku nesmie byť väčší ako 8 mm.

Čerstvú špargľu možno obchodne upraviť jedným z týchto spôsobov:

v pevne zviazaných zväzkoch s hmotnosťou do 2 kg,

voľne alebo vo zväzkoch umiestnených v obaloch alebo škatuliach s hmotnosťou do 6 kg.

Konzervovaná špargľa „Espárrago de Huétor-Tájar“ sa konzervuje v akejkoľvek konzervačnej tekutine povolenej platnými právnymi predpismi. Najčastejšie sa používa slaný nálev (voda, soľ a kyselina citrónová) a extra panenský olivový olej. Triedi sa do tried kvality „Extra“ a „I“. Požiadavky a tolerancie chýb pre tieto triedy sú stanovené v špecifikácii výrobku.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Konzervované výrobky:

— Špargľa z pôvodnej populácie z oblasti Huétor-Tájar, pestovaná a zbieraná vo výrobnej oblasti.

— Konzervačné tekutiny povolené podľa platných právnych predpisov o konzervovanej zelenine.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Tieto kroky výroby sa musia uskutočniť vo výrobnej oblasti: výber a produkcia osiva, výsadba a vývoj plodín, zber, dodávka, príprava, skladovanie a manipulácia so špargľou v prevádzkach na výrobu čerstvých výrobkov a konzervovanie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok v čerstvej aj konzervovanej forme sa musí baliť vo výrobnej oblasti, aby sa zachovala kvalita výrobku od začiatku až do konca. Špargľa je výrobok, ktorý sa veľmi rýchlo kazí, má vysoký obsah vody (viac ako 90 %) a môže sa rýchlo vysušiť. Hlavičky výhonkov sú veľmi krehké a pred prípravou výrobku na predaj nesmú prísť do styku s vodou (pretože by mohli zhniť). Kľúčom na zachovanie kvality výrobku až po jeho zabalenie sú miestne skúsenosti získané v odvetví spracovania/konzervárenskej výroby špargle „Espárrago de Huétor-Tájar“.

Výrobky určené na predaj v čerstvom stave sa nesmú druhýkrát podrobiť manipulácii.

Na etiketách musí byť uvedené označenie *Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar“* [Chránené zemepisné označenie „Espárrago de Huétor-Tájar“] alebo toto registrované logo:



Na všetkých obaloch použitých na rastlinný materiál (semená, sadenice alebo korunky), ako aj na čerstvú alebo konzervovanú špargľu, na ktorú sa vzťahuje CHZO, musí byť pripevnená očíslovaná sekundárna etiketa kontrolovaná riadiacim orgánom CHZO.

Na etikete sa môžu nepovinne uvádzať tieto údaje:

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

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Výrobná oblasť sa nachádza v oblasti Vega Baja del Genil na západe provincie Granada, medzi dvoma horskými masívmi: Sistema Subbético na severe a Sistema Pénibético na juhu. Zahŕňa obce Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar a Villanueva Mesía a rozkladá sa na ploche približne 78 000 hektárov.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Ako najdôležitejší aspekt súvislosti medzi výrobkom a miestnym prostredím sa stanovili „rôzne špecifické vlastnosti špargle, ktoré možno pripísať špecifickému poľnohospodárskemu prostrediu“; ako druhý sa na doplnenie predchádzajúceho bodu opisuje vzťah k pôvodu výrobku alebo jeho „povesť“.

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Prírodné faktory

Výrobná oblasť sa nachádza v regióne Vega Baja del Genil, v údolí rieky v západnej časti provincie Granada. Je to široké a veľmi úrodné údolie s nadmorskou výškou 450 m v najnižšom bode, kde sa okolo roku 1930 začala pestovať špargľa. Táto plodina teraz pokrýva terasy Vega Baja del Genil takmer až po pásmo Betická Kordillera (do nadmorskej výšky 1 100 m).

Plodiny sa pestujú na vápencovo-slieňových a ílovito-hlinitých pôdach typických pre oblasť Vega Baja del Genil v Granade, ktoré majú nízky obsah fosforu a vysoký obsah draslíka.

Horské pásma priľahlé k povodiam, kde sa sústreďuje väčšina pestovania špargle, pôsobia ako bariéra proti vetrom.

Pre výrobnú oblasť špargle „Espárrago de Huétor-Tájar“ sú typické veľké denné výkyvy teplôt počas zberu – až 22 °C.

Ľudské faktory

Populáciu „Morado de Huétor“ možno považovať za ekotyp spojený s mestom Huétor-Tájar, ktorý je výsledkom procesu kríženia a hromadného genetického výberu, ktorý od 30. rokov 20. storočia vykonávali poľnohospodári v meste. Ľudské a prírodné faktory vo výrobnej oblasti zohrávajú významnú úlohu pri vývoji tohto rastlinného materiálu.

Kríženie druhov *Asparagus maritimus* Mill. a *Asparagus officinalis* L. s cieľom vytvoriť prirodzený hybrid a následný proces výberu od polovice 20. storočia predstavujú významný úspech španielskeho záhradníctva, ktorý je priamo spojený s oblasťou Huétor-Tájar.

Špecifické pestovateľské postupy, ako je ponechávanie veľkých vzdialeností medzi rastlinami (1,40 – 1,60 m medzi riadkami a 50 – 70 cm medzi rastlinami), postupné prihŕňanie záhonov a efektívny a dôkladný zber s použitím tradičných techník vyvinutých v oblasti Huétor-Tájar, sú ideálne na získanie vysokokvalitnej suroviny.

Konzervovaná špargľa „Espárrago de Huétor-Tájar“ sa pripravuje špeciálnou metódou. Recept pochádza od podnikateľa v konzervárenskom priemysle Josého Redonda Fúneza, ktorý ako jeden z prvých v Španielsku začiatkom 70. rokov 20. storočia začal konzervovať a predávať divokú stredomorskú špargľu (*espárragos trigueros*) a neskôr, približne v roku 1982, túto metódu použil aj na špargľu „Espárrago de Huétor-Tájar“, ktorá vďaka svojej podobnosti s divokou odrodou nahradila divokú špargľu *triguero* ako surovinu. Najdôležitejšou časťou procesu konzervovania špargle je pasterizácia zvýšením obsahu kyselín.

5.2. *Charakteristické vlastnosti výrobku*

Špargľa „Espárrago de Huétor-Tájar“ má špecifické vlastnosti (vzhľad a organoleptické vlastnosti), ktoré sú typické pre divokú stredomorskú špargľu *(Asparagus maritimus* Mill.), z ktorej pochádza, skríženú s druhom *Asparagus officinalis* L.

Vzhľad

Antokyanínové tóny (stonka a hlavička): odtiene fialovej, bronzovofialovej, bronzovej, zelenofialovej a zelenej farby

Dobre tvarované výhonky: rovné a valcovité, od tenkých až po stredne hrubé (s priemerom od 4 mm do 16 mm), hlavička je špicatá alebo zúžená a širšia ako zvyšok stonky (kopijovitá).

Šupka a listene: výhonky majú pod listeňmi malé „čapíky“ a na šupke môžu byť viditeľné slabé čiarky.

Organoleptické vlastnosti (v prípade čerstvej špargle):

Textúra: jemná, mäsitá a ohybná. Stonky sú veľmi pružné. V závislosti od priemeru – čím je výhonok tenší, tým väčšmi sa ohýba – niektoré možno ohnúť bez zlomenia o viac ako 70°.

Chuť: horkosladká

Vôňa: intenzívna aróma.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou kvalitou, dobrou povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO)*

Vlastnosti výrobku sú spojené s týmito prírodnými faktormi:

— Špecifické poľnohospodárske a environmentálne podmienky

Špecifické poľnohospodárske a environmentálne podmienky v oblasti výroby podporujú rast veľmi rovných špargľových výhonkov s dobre tvarovanými, uzavretými hlavičkami a intenzívnou antokyanínovou (fialovou) pigmentáciou; z tohto dôvodu je špargľa „Espárrago de Huétor-Tájar“ známa aj ako „zelenofialová špargľa“.

Nízky obsah fosforu vo vápencovej/slieňovej pôde a výrazné teplotné výkyvy medzi dňom a nocou (až 22 °C) v pestovateľskej oblasti prispievajú k intenzívnej antokyanínovej pigmentácii špargľových výhonkov. S tým súvisí aj vysoká koncentrácia flavonoidu rutínu (kvercetín-3-O-rutinozid), ktorá je oveľa vyššia ako v iných druhoch zelenej špargle.

Vysoký obsah draslíka v ílovito-hlinitých pôdach v tejto výrobnej oblasti vytvára dobre tvarovanú špičku a znižuje roztvorenie hlavičiek. Priľahlé pohoria pôsobia ako bariéra proti vetrom, čím znižujú tendenciu špargľových výhonkov ohýbať sa pri raste, a tak vznikajú veľmi rovné výhonky. Výrazné denné kolísanie teploty počas zberu vedie k vzniku dobre tvarovaných výhonkov, pretože rastú len počas dňa.

A napokon, vlastnosti výrobku sú spojené s týmito ľudskými faktormi:

— Špecifické podmienky pestovania

* Spôsob získavania rastlinného materiálu: vyžaduje si precízny výber materských rastlín. Skúsení poľnohospodári v oblasti Huétor-Tájar s oddanosťou vykonávajú tento proces už od 30. rokov 20. storočia, čo je základom na vývoj miestnej populácie „Morado de Huétor".

Fylogenetická blízkosť medzi odrodou „Espárrago de Huétor-Tájar" a divokým druhom *Asparagus maritimus* Mill. ich spája. Tým sa odroda „Espárrago de Huétor-Tájar" odlišuje aj od ostatných komerčných odrôd záhradnej špargle, ktoré pochádzajú z druhu *Asparagus officinalis* L. Hlavnou organoleptickou vlastnosťou, ktorá je spoločná pre rôzne druhy divokej špargle, je mierne horká alebo horkosladká chuť, ktorú má aj odroda „Espárrago de Huétor-Tájar". Horkosť špargle „Espárrago de Huétor-Tájar" vyplýva zo špecifického biomarkera tejto populácie špargle: sarsasapogenínu, ktorý patrí do fytochemickej skupiny genínov. Táto látka sa nenachádza v iných odrodách špargle vyvinutých z druhu *Asparagus officinalis* L.

* Výsadba špargle a vývoj plodín Špecifickým znakom pestovania špargle Huétor-Tájar je rozmiestnenie výsadby v rozostupoch, čo je spôsobené tým, že ide o veľmi dlhovekú odrodu.

* Ošetrovanie plodiny Pri pestovaní špargle „Espárrago de Huétor-Tájar" je dôležité postupné prihŕňanie zeminou, aby sa dosiahol dobre tvarovaný výrobok (uzavretá hlavička a väčší priemer výhonku). Táto technika si vyžaduje od poľnohospodárov z oblasti Huétor-Tájar veľké skúsenosti a odovzdáva sa z generácie na generáciu už od roku 1930.

* Zber: Úspešný zber závisí od techniky a skúseností, ktoré sú kľúčové na získanie čerstvého a kvalitného výrobku. Postupy zberu špargle sa v oblasti Huétor-Tájar zaviedli už dávno a dedia sa z generácie na generáciu.

— Špecifické podmienky konzervovania

A napokon, špecifické podmienky spracovania, ako je pasterizácia zvýšením obsahu kyselín, pomáhajú zachovať neporušenosť výrobku „Espárrago de Huétor-Tájar" a jeho jemnú mäsitú a ohybnú textúru, ako aj stabilnú koncentráciu zdraviu prospešného antioxidantu, ktorý je pre konzervovaný výrobok „Espárrago de Huétor-Tájar" typický, a to rutínu (kvercetín-3-O-rutinozid), ktorý sa nachádza v podobe sivastej zrazeniny na dne konzervy. V dôsledku agroenvironmentálnych faktorov sa v špargli z oblasti Huétor-Tájar nachádza rutín v oveľa vyšších koncentráciách.

— Povesť

Je známe, že mesto Huétor-Tájar v oblasti Vega de Granada bolo jednou z prvých oblastí, kde sa špargľa pestovala okolo roku 1930, ako sa uvádza v publikácii, ktorá vznikla na druhej Technickej konferencii o špargli [Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarra, zväzok I, s. 53].

Poľnohospodárske družstevné hnutie v meste Huétor-Tájar, úzko spojené so stredomorskou špargľou *triguero*, sa skonsolidovalo okolo roku 1980 a následne sa táto čerstvá plodina dostala na trhy v celom Španielsku a Európe, kde spotrebitelia začali označovať tento výrobok v súvislosti s miestom jeho pôvodu ako „Espárrago de Huétor-Tájar" (J. Menor Torivio, *La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano* [Roviny Granady: Nedávny vývoj poľnohospodárstva v prímestskej oblasti]. Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). Nemecký geograf Andreas Voth (Univerzita Vechta) opisuje oblasť pestovania špargle Huétor-Tájar ako referenčný model v systéme CHOP/CHZO EÚ a uvádza, že „zelenofialová špargľa z Huétor-Tájar" („*grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar*") je „špargľa typu *triguero*" („*Triguero-Spargel*"), ktorá sa v Andalúzii vysoko cení. (Voth, A. 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturvýroben – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [Inovatívny vývoj v produkcii špeciálnych plodín a ich uvádzaní na trh – na základe prípadových štúdií z Nemecka, zo Španielska a z Brazílie]. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, zväzok 24, Vechta, 340 s., habilitačná práca).

Názov „Espárrago de Huétor-Tájar“ sa na Wikipédii spomína od roku 2008.

Odroda „Espárrago de Huétor-Tájar“ bola hlavnou témou 9. európskeho kongresu o špargli (Euro Asper 2012), ktorý sa konal v Granade (21. až 23. marca 2012).

Dôkaz o jedinečnosti odrody „Espárrago de Huétor-Tájar“ poskytujú aj medzinárodné vedecké publikácie publikované v rokoch 1992 až 2019 (L. Amian, et al., 2018, Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace „Morado de Huétor“ [Introgresia divokých príbuzných druhov *Asparagus* spp. do španielskej miestnej odrody „Morado de Huétor“]). *Acta Hortic.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5

Miestna odroda „Morado de Huétor“ sa v meste pestuje už od 30. rokov 20. storočia, vďaka čomu sa Huétor-Tájar stal jednou z najznámejších oblastí pestovania špargle v EÚ.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Úplné znenie špecifikácie výrobku je k dispozícii na tomto webovom sídle:

https://lajunta.es/4n5kp

alebo prostredníctvom webového sídla regionálneho ministerstva poľnohospodárstva, rybárstva, vôd a rozvoja vidieka (https://lajunta.es/3w3lc) kliknutím na odkaz:

„Temas“/„Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad“/„Denominaciones de calidad“/„Frutas y Hortalizas“; špecifikácia výrobku je uvedená pod hlavičkou označenia kvality.