C/2024/5439

6.9.2024

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/5439)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”Espárrago de Huétor-Tájar”

EU-nr: PGI-ES-0056-AM01

Inlämnad den 18 oktober 2019

☐ **SUB** X **SGB**

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Den ansökande gruppens namn:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida ”Espárrago de Huétor-Tájar” (kontrollorgan för den skyddade geografiska beteckningen ”Espárrago de Huétor-Tájar”)

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

Tfn +34 958333443

E-postadress: info@esparragodehuetortajar.com

Sammansättning eller juridisk form:

Kontrollorganet för den skyddade geografiska beteckningen ”Espárrago de Huétor-Tájar” är ett icke vinstdrivande offentligrättsligt organ som är erkänt som förvaltningsorgan för den skyddade geografiska beteckningen av den behöriga myndigheten i medlemsstaten. Det företräder intressena hos de sektorer som arbetar med framställning av den skyddade sparrisen: odlare (jordbrukare) och bearbetningsföretag (anläggningar för hantering av färsk sparris och konserveringsanläggningar). Organet styrs demokratiskt och enligt principen om att de ekonomiska och branschmässiga intressen som det företräder, i synnerhet minoritetsintressen, ska vara likvärdigt representerade, och så är också fallet. Kontrollorganet har också rättskapacitet att lämna in denna ansökan om ändring i enlighet med nationell lagstiftning, närmare bestämt artikel 13.2 a i den andalusiska regionalregeringens lag 2/2011 av den 25 mars 2011 om fiskeri- och livsmedelskvalitet.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna**

☐ Produktens namn

☒ Produktbeskrivning

☐ Geografiskt område

☒ Bevis på ursprung

☒ Produktionsmetod

☒ Samband

☒ Märkning

☒ Annan (kontroll av efterlevnaden av rättsliga krav och produktspecifikationen)

4. **Typ av ändring(ar)**

☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. **Ändring(ar)**

5.1. *Ny definition av den botaniska art som de lokala sparrispopulationerna i Huétor-Tájar tillhör och omstrukturering av underavsnitt. Avsnitt B – PRODUKTBESKRIVNING*

Denna ändring gäller första stycket i avsnitt B – PRODUKTBESKRIVNING i produktspecifikationen. För att hela avsnitt B ska bli lättare att förstå har det också strukturerats om till tre underavsnitt: B.1 – Produktdefinition, B.2 – Egenskaper hos den lokala sorten och B.3 – Standarder för produkter som säljs färska eller konserverade.

Detaljerad beskrivning av ändringarna och motivering till ändringen

Formuleringen ”*Asparagus officinalis* L. subespecie genéticamente tetraploide, som liknar ...” har ersatts av ”lokal sort med namnet ’Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar’ eller ’Morado de Huétor’ (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), som på spanska kallas ’espárragos trigueros’, eftersom de har liknande egenskaper...”. I slutet av det andra stycket har ”av århundradet” ersatts med ”av 1900-talet”.

Ändringen gäller den nya definitionen av den lokala sparrispopulationen från Huétor-Tájar i detta avsnitt (B). Den nya definitionen är ett resultat av de nya vetenskapliga rön om produkten som framkommit under de senaste 20 åren.

Studier om genetisk karakterisering av ”Espárrago de Huétor-Tájar” som genomförts vid Córdoba-universitetets institution för växtgenetik utgör den vetenskapliga grunden för denna ändring. Forskningen, som inbegriper DNA-analys (mikrosatelliter), visar att den lokala sorten utvecklades i början av 1900-talet genom naturlig hybridisering av den odlade arten *Asparagus officinalis* (diploid 2x) och den vilda arten *Asparagus maritimus* (hexaploid 6x) som resulterat i en artkorsning. *Asparagus maritimus* Mill. är den mer dominanta arten, som står för två tredjedelar (66,67 %) av det embryonala materialet i ”Espárrago de Huétor-Tájar”, medan arten *Asparagus officinalis* L. endast utgör en tredjedel (33,33 %). Detta ger sparrisen de unika fylogenetiska egenskaper som beskrivs i den omfattande vetenskapliga litteratur som publicerats om genetiken och fytokemin i ”Espárrago de Huétor-Tájar”. Orden ”av 1900-talet” har lagts till för att förtydliga att det syftar på 1900-talet.

5.2. *Uppdatering av de morfologiska och organoleptiska egenskaperna samt borttagning av den cytologiska beskrivningen och isoenzymmarkörerna för den lokala Huétor-Tájar-populationen. Avsnitt B – PRODUKTBESKRIVNING*

Denna ändring påverkar produktspecifikationen i avsnitt B – PRODUKTBESKRIVNING, andra till tionde stycket.

Detaljerad beskrivning av ändringarna och motivering till ändringen

Andra stycket, ”De inhemska populationerna har följande egenskaper:”, har ersatts med följande:

”B.2 – Egenskaperna hos den lokala sorten

De egenskaper som skiljer den lokala sorten Huétor-Tájar från andra kommersiella sorter av grön sparris som finns runtom i världen är följande:”

Ordalydelsen i tredje stycket har också ändrats:

— *”Utseende: Sparrisstänglarna är violetta, bronsfärgade-violetta, bronsfärgade, grön-violetta eller gröna. De är tunna (4–12 mm i diameter) och toppen är spetsig eller avsmalnande och bredare än resten av stjälken. Sparrisen har små ’sporrar’ under stödbladen.”*

Texten ovan har ändrats på följande sätt:

— *”Utseende: Antocyaninfärgning – violett, bronsfärgad-violett, bronsfärgad, grön-violett eller grön – förekommer på både stjälk och topp. Sparrisstänglarna är raka och cylinderformade. De är tunna till medeltjocka (i allmänhet mellan 4 mm och 16 mm i diameter) och toppen är spetsig eller avsmalnande och bredare än resten av stjälken (spjutformad). Stänglarna har små ’sporrar’ under stödbladen och det kan finnas svagt urskiljbara linjer på skalet.”*

Beskrivningen av produktens fysiska egenskaper har utökats till följd av nya tekniska och vetenskapliga rön om ”Espárrago de Huétor-Tájar”. Tonvikten ligger på de särskilda kännetecken som härrör från den art sparrisen härstammar från, dvs. *Asparagus maritimus Mill*. I texten beskrivs sparrisstänglarna nu som raka med spjutformad topp, egenskaper som skiljer dem från kommersiella gröna sparrissorter av arten *Asparagus officinalis* L. Det faktum att skalet kan ha svagt urskiljbara linjer nämns nu också. Denna deskriptor används för olika arter av vild ”*triguero*”-sparris, bland annat *A. maritimus* Mill. En annan ändring av utseendebeskrivningen är en höjning av det övre värdet i det normala diameterintervallet, som nu är 4–16 mm i stället för 4–12 mm. Denna ändring har gjorts på grund av resultatet av de lokala jordbrukarnas hårda arbete med att välja ut plantor, nu är möjligt att få mer enhetliga och kraftfulla sparrisplantor från populationen ”Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar”.

Ordalydelsen i fjärde stycket har ändrats:

— *”Smak/doft: Sparrisen har en mjuk, fyllig och fast struktur. Den har en utsökt sursöt smak och en intensiv doft av vild ’triguero’-sparris.”*

Texten ovan har ändrats på följande sätt:

— *”Smak/doft: När sparrisen är färsk är den mjuk, fyllig och böjlig. Stjälkarna är mycket flexibla, beroende på diametern – ju tunnare sparrisen är, desto mer kan den böjas. Vissa sparrisstänglar kan böjas över 70° utan att brytas. Sparrisen har en utsökt bittersöt smak och en intensiv doft.”*

Beskrivningen av smak och doft har utökats som en följd av att information mottagits om sensorisk testning av ”Espárrago de Huétor-Tájar” vid universitetet i Granada 2003 (institutionen för nutrition och livsmedelsvetenskap vid skolan för farmakologi). I beskrivningen har ”fast” ersatts med ”böjlig”, en reologisk parameter som beskriver fasthet och som är billigare och lättare att mäta och därmed minskar certifieringskostnaderna. För mätning av sparrisens fasthet behövs en texturanalysator, och testprocessen är dyr och komplicerad. Sparrisens böjlighet kan däremot mätas som dess flexibilitet, dvs. hur långt den kan böjas. En sådan mätning är enkel, snabbt och mycket billig. En objektiv och mätbar parameter har införts för de reologiska egenskaper som är specifika för ”Espárrago de Huétor-Tájar”: stänglarna måste kunna böjas minst 70º utan att brytas. Detta är ett särdrag hos den vilda *triguero*-sparrisen och ”Espárrago de Huétor-Tájar” som inte återfinns hos den styvare och mer fibrösa odlade sparrisen (*Asparagus officinalis* L.). Orden ”som påminner om vild *triguero*-sparris” har också strukits från beskrivningen av smak och doft eftersom denna fras inte innehöll någon beskrivande information på organoleptisk nivå och produktens likhet med *triguero*-sparris redan nämnts i produktdefinitionen (underavsnitt B.1).

Styckena fem till nio har strukits:

— *”Cytologi ... (2n = 40)*

— *Isoenzymer ... Euphytica 61: s. 169–179).”*

Den cytologiska beskrivningen och hänvisningen till isoenzymmarkörer som ingick i den tidigare produktspecifikationen har strukits eftersom de är föråldrade med tanke på den senaste genetiska forskningen om ”Espárrago de Huétor-Tájar”. Dessutom behövs inga genetiska deskriptorer för att standardisera ”Espárrago de Huétor-Tájar”. En beskrivning av utseendet, smaken och doften är mer än tillräcklig samt enklare och billigare att utvärdera. De är också viktiga särskiljande faktorer eftersom det finns ett nära och mycket tydligt samband mellan dessa markörer och genetiken hos ”Espárrago de Huétor-Tájar” (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

Tionde stycket har ändrats:

”Tack vare dessa egenskaper är inhemsk sparris från Huétor-Tájar enkel att särskilja, både utseendemässigt och genetiskt, från andra sorter av grön sparris som säljs världen över.”

Det har ändrats på följande sätt:

”Tack vare dessa egenskaper, som är mycket tydligt definierade, är inhemsk sparris från Huétor-Tájar enkel att särskilja, både utseendemässigt och utifrån smak och doft, från andra sorter av grön odlad sparris som säljs världen över (botaniskt namn Asparagus officinalis L.).”

De stora skillnaderna (i fråga om utseende, smak och doft) mellan ”Espárrago de Huétor-Tájar” och andra kommersiella sorter av grön sparris som för närvarande finns tillgängliga betonas. Orsaken till dessa skillnader är den betydande genetiska åtskillnaden mellan arten *Asparagus officinalis* L. och *Asparagus maritimus* Mill. Den senare är nära besläktad med ”Espárrago de Huétor-Tájar”.

5.3. *Uppdatering av klassificeringen av och handelsnormerna för de produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Espárrago de Huétor-Tájar”. Avsnitt B – PRODUKTBESKRIVNING*

Denna ändring påverkar produktspecifikationen från och med elfte stycket i avsnitt B – PRODUKTBESKRIVNING. Den är en uppdatering av de tekniska uppgifterna om klassificeringen av produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen och som säljs färska eller på burk. Ändringen görs på grund av att handelspraxis, inspektionsförfaranden och bedömningen av de certifierade produkternas överensstämmelse har uppdaterats.

Detaljerad beskrivning av ändringarna och motivering till ändringen

Underavsnittets struktur och ordalydelsen i elfte stycket har ändrats:

”Sparrisen får säljas färsk eller på burk. Sparris som säljs färsk ska vara hel, färsk till utseende och doft, frisk, oskadad, fri från skador orsakade av skadedjur och fri från ytfukt som inte beror på att stjälkarna har fuktats innan de förpackats. Sparrisen ... och violett.”

Texten ovan har ersatts med följande:

”B.3 – Standarder för produkter som säljs färska eller konserverade

Sparrisen får säljas färsk eller på burk.

Produkter som ska säljas färska

De storlekar och klasser som beskrivs nedan ska användas för sparris som ska säljas färsk. Sådan sparris ska vara färsk till utseende och doft, frisk, oskadad, hel, fri från skador orsakade av skadedjur, röta eller nedbrytning, ren och fri från onormal ytfukt när den saluförs i någon av de former som är godkända för färska produkter. Sparrisen ... och violett.”

Ordalydelsen i 14:e stycket punkt a, ”Klassen ’Extra’”, har ändrats:

a) *”Klassen ’Extra’: Sparris av den här klassen ... små ’sporrar’ under stödbladen. Den apikala knoppen ska vara stängd, även om en viss knoppning är tillåten ... blomknopparna inte sticker ut under de fjälliknande bladen. I denna klass får tecken på träighet i stjälkens nedre del inte förekomma i mer en fjärdedel av sparrisstängelns totala längd.”*

Texten ovan har ersatts med följande:

a) *”’Extra’: Sparris av den här klassen ... små ’sporrar’ under stödbladen. I vissa fall kan skalet ha svagt urskiljbara linjer. Den apikala knoppen ska vara stängd, även om viss knoppning är tillåten ... blomknopparna eller de axillära knopparna endast är synliga på sparristoppens fjälliknande blad. Snittet i skottets nedre ände måste vara rakt som bevis på standardisering.”*

Ordalydelsen i 15:e stycket punkt b, ”Klass ’I’” har ändrats:

b) *”Klass I: Sparrisstänglar av klass I ... Klassen ’Extra’, ... blomknopparna inte sticker ut under de fjälliknande bladen, och träighet i stjälkens nedre del får förekomma i högst en tredjedel av sparrisstängelns totala längd.”*

Texten ovan har ersatts med följande:

b) *”’I’: Sparrisstänglar av denna klass ... ’Extra’ ... blomknopparna eller de axillära knopparna inte sticker ut under sparristoppens fjälliknande blad. Snittet i skottets nedre ände måste vara rakt. Ett rakt snitt som görs ovanför ett diagonalt snitt under skörden som bevis på standardisering godtas dock. I den här klassen får stjälken ha en vit stump längst ner förutsatt att den inte är längre än en åttondel av sparrisstängelns totala längd.”*

Den tillåtna knoppningen i sparrisens topp beskrivs mer utförligt, vilket tydliggör skillnaden mellan kraven för de två klasserna. Hänvisningar till ”träigheten i sparrisstängelns nedre del” har strukits för båda klasserna på grund av den tekniska svårigheten att kontrollera att sådana krav uppfylls. I stället har ett mer objektivt och mätbart krav införts: en vit stump i stjälkens nedre ände.

Ordalydelsen i stycke 17–19 om ”Storlek” har ändrats:

a) *”Sparrisstänglarna måste vara mellan 20 cm och 27 cm långa. I ett och samma knippe får längden variera med högst 5 cm.*

b) *Minsta tillåtna diameter är 4 mm för båda klasserna. Det finns två diameterkategorier: 4–10 mm och 10 mm och mer.”*

Texten ovan har ersatts med följande:

”Följande längdindelning tillämpas:

a) *’Sparris’, ’hel sparris’ eller ’lång sparris’: Sparrisstänglarna måste vara mellan 17 cm och 27 cm långa. I ett och samma knippe får längden variera med högst 5 cm.*

b) *’Kort sparris’: Sparrisstänglarna måste vara mellan 12 cm och 17 cm långa. I ett och samma knippe eller en och samma förpackning får längden variera med högst 4 cm.*

c) *’Sparrisspetsar’: Sparrisstänglarna måste vara mellan 7 cm och 12 cm långa. I ett och samma knippe eller en och samma förpackning får längden variera med högst 4 cm.*

d) *’Sparrisbitar’: Sparrisstänglar som skärs på tvären i späda bitar med en längd på 2–7 cm.*

Produkter som saluförs i någon av dessa längder måste framställas av ’hel sparris’ eller ’lång sparris’ som först klassificerats som ’Extra’ eller ’I’.

Följande diameterindelning tillämpas:

Minsta tillåtna diameter är 4 mm för båda klasserna. Diameterskillnaden mellan de tjockaste och de tunnaste sparrisstänglarna i en och samma förpackning eller ett och samma knippe får inte överstiga 8 mm.”

Ordalydelsen i stycke 21–23 om ”Toleranser” har ändrats:

”Varje förpackning får innehålla en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den aktuella klassen, med beaktande av de toleransgränser som fastställs nedan.

a) *Kvalitetstoleranser: Förpackningar med sparris av klassen ’Extra’ får innehålla upp till 5 %, i antal eller vikt, produkter som inte uppfyller kraven för denna klass men som uppfyller kraven för klass ’I’ eller, i undantagsfall, som faller inom de toleranser som fastställts för klass ’I’. Förpackningar med sparris av klass ’I’ får innehålla upp till 10 %, i antal eller vikt, sparris som inte uppfyller kraven för denna klass men som uppfyller kraven för produkter av klass ’II’ i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 2377/1999 av den 9 november 1999.*

b) *Storlekstoleranser: 10 %, i antal ... tillämpliga krav.”*

Texten ovan har ersatts med följande:

a) *”Kvalitetstoleranser: Förpackningar med sparris av klassen ’Extra’ får innehålla upp till 5 %, i antal eller vikt, produkter som inte uppfyller kraven för denna klass men som uppfyller kraven för klass ’I’ eller, i undantagsfall, som faller inom de toleranser som fastställts för klass ’I’. Förpackningar med sparris av klass ’I’ får innehålla upp till 10 %, i antal eller vikt, sparris som inte uppfyller kraven för denna klass.*

b) *Storlekstoleranser: Upp till 10 %, i antal ... tillämpliga krav.*

Nya stycken har lagts till som innehåller en mer detaljerad beskrivning av presentationen av slutprodukten:

Sparrisen får saluföras på något av följande två sätt:

a) *I väl hopknutna knippen på upp till 2 kg.*

b) *Löst eller i knippen i förpackningar eller lådor på upp till 6 kg.*

Innehållet i varje förpackning, låda eller knippe måste vara enhetligt, dvs. sparrisen ska vara av samma form, storleksintervall (längd och diameter), vikt och klass."

Storlekskraven (både längd och diameter), kvalitetstoleranserna och reglerna för produktpresentation har i viss utsträckning anpassats till internationella regler om saluföring av färsk grön sparris och vedertagen handelspraxis i Europeiska unionen. Dessa storleksregler skiljer sig dock från internationell standard eftersom "Espárrago de Huétor-Tájar" är en lokal sparrispopulation som uppvisar större variation än kommersiella sorter av grön sparris, vilka härrör från förbättrade hybrider av *Asparagus officinalis* L. och därför är mer homogena i storlek och form.

Slutligen har 24:e stycket om konserverad sparris strukits:

"Konserverad sparris kan vara antingen hel eller skuren i bitar och måste utgöras av produkter av klass 'Extra' eller 'I'."

Avsnittet om regler för konserverad sparris har skrivits om.

Ny version:

"Produkter som ska säljas på burk

Konserverad 'Espárrago de Huétor-Tájar' konserveras traditionellt i antingen saltlake (vatten, salt och citronsyra) eller extra jungfruolja. Andra konserveringsvätskor som är godkända för användning inom livsmedelsindustrin får också användas.

Konserverad sparris får saluföras hel eller i bitar, klassificerad med kvalitetsklasserna 'Extra' eller 'I', som definieras i denna produktspecifikation. Sparrisen får säljas i följande former:

— *'Sparris' eller 'sparrisstänglar': består av toppen och stjälken och är minst 12 cm långa.*

— *'Kort sparris': sparrisstänglar som består av toppen och stjälken och är mellan 7 cm och 12 cm långa.*

— *'Sparrisspetsar': bitar som består av toppen och en del av stjälken och är mellan 2 cm och 7 cm långa.*

— *'Sparrisbitar': späda bitar med en längd på mellan 2 cm och 7 cm, skurna på tvären, med spetsar som utgör minst 25 % av den avrunna vikten.*

Sparrisen måste också klassificeras utifrån diametern på ett tvärsnitt av stjälken så att produkten får ett enhetligt utseende inom följande intervall:

Diameterkategorins namn	*Diameter i mm*
Tunn	*under 9*
Medeltjock	*mellan 9 och 11*
Tjock	*mellan 11 och 14*
Mycket tjock	*mellan 14 och 19*
Extra tjock	*över 19*

I följande tabell anges de kvalitetsparametrar och tillåtna toleranser som gäller för de två klasserna:

Kvalitetsparameter	*Klass 'Extra'*	*Klass 'I'*
Knoppning	*Samma som för sparris som säljs färsk*	*Samma som för sparris som säljs färsk*
Enhetlig längd	*1,10*	*1,15*
Konserveringsvätskans grumlighet, saltlake (Kertesz grumlighetsindex) (*)	*4*	*2*
Storlekstolerans	*5 %*	*10 %*
Texturdefekter	*5 %*	*10 %*
Andra defekter	*5 %*	*10 %*

(*) Kravet avseende konserveringsvätskans grumlighet gäller inte för produkter som konserveras i extra jungfruolja.

Avrunnen vikt avgörs av typen av förpackning. Förhållandet mellan avrunnen vikt och volym (g till cm³) är 0,50.

Förutom att uppfylla kraven i gällande lagstiftning och denna produktspecifikation måste märkningen innehålla uppgifter om avrunnen vikt, förpackningsvolym, sparrisens storlek och det ungefärliga antalet sparrisstänglar i varje förpackning (detta gäller inte formen 'sparrisbitar')."

Standarderna för konserverad "Espárrago de Huétor-Tájar" ingick inte i den tidigare produktspecifikationen eftersom det ansågs att produkten helt enkelt borde överensstämma med den nationella lagstiftning som är tillämplig på konserverad sparris. Denna lagstiftning gäller dock produkter av arten *Asparagus officinalis* L., och såsom vi har visat tillhör "Espárrago de Huétor-Tájar" inte denna botaniska art, utan är en hybrid (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) som inte omfattas av den nationella lagstiftningen för konserverad sparris. Därför behövdes nya regler. I produktspecifikationen fastställs tillåtna konserveringsvätskor, och saltlake (vatten, salt och citronsyra) och extra jungfruolja betraktas som traditionella. Därmed är det möjligt att använda andra konserveringsvätskor som kan anses lämpliga i framtiden, förutsatt att de är godkända för användning inom livsmedelsindustrin. Kvalitetsparametrar fastställs för varje klass och konserveringsvätska, med samma klassbeteckning som för den färska produkten.

5.4. *Uppdatering av namnet på en av kommunerna i produktionsområdet. Avsnitt C – GEOGRAFISKT OMRÅDE*

Denna ändring påverkar slutet av första stycket i avsnitt C – GEOGRAFISKT OMRÅDE i produktspecifikationen.

Kortfattad beskrivning av och motivering till ändringen

"Villanueva de Mesías" har ändrats till "Villanueva Mesía".

Ändringen består i en ändring av namnet på en av kommunerna i produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen "Espárrago de Huétor-Tájar" och har bekräftats av den behöriga nationella myndigheten.

5.5. *Uppdatering av ordalydelsen i underavsnittet "Frönas ursprung" för en mer korrekt beskrivning av systemet för fröproduktion samt uppdatering av kontrollorganets tillsynsansvar. Avsnitt D – Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området*

Denna ändring gäller de två styckena i underavsnittet "Frönas ursprung" i avsnitt D – Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området i produktspecifikationen.

Kortfattad beskrivning av och motivering till ändringen

För att förbättra produktspecifikationens struktur har rubriken på underavsnittet "Frönas ursprung" numrerats D.1.

Ordalydelsen i avsnittet ”Frönas ursprung” har ändrats. Fröproducenternas arbete har definierats på ett bättre sätt och kravet på att de ska vara inskrivna i registret över frö- och såbäddsleverantörer har inkluderats, liksom kraven i fråga om överensstämmelse och kontroll som de omfattas av. Hänvisningen till att kontrollorganet ansvarar för att övervaka urval och förökning av växtmaterial har strukits eftersom detta ansvar ligger hos det organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs. Det är inte kontrollorganets roll. Kontrollorganet fungerar i stället som förvaltningsorgan för den skyddade geografiska beteckningen.

5.6. *Uppdatering av ordalydelsen i underavsnittet ”Produktegenskaper”. Avsnitt D – Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området*

Denna ändring gäller stycket i underavsnittet ”Produktegenskaper” i avsnitt D – Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området i produktspecifikationen.

Kortfattad beskrivning av och motivering till ändringen

För att förbättra produktspecifikationens struktur har rubriken på underavsnittet ”Produktegenskaper” numrerats D.2.

I avsnittet ”Produktegenskaper” har formuleringen ”växtmaterialets inhemska karaktär (cultivar eller sort)” strukits och ersatts med ”växtmaterialets inhemska karaktär (lokal sort)”. Denna ändring har gjorts eftersom ”Espárrago de Huétor-Tájar” faktiskt inte är en egen cultivar (eller sort), utan snarare en sparrispopulation av lokalt ursprung.

Vidare har följande strukits: ”... odlingsförhållandena och, när det gäller konserverad sparris, bearbetningsförhållandena”. Denna text har ersatts med ”... odlings-, hanterings- och bearbetningsförhållandena”. Denna ändring har gjorts eftersom texten bör omfatta både hanteringen av färsk sparris och den industriella konserveringsprocessen.

5.7. *Uppdatering av ordalydelsen i underavsnittet ”Kontroller och certifiering”. Avsnitt D – Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området*

Denna ändring gäller stycket i underavsnittet ”Kontroller och certifiering” i avsnitt ”D – Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området” i produktspecifikationen.

Kortfattad beskrivning av och motivering till ändringen

Ändringen består i en uppdatering av ordalydelsen i detta underavsnitt. Efter 20 år finns det många föråldrade begrepp som måste korrigeras i olika stycken.

För att förbättra produktspecifikationens struktur har rubriken på underavsnittet ”Kontroller och certifiering” numrerats D.3.

Punkt a har reviderats så att de olika sätten att föröka växtmaterial (direktsådd av frön, plantering av fröplantor och plantor och sticklingar från moderplantor) beskrivs mer utförligt. Det framgår nu tydligt att fröleverantörernas såbäddar måste vara placerade i produktionsområdet eftersom hela fröproduktionen har ett nära samband med ursprunget.

Punkt b har reviderats och beskriver nu mer exakt vilka kontroller som ska tillämpas vid valet av sparrisgenotyper för växtförökning. Detta fanns inte med i den tidigare versionen av produktspecifikationen. Kontrollorganet ansvarar inte längre för kontrollerna.

I punkt c har frasen ”... och all tillämplig nationell lagstiftning och EU-lagstiftning” ersatts med ”... och all tillämplig lagstiftning”.

Ordalydelsen i den tidigare punkt d har uppdaterats och införlivats i den nya punkt d, som omfattar alla kontroller av produktionen och försäljningen av växtmaterial.

Punkt e (som har blivit punkt d) har uppdaterats genom borttagning av föråldrad och inkonsekvent information, bland annat att förvaltningsorganet för den skyddade geografiska beteckningen (kontrollorganet) deltar i kontroller. En hänvisning till fröförpackningar (som inte fanns med i den tidigare versionen) har också lagts till vid sidan av förädling och saluföring av frön. Texten hänvisar nu också till en ”styrkande handling” som måste tillhandahållas tillsammans med växtmaterial för att säkerställa spårbarheten från de fröproducerande såbäddarna i produktionsområdet.

Punkt f (som har blivit punkt e) har utökats. I denna punkt nämns nu ”registret över sparrisbäddar”, där sparrisodlingarna måste vara inskrivna. Texten klargör också att sparrisens växtmaterial måste vara kontrollerat material av den lokala sorten från fröproducerande såbäddar med moderplantor.

En ny punkt f har lagts till. I denna punkt beskrivs de nya kontroller som ska utföras när sparrisen levereras från odlingar till anläggningar för hantering av färska produkter och konserveringsanläggningar.

Punkt g har uppdaterats. Föråldrad och oriktig information har strukits genom att frasen ”...måste vara de som fastställs i förordningen eller rekommenderas av kontrollorganet och metoderna kontrolleras ...” har ersatts med ”... måste vara de som fastställs i produktspecifikationen och metoderna kontrolleras ...”.

Ordalydelsen i punkt i har uppdaterats. Formuleringen ”Produkterna ska lagras på handelscentra för färska produkter eller registrerade konserveringsanläggningar i produktionsområdet” har ersatts med följande: ”Produkterna ska lagras på anläggningar för hantering av färska produkter eller registrerade konserveringsanläggningar i produktionsområdet som är inskrivna i registret över säljare av färska produkter respektive registret över konserveringsanläggningar.”

Punkt j har uppdaterats genom att föråldrad och oriktig information strukits. Följande har strukits: ”Kontrollorganet övervakar hantering, förpackning, presentation, iordningsställande, avsändning och transport av sparris och kan fastställa särskilda regler för varje årlig skörd.” Texten lyder nu som följer: ”Hantering, förpackning, presentation, iordningsställande, märkning och avsändning av sparris övervakas och måste ske i produktionsområdet.” Transport har strukits eftersom certifieringsprocessen på ursprungsplatsen avslutas när produkten skickas i väg. Slutprodukten transporteras aldrig mellan aktörer inom produktionsområdet. Eventuella kontroller som ska utföras av kontrollorganet har strukits eftersom kontrollorganets i första hand fungerar som förvaltningsorgan för den skyddade geografiska beteckningen.

Punkt k, enligt vilken ”båda färska och konserverade produkter måste genomgå fysikaliska och kemiska tester (för att kontrollera om de innehåller nitrater och rester av växtskyddsmedel) och sensoriska tester” har strukits. Tester avseende nitrater och rester av växtskyddsmedlet i sparrisen är obligatoriska kontroller. De ingår i en bredare lagstiftning och det finns inget ytterligare krav på att de ska finnas med i produktspecifikationen för denna skyddade geografiska beteckning. Organoleptiska analyser omfattas av formuleringen i den nya punkt k.

Slutligen har punkt l uppdaterats och blivit punkt k. I denna punkt står det nu att slutprodukten, förutom de kontroller som ska utföras under hela processen, även ska genomgå efterlevnadskontroller enligt avsnitt B.3. Hänvisningen till förvaltningsorganet (kontrollorganet) har också strukits.

5.8. *Uppdatering av ordalydelsen i underavsnittet ”Välja frö och plantera såbädden” för att förtydliga och ge mer information. Avsnitt E – FRAMSTÄLLNING AV PRODUKTEN*

Denna ändring gäller stycket i underavsnittet ”Välja frö och plantera såbädden” i avsnitt E – FRAMSTÄLLNING AV PRODUKTEN i produktspecifikationen.

Kortfattad beskrivning av och motivering till ändringen

Ändringen består i en uppdatering av ordalydelsen i detta underavsnitt. Efter 20 år behöver många odlings- och kontrollmetoder förtydligas eller förklaras mer utförligt.

För att förbättra produktspecifikationens struktur har rubriken på underavsnittet ”Välja frö och plantera såbädden” numrerats E.1.

Underavsnitt E.1 (Välja frö och plantera såbädden) har reviderats och utökats. Eftersom framställningen av inhemskt växtmaterial är mycket viktig för den skyddade geografiska beteckningen har den tekniska informationen i detta underavsnitt – om val av moderplantor, pollinering, odling av befruktade sticklingar under sommaren och skörd av frön från de utvalda plantorna under hösten – förbättrats och utökats.

De sparrisplantor (han- och honplantor) som väljs ut på ett fält måste ha en viss enhetlighet (urvalskriterier). De ska vara välformade, kraftfulla och isolerade från andra ej utvalda sparrisplantor i samma blomningsfas för att förhindra okontrollerad pollinering. Den nya texten beskriver hur moderplantorna ska isoleras, användningen av öppen pollinering på sparrisfälten eller manuell pollinering med hjälp av pollen som skördats från utvalda hanplantor av sparris och skyddet av honplantor med insektsnät.

Texten beskriver nu hur frön ska samlas in och beredas. Informationen om sådd av såbäddar har reviderats: datumen för sådd, uppgiften om hur länge plantorna ska vara kvar i såbädden och kravet att rapportera till förvaltningsorganet för den skyddade geografiska beteckningen har strukits. De metoder som i dag används för att förädla frön i såbäddar under växthusförhållanden resulterar i friskare och mer enhetliga plantor. Sparrissticklingar kan därför erhållas utanför de datum då de traditionellt funnits tillgängliga.

Slutligen anges i den nya versionen att såbäddar som valts ut för förädling måste vara inskrivna i registret över frö- och såbäddsleverantörer.

5.9. *Uppdatering av ordalydelsen i underavsnittet ”Plantera sparrisgrödan” genom ändring av föråldrade hänvisningar och utökad information. Avsnitt E – FRAMSTÄLLNING AV PRODUKTEN*

Denna ändring gäller stycket i underavsnittet ”Plantera sparrisgrödan” i avsnitt E – FRAMSTÄLLNING AV PRODUKTEN i produktspecifikationen.

Kortfattad beskrivning av och motivering till ändringen

Ändringen består i en uppdatering av ordalydelsen i detta underavsnitt. Efter 20 år behöver många odlings- och kontrollmetoder förtydligas eller förklaras mer utförligt.

För att förbättra produktspecifikationens struktur har rubriken på underavsnittet ”Plantera sparrisgrödan” numrerats E.2.

Detta underavsnitt har reviderats och förtydligats. Det innehåller nu mer utförlig information om de traditionella planteringsmetoder som tillämpas på sparrisodlingarna i Huétor-Tájar: plantering av plantor, sådd av frön direkt i marken och plantering av växthusodlade sticklingar. Planteringsperioden är nu längre än i den tidigare versionen av produktspecifikationen, som endast tillät plantering av plantor. Plantor kan planteras från vinter till senvår, medan frösådd och plantering av sticklingar kan ske under vår och sommar.

I texten står det inte längre att ”en jordanalys genomförs före plantering för att bedöma hur lämplig jorden är för odling av sparris och för att beräkna om dess innehåll av mineraler eller organiskt material behöver justeras”. Detta är en rekommendation för odling och inte ett krav som måste finnas med i produktspecifikationen. Orsaken till detta är att det har konstaterats att sparris kan odlas i alla de olika jordtyper som finns i produktionsområdet Huétor-Tájar. Ingen jordtyp är därför utesluten.

I den nya versionen beskrivs förfarandet för frösådd direkt i jorden som inte fanns med i den tidigare produktspecifikationen. Frasen ”...och täcks med ett tunt lager lös jord” har ändrats till ”...och täcks med ett lager jord”. Följande mening har strukits: ”Plantan ska växa i ett till två år, beroende på jordkvalitet, så att rhizomerna kan ge livskraftiga knoppar som kan ge sparrisstänglar av god kvalitet.” Att låta plantor växa i två år är en föråldrad metod som inte är avgörande för växtkvaliteten. Denna metod, som inte längre används, tillämpades tidigare på grund av frönas dåliga groning i jorden och avsaknaden av system för växtnäringsbevattning samt på grund av att det inhemska växtmaterialet från Huétor-Tájar är mindre livskraftigt än andra sorter av grön sparris, som alla behövde två år för att växa till plantor. Med moderna system för plantproduktion – i synnerhet för att ”tvinga fram” sticklingar i växthus – kan plantor nu framställas på mindre än ett år och sticklingar på mellan tre och fyra månader.

Slutligen har föråldrad information i sista stycket uppdaterats. Meningen ”För att en produkt ska omfattas av beteckningen måste sparrisbädden den kommer från registreras hos kontrollorganet vintern före den första skörden” har ändrats till ”För att en produkt ska omfattas av den skyddade geografiska beteckningen måste sparrisbädden den kommer från skrivas in i registret över sparrisbäddar före den första skörden”. I stället för att ange att registreringen måste äga rum under vintern är det mer korrekt att ange att den ska äga rum före skörden, eftersom sparrisskörden ibland kan påbörjas i slutet av januari eller början av februari varmare år.

5.10. *Uppdatering av ordalydelsen i underavsnittet ”Odla sparrisen” genom ändring av föråldrade hänvisningar, förtydliganden och utökad information. Avsnitt E – FRAMSTÄLLNING AV PRODUKTEN*

Denna ändring gäller stycket i underavsnittet ”Odla sparrisen” i avsnitt E – FRAMSTÄLLNING AV PRODUKTEN i produktspecifikationen.

Kortfattad beskrivning av och motivering till ändringen

Ändringen består i en uppdatering av ordalydelsen i detta underavsnitt: odlingsrekommendationer som inte tillhör de aspekter som ska regleras i en produktspecifikation eller som omfattas av bredare lagstiftning stryks. Mer specifika odlings- och kontrollmetoder har också beskrivits i den mån det fordras.

För att förbättra produktspecifikationens struktur har rubriken på underavsnittet ”Odla sparrisen” numrerats E.3.

Huvuddelen av detta underavsnitt har skrivits om. Den inaktuella informationen från första stycket har uppdaterats. Med modern gödslings- och bevattningsteknik kan unga sparrisbäddar utvecklas perfekt under en ettårig växtcykel och skördas året därpå. Därmed behöver skörden inte skjutas upp till tredje året efter sådd.

Beskrivningen av ”odlingsmetoder som används under året” i den tidigare versionen av produktspecifikationen (jordberedning före plantering, bas- och övergödsling, användning av växtskyddsbehandlingar före och efter skörd, bevattning, jordbearbetning och beskärning på hösten) har strukits helt. Vissa av dessa odlingsmetoder betraktas som rekommendationer och andra omfattas av mer allmän lagstiftning. Därför betraktas de inte som väsentliga odlingskrav som måste finnas med i produktspecifikationen. Det finns dock två odlingsmetoder som är specifika för området där ”Espárrago de Huétor-Tájar” odlas, är avgörande för produktkvaliteten och utgör en del av sparrisodlingstraditionen i denna del av provinsen Granada (kopplade till den mänskliga faktorn). Det rör sig om följande:

— Det särskilda planteringsmönster som används för att odla och utveckla sparrisgröda med 1,4–1,6 m avstånd mellan raderna och 50–70 cm avstånd mellan plantorna.

— Den successiva kupningen av sparrisbädden under hela dess livscykel.

5.11. *Uppdatering av ordalydelsen i underavsnittet ”Skörda, transportera och leverera sparris till anläggningar för färska produkter” genom ändring av föråldrade hänvisningar, uppdatering och förtydligande av metoder och fastställande av nya krav med avgörande inverkan på produktkvaliteten. Avsnitt E – FRAMSTÄLLNING AV PRODUKTEN*

Denna ändring gäller stycket i underavsnittet ”Skörda, transportera och leverera sparris till anläggningar för färska produkter” i avsnitt E – FRAMSTÄLLNING AV PRODUKTEN i produktspecifikationen.

Kortfattad beskrivning av och motivering till ändringen

Syftet med ändringen är att uppdatera informationen i detta underavsnitt genom att mer utförligt beskriva hur råvaran hanteras på fältet samt hur den transporteras och levereras till anläggningar för färska produkter.

För att förbättra produktspecifikationens struktur har rubriken på detta underavsnitt numrerats E.4.

Vissa av styckena i detta underavsnitt har skrivits om.

I första stycket har ”Skördandet påbörjas andra eller tredje året efter plantering och pågår i 15 eller 30 dagar. Från och med det tredje året pågår skörden under hela säsongen från början av mars till mitten av juni” har ändrats till följande:

”Grödan får skördas från och med året efter sådden. Skördens start- och slutdatum varje år beror på väderförhållandena, men skörden äger normalt rum från början av mars till mitten av juni.”

Av samma skäl som angavs för den föregående ändringen i punkt 5.10 (modern gödslings- och bevattningsteknik) är en ettårig växtcykel tillräcklig för att unga sparrisbäddar ska vara fullt skördemogna efterföljande skördesäsong. Det är inte nödvändigt att vänta i två eller tre år efter sådden.

Följande mening, som var föråldrad och inkonsekvent enligt den nuvarande ordningen för skyddade geografiska beteckningar, har också reviderats: ”Lämpliga metoder måste användas för att transportera den skördade sparrisen till bearbetningsanläggningarna i enlighet med de regler som kontrollorganet har fastställt för det aktuella årets skörd.” Texten har nu följande lydelse: ”Lämpliga metoder måste användas för att transportera den skördade sparrisen till bearbetningsanläggningarna på ett sådant sätt att sparrisspetsarna inte bryts och stänglarna torkar ut innan de levereras.”

Nästa stycke har också uppdaterats. Den gamla texten hade följande lydelse: ”När sparrisen har levererats till anläggningar för hantering av färska produkter eller konserveringsanläggningar ska den kylas. Den kan placeras på brickor med vatten som fuktar stjälkarna nedtill så att de hålls färska och fylliga. Sparrisen måste beredas senast 24 timmar efter skörd.” Den nya texten lyder som följer: ”När sparrisen har levererats till en anläggning för hantering av färska produkter eller konserveringsanläggning placeras den på brickor med vatten för att stjälkarnas nedre ändar ska hållas fuktiga och förvaras i vattenkylare eller kylskåp så att den håller sig kall och fyllig tills den bearbetas. Sparrisen måste förpackas senast 24 timmar efter att den levererats. Den måste bearbetas senast 72 timmar efter leverans.”

Två andra typer av industriell hantering av sparris vid leverans har lagts till: isvattenkylning och kylning. För att underlätta kontroller och certifiering anges nu dessutom att sparrisen måste beredas senast 24 timmar efter leverans, i stället för efter skörd. Det är enkelt att kontrollera exakt när sparrisen levereras eftersom den registreras elektroniskt tillsammans med de levererade partiernas vikt och spårbarhetsinformation. Den exakta skördetiden är mycket svår att kontrollera. Ett ytterligare krav har också införts: sparrisen måste bearbetas senast 72 timmar efter leverans.

Ett nytt stycke har lagts till som anger vilka självkontroller av råvaran som ska utföras vid leverans till anläggningar för hantering av färska produkter eller konserveringsanläggningar. För varje aspekt av råvaran som ska bedömas (för att bekräfta att sparrisen är av den inhemska sorten på grundval av dess utseende, smak och doft, sparrisstänglarnas största och minsta längd, storleken på den vita stumpen i stjälkens nedre ände samt kontroll av eventuell knoppning eller jord eller eventuella utseendedefekter) ges en detaljerad beskrivning av kontrollerna och kraven, med tillåtna intervall och feltoleranser. Denna kontrollåtgärd har införts eftersom den är ett viktigt steg för att garantera slutproduktens (färsk och konserverad sparris) kvalitet.

Sista stycket (”För att garantera produktkvaliteten fastställer kontrollorganet slutdatumet för varje skörd”) har strukits. Detta kvalitetsledningskoncept är föråldrat och oförenligt med den nuvarande certifieringsstrukturen för produktspecifikationer för skyddade geografiska beteckningar.

Slutligen har ett stycke om övergripande kontrollkrav i dessa skeden av processen lagts till i slutet: ”Det måste finnas kontroller för övervakning av skörden, transporten och leveransen av sparris till registrerade anläggningar för hantering av färska produkter eller konserveringsanläggningar.”

5.12. *Uppdatering av ordalydelsen i underavsnittet ”Bereda och bearbeta sparrisen” genom ändring av föråldrade hänvisningar, uppdatering och förtydligande av metoder och fastställande av nya krav med avgörande inverkan på produktkvaliteten. Avsnitt E – FRAMSTÄLLNING AV PRODUKTEN*

Denna ändring gäller stycket i underavsnittet ”Bereda och bearbeta sparrisen” i avsnitt E – FRAMSTÄLLNING AV PRODUKTEN i produktspecifikationen.

Detaljerad beskrivning av ändringarna och motivering till ändringen

Ändringen består i en uppdatering av ordalydelsen i underavsnittet ”Bereda och bearbeta sparrisen” i syfte att uppdatera och förtydliga metoderna efter 20 år. Dessutom har nya krav med avgörande inverkan på produktkvaliteten införts.

För att förbättra produktspecifikationens struktur har rubriken på detta underavsnitt numrerats E.5. Rubriken har delvis ändrats. ”Bereda och bearbeta sparrisen” har ändrats till ”E.5 Hantera och bearbeta sparrisen”.

Termen *elaboración* (”bereda”) har ersatts med *manipulación* (”hantera”) i första stycket (avsnittsrubriken). Det är en mer exakt term när det gäller hanteringen av färska grönsaker. Vissa industriella processer, som tidigare beskrivits som manuella, har uppdaterats så att de även medger automation. Formuleringen ”... sorteras för hand på transportband” har utökats till ”... sorteras för hand- och/eller maskinellt på transportband med hjälp av mekaniska skärmaskiner ...”.

Ett nytt stycke har lagts till i avsnittet ”Bereda sparris för saluföring som färsk produkt”: ”Produkter som ska saluföras färska får inte genomgå en andra hanteringsprocess.” Ompackning av färsk sparris har behövt förbjudas på grund av de betydande kvalitetsförluster det medför för produkten. Sparris är en mycket lättfördärvlig grönsak. Den är mycket ömtålig och känslig, och risken för stötskador och brutna spetsar är stor. Den kan också torka ut och snabbt bli slapp när den avlägsnas från kylkedjan.

Meningen ”Sparrisen knyts sedan ihop i enhetliga knippen på ½ kg, 1 kg eller 2 kg och läggs i lådor” är onödig. Den har strukits eftersom informationen redan fanns med i avsnitt B.3 (Standarder för produkter som säljs färska eller konserverade).

Sista stycket hade tidigare följande ordalydelse: ”Kontrollorganet övervakar leveransen, hanteringen, presentationen och avsändningen av färsk sparris, som efter att ha genomgått kvalitetskontroller släpps ut på marknaden under det skyddade namnet.” Det har ändrats till följande: ”Leverans, hantering, presentation, märkning och avsändning av färsk sparris som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen måste kontrolleras.” Ändringen är självklar med tanke på kontrollorganets nya organisatoriska struktur. Detta organ är ett förvaltningsorgan och behöver inte ha några kontrolluppgifter.

Slutligen har formuleringen som beskriver konserveringsprocessens steg förenklats och har nu följande lydelse:

”Den industriella bearbetningen utgörs av följande steg: hydratisering, kapning av stjälkarna, tvätt av sparrisen och en andra kapning till behållarens längd. Vid automatisk bearbetning mottas sparrisen färdigkapad till behållarens längd. Därefter blancheras den, kyls, tvättas efter blanchering, sorteras för hand efter storlek för borttagning av eventuella defekta stänglar och packas för hand i burkar, som sedan fylls med konserveringsvätska (saltlake, extra jungfruolja eller andra vätskor). Burkarna förvärms sedan, försluts, hermetiseras, kyls, lagras, märks/packas i lådor, lagras en gång till och skickas iväg. En utsugningsanläggning kan ersätta förvärmningssteget. Steget som består i att slutprodukten lagras en andra gång kan också utelämnas.

Hermetisering kan ske genom antingen sterilisering eller pastörisering genom syrning. Det senare är en traditionell metod för framställning av konserverad ’Espárrago de Huétor-Tájar’.”

Beskrivningen av konserveringsprocessen är nu enklare vilket underlättar produktkontroller. Texten tar nu även upp nya arbetssätt i branschen som bör finnas med i produktspecifikationen, inbegripet automatiserade processer, typerna av konserveringsvätska preciseras och större flexibilitet ges när det gäller märkning, packning i lådor och fortsatt lagring av slutprodukten.

Utöver den traditionella (pH-neutrala) sterilisering som föreskrivs i den tidigare versionen nämner den nya produktspecifikationen även pastörisering genom syrning, ett traditionellt system som har använts för konservering av vild *triguero*-sparris och ”Espárrago de Huétor-Tájar” sedan 1970. Pastörisering genom syrning är en mer skonsam värmeprocess än sterilisering. Den hjälper till att hålla ”Espárrago de Huétor-Tájar” hel och bevara dess känsliga fylliga och böjliga textur. Processen bidrar också till att stabilisera den naturliga antioxidanten rutin (quercetin-3-O-rutinosid) som finns i konserverad sparris och har betydande hälsofördelar.

Slutligen har sista stycket (”Kontrollorganet övervakar och delar ut kvalitetspoäng till alla dessa processer: leverans, beredning, förpackning och certifiering av slutprodukten”) reviderats och lyder nu som följer: ”Kontroller måste utföras under hela processen av leverans, beredning, förpackning, märkning, lagring och avsändning av slutprodukten”. Ändringen är självklar med tanke på kontrollorganets nya organisatoriska struktur. Detta organ är ett förvaltningsorgan och behöver inte ha några kontrolluppgifter.

5.13. *Tillägg av ett inledande stycke och omstrukturering av underavsnitt i avsnitt F – SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET*

Denna ändring består i tillägget av ett inledande stycke samt omstrukturering och omnumrering av underavsnitten i avsnitt F – SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET i produktspecifikationen.

Kortfattad beskrivning av och motivering till ändringen

Underavsnitten i avsnittet ”Samband med det geografiska området” har strukturerats om och numrerats så att de blir lättare att läsa och följer strukturen i förordning (EU) nr 1151/2012: det geografiska områdets egenskaper/produktens egenskaper/förhållandet mellan dessa två.

Underavsnittet ”Historia” har ersatts med ett underavsnitt med rubriken ”Anseende”. Under ”Samband med det geografiska området” finns en ny inledande text som beskriver den viktigaste aspekt som knyter produkten till dess naturliga miljö i den mening som avses i förordning (EU) nr 1151/2012. I denna nya version av produktspecifikationen definieras ”flera särskilda produktegenskaper som kan tillskrivas den specifika jordbruksmiljön” som den viktigaste aspekten av sambandet mellan produkten och den lokala miljön. För det andra beskrivs, som komplement till den föregående punkten, förhållandet till produktens ursprung, eller dess ”anseende”.

5.14. *Ändring av rubrik och uppdatering av innehållet i underavsnittet ”Historia”. Avsnitt F – SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET*

Ändringen består i en ändring av rubriken på underavsnittet ”Historia” till ”F.1 – Anseende” och en uppdatering av informationen i detta underavsnitt. Denna ändring påverkar underavsnittet ”Historia” i avsnitt F – SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET i produktspecifikationen.

Kortfattad beskrivning av och motivering till ändringen

Rubriken på underavsnittet ”Historia” har ersatts med ”F.1 – Anseende”. Ordalydelsen i F.1 ”Anseende” (tidigare ”Historia”) har ändrats eftersom den bibliografiska och vetenskapliga informationen om ”Espárrago de Huétor-Tájar” har uppdaterats under de senaste 20 åren.

Den nya versionen innehåller hänvisningar till historisk litteratur som stöder påståendet att vildväxande *triguero*-sparris har varit känd och uppskattad sedan långt tillbaka och, såsom beskrivs redan i den tidigare produktspecifikationen, hur den skiljer sig från odlad sparris (*Asparagus officinalis* L.). Den historiska informationen från 1930- och 1940-talet stöds nu av vittnesmål från Huétor-Tájars odlare som ingår i publikationer som kontrollorganet för den skyddade geografiska beteckningen ”Espárrago de Huétor-Tájar” publicerade år 2000. (Publikationen *El arte culinario del ”Espárrago de Huétor-Tájar” (kokkonst med ”Espárrago de Huétor-Tájar”)*). I redogörelsen för produktens historiska anseende beskriver den nya texten hur den kooperativa sektorn i staden Huétor-Tájar växte fram under 1980-talet tack vare odlingen av denna inhemska sort. Därmed kunde Huétor-Tájar göra sig ett namn som ett av Europas främsta sparrisodlingsområden. Mellan 1996 och 2003 kom flera publikationer som diskuterade de socioekonomiska effekterna av odlingen av ”Espárrago de Huétor-Tájar” i produktionsområdet och gav stöd till uppfattningen att denna stad i provinsen Granada var ett ”viktigt sparrisodlingsområde i Spanien och hela Europa”.

Texten innehåller nu även en historisk beskrivning av hur konservindustrin växte fram i Huétor-Tájar på 1970-talet, då Spaniens pionjär inom konserverad sparris, José Redondo Fúnez, letade upp ”Espárrago de Huétor-Tájar” på grund av dess likhet med den vilda *triguero*-sparrisen. Varumärket ”Los Monteros” var det första spanska märket som medelhavssparris paketerades under 1970. Det följdes sedan av ”Espárrago de Huétor-Tájar” i början av 1980-talet på grund av denna sparris stora likhet med den vilda *triguero*-sparrisen.

5.15. *Ändring av rubrik och uppdatering av innehåll i underavsnittet ”Natur” (Landskap, Jordmån, Klimat och Hydrografi). Avsnitt F – SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET*

Ändringen består i en ändring av rubriken på underavsnittet ”Natur” till ”F.2 – Produktionsområdets särskilda egenskaper”, uppdatering av informationen i underavsnittet och korrigering av tryckfel och andra fel i avsnitten Landskap, Jordmån, Klimat och Hydrografi. Underavsnittet har strukturerats om till två rubriker: ”Naturliga faktorer” och ”Mänskliga faktorer”. Informationen under rubriken ”Naturliga faktorer” har uppdaterats och en ny rubrik, ”Mänskliga faktorer”, har lagts till som en väsentlig del av produktspecifikationens nya underavsnitt ”F.2 – Produktionsområdets särskilda egenskaper” (tidigare ”Natur”).

Dessa ändringar påverkar underavsnittet ”Natur” i avsnitt F – SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET i produktspecifikationen.

Detaljerad beskrivning av ändringarna och motivering till ändringen

Rubriken på underavsnittet ”Natur” har ersatts med ”F.2 – Produktionsområdets särskilda egenskaper” i linje med den nya strukturen i det reviderade avsnittet ”Samband med det geografiska området” såsom beskrivs i ändring 5.13. Därmed blir texten lättare att läsa och följer strukturen i förordning (EU) nr 1151/2012.

Under rubriken ”Landskap” har den övre höjdgränsen för odling av sparris i produktionsområdet uppdaterats. Formuleringen ”Odlingen sker på mellan 450 och 650 meters höjd” har ändrats till ”Odlingen sker på mellan 450 och 1 100 meters höjd”. De traditionella sparrisodlingsområdena i produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen är i allmänhet låglänta, bördiga slätter kring floden Genil och dess bifloder, på mellan 450 och 650 meters höjd. I takt med att odlingen av grödan ökat har detta område utvidgats mot slätternas utkanter och de närliggande lägre bergssluttningar som utgör en del av produktionsområdet, upp till 1 100 meters höjd.

Tryckfel och andra fel under rubriken ”Jordmån” har korrigerats. Formuleringen ”Produktionsområdets geologiska förhållanden är ...” har ersatts med ”Produktionsområdets geologiska förhållanden ...”. Meningen ”Jorden som sparris odlas i är bördig-lerig, bördig-lerig-sandig samt i mindre utsträckning bördig-sandig samt bördig-gyttjig” har ändrats så att den blir mer grammatiskt korrekt på spanska (korrigerade adjektivändelser).

Slutligen har tredje stycket förtydligats. I detta stycke anges nu att antocyaninfärgning är vanlig på sparrisen (spets och stjälk) eftersom den odlas i kalkstens- och märgelbaserad jord som är typisk för produktionsområdet. En särskiljande egenskap hos denna jord är den låga halten av fosfor och den höga halten av magnesium. Formuleringen ”Den höga halten av magnesium och den låga halten av fosfor [i jorden] främjar skottens färg: intensivt grön stjälk och violett topp” har ändrats till ”Den kalkstens- och märgelbaserade jord som är typisk för produktionsområdet innehåller låga halter av fosfor och höga halter av magnesium, vilket resulterar i en intensiv antocyaninfärgning (violett färg på toppen och stjälken).”

Tryckfel och andra fel under rubriken ”Klimat” har korrigerats. Tryckfel har korrigerats i första stycket och temperaturerna avrundas nu till en decimal i stället för två. I stället för ”... genomsnittstemperaturen är 16,3 1 C, med ett genomsnitt på 7,14 1 C på vintern och 26,41 1 C på sommaren” har texten nu följande lydelse: ”... genomsnittstemperaturen är 16,3 °C, med ett genomsnitt på 7,1 °C på vintern och 26,4 °C på sommaren”.

I tredje stycket har förtydliganden gjorts som förbättrar beskrivningen av den höga temperaturgradienten i området och hur den bidrar till att förhindra knoppning. Frasen ”måttligt hög på dagen till låg på natten” har utökats genom tillägget av ”(stora temperaturvariationer under dygnet på upp till 22 °C)” efter.

Frasen ”Temperaturen varierar från 141 C i mars till 19,2 1 C i juni” har ersatts med ”Den genomsnittliga skördetemperaturen varierar från 14 °C i mars till 19,2 °C i juni”.

Därmed framgår det nu tydligt att genomsnittstemperaturen är 14 °C och ”°C” har lagts till där det saknades.

Texten under rubriken ”Hydrografi” har förtydligats. Den inledande meningen hänvisar nu till ”Produktionsområdet ...”, som är den mer exakta termen och definieras i produktspecifikationen. Frasen ”Floden Genil och ... genomkorsar området från öst till väst” har ändrats till ”Floden Genil och ... genomkorsar produktionsområdet från öst till väst”.

Ett helt nytt underavsnitt om ”Mänskliga faktorer” har lagts till. Det kommer att göra det lättare att förstå produktionsområdets särskilda faktorer (naturliga och mänskliga) och hur de hänger samman med produktegenskaperna enligt beskrivningen i underavsnittet om sambandet (F.4 Samband mellan naturliga och mänskliga faktorer och produkternas kvalitet eller egenskaper).

Det nya underavsnittet ”Mänskliga faktorer” har följande lydelse:

”Mänskliga faktorer

Val av växtmaterial och odlingsmetoder

’Espárrago de Huétor-Tájar’ kan betraktas som en ekotyp som hör samman med staden Huétor-Tájar (’Morado de Huétor’-populationen) och är resultatet av en process bestående av korsbefruktning och genetiskt urval enligt metoden ’selección masal’ som stadens odlare har använt sedan 1930-talet. Mänskliga och naturliga faktorer i produktionsområdet har spelat en viktig roll i utvecklingen av detta växtmaterial.

Korsningen av arten Asparagus maritimus Mill. och Asparagus officinalis L. som resulterat i en naturlig hybrid och den efterföljande urvalsprocessen från mitten av 1900-talet och framåt är en stor landvinning inom den spanska trädgårdsodlingen som har en direkt koppling till Huétor-Tájar. Det finns inga andra kända arter av odlad sparris, varken traditionella eller kommersiella, någonstans i världen som är baserade på en botanisk hybrid av detta slag.

De moderplantor och frön som används för att odla Huétor-Tájars inhemska sparris väljs ut med de traditionella metoder som har tillämpats i denna stad i provinsen Granada sedan början av 1900-talet och förts vidare från generation till generation.

De särskilda odlingsmetoder som används – såsom att sätta sparrisplantorna med relativt stora mellanrum (1,40–1,60 m mellan rader och 50–70 cm mellan plantor), den successiva kupningen av sparrisbädden och en effektiv och noggrann skörd med traditionella metoder som utvecklats i Huétor-Tájar – är idealiska för framställning av en råvara av hög kvalitet.

Konserveringsmetoder

Konserverad 'Espárrago de Huétor-Tájar' bereds med en särskild metod. Receptet kan spåras tillbaka till konserveringspionjären José Redondo Fúnez, som var en av de första som konserverade och sålde vild 'triguero'-sparris i Spanien i början av 1970-talet och som senare, omkring 1982, överförde metoden till 'Espárrago de Huétor-Tájar', som ersatte vild sparris som råvara på grund av sin likhet med de vilda arterna. Konserveringsprocessens viktigaste del är pastörisering genom syrning."

5.16. *Införande av ett nytt underavsnitt "F.3 – Särskilda produktegenskaper" för att anpassa produktspecifikationen till den nya förordningen (EU) nr 1151/2012. Avsnitt F – SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET*

Ändringen består i införandet av underavsnittet "F.3 – Särskilda produktegenskaper", som sammanfattar de viktigaste egenskaperna hos "Espárrago de Huétor-Tájar" vilka beskrivs i avsnitt B och har en avgörande inverkan på produktkvaliteten. Detta nya underavsnitt måste finnas med i nya produktspecifikationer så att de överensstämmer med förordning (EU) nr 1151/2012. Denna ändring påverkar avsnitt F – SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET i produktspecifikationen.

Ny version:

"F.3 – Särskilda produktegenskaper

Den sparrissort som odlas som 'Espárrago de Huétor-Tájar' ger den vissa särskilda egenskaper (utseende, smak, doft och en unik genetisk profil) som är typiska för den vilda medelhavssparris (Asparagus maritimus Mill.) den härrör från och vilken har korsats med Asparagus officinalis L.

Oavsett om sparrisen är färsk eller konserverad har den vissa egenskaper som tydliggör både de miljömässiga och mänskliga faktorernas (hur grödan odlas och hur produkterna hanteras) avgörande betydelse för sparrisens utseende, smak, doft och fytokemiska sammansättning.

De särskilda egenskaper som 'Espárrago de Huétor-Tájar' har på grund av sin unika genetiska profil kan sammanfattas på följande sätt:

— *Utseende:*

  — *Antocyaninfärgning (stjälk och spets): violetta, bronsfärgade-violetta, bronsfärgade, gröna-violetta och gröna områden.*

  — *Sparrisstängelns form: rak och cylinderformad, från tunn till medeltjock (4–16 mm), med spetsig eller avsmalnande spets som är bredare än resten av stjälken (spjutformad).*

  — *Skal och stödblad: stänglarna har små 'sporrar' under stödbladen och det kan finnas svagt urskiljbara linjer på skalet.*

Organoleptiska egenskaper (bedömning av färsk sparris):

— *Textur: mjuk, fyllig och böjlig. Stjälkarna är mycket flexibla, beroende på diametern – ju tunnare sparrisen är, desto mer kan den böjas. Vissa sparrisstänglar kan böjas över 70° utan att brytas.*

— *Smak: bittersöt.*

— *Doft: intensiv doft.*

Alla dessa fysiska och organoleptiska egenskaper återfinns även hos andra vildväxande sparrisarter (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus osv.) vilka kallas 'espárragos trigueros' i södra Spanien.

Dessutom har 'Espárrago de Huétor-Tájar' följande särskilda egenskaper som hör samman med jordbruksmiljön:

En välformad stängel och spets samt antocyaninfärgning eller violett färg på sparrisen, särskilt toppen. Odlarnas skickliga skötsel och produkthantering, i kombination med områdets gynnsamma jordbruks- och klimatförhållanden, resulterar i en råvara av hög kvalitet – en mycket rak sparrisstängel med en välformad violett topp."

5.17. *Införande av ett nytt underavsnitt, ”F.4 – Samband mellan naturliga och mänskliga faktorer och produkternas kvalitet eller egenskaper”, för att anpassa produktspecifikationen till den nya förordningen (EU) nr 1151/2012. Avsnitt F – SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET*

Ändringen består i att ett nytt underavsnitt läggs till för att förklara ett samband som inte uttryckligen beskrivs i den tidigare versionen av produktspecifikationen: F.4 – Samband mellan naturliga och mänskliga faktorer och produkternas kvalitet eller egenskaper. Detta nya underavsnitt måste finnas med för att den nya produktspecifikationen ska överensstämma med förordning (EU) nr 1151/2012. Ny text har skrivits till detta underavsnitt och vissa passager (om ”odlingsförhållanden”, ”skötsel av grödan” och ”skörd”) från den tidigare versionen av produktspecifikationen har använts. Denna ändring påverkar avsnitt F – SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET i produktspecifikationen.

Ny version:

”F.4 – Samband mellan naturliga och mänskliga faktorer och produkternas kvalitet eller egenskaper

Produktegenskaperna hör samman med de naturliga faktorerna på följande sätt:

Särskilda jordbruks- och miljöförhållanden:

De särskilda jordbruks- och miljöförhållandena i produktionsområdet bidrar till odlingen av mycket raka sparrisstänglar med välformade, slutna spetsar och en intensiv antocyaninfärgning, som i allmänhet förekommer under hela skördeperioden och är orsaken till att den inhemska sparrisen från Huétor-Tájar även kallas ’grön-violett sparris’.

Den låga fosforhalten i den kalkstens- och märgelbaserade jord som är typisk för området Vega Baja del Genil i Granada och den stora temperaturskillnaden mellan dag och natt bidrar till en intensiv antocyaninfärgning av sparrisstängeln. Den höga kaliumhalten i produktionsområdets lerjord förbättrar sparrisens kvalitet och ger stänglarna en välformad spets.

i Det är bra för sparrisodling, särskilt vid skörd, eftersom sparrisstänglarna inte böjs när de växer och därmed blir mycket raka.

Temperaturerna vid skörd är idealiska för att odla sparris av hög kvalitet. De varierar från måttligt höga under dagen till låga på natten (stora temperaturvariationer under dygnet på upp till 22 °C), vilket gör att stänglarna kan växa mitt på dagen och ingen knoppning sker under natten. De stora temperaturvariationerna gynnar även sparrisstänglarnas antocyaninfärgning.

Sparrisstänglarnas intensiva antocyaninfärgning eller violetta färg är genetisk och förstärks av miljöfaktorer som ökar halten av vissa pigment – antocyaniner – i skalet. ’Espárrago de Huétor-Tájar’ innehåller även mycket höga halter av en annan besläktad polyfenol, som i sparrisvärlden kallas rutin (quercetin-3-O-rutinosid). Rutin är en flavonoid som orsakar de gråaktiga fällningar som normalt finns i konserverad ’Espárrago de Huétor-Tájar’. Ämnet tillhör en välkänd grupp fytokemikalier, polyfenolerna, och är en hälsofrämjande antioxidant.

Produktegenskaperna hör samman med de mänskliga faktorerna på följande sätt:

Särskilda odlingsförhållanden:

De odlingsaspekter som påverkas av människan är införskaffandet av växtmaterial och de särskilda odlings- och skördemetoderna, vilka bidrar till produktionen av välformad sparris av hög kvalitet.

** Hur växtmaterialet erhålls*

För att erhålla inhemskt växtmaterial måste man först göra ett noggrant urval av moderplantor. Sedan 1930-talet har Huétor-Tájars odlare genomfört denna process med erfarenhet och engagemang och därigenom lagt grunden till utvecklingen av den lokala sorten ’grön-violett Huétor-Tájar’, i litteraturen även känd som ’Morado de Huétor’-populationen.

Denna ekotyp, som är förknippad med staden Huétor-Tájar, är resultatet av en process med korsbefruktning och genetiskt urval enligt metoden 'selección masal' som stadens odlare har använt sedan början av 1900-talet. 'Espárrago de Huétor-Tájar' betraktas som en ekotyp som har ett nära fylogenetiskt släktskap med arten Asparagus maritimus Mill., vilken tillhör samma växtfamilj som 'espárrago triguero', det namn som traditionellt används i södra Spanien för flera arter av släktet Asparagus albus (Asparagus albus, Asparagus aphyllus, Asparagus acutifolius, Asparagus horridus, Asparagus maritimus osv.) som är en del av det typiska växtlivet kring Medelhavet. Dessa arter skiljer sig mycket från den vanliga odlade arten Asparagus officinalis L., vilken inbegriper de kommersiella cultivarer och sorter som produceras runtom i världen i dag.

Den främsta organoleptiska egenskap som är gemensam för de olika arterna av vild 'triguero'-sparris är den lite bittra eller bittersöta smaken, en egenskap som även återfinns hos 'Espárrago de Huétor-Tájar'. 'Espárrago de Huétor-Tájar' får sin bitterhet från en annan biomarkör som är specifik för denna sparrispopulation: sarsasapogenin, som ingår i den fytokemiska gruppen geniner. Detta ämne finns inte i de vanliga odlade sparrissorterna, som alla tillhör arten Asparagus officinalis L.

Det nära fylogenetiska släktskapet mellan 'Espárrago de Huétor-Tájar' och den vilda arten Asparagus maritimus Mill., liksom andra gemensamma botaniska, organoleptiska och fytokemiska egenskaper, förenar dessa två. Det skiljer också 'Espárrago de Huétor-Tájar' från andra kommersiella sorter av odlad sparris som kommer från arten Asparagus officinalis L.

** Plantering av sparrisen och utveckling av grödan*

Planteringsmönstret är en särskild egenskap hos den inhemska sparrisen från Huétor-Tájar eftersom den är en mycket långlivad sort. Plantorna sätts med större mellanrum: 1,4–1,6 m mellan raderna och 50–70 cm mellan plantorna.

** Skötsel av grödan*

Kupningen är viktig för att denna sparrissort ska hålla hög kvalitet. Processen består i att jord gradvis kupas upp på jordupphöjningen under hela sparrisbäddens livscykel, vilket bidrar till att förhindra att sparrisen blir mindre eller uppvisar knoppningstendenser. Försiktighet måste dock iakttas så att detta sker gradvis eftersom alltför mycket jord kan göra att rötterna kvävs under nederbördsrika år. Detta kräver att odlaren är mycket erfaren.

** Skörd:*

Grödan skördas vanligtvis tidigt på morgonen så att sparrisen inte exponeras för solen mitt på dagen. Ett första urval görs direkt på fältet och sparris som är öppen eller vriden, har skadats av skadedjur osv. kasseras. Sparrisen samlas i knippen och läggs försiktigt i fordonet, ett arbete som kräver skicklighet och erfarenhet för att de känsliga sparrisstänglarna inte ska brytas av under transporten till hanterings- eller bearbetningsanläggningen.

En lyckad skörd är beroende av metoder och erfarenhet som har förts vidare från generation till generation.

Särskilda konserveringsförhållanden

Slutligen bidrar särskilda bearbetningsförhållanden såsom 'pastörisering genom syrning' till att hålla 'Espárrago de Huétor-Tájar' hel och bevara dess känsliga fylliga och böjliga textur, samt till att stabilisera halten av en hälsofrämjande antioxidant som är typisk för konserverad 'Espárrago de Huétor-Tájar', nämligen rutin (quercetin-3-O-rutinosid), som ger sig till känna som en gråaktig fällning på burkens botten. Sparris från Huétor-Tájar-området har betydligt högre rutinhalt på grund av faktorer som hör samman med jordbruksmiljön."

5.18. *Bestämmelserna som rör kontrollorganet har ersatts med nya system för kontroll av att produktspecifikationen följs. Avsnitt G har inte längre rubriken "KONTROLLORGAN", utan "KONTROLL AV ÖVERENSSTÄMMELSE MED PRODUKTSPECIFIKATIONEN"*

Ändringen gäller uppdaterad information om den behöriga myndigheten och en länk till dess webbplats, som innehåller uppgifter om det organ som kontrollerar efterlevnaden. Syftet är att anpassa texten till de krav på kontroller av produktspecifikationens överensstämmelse som fastställs i förordning (EU) nr 1151/2012. Avsnitt G har inte längre rubriken "KONTROLLORGAN", utan "KONTROLL AV ÖVERENSSTÄMMELSE MED PRODUKTSPECIFIKATIONEN". Denna ändring påverkar avsnitt F – SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET i produktspecifikationen.

5.19. *Uppdatering av SGB-logotypen och texten i avsnitt H) MÄRKNING*

Ändringen består i en uppdatering av logotypen och texten för den skyddade geografiska beteckningen. Därutöver ersätts ”förvaltningsorgan” med ”kontrollorgan” och vissa aspekter av märkningsformaten för växtmaterialet ändras. Denna ändring gäller avsnitt H MÄRKNING i produktspecifikationen.

Kortfattad beskrivning av och motivering till ändringen

I hela texten har begreppet ”specifik beteckning” ersatts med ”skyddad geografisk beteckning” och ”förvaltningsorgan” har ersatts med ”kontrollorgan”. ”Sticklingar” har lagts till som en godkänd typ av växtmaterial i andra stycket och grönt (Pantone 576) har fastställts som den enda färg på kontrolletiketten som får användas för växtmaterial (frön, sticklingar eller plantor).

Logotypen för den skyddade geografiska beteckningen har uppdaterats enligt följande:



Ett nytt stycke har lagts till i slutet av avsnitt H för att göra det möjligt att lägga till botanisk information om ”Espárrago de Huétor-Tájar” på etiketterna.

”Följande text får användas på etiketterna på både växtmaterial och de produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen:

'Variedad tipo espárrago triguero 'Asparagus officinalis L. x Asparagus maritimus Mill.'”

5.20. *Avsnitt I (RÄTTSLIGA KRAV) har strukits*

Detta avsnitt har strukits eftersom det inte längre är ett krav för produktspecifikationer enligt förordning (EU) nr 1151/2012.

5.21. *Bilderna (kartorna) har tagits bort*

Grafiken (kartorna) i slutet av produktspecifikationen har tagits bort eftersom de inte tillförde någon användbar information.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

”ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR”

EU-nr: PGI-ES-0056-AM01

SGB (X) SUB ()

1. **Namn**

”Espárrago de Huétor-Tájar”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Namnet ”Espárrago de Huétor-Tájar” avser grön-violetta, mjuka, friska och rena sparrisstänglar av den lokala sorten ”Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar” eller ”Morado de Huétor” (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), som lokalt kallas ”espárragos trigueros”.

Följande egenskaper skiljer ”Espárrago de Huétor-Tájar” från andra kommersiella sorter av grön sparris:

— Utseende: Sparrisen har antocyaninfärgning med violetta, bronsfärgade-violetta, bronsfärgade, grön-violetta eller gröna områden. Sparrisstänglarna är raka och cylinderformade. De är tunna till medeltjocka (mellan 4 mm och 16 mm i diameter) och toppen är spetsig eller avsmalnande och bredare än resten av stjälken (spjutformad). Stänglarna har små ”sporrar” under stödbladen och det kan finnas svagt urskiljbara linjer på skalet.

— Smak/doft: När sparrisen är färsk är den mjuk, fyllig och böjlig. Stjälkarna är mycket flexibla, beroende på diametern – ju tunnare sparrisen är, desto mer kan den böjas. Vissa sparrisstänglar kan böjas över 70°. Sparrisen har en utsökt bittersöt smak och en intensiv doft.

Sparrisen får säljas färsk eller på burk.

Sparris som säljs färsk delas upp i två klasser utifrån längd och diameter: ”Extra” och ”I”. Kraven och defekttoleranserna för dessa klasser fastställs i produktspecifikationen.

Minsta tillåtna diameter för sparris som säljs färsk är 4 mm för båda klasserna (”Extra” och ”I”). Diameterskillnaden mellan de tjockaste och de tunnaste sparrisstänglarna i en och samma förpackning eller ett och samma knippe får inte överstiga 8 mm.

Färsk sparris får saluföras på något av följande sätt:

I väl hopknutna knippen på upp till 2 kg.

Löst eller i knippen i förpackningar eller lådor på upp till 6 kg.

Konserverad ”Espárrago de Huétor-Tájar” konserveras i någon av de konserveringsvätskor som är godkända enligt gällande lagstiftning. Saltlake (vatten, salt och citronsyra) och extra jungfruolja är vanligast. Sparrisen klassificeras med kvalitetsklasserna ”Extra” och ”I”. Kraven och defekttoleranserna för dessa klasser fastställs i produktspecifikationen.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Konserverade produkter:

— Sparris från den inhemska Huétor-Tájar-populationen, som odlas och skördas i produktionsområdet.

— Konserveringsvätskor som är tillåtna enligt gällande lagstiftning om konserverade grönsaker.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande steg måste äga rum i produktionsområdet: urval och produktion av frön, plantering och utveckling av grödan, skörd, leverans, beredning, lagring och hantering av sparrisen på anläggningar för färska produkter samt konservering.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning, märkning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Produkten, i både färsk och konserverad form, måste förpackas i produktionsområdet för att dess kvalitet ska bevaras från början till slut. Sparris är en mycket lättfördärvlig produkt som har hög vattenhalt (över 90 %) och snabbt kan torka. Spetsarna är mycket ömtåliga och får inte komma i kontakt med vatten innan produkten iordningställs för försäljning (eftersom spetsarna kan ruttna). Den erfarenhet som förvärvats av de lokala aktörer som hanterar och konserverar ”Espárrago de Huétor-Tájar” är avgörande för att produktens kvalitet ska bevaras fram till förpackningen.

Produkter som ska saluföras färska får inte genomgå en andra hanteringsprocess.

Etiketterna ska innehålla frasen *"Indicación Geográfica Protegida 'Espárrago de Huétor-Tájar'"* ("skyddad geografisk beteckning 'Espárrago de Huétor-Tájar'") eller följande registrerade logotyp:



En numrerad kontrolletikett som kontrollerats av förvaltningsorganet för den skyddade geografiska beteckningen ska fästas på alla förpackningar som används för växtmaterial (frön, sticklingar eller plantor) eller för färsk eller konserverad sparris som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen.

Märkningen får även innehålla följande text (ej obligatoriskt):

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

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet ligger i området "Vega Baja del Genil" i den västra delen av provinsen Granada, mellan två bergskedjor: Subbética i norr och Penibética i söder. Det omfattar kommunerna Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar och Villanueva Mesía. Ytan uppgår till omkring 78 000 hektar.

5. Samband med det geografiska området

Den viktigaste aspekten av sambandet mellan produkten och den lokala miljön har fastställts som "flera särskilda egenskaper hos sparrisen som kan tillskrivas den specifika jordbruksmiljön". En annan viktig aspekt är kopplingen till produktens ursprung, eller dess anseende.

5.1. *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Naturliga faktorer

Produktionsområdet ligger i regionen Vega Baja del Genil, en floddal i västra delen av provinsen Granada. Det är en bred och mycket bördig dal med en lägsta höjd på 450 m där sparris har odlats sedan omkring 1930. I dag odlas grödan på terrasserna i Vega Baja del Genil, nästan ända fram till Betiska kordiljäran (1 100 m höjd).

Grödan planteras i kalkstens- och märgelbaserad jord och lerjord med låg fosforhalt och hög kaliumhalt som är typisk för regionen Vega Baja del Genil i Granada.

Bergskedjorna intill flodområdena, där merparten av sparrisodlingen sker, fungerar som vindskydd.

De stora temperaturvariationerna under dygnet vid skörd (upp till 22 °C) är typiska för produktionsområdet för "Espárrago de Huétor-Tájar".

Mänskliga faktorer

"Morado de Huétor"-populationen kan betraktas som en ekotyp som hör samman med staden Huétor-Tájar och är resultatet av en process bestående av korsbefruktning och genetiskt urval enligt metoden "selección masal" som stadens odlare har använt sedan 1930-talet. Mänskliga och naturliga faktorer i produktionsområdet har spelat en viktig roll i utvecklingen av detta växtmaterial.

Korsningen av arten *Asparagus maritimus* Mill. och *Asparagus officinalis* L. som resulterat i en naturlig hybrid och den efterföljande urvalsprocessen från mitten av 1900-talet och framåt är en stor landvinning inom den spanska trädgårdsodlingen som har en direkt koppling till Huétor-Tájar.

De särskilda odlingsmetoder som används – såsom att sätta plantorna med relativt stora mellanrum (1,40–1,60 m mellan rader och 50–70 cm mellan plantor), den successiva kupningen av sparrisbädden och en effektiv och noggrann skörd med traditionella metoder som utvecklats i Huétor-Tájar – är idealiska för framställning av en råvara av hög kvalitet.

Konserverad ”Espárrago de Huétor-Tájar” bereds med en särskild metod. Receptet kan spåras tillbaka till konserveringspionjären José Redondo Fúnez, som var en av de första som konserverade och sålde vildväxande medelhavssparris (*espárragos trigueros*) i Spanien i början av 1970-talet och som senare, omkring 1982, överförde metoden till ”Espárrago de Huétor-Tájar”, som ersatte vild *triguero*-sparris som råvara på grund av sin likhet med den vilda sorten. Konserveringsprocessens viktigaste del är pastörisering genom syrning.

5.2. *Produktens särskiljande egenskaper*

”Espárrago de Huétor-Tájar” har särskilda egenskaper (utseende, smak och doft) som är typiska för den vilda medelhavssparris (*Asparagus maritimus* Mill.) den härrör från och vilken har korsats med *Asparagus officinalis* L.

Utseende

Antocyaninfärgning (stjälk och spets): violetta, bronsfärgade-violetta, bronsfärgade, gröna-violetta och gröna områden.

En välformad sparrisstängel: rak och cylinderformad, från tunn till medeltjock (mellan 4 mm och 16 mm i diameter) och toppen är spetsig eller avsmalnande och bredare än resten av stjälken (spjutformad).

Skal och stödblad: stänglarna har små ”sporrar” under stödbladen och det kan finnas svagt urskiljbara linjer på skalet.

Organoleptiska egenskaper (bedömning av färsk sparris):

Textur: mjuk, fyllig och böjlig. Stjälkarna är mycket flexibla, beroende på diametern – ju tunnare sparrisen är, desto mer kan den böjas. Vissa sparrisstänglar kan böjas över 70° utan att brytas.

Smak: bittersöt.

Doft: intensiv doft.

5.3. *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Produktegenskaperna hör samman med de naturliga faktorerna på följande sätt:

— Särskilda jordbruks- och miljöförhållanden

De särskilda jordbruks- och miljöförhållandena i produktionsområdet är gynnsamma för odling av mycket raka sparrisstänglar med välformade, slutna spetsar och en intensiv (violett) antocyaninfärgning, vilken är orsaken till att den inhemska sparrisen från Huétor-Tájar även kallas ”grön-violett sparris”.

Den låga fosforhalten i den kalkstens- och märgelbaserade jorden och den stora temperaturskillnaden mellan dag och natt (upp till 22 °C) i produktionsområdet bidrar till en intensiv antocyaninfärgning av sparrisstängeln. Dessa förhållanden resulterar också i betydligt högre halter av flavonoiden rutin (quercetin-3-O-rutinosid) än i andra typer av grön sparris.

Den höga kaliumhalten i produktionsområdets lerjord ger sparrisen en välformad topp och minskar knoppningen. De närliggande bergskedjorna fungerar som vindskydd vilket minskar sparrisstänglarnas tendens att böja sig under tillväxtperioden. Sparrisen blir därför mycket rak. De stora temperaturvariationerna under dygnet vid skörd resulterar i välformade sparrisstänglar eftersom de bara växer under dagen.

Slutligen hör produktegenskaperna samman med de mänskliga faktorerna på följande sätt:

— Särskilda odlingsförhållanden

* Hur växtmaterialet erhålls: moderplantorna måste väljas ut noggrant. Sedan 1930 har odlarna i Huétor-Tájar genomfört denna process med erfarenhet och engagemang och därigenom lagt grunden till utvecklingen av den lokala populationen ”Morado de Huétor”.

Det nära fylogenetiska släktskapet mellan ”Espárrago de Huétor-Tájar” och den vilda arten *Asparagus maritimus* Mill. kopplar samman dessa två. Det skiljer också ”Espárrago de Huétor-Tájar” från andra kommersiella sorter av odlad sparris som kommer från arten *Asparagus officinalis* L. Den främsta organoleptiska egenskap som är gemensam för de olika arterna av vild sparris är den lite bittra eller bittersöta smaken, en egenskap som även återfinns hos ”Espárrago de Huétor-Tájar”. ”Espárrago de Huétor-Tájar” får sin bitterhet från en biomarkör som är specifik för denna sparrispopulation: sarsasapogenin, som ingår i den fytokemiska gruppen geniner. Detta ämne finns inte i andra sparrissorter som härstammar från arten *Asparagus officinalis* L.

* Plantering av sparrisen och utveckling av grödan Det glesa planteringsmönster som används (på grund av att denna sparrissort är mycket långlivad) är en utmärkande egenskap för odling av Huétor-Tájar-sparris.

* Skötsel av grödan Vid odling av ”Espárrago de Huétor-Tájar” är det viktigt att jorden kupas successivt för att sparrisen ska bli välformad (sluten topp och kraftigare stängel). Denna metod kräver att sparrisodlarna är mycket erfarna, och kunskapen har förts över från generation till generation sedan 1930.

* Skörd: Metoder och erfarenhet är förutsättningar för en lyckad skörd och en färsk produkt av hög kvalitet. De metoder som används för att skörda sparrisen har varit etablerade i Huétor-Tájar under lång tid och har förts vidare från en generation odlare till nästa.

— Särskilda konserveringsförhållanden

Slutligen bidrar särskilda bearbetningsförhållanden såsom ”pastörisering genom syrning” till att hålla ”Espárrago de Huétor-Tájar” hel och bevara dess känsliga fylliga och böjliga textur, samt till att stabilisera halten av en hälsofrämjande antioxidant som är typisk för konserverad ”Espárrago de Huétor-Tájar”, nämligen rutin (quercetin-3-O-rutinosid), som ger sig till känna som en gråaktig fällning på burkens botten. Sparris från Huétor-Tájar-området har betydligt högre rutinhalt på grund av faktorer som hör samman med jordbruksmiljön.

— Anseende

Det är känt att kommunen Huétor-Tájar i området Vega de Granada var ett av de första områden där odlad sparris odlades, omkring år 1930. Detta framgår av den publikation som togs fram efter den andra tekniska sparriskonferensen (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarre, volym I, s. 53).

Den kooperativa rörelsen inom Huétor-Tájars jordbrukssektor, som har ett nära samband med medelhavssparrisen *triguero*, växte sig starkare kring år 1980 och lanserade de färska produkterna på marknader i hela Spanien och Europa. Det ledde till att konsumenterna började förknippa produkten med dess ursprungsort under namnet ”Espárrago de Huétor-Tájar” (Menor Torivio, J., *La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano* (”Granadas slättland: den senaste jordbruksutvecklingen i ett stadsnära område”). Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). Den tyska geografen Andreas Voth (Universität Vechta) beskriver sparrisodlingsområdet Huétor-Tájar som en referensmodell i EU:s ordning för skyddade geografiska beteckningar och skyddade ursprungsbeteckningar och menar att ”den grön-violetta sparrisen från Huétor-Tájar” (”grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar”) är en sparris av ”*triguero*-typ” (”Triguero-Spargel”) som har mycket högt anseende i Andalusien. (Voth, A. 2002: ”Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien” (innovation inom framställning och marknadsföring av specialgrödor – med fallstudier från Tyskland, Spanien och Brasilien). Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, volym 24, Vechta, s. 340, post-doktoral avhandling).

”Espárrago de Huétor-Tájar” har omnämnts på Wikipedia sedan 2008.

”Espárrago de Huétor-Tájar” hade en framträdande roll vid den nionde europeiska sparriskongressen (Euro Asper 2012), som hölls i Granada (21–23 mars 2012).

Internationella vetenskapliga publikationer som publicerats mellan 1992 och 2019 lägger fram bevis för ”Espárrago de Huétor-Tájars” unika karaktär (Amian, L. et al., 2018, ”Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace 'Morado de Huétor”'). *Acta Hortic.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5)

Det faktum att den lokala sorten ”Morado de Huétor” har odlats i staden sedan 1930-talet innebär att Huétor-Tájar har blivit en av EU:s mest kända sparrisodlingsregioner.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Hela produktspecifikationen finns på följande adress:

https://lajunta.es/4n5kp

Den finns också på webbplatsen för det regionala ministeriet för jordbruk, fiske, vatten och landsbygdsutveckling (https://lajunta.es/3w3lc). Klicka på

”Temas”/”Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria”/”Calidad”/”Denominaciones de Calidad”/”Frutas y Hortalizas”. Produktspecifikationen finns under namnet på denna kvalitetsbeteckning.