C/2024/1990

7.3.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1990)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Espárrago verde de Guadalajara“

ЕС №: PGI-ES-02963— 5.6.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование на ЗГУ**

„Espárrago verde de Guadalajara“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Аспержи под формата на нежни зелени стръкове, които са здрави и чисти, от вида Asparagus officinalis L., генетично диплоиден подвид F1, тип „University of California“, сортове: Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 и Darzilla.

Защитеното географско указание трябва да се използва само за зелени аспержи със съдържание на сухо вещество между 6,5 % и 8,5 %; стойности на pH в интервала между 5,7 и 5,9; електропроводимост между 4,4 и 6,2 (±0,3 mS cm–1); дължина между 13 cm и 26 cm, от които максимум 3 cm са бели, с максимална разлика от 20 % между стръковете в една и съща връзка; минимален диаметър от 10 mm; и съдържание на разтворими твърди вещества, изразено в градуси по Брикс, между 3,8 и 6,1 (±0,6 %).

В резултат на тези химични характеристики вкусът на аспержите е наситен и сочен, много леко влакнест, със сладки и горчиви нотки. Вкусът е дълготраен благодарение на специфичните концентрации на разтворими твърди вещества, соли, органични киселини и други биоактивни съединения.

Аспержите се произвеждат за консумация в свежо или преработено състояние. Те са без вредители и болести, не са повредени от инструменти или от атмосферни влияния, почистени са от пръст и са измити. Кривината в горната третина на един стрък аспержи е не повече от 30 %. Главата на зелените аспержи е затворена и няма никакви филизи или цветове.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Географският район, описан в раздел 4, е мястото, където се произвежда Espárrago verde de Guadalajara.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=bg

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Предприятията за опаковане трябва да разполагат със системи, които да гарантират, че аспержите, обхванати от ЗГУ, се опаковат отделно от всички други аспержи, които те може би опаковат.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетът на опакованите аспержи трябва да включва следното: наименованието, под което се продават; логото, посочено в раздел 3.6 от единния документ, което е на разположение на всеки оператор, който го поиска и който спазва спецификацията; и упоменаване на защитеното географско указание Espárrago Verde de Guadalajara. По желание етикетът може да включва и маркировката за съответствие, издадена от отдела за сертифициране на продукти към контролния орган.

Гореспоменатото лого може да се види по-долу.



4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство за защитеното географско указание обхваща следните общини в провинция Гуадалахара:

Alarilla, Aldeanueva de Guadalajara, Aranzueque, Arbancón, Armuña del Tajuña, Cabanillas del Campo, Cañizar, Casas de San Galindo, Centenera, Ciruelas, Cogolludo, Copernal, Chiloeches, Espinosa de Henares, Fontanar, Fuencemillán, Guadalajara, Heras de Ayuso, Hita, Horche, Humanes de Mohernando, Jadraque, Loranca del Tajuña, Lupiana, Málaga del Fresno, Malaguilla, Marchamalo, Membrillera, Miralrío, Mohernando de Henares, Montarrón, Robledillo de Mohernando, Romanones, Taragudo, Tendilla, Torija, Torre del Burgo, Tórtola de Henares, Valdarachas, Valdearenas, Valdegrudas, Villanueva de Argecilla, Yebes и Yunqueras de Henares.

5. **Връзка с географския район**

Заявлението за регистрация на ЗГУ Espárrago Verde de Guadalajara се основава на специфичните характеристики на продукта, произтичащи от връзката с географския район. Зеленият цвят и съдържанието на сухо вещество между 6,5 % и 8,5 % се дължат на средната слънчева радиация от 1 642,5 мегаджаула на квадратен метър през периода на производство. Стойностите на pH между 5,7 и 5,9 и съдържанието на разтворими твърди вещества, изразено в градуси по Брикс, между 3,8 и 6,1 (±0,6 %) се дължат на ниските температури, поради които аспержите растат бавно. Дължината между 13 cm и 26 cm и минималният диаметър от 10 mm се дължат на почвите със стойности на pH предимно между 8,1 и 8,3, както и на дълбочината на почвите, наличието на хранителни вещества и балансираното съдържание на песъклива, глинеста и праховита почва. Тези качества означават, че са налице значителни запаси от влага и макро- и микроелементи.

Специфична характеристика на географския район

а) Ландшафт

В географско отношение районът на производство на зелените аспержи се намира в западната част на провинция Гуадалахара, в областите La Sierra, La Campiña и Alcarria Alta, в общините Membrillera и Loranca de Tajuña, на надморска височина между 640 и 1 020 m.

Районът се характеризира с полегати склонове и терасовидни образувания в речните долини, както и с по-високи части на платата, които образуват степите на Alcarria.

б) Хидрография

Районът на производство е разположен в долините на реките Henares и Badiel, както и Tajuña с нейните притоци Matayeguas и Hungría.

Речните басейни са се образували в тези долини в резултат на ерозионни процеси, протичащи дълбоко във варовиковата кора, като са засегнали по-ниските литоложки слоеве, състоящи се главно от глини и тиня. Благодарение на тези алувиални басейни земите в речните долини са по-плодородни и осигуряват по-добри обработваеми почви, по-подходящи за производството на зелени аспержи.

Водите, използвани за напояване, са с много ниска соленост и затова са най-подходящи за производството на най-добрата реколта.

в) Климат

Климатичните характеристики на района на производство на зелени аспержи се определят съгласно системата за класификация на климата на Пападакис (1966 г.). Според тази система характеристиките могат да бъдат описани като принадлежащи главно към умерено средиземноморския климатичнен тип (ME). Съответно летният тип е „Царевица“ (M), а зимните типове са студен „Овес“ (AV) и умерен „Овес“ (AV). По отношение на влажността районите на производство са до голяма степен влажни средиземноморски (ME), като някои райони в долната част на равнината Henares са класифицирани като сухи средиземноморски (ME). Според същата система температурната схема на района е до голяма степен „Пампа“ (PA), като в някои от степните райони климатът се определя като горещ умерен (TE).

В района на производство има официални климатични станции на Министерството на земеделието, рибарството и храните, в Marchamalo, Jadraque и Armuña de Tajuña. Според данните, предоставени от станциите, средната максимална температура е 20,6 °C; средната минимална температура е 6 °C; средната абсолютна минимална температура е – 9,1 °C; а средната средна температура 13,1 °C.

През периода на производство средните температури за март, април, май и юни са съответно 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C и 20,6 °C. Това показва, че зимата е дълга, което означава, че пролетта е по-кратка. Средните годишни валежи са около 434,8 литра.

Средната нетна слънчева радиация през месеците на производство, между март и юни, е 1 642 мегаджаула на квадратен метър. Това е по-малко, отколкото в други, по-топли райони на производство в Испания.

Изчисленията, направени въз основа на данните за климата, показват, че студът през зимните месеци е общо 1 290,5 часа, като вероятността от късни пролетни слани, падащи след 11 април, е с 25 % по-голяма.

Тези данни разкриват климат с много дълга и студена зима, късни слани и кратки пролетни и есенни месеци. В началото на пролетта обикновено е студено, лятото е сухо и горещо, а количеството на валежите е средно или ниско в по-западните райони.

Обикновено през периода на производство оптималните климатични условия са с относително кратка продължителност, много по-кратка отколкото за културите, отглеждани в по-топлите райони. Въпреки че стръковете аспержи започват да никнат в края на март, при нормални условия прибирането на реколтата започва едва в средата на април.

Късните слани водят до прекъсване на производството. Този фактор, заедно с високите температури през юни, води до това действителният период на бране на аспержите да продължава най-много 70 дни. Поради това растенията не изчерпват запасите си. Липсата на стрес в резултат на това значително повишава качеството на продуктите.

г) Почви

Районът на производство е разположен в равнините на реките Henares, Badiel и Tajuña, образувани през плио-кватернерния период. Почвите са предимно калциеви камбисоли и камбични рендзини, но се срещат и флувисоли.

Най-често срещаната структура на тези почви е глинесто-песъкливо-праховита или песъкливо-глинесто-праховита, силно пропусклива и с високо съдържание на карбонати. Средните стойности на pH са между 8,1 и 8,3, а стойностите на проводимостта на почвата варират между 150 и 184 mS cm^{-1}. Съдържанието на органични вещества обикновено е ниско, по-малко от 1,5 %.

Специфични характеристики на продукта

Espárrago de Guadalajara има следните характеристики:

съдържание на сухо вещество между 6,5 % и 8,5 %;

стойности на pH в интервала между 5,7 и 5,9;

електропроводимост между 4,4 и 6,2 (±0.3 mS cm^{-1});

дължина между 13 cm и 26 cm, от които максимум 3 cm са бели, с максимална разлика от 20 % между стръковете в една и съща връзка;

диаметър най-малко 10 mm;

съдържание на разтворими твърди вещества (в градуси по Брикс) между 3,8 и 6,1 (±0,6 %).

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

По време на месеците на производство температурите са сравнително ниски, със средни стойности 7,3 °C през март, 11,7 °C през април, 15,7 °C през май и 20,5 °C през юни.

Това означава, че аспержите растат бавно, което спомага за по-голяма концентрация на разтворими твърди вещества, между 3,8 и 6,1 градуса по Брикс, и стойности на pH между 5,7 и 5,9.

Също така зимният студ и фактът, че вероятността от късни слани (т.е. слани след 11 април) надхвърля 25 %, водят до това растенията да не изчерпват запасите от въглехидрати, протеини и минерали, които се намират в коренищата и кореновата им система. Тези запаси остават на разположение и преминават в новите стръкове аспержи в по-големи количества, отколкото при аспержите, отглеждани при по-топъл климат.

Има 1 290,5 часа с ниски температури, което е доста. Това се отразява на аспержите по два начина. Първо, по време на зимуването, то позволява пълноценно възстановяване на метаболитните хормонални системи, активни в растението. Второ, стръковете аспержи обикновено поникват по едно и също време, което не е така при аспержите, отглеждани в не толкова хладни агроклиматични условия. Затова, макар че в края на март може да се появи много малко количество аспержи, сезонът обикновено започва едва в средата на април.

Прибирането на реколтата приключва с настъпването на юнските горещини, което дава възможност на растенията да имат по-дълъг период на вегетативен растеж. Това се дължи до голяма степен на летните горещини и на традиционните начини, по които земеделските стопани управляват напояването и наторяването. Дългото лято позволява да се развие значително количество биомаса, която впоследствие възстановява запасите от вещества в коренищата и кореновата система, за да бъдат на разположение за следващия сезон.

Средната разлика между максималните дневни и минималните нощни температури е около 14,2 °C. Това, заедно с ниските дневни температури в началото на пролетта, помага да се предпазят аспержите от условията на топлинен стрес, които водят до високи нива на транспирация. Има по-малка нужда от разграждане на въглехидрати за смекчаване на прекомерните обедни температури. Така въглехидратите се задържат в аспержите.

Освен това загубата на вода вследствие на газообмена през устиците е по-малка в сравнение с аспержите, отглеждани в по-топли райони. Така разтворимите твърди вещества остават съхранени и налични в аспержите, което води до стойности между 3,8 и 6,1 градуса по Брикс и pH между 5,7 и 5,9: високи стойности, които са представителни за района на производство.

Сред особеностите на района на производство е и надморската височина на стопанствата на производителите. Този фактор, заедно с географската ширина на провинция Гуадалахара, допринася за средна слънчева радиация от 1 642,5 мегаджаула на квадратен метър през периода на производство. Аспержите са зелени на цвят и имат съдържание на сухо вещество между 6,5 % и 8,5 %.

Специалните характеристики на почвите включват стойности на pH предимно между 8,1 и 8,3, дълбочина, наличие на хранителни вещества и балансирано съдържание на пясък, глина и тиня. Тези качества означават, че са налице значителни запаси от влага и макро- и микроелементи за производството на аспержите, които са с дължина между 13 cm и 26 cm и диаметър най-малко 10 mm. Аспержите растат много бавно поради температурните разлики между деня и нощта.

Хранителните вещества в почвата, както и традиционните практики за наторяване на културите и агроклиматичните характеристики на района обуславят наситения и сочен вкус на аспержите, които са много леко влакнести, със сладки и горчиви нотки. Благодарение на специфичната концентрация на разтворими твърди вещества, соли, органични киселини и други биоактивни съединения, вкусът остава траен.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_CONDICIONES_esparrago_Guadalajara_20221020.pdf