C/2024/1990

7.3.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1990)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Espárrago verde de Guadalajara“

EU č.: PGI-ES-02963 – 5.6.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název CHZO**

„Espárrago verde de Guadalajara“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Jedná se o chřest druhu *Asparagus officinalis* L. náležející ke geneticky diploidnímu poddruhu F1 typu „University of California“ a odrůdám Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 a Darzilla, jenž má podobu jemných zelených výhonků, které jsou zdravé a čisté.

Chráněné zeměpisné označení lze použít pouze pro zelený chřest s obsahem sušiny mezi 6,5 % a 8,5 %; hodnotou pH mezi 5,7 a 5,9; elektrickou vodivostí mezi 4,4 a 6,2 (±0,3 mS cm^{-1}); délkou mezi 13 cm a 26 cm, z toho maximálně 3 cm jsou bílé barvy, přičemž rozdíl mezi jednotkami v rámci jednoho svazku může činit maximálně 20 %; minimálním průměrem 10 mm a obsahem rozpustné sušiny vyjádřeným ve stupních Brix mezi 3,8 a 6,1 (±0,6 %).

Díky těmto chemickým vlastnostem je chuť tohoto chřestu intenzivní a šťavnatá, velmi mírně vláknitá, se sladkými a hořkými tóny. Chuť přetrvává díky specifickým koncentracím rozpustné sušiny, solí, organických kyselin a dalších bioaktivních látek.

Chřest se produkuje ke konzumaci v čerstvé nebo zpracované formě. Je prostý škůdců a chorob, bez poškození nářadím nebo povětrnostními vlivy, byl zbaven zeminy a omyt. Zakřivení v horní třetině výhonku chřestu činí nejvýše 30 %. Hlavička zeleného chřestu je uzavřená a nemá žádné odnože ani květy.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Zeměpisná oblast popsaná v oddíle 4 je místem produkce chřestu Espárrago verde de Guadalajara.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balírny musí mít zavedeny systémy, které zajistí, aby byl chřest s CHZO balen odděleně od ostatního chřestu, který by mohly balit.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení baleného chřestu musí obsahovat následující údaje: název, pod kterým se prodává; logo uvedené v oddíle 3.6 jednotného dokumentu, které je k dispozici každému hospodářskému subjektu, který o něj požádá a který dodržuje specifikaci, a odkaz na chráněné zeměpisné označení „Espárrago Verde de Guadalajara“. Volitelně může etiketa obsahovat také označení shody vydané sekcí certifikace výrobků v rámci kontrolního orgánu.

Výše zmíněné logo je uvedeno níže.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce chráněného zeměpisného označení zahrnuje následující obce v provincii Guadalajara:

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 a Yunqueras de Henares.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o zápis CHZO „Espárrago Verde de Guadalajara“ je založena na specifických vlastnostech produktu vyplývajících ze souvislosti se zeměpisnou oblastí. Zelená barva a obsah sušiny mezi 6,5 % a 8,5 % jsou způsobeny průměrným slunečním zářením 1 642,5 megajoulu na metr čtvereční během období produkce. Hodnoty pH mezi 5,7 a 5,9 a obsah rozpustné sušiny vyjádřený ve stupních Brix mezi 3,8 a 6,1 (± 0,6 %) jsou způsobeny nízkými teplotami, které vedou k tomu, že chřest roste pomalu. Délka mezi 13 a 26 cm a minimální průměr 10 mm jsou dány půdami s hodnotami pH převážně mezi 8,1 a 8,3, spolu s hloubkou půdy, dostupností živin a vyváženým obsahem písku, jílu a bahna. Díky těmto vlastnostem jsou k dispozici značné zásoby vláhy a makro- a mikroprvků.

Specifičnost zeměpisné oblasti

a) Krajina

Geograficky se oblast produkce zeleného chřestu nachází v západní části provincie Guadalajara, v okresech La Sierra, La Campiña a Alcarria Alta, v obcích Membrillera a Loranca de Tajuña, v nadmořské výšce od 640 do 1 020 metrů.

Oblast se vyznačuje mírnými svahy a terasovitými útvary v říčních nivách a také vyššími oblastmi náhorních plošin, které tvoří vřesoviště Alcarria.

b) Hydrografie

Oblast produkce se nachází v údolích řek Henares a Badiel a Tajuña s přítoky Matayeguas a Hungría.

V těchto údolích vznikla povodí v důsledku erozních procesů hluboko ve vápencové kůře, které ovlivnily spodní litologické vrstvy tvořené především jíly a bahnem. Tato aluviální povodí doplňují říční nivy o úrodnější půdu, která je pro pěstování zeleného chřestu vhodnější.

Voda používaná k zavlažování má velmi nízkou salinitu, a proto je nejvhodnější pro produkci nejlepších plodin.

c) Podnebí

K určení klimatických charakteristik oblasti produkce zeleného chřestu jsme použili Papadakisův systém klasifikace podnebí (1966). Podle tohoto systému můžeme popsat charakteristiky, které patří především do mírně středomořského klimatického typu (ME). Podobně letní typ je „kukuřice“ (M) a zimní typy jsou studený „oves“ (AV) a mírný „oves“ (AV). Co se týče vlhkosti, oblasti produkce jsou převážně vlhké středomořské (ME), přičemž některé oblasti v nížině Henares jsou klasifikovány jako suché středomořské (ME). Podle stejného systému je teplotní systém oblasti převážně „pampový“ (PA), přičemž některé vřesovištní oblasti jsou definovány jako teplé mírné (TE).

V oblasti produkce se nacházejí oficiální klimatické stanice ministerstva zemědělství, rybolovu a potravinářství, a to v obcích Marchamalo, Jadraque a Armuña de Tajuña. Podle údajů poskytnutých stanicemi je průměrná maximální teplota 20,6 °C; průměrná minimální teplota je 6 °C; průměrná absolutní minimální teplota je – 9,1 °C a průměrná průměrná teplota 13,1 °C.

Průměrné teploty za období produkce v březnu, dubnu, květnu a červnu jsou 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C a 20,6 °C. To dokazuje, že zimy jsou dlouhé, a jara tedy kratší. Průměrný roční úhrn srážek je přibližně 434,8 litru.

Průměrné čisté sluneční záření v měsících produkce, tedy od března do června, činí 1 642 megajoulů na metr čtvereční. To je méně než v jiných teplejších oblastech produkce Španělska.

Výpočty založené na klimatických údajích ukazují, že v zimních měsících je celkem 1 290,5 hodiny chladu, přičemž pravděpodobnost pozdních jarních mrazů po 11. dubnu je o 25 % vyšší.

Tyto údaje ukazují na podnebí s velmi dlouhými a chladnými zimami, pozdními mrazy a krátkým jarem a podzimem. Začátkem jara bývá chladno, léto je suché a horké a srážky jsou průměrné nebo nízké v západněji položených oblastech.

Obecně platí, že během období produkce jsou optimální klimatické podmínky relativně krátké, mnohem kratší než u plodin pěstovaných v teplejších oblastech. Koncem března se sice objeví několik výhonků chřestu, ale za normálních podmínek se začne sklízet až v polovině dubna.

Pozdní mrazy vedou k přerušení produkce. Tento faktor spolu s vysokými červnovými teplotami způsobuje, že skutečné období sklizně chřestu trvá maximálně 70 dní. Rostliny si proto zachovávají své zásoby. Výsledný nedostatek stresu výrazně zvyšuje kvalitu produktů.

d) Půdy

Oblast produkce se nachází v nížinách řek Henares, Badiel a Tajuña, které vznikly v pliokvartérním období. Půdy jsou převážně vápnité kambizemě a kambické rendziny, ale vyskytují se i fluvizemě.

Nejčastější struktura těchto půd je hlinitá nebo jílovitohlinitá, vysoce propustná a s vysokým obsahem karbonátů. Průměrné hodnoty pH se pohybují mezi 8,1 a 8,3 a hodnoty vodivosti půdy mezi 150 a 184 mS cm^{-1}. Obsah organických látek bývá nízký, méně než 1,5 %.

Specifičnost produktu

Chřest Espárrago de Guadalajara má tyto vlastnosti:

obsah sušiny mezi 6,5 % a 8,5 %,

hodnoty pH mezi 5,7 a 5,9,

elektrickou vodivost mezi 4,4 a 6,2 (±0.3 mS cm^{-1}),

délku mezi 13 a 26 cm, z toho maximálně 3 cm jsou bílé barvy, přičemž rozdíl mezi jednotkami v rámci jednoho svazku může činit maximálně 20 %,

průměr nejméně 10 mm,

obsah rozpustné sušiny (°Brix) mezi 3,8 a 6,1 (±0,6 %).

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

V měsících produkce jsou teploty poměrně nízké, v březnu dosahují v průměru 7,3 °C, v dubnu 11,7 °C, v květnu 15,7 °C a v červnu 20,5 °C.

To znamená, že chřest roste pomalu, což umožňuje vyšší koncentraci rozpustné sušiny v rozmezí 3,8 až 6,1 stupně Brix a hodnoty pH mezi 5,7 a 5,9.

Stejně tak zimní chlad a skutečnost, že existuje více než 25% pravděpodobnost pozdních mrazů (tj. mrazů po 11. dubnu), znamenají, že rostliny nespotřebovávají zásoby sacharidů, bílkovin a minerálních látek, které se nacházejí v jejich oddenkovém a kořenovém systému. Tyto zásoby zůstávají k dispozici pro přenos do nových výhonků chřestu ve větší míře než u chřestu pěstovaného v teplejším podnebí.

Chladno je 1 290,5 hodiny: což je vysoký počet. To má na chřest dvojí vliv. Za prvé, během zimního vegetačního klidu umožňuje plnou regeneraci metabolických hormonálních systémů aktivních v rostlině. Za druhé, výhonky chřestu se obvykle objevují přibližně ve stejnou dobu, což není případ chřestu pěstovaného v méně chladných agroklimatických podmínkách. I když se tedy koncem března může objevit velmi malé množství chřestu, jeho sezóna se zpravidla naplno rozběhne až v polovině dubna.

Sklizeň končí s příchodem červnových veder, což rostlinám umožňuje delší vegetační období. Je tomu tak především díky letním vedrům a tradičním způsobům, jakými zemědělci hospodaří se zavlažováním a hnojením. Díky dlouhému létu se vytváří značné množství biomasy, která následně obnoví zásobní látky v oddenku a kořenovém systému, jež budou k dispozici pro další sezónu.

Průměrný rozdíl mezi maximální denní a minimální noční teplotou je přibližně 14,2 °C. To spolu s nízkými denními teplotami na začátku jara pomáhá chránit chřest před podmínkami tepelného stresu, které vedou k vysokým úrovním transpirace. Ke zmírnění nadměrných poledních teplot je metabolismus sacharidů zapotřebí v menší míře. Sacharidy jsou proto v chřestu zachovány.

V porovnání s chřestem pěstovaným v teplejších oblastech dochází také k menším ztrátám vody v důsledku výměny plynů přes průduchy. Rozpustná sušina tak v chřestu zůstává uložena a je k dispozici, což vede k hodnotám mezi 3,8 a 6,1 stupně Brix a pH mezi 5,7 a 5,9: jedná se o vysoké hodnoty, které jsou reprezentativní pro danou oblast produkce.

Ke zvláštnostem oblasti produkce patří nadmořská výška zemědělských podniků producentů. Tento faktor spolu se zeměpisnou šířkou provincie Guadalajara vede k tomu, že průměrné sluneční záření během období produkce činí 1 642,5 megajoulu na metr čtvereční. Chřest má zelenou barvu a obsah sušiny mezi 6,5 % a 8,5 %.

Mezi zvláštní vlastnosti půd patří hodnoty pH převážně mezi 8,1 a 8,3, hloubka, dostupnost živin a vyvážený obsah písku, jílu a bahna. Díky těmto vlastnostem má chřest, který je dlouhý 13 až 26 cm a má průměr nejméně 10 mm, k dispozici značné zásoby vlhkosti a makro- a mikroprvků. Roste velmi pomalu kvůli výkyvům denních a nočních teplot.

Díky živinám obsaženým v půdě, tradičním postupům hnojení a agroklimatickým podmínkám oblasti je chuť tohoto chřestu intenzivní a šťavnatá, velmi mírně vláknitá, se sladkými a hořkými tóny. Díky specifické koncentraci rozpustné sušiny, solí, organických kyselin a dalších bioaktivních látek má dlouhotrvající chuť.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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