C/2024/1990

7.3.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/1990)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

"Espárrago verde de Guadalajara"

EU-nr.: PGI-ES-02963 — 5.6.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse [på BGB]**

"Espárrago verde de Guadalajara"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Asparges i form af bløde grønne skud, som er sunde og rene, af aspargesarten *Asparagus officinalis* L., genetisk diploid underart F1, type "University of California", af sorterne Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 og Darzilla.

Den beskyttede geografiske betegnelse må kun anvendes på grønne asparges med et tørstofindhold på mellem 6,5 % og 8,5 %, en pH-værdi på mellem 5,7 og 5,9, en elektrisk ledningsevne på mellem 4,4 og 6,2 (±0,3 mS cm^{-1}), en længde på mellem 13 cm og 26 cm, hvoraf højst 3 cm er hvide, med en maksimal forskel på 20 % mellem enheder i samme bundt, en diameter på mindst 10 mm og et indhold af opløselige faste stoffer udtrykt i Brix-grader på mellem 3,8 og 6,1 (±0,6 %).

Som følge af disse kemiske egenskaber har denne asparges en intens og saftig smag og er en lille smule trævlet, med søde og bitre noter. Smagen bliver på tungen takket være de særlige koncentrationer af opløselige faste stoffer, salte, organiske syrer og andre bioaktive forbindelser.

Aspargesen produceres til at blive spist frisk eller i forarbejdet form. Den er fri for skadegørere og sygdomme, ubeskadiget af redskaber eller af vejret, fri for jord og vasket. Krumningen i den øverste tredjedel af aspargesen er højst 30 %. Hovedet på den grønne asparges er lukket, og der er ingen udløbere eller blomster af nogen art.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

"Espárrago verde de Guadalajara" produceres i det geografiske område, der er beskrevet i punkt 4.

([1]) EUT L 343 af 14.12 2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballeringsvirksomhederne skal have indført systemer til at sikre, at asparges med den beskyttede geografiske betegnelse emballeres separat fra eventuelle andre asparges, de emballerer.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen af de emballerede asparges skal omfatte følgende: den betegnelse, som de sælges under, det logo, der er medtaget i punkt 3.6 i enhedsdokumentet, og som er tilgængeligt for enhver producent, der anmoder om det og overholder varespecifikationen, og en henvisning til den beskyttede geografiske betegnelse "Espárrago verde de Guadalajara". Etiketten kan evt. også omfatte det overensstemmelsesmærke, der er udstedt af kontrolorganets afdeling for produktcertificering.

Førnævnte logo er vist nedenfor.



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse omfatter følgende kommuner i provinsen 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 og Yunqueras de Henares.

5. Tilknytning til det geografiske område

Ansøgningen om registrering af den beskyttede geografiske betegnelse "Espárrago verde de Guadalajara" bygger på produktets særlige kendetegn, som skyldes tilknytningen til det geografiske område. Den grønne farve og tørstofindholdet på mellem 6,5 % og 8,5 % skyldes den gennemsnitlige solstråling på 1 642,5 megajoule pr. m^2 i produktionsperioden. PH-værdien på mellem 5,7 og 5,9 og indholdet af opløselige faste stoffer udtrykt i Brix-grader på mellem 3,8 og 6,1 (±0,6 %) skyldes de lave temperaturer, som betyder, at aspargesene vokser langsomt. Længden på mellem 13 cm og 26 cm og diameteren på mindst 10 mm skyldes jordens pH-værdi, der som regel ligger på mellem 8,1 og 8,3, og jordens dybde, tilgængeligheden af næringsstoffer samt det afbalancerede sand-, ler- og siltindhold. Disse egenskaber betyder, at der er betydelige vandreserver samt makro- og mikroelementer tilgængelige.

Det geografiske områdes egenart

a) Landskab

Geografisk set er produktionsområdet for grønne asparges beliggende i den vestlige del af provinsen Guadalajara i distrikterne La Sierra, La Campiña og Alcarria Alta i kommunerne Membrillera og Loranca de Tajuña i en højde på mellem 640 m og 1 020 m over havet.

Området er kendetegnet ved bløde skråninger og terrasseformationer på flodsletterne såvel som de højereliggende områder på plateauerne, der udgør Alcarrias heder.

b) Hydrografi

Produktionsområdet ligger i dalene ved floderne Henares og Badiel samt Tajuña med bifloderne Matayeguas og Hungría.

Flodbassinerne i disse dale er dannet gennem erosionsprocesser dybt nede i den kalkholdige skorpe, som påvirkede de lavere litologiske niveauer, der hovedsagelig bestod af ler og silt. Disse alluvialbassiner tilfører mere frugtbar jord til flodsletterne og giver bedre jord til dyrkning, der er mere velegnet til produktion af grønne asparges.

Det vand, der anvendes til vanding, har et meget lavt saltindhold og er derfor det mest velegnet til at producere den bedste afgrøde.

c) Klima

Papadakis' klimaklassifikationssystem (1966) anvendes til at definere klimaforholdene i produktionsområdet for grønne asparges. Ifølge dette system kan klimaforholdene beskrives som hovedsagelig værende af klimatypen tempereret "Middelhavsområde" (ME). På samme måde er sommeren af typen "majs" (M), og vinteren er af typerne kold "havre" (AV) og tempereret "havre" (AV). Hvad luftfugtigheden angår, er produktionsområderne i det store og hele fugtigt "Middelhavsområde" (ME), og nogle områder på den nedre del af Henaressletten klassificeres som tørt "Middelhavsområde" (ME). Ifølge samme system er områdets temperatursystem i det store og hele "Pampas" (PA), hvor nogle af hedeområderne defineres som "varmt tempererede" (TE).

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer har officielle vejrstationer i produktionsområdet, nemlig i Marchamalo, Jadraque og Armuña de Tajuña. I henhold til de data, der leveres af stationerne, er den gennemsnitlige maksimumstemperatur 20,6 °C, den gennemsnitlige minimumstemperatur er 6° C, den gennemsnitlige absolutte minimumstemperatur er – 9,1 °C, og den gennemsnitlige gennemsnitstemperatur er 13,1 °C.

I produktionsperioden er gennemsnitstemperaturerne for marts, april, maj og juni henholdsvis 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C og 20,6 °C. Dette viser, at vinteren er lang, hvilket betyder, at foråret er kortere. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er ca. 434,8 liter.

Den gennemsnitlige nettosolstråling i produktionsmånederne, dvs. mellem marts og juni, er 1 642 megajoule pr. m^2. Det er mindre end i andre, varmere produktionsområder i Spanien.

Beregninger baseret på vejrdataene viser i alt 1 290,5 timers kulde i vintermånederne med en 25 % større sandsynlighed for frost i det sene forår efter den 11. april.

Disse tal viser et klima med meget lange og kolde vintre, sen frost og korte forår og efterår. Det er generelt koldt i begyndelsen af foråret, med tørre varme somre og nedbørsmængder, der er gennemsnitlige eller lave i de mere vestlige områder.

De optimale klimaforhold er almindeligvis af forholdsvis kort varighed i produktionsperioden og af meget kortere varighed end for afgrøder, der dyrkes i varmere områder. Nogle få aspargesskud kan komme til syne i slutningen af marts, men det er først midt i april, at høsten begynder under normale forhold.

Sen frost medfører afbrydelser i produktionen. Denne faktor kombineret med de høje temperaturer i juni betyder, at den reelle aspargesplukningsperiode højst varer ca. 70 dage. Derfor beholder planterne deres reserver. Den heraf følgende mangel på stress forbedrer produkternes kvalitet betydeligt.

d) Jordbund

Produktionsområdet er beliggende på sletterne ved floderne Henares, Badiel og Tajuña, der blev dannet i pliocæn-kvartærtiden. Jordbunden består hovedsagelig af calciumholdige cambisoler og kambiske rendzinaer, men der forekommer også fluvisoler.

Denne jordbunds mest almindelige tekstur er lerjord eller svær lerjord, som er meget gennemtrængelig og har et højt carbonatindhold. Den gennemsnitlige pH-værdi ligger på mellem 8,1 og 8,3, og jordens ledningsevne varierer fra 150 til 184 mS cm^{-1}. Indholdet af organisk materiale er som regel lavt, nemlig under 1,5 %.

Produktets egenart

"Espárrago de Guadalajara" har følgende egenskaber:

et tørstofindhold på mellem 6,5 % og 8,5 %

en pH-værdi på mellem 5,7 og 5,9

en elektrisk ledningsevne på mellem 4,4 og 6,2 (±0,3 mS cm^{-1})

en længde på mellem 13 cm og 26 cm, hvoraf højst 3 cm er hvide, med en maksimal forskel på 20 % mellem enheder i samme bundt

en diameter på mindst 10 mm

et indhold af opløselige faste stoffer (i Brix-grader) på mellem 3,8 og 6,1 (±0,6 %).

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

I produktionsmånederne er temperaturerne forholdsvis lave med et gennemsnit på 7,3 °C i marts, 11,7 °C i april, 15,7 °C i maj og 20,5 °C i juni.

Det betyder, at aspargesene vokser langsomt, og det fremmer en større koncentration af opløselige faste stoffer på mellem 3,8 og 6,1 Brix-grader samt en pH-værdi på mellem 5,7 og 5,9.

På samme måde betyder vinterkulden og den omstændighed, at der er over 25 % sandsynlighed for sen frost (dvs. frost efter den 11. april), at planterne ikke bruger reserverne af kulhydrater, proteiner og mineraler i deres jordstængel- og rodsystemer. Disse reserver vil fortsat kunne overføres til de nye aspargesskud i større omfang end i de asparges, der dyrkes i varmere klimaer.

Der er 1 290,5 timer med kolde temperaturer, hvilket er et højt antal. Dette påvirker aspargesene på to måder. For det første giver det i vinterpausen mulighed for en fuld regeneration af de metaboliske hormonsystemer, der er aktive i planten. For det andet kommer aspargesskuddene generelt til syne på omtrent samme tidspunkt, hvilket ikke er tilfældet med asparges, der dyrkes under mindre kølige agroklimatiske forhold. Selv om der kan komme et meget lille antal asparges til syne i slutningen af marts, kommer sæsonen således almindeligvis først rigtigt i gang midt i april.

Dyrkningen slutter, når varmen kommer i juni, hvilket giver planterne en længere vegetativ vækstperiode. Dette skyldes i vid udstrækning sommervarmen og de traditionelle måder, som landbrugerne forvalter vanding og gødskning på. Denne lange sommer muliggør udviklingen af en betydelig mængde biomasse, som efterfølgende vil genoprette reservestofferne i jordstængel- og rodsystemet og gøre dem tilgængelige til den næste sæson.

Den gennemsnitlige forskel mellem den maksimale dagtemperatur og den minimale nattemperatur er ca. 14,2 °C. Kombineret med de lave dagtemperaturer i det tidlige forår bidrager dette til at beskytte aspargesene mod varmestress, der fører til høje niveauer af transpiration. Der er ikke et lige så stort behov for metabolisme af kulhydrater for at modvirke de meget høje temperaturer midt på dagen. Derfor forbliver kulhydraterne i aspargesene.

Der er også et mindre vandtab som følge af gasudveksling gennem spalteåbningerne sammenlignet med asparges, der dyrkes i varmere områder. De opløselige faste stoffer bliver således ved med at være oplagret og tilgængelige i aspargesene, hvilket giver værdier på mellem 3,8 og 6,1 Brix-grader samt en pH-værdi på mellem 5,7 og 5,9. Disse høje værdier er repræsentative for produktionsområdet.

Produktionsområdets særlige kendetegn omfatter den højde over havet, som producenternes landbrug ligger i. Denne faktor giver, kombineret med provinsen Guadalajaras breddegrad, en gennemsnitlig solstråling på 1 642,5 megajoule pr. m^2 i produktionsperioden. Aspargesen har en grøn farve og et tørstofindhold på mellem 6,5 % og 8,5 %.

Jordbundens særlige kendetegn omfatter en pH-værdi, der som regel ligger på mellem 8,1 og 8,3, dybden, tilgængeligheden af næringsstoffer samt det afbalancerede sand-, ler- og siltindhold. Disse egenskaber betyder, at der er betydelige vandreserver samt makro- og mikroelementer tilgængelige til produktion af aspargesene, som er mellem 13 cm og 26 cm lange og har en diameter på mindst 10 mm. De vokser meget langsomt på grund af temperaturudsvingene mellem nat og dag.

Næringsstofferne i jorden kombineret med de traditionelle metoder til gødskning af afgrøder og områdets agroklimatiske kendetegn betyder, at denne asparges har en intens og saftig smag og er en lille smule trævlet, med søde og bitre noter. Aspargesens smag bliver på tungen takket være de særlige koncentrationer af opløselige faste stoffer, salte, organiske syrer og andre bioaktive forbindelser.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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