C/2024/1990

7.3.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1990)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Espárrago verde de Guadalajara“

EU-Nr.: PGI-ES-02963 – 5.6.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name der g. g. A.**

„Espárrago verde de Guadalajara“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Spargel in Form von zarten grünen Stangen, die gesund und sauber sind, der Spargelart *Asparagus officinalis* L., genetisch diploide Unterart (F1), Typ „University of California“, Sorten: Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 und Darzilla.

Die geschützte geografische Angabe darf nur für grünen Spargel mit einem Trockenmassegehalt zwischen 6,5 und 8,5 %, einem pH-Wert zwischen 5,7 und 5,9, einer elektrischen Leitfähigkeit zwischen 4,4 und 6,2 (±0,3 mS cm-[1]), einer Länge von 13 bis 26 cm, wovon maximal 3 cm weiß sind, mit einer maximalen Differenz von 20 % zwischen den Stangen innerhalb desselben Bündels, einem Durchmesser von höchstens 10 mm und einem Gehalt an löslichen Feststoffen in Grad Brix zwischen 3,8 und 6,1 (±0.6 %) verwendet werden.

Aufgrund dieser chemischen Eigenschaften ist der Geschmack dieses Spargels intensiv und saftig, sehr leicht faserig, mit süßen und bitteren Noten. Dank spezifischer Konzentrationen von löslichen Feststoffen, Salzen, organischen Säuren und anderen bioaktiven Verbindungen hält der Geschmack länger an.

Der Spargel wird angebaut, um frisch oder in verarbeiteter Form verzehrt zu werden. Er ist frei von Schädlingen und Krankheiten, wurde nicht durch Geräte oder das Wetter beschädigt und wurde von Erde befreit und gewaschen. Die Biegung im oberen Drittel der Spargelstange beträgt höchstens 30 %. Der Kopf des grünen Spargels ist geschlossen, und es sind keinerlei Seitentriebe oder Blüten vorhanden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das unter Punkt 4 beschriebene geografische Gebiet ist das Gebiet, in dem Espárrago verde de Guadalajara angebaut wird.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=de.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpacker müssen über Systeme verfügen, mit denen sichergestellt werden kann, dass der Spargel mit der g. g. A. getrennt von jedem anderen Spargel, den sie gegebenenfalls auch verpacken, verpackt wird.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung des verpackten Spargels muss folgende Angaben enthalten: den Namen, unter dem er verkauft wird, das unter Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments abgebildete Logo, das jedem Marktteilnehmer zur Verfügung gestellt wird, der es beantragt und der die Spezifikation erfüllt, und einen Verweis auf die geschützte geografische Angabe „Espárrago Verde de Guadalajara“. Wahlweise kann die Kennzeichnung auch das Konformitätszeichen enthalten, das von der für die Produktzertifizierung zuständigen Stelle innerhalb der kontrollierenden Einrichtung ausgestellt wurde.

Das erwähnte Logo ist unten abgebildet.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Anbaugebiet für die geschützte geografische Angabe umfasst die folgenden Gemeinden in der Provinz 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 und Yunqueras de Henares.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung der g. g. A. „Espárrago Verde de Guadalajara“ stützt sich auf die besonderen Merkmale des Erzeugnisses, die sich im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergeben. Die grüne Farbe und der Trockenmassegehalt zwischen 6,5 und 8,5 % ist auf die durchschnittliche Sonnenstrahlung von 1 642,5 Megajoule pro Quadratmeter im Anbauzeitraum zurückzuführen. Der zwischen 5,7 und 5,9 liegende pH-Wert und der Gehalt an löslichen Feststoffen zwischen 3,8 und 6,1 Grad Brix (± 0,6 %) sind auf die niedrigen Temperaturen zurückzuführen, aufgrund derer der Spargel langsam wächst. Die Länge von 13 cm bis 26 cm und der Mindestdurchmesser von 10 mm sind auf die Böden mit pH-Werten, die größtenteils zwischen 8,1 und 8,3 liegen, sowie auf die Bodentiefe, die Verfügbarkeit von Nährstoffen und einen ausgewogenen Sand-, Ton- und Schluffgehalt zurückzuführen. Aufgrund dieser Merkmale sind erhebliche Feuchtigkeitsreserven sowie Makro- und Mikroelemente vorhanden.

Besonderheit des geografischen Gebiets

a) Landschaft

Das Erzeugungsgebiet für den grünen Spargel liegt im westlichen Teil der Provinz Guadalajara, in den Bezirken La Sierra, La Campiña und Alcarria Alta, in den Gemeinden Membrillera und Loranca de Tajuña, in einer Höhe von 640 bis 1 020 Metern über dem Meeresspiegel.

Die Gegend ist durch sanfte Hänge und Terrassenformationen in den Flussebenen sowie durch die höher gelegenen Bereiche der Hochebenen mit der Heidelandschaft von Alcarria gekennzeichnet.

b) Hydrografie

Das Anbaugebiet befindet sich in den Tälern der Flüsse Henares und Badiel sowie des Flusses Tajuña mit seinen Nebenflüssen Matayeguas und Hungría.

In diesen Tälern entstanden die Flussebenen durch Erosionsprozesse tief in die kalkhaltige Kruste hinein, was sich auch auf tiefere lithologische Schichten auswirkte, die hauptsächlich aus Ton und Schluff bestehen. Die Böden im Schwemmland der Flussebenen sind äußerst fruchtbar und eignen sich für den Anbau von grünem Spargel.

Das zur Bewässerung verwendete Wasser weist einen sehr geringen Salzgehalt auf und eignet sich somit hervorragend für den Anbau der besten Pflanzen.

c) Klima

Wir verwenden das Klimaklassifikationssystem nach Papadakis (1966), um die klimatischen Merkmale des Anbaugebiets für den grünen Spargel zu definieren. Nach diesem System können wir die Merkmale vor allem dem gemäßigten Mittelmeerraum (ME) zuordnen. Dementsprechend ist der Sommer-Typ „Mais“ (M), die Winter-Typen sind „Hafer“ (kalt) (AV) und „Hafer“ (gemäßigt) (AV). Was die Feuchtigkeit betrifft, so handelt es sich bei den Anbaugebieten weitgehend um feuchte mediterrane Gebiete (ME), wobei einige Gebiete der unteren Henares-Ebene als trockene mediterrane Gebiete (ME) eingestuft werden können. Demselben System zufolge handelt es sich bei dem Temperatursystem des Gebiets weitgehend um „Pampas“ (PA), wobei einige der Heideflächen als Gebiete mit hoher Temperatur (TE) definiert werden.

Im Anbaugebiet befinden sich in Marchamalo, Jadraque und Armuña de Tajuña offizielle Klimastationen des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung. Nach Angaben der Stationen beträgt die durchschnittliche Höchsttemperatur 20,6 °C, die durchschnittliche Tiefsttemperatur 6 °C, die durchschnittliche absolute Tiefsttemperatur – 9,1 °C und die durchschnittliche mittlere Temperatur 13,1 °C.

Während des Anbauzeitraums betragen die mittleren Temperaturen im März 7,3 °C, im April 11,7 °C, im Mai 15,7 °C und im Juni 20,6 °C. Daran ist abzulesen, dass die Winter lang und die Frühlinge kürzer sind. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt etwa 434,8 Liter.

Die durchschnittliche Netto-Sonnenstrahlung in den Anbaumonaten März bis Juni liegt bei 1 642 Megajoule pro Quadratmeter. In anderen, wärmeren Anbaugebieten in Spanien ist dieser Wert höher.

Berechnungen auf der Grundlage der Klimadaten zufolge gibt es in den Wintermonaten insgesamt 1 290,5 Kältestunden, wobei die Wahrscheinlichkeit von Frost im späten Frühjahr nach dem 11. April um 25 % höher ist.

Diese Zahlen weisen auf ein Klima mit sehr langen und kalten Wintern, spätem Frost und kurzen Frühlingen und Herbsten hin. Zu Beginn des Frühjahrs ist es im Allgemeinen kalt, während die Sommer trocken und heiß sind, mit durchschnittlichen bzw. – in den westlichen Gebieten – geringen Niederschlagsmengen.

Während des Anbauzeitraums herrschen nur für eine relativ kurze Zeit optimale klimatische Bedingungen – viel kürzer als für Pflanzen, die in wärmeren Gebieten angebaut werden. Auch wenn bereits Ende März einige Spargelsprossen sichtbar sein können, beginnt die Ernte unter normalen Bedingungen erst Mitte April.

Bei spätem Frost wird die Produktion unterbrochen. Dieser Faktor führt zusammen mit den hohen Temperaturen im Juni dazu, dass der eigentliche Zeitraum des Spargelstechens höchstens 70 Tage dauert. Deshalb behalten die Pflanzen ihre Reserven. Aufgrund des geringeren Stresses verbessert sich die Qualität der Erzeugnisse merklich.

d) Böden

Das Anbaugebiet erstreckt sich über die Ebenen der Flüsse Henares, Badiel und Tajuña, die während des Plio-Quartärs entstanden sind. Bei den Böden handelt es sich hauptsächlich um kalkhaltige Cambisole und kambische Rendzina-Böden; teilweise kommen auch Fluvisole vor.

Die häufigste Textur dieser Böden ist lehmig oder ton-lehmig, hochdurchlässig und mit einem hohen Karbonatgehalt. Die pH-Werte liegen im Durchschnitt zwischen 8,1 und 8,3, und die Leitfähigkeit des Bodens liegt zwischen 150 und 184 mS cm^{-1}. Der Gehalt an organischen Stoffen ist mit weniger als 1,5 % tendenziell gering.

Besonderheit des Erzeugnisses

Espárrago de Guadalajara weist folgende Eigenschaften auf:

Trockenmassegehalt zwischen 6,5 % und 8,5 %;

pH-Wert zwischen 5,7 und 5,9;

elektrische Leitfähigkeit zwischen 4,4 und 6,2 (±0,3 mS cm-[1]);

Länge zwischen 13 und 26 cm, wovon maximal 3 cm weiß sind, mit einer maximalen Differenz von 20 % zwischen den Stangen innerhalb desselben Bündels;

Durchmesser von mindestens 10 mm;

Gehalt an löslichen Feststoffen zwischen 3,8 und 6,1 Grad Brix (± 0,6 %).

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. g. A.)

In den Anbaumonaten sind die Temperaturen relativ niedrig. Im Durchschnitt liegen sie im März bei 7,3 °C, im April bei 11,7 °C, im Mai bei 15,7 °C und im Juni bei 20,5 °C.

Das hat zur Folge, dass der Spargel langsam wächst, wodurch eine höhere Konzentration löslicher Feststoffe zwischen 3,8 und 6,1 Grad Brix und pH-Werte zwischen 5,7 und 5,9 ermöglicht werden.

Ebenso führen die Winterkälte und die Tatsache, dass die Wahrscheinlichkeit von spätem Frost (d. h. Frost nach dem 11. April) über 25 % liegt, dazu, dass die Pflanzen die Reserven an Kohlenhydraten, Proteinen und Mineralien, die in ihren Rhizom- und Wurzelsystemen gespeichert sind, nicht verbrauchen. Diese Reserven bleiben verfügbar und gelangen in größeren Mengen in die neuen Spargelsprossen als bei Spargel, der unter wärmeren klimatischen Bedingungen angebaut wird.

Die Zahl der Stunden mit kalten Temperaturen liegt bei 1 290,5 – ein hoher Wert. Dies hat zweierlei Auswirkungen auf den Spargel: Zum einen ist während der Winterpause eine vollständige Regenerierung der in der Pflanze aktiven Hormon-Stoffwechselsysteme möglich. Zum anderen erscheinen die Spargelsprossen im Allgemeinen gleichzeitig, was unter weniger kühlen Anbaubedingungen nicht der Fall ist. Auch wenn ein geringer Teil des Spargels bereits Ende März austreibt, beginnt die Saison daher so richtig erst Mitte April.

Die Erntezeit endet, wenn es im Juni warm wird, wodurch den Pflanzen eine längere vegetative Wachstumsperiode ermöglicht wird. Dies ist vor allem der Sommerwärme und der traditionellen Art und Weise der Bewässerung und Düngung durch die Landwirte zu verdanken. Während eines solchen langen Sommers wird eine erhebliche Menge an Biomasse entwickelt, mit der dann die Reservestoffe im Rhizom- und Wurzelsystem wiederhergestellt werden, sodass sie in der nächsten Saison verfügbar sind.

Im Durchschnitt beträgt die Differenz zwischen den Höchsttemperaturen am Tag und den Tiefsttemperaturen in der Nacht etwa 14,2 °C. Dies trägt zusammen mit den niedrigen Tagestemperaturen zu Beginn des Frühjahrs dazu bei, den Spargel vor Hitzestress zu bewahren, der zu hohen Transpirationsraten führt. Es müssen nicht so viele Kohlenhydrate verstoffwechselt werden, um übermäßig hohe Temperaturen in der Mitte des Tages auszugleichen. Deshalb verbleiben die Kohlenhydrate im Spargel.

Auch der Wasserverlust aufgrund des Gasaustauschs durch die Stomata ist geringer als bei in wärmeren Gebieten angebautem Spargel. Die löslichen Feststoffe bleiben daher im Spargel gespeichert und verfügbar, sodass sich Werte zwischen 3,8 und 6,1 Grad Brix und ein pH-Wert zwischen 5,7 und 5,9 ergeben: hohe Werte, die für das Anbaugebiet repräsentativ sind.

Zu den besonderen Merkmalen des Anbaugebiets gehören die Höhenlagen der Erzeugerbetriebe. Dieser Faktor führt zusammen mit dem Breitengrad der Provinz Guadalajara zu einer durchschnittlichen Sonnenstrahlung von 1 642,5 Megajoule pro Quadratmeter im Anbauzeitraum. Der Spargel hat eine grüne Farbe und einen Trockenmas segehalt zwischen 6,5 und 8,5 %.

Zu den besonderen Eigenschaften des Bodens gehören vor allem pH-Werte, die größtenteils zwischen 8,1 und 8,3 liegen, sowie die Bodentiefe, die Verfügbarkeit von Nährstoffen und ein ausgewogener Sand-, Ton- und Schluffgehalt. Aufgrund dieser Merkmale sind erhebliche Feuchtigkeitsreserven sowie Makro- und Mikroelemente vorhanden, um Spargel anzubauen, der zwischen 13 und 26 cm lang ist und einen Durchmesser von mindestens 10 mm hat. Aufgrund der Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht wächst er sehr langsam.

Die Nährstoffe im Boden und die traditionellen Verfahren der Düngung sowie die Agrarumwelt und die Klimabedingungen des Gebiets führen dazu, dass der Geschmack des Spargels intensiv und saftig und nur sehr leicht faserig ist und süße und bittere Noten aufweist. Dank spezifischer Konzentrationen von löslichen Feststoffen, Salzen, organischen Säuren und anderen bioaktiven Verbindungen hält der Geschmack länger an.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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