C/2024/1990

7.3.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1990)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Espárrago verde de Guadalajara»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-02963 — 5.6.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασια ΠΓΕ**

«Espárrago verde de Guadalajara»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Σπαράγγια με τη μορφή υγειών και καθαρών τρυφερών πράσινων βλαστών, του είδους *Asparagus officinalis L.*, γενετικά διπλοειδές υποείδος F1, τύπου «Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνιας», ποικιλίες: Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 και Darzilla.

Η Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για πράσινα σπαράγγια με περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία μεταξύ 6,5 % και 8,5 %· τιμές pH μεταξύ 5,7 και 5,9· ηλεκτρική αγωγιμότητα μεταξύ 4,4 και 6,2 (± 0,3 mS cm−1)· μήκος μεταξύ 13 cm και 26 cm, από το οποίο έως 3 cm κατά μέγιστο είναι λευκό, ενώ η μέγιστη διαφορά μεταξύ των μονάδων εντός της ίδιας δέσμης είναι 20 %· ελάχιστη διάμετρο 10 mm· και περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά εκφραζόμενη σε βαθμούς Brix μεταξύ 3,8 και 6,1 (± 0,6 %).

Λόγω των συγκεκριμένων χημικών χαρακτηριστικών, η γεύση αυτού του σπαραγγιού είναι έντονη και χυμώδης, πολύ ελαφρώς ινώδης, με γλυκιές και πικρές νότες. Η γεύση διαρκεί χάρη στις ειδικές συγκεντρώσεις διαλυτών στερεών, αλάτων, οργανικών οξέων και άλλων βιοδραστικών ενώσεων.

Τα σπαράγγια παράγονται για να καταναλωθούν νωπά ή μεταποιημένα. Είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και ασθένειες, χωρίς αλλοιώσεις από τα εργαλεία ή από τις καιρικές συνθήκες, χωρίς χώμα και πλυμένα. Η καμπυλότητα στο άνω τρίτο του βλαστού του σπαραγγιού δεν υπερβαίνει το 30 %. Το κεφάλι των πράσινων σπαραγγιών είναι κλειστό και δεν υπάρχουν επιμέρους βλαστοί ή άνθη οποιουδήποτε είδους.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται στο σημείο 4 είναι η περιοχή παραγωγής του Espárrago verde de Guadalajara.

([1]) EE L 343 της 14.12.2012, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι υπεύθυνοι συσκευασίας πρέπει να διαθέτουν συστήματα τα οποία εξασφαλίζουν ότι τα σπαράγγια που καλύπτονται από την ΠΓΕ συσκευάζονται χωριστά από οποιαδήποτε άλλα σπαράγγια ενδέχεται να συσκευάζουν.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η επισήμανση των συσκευασμένων σπαραγγιών πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα: την ονομασία πώλησης του προϊόντος· το λογότυπο που παρατίθεται στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου, το οποίο διατίθεται σε κάθε επιχείρηση που υποβάλλει σχετικό αίτημα και συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές· και αναφορά στην Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Espárrago Verde de Guadalajara». Προαιρετικά, η ετικέτα μπορεί επίσης να περιλαμβάνει το σήμα συμμόρφωσης που εκδίδεται από το τμήμα πιστοποίησης προϊόντων του οργανισμού ελέγχου.

Το προαναφερόμενο λογότυπο παρατίθεται κατωτέρω.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους της επαρχίας 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 και Yunqueras de Henares.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση καταχώρισης της ΠΓΕ «Espárrago Verde de Guadalajara» βασίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος που προκύπτουν από τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή. Το πράσινο χρώμα και η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία μεταξύ 6,5 % και 8,5 % οφείλονται στη μέση ηλιακή ακτινοβολία 1 642,5 megajoule ανά τετραγωνικό μέτρο κατά την περίοδο παραγωγής. Οι τιμές pH μεταξύ 5,7 και 5,9 και η περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά εκφραζόμενη σε βαθμούς Brix μεταξύ 3,8 και 6,1 (± 0,6 %) οφείλονται στις χαμηλές θερμοκρασίες, οι οποίες συνεπάγονται την βραδεία ανάπτυξη των σπαραγγιών. Το μήκος μεταξύ 13 cm και 26 cm και η ελάχιστη διάμετρος των 10 mm οφείλονται στα εδάφη των οποίων οι τιμές pH κυμαίνονται ως επί το πλείστον μεταξύ 8,1 και 8,3, καθώς και στο βάθος των εδαφών, τη διαθεσιμότητα θρεπτικών ουσιών και την ισορροπημένη περιεκτικότητα σε άμμο, άργιλο και ιλύ. Οι ιδιότητες αυτές σημαίνουν ότι υπάρχουν σημαντικά αποθέματα υγρασίας και μακροθρεπτικών και μικροθρεπτικών στοιχείων.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

α) Τοπίο

Από γεωγραφική άποψη, η περιοχή παραγωγής των πράσινων σπαραγγιών βρίσκεται στο δυτικό τμήμα της επαρχίας Guadalajara, στις περιφέρειες La Sierra, La Campiña και Alcarria Alta, στους δήμους Membembillera και Loranca de Tajuña, σε υψόμετρα από 640 έως 1 020 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ήπιες πλαγιές και αναβαθμίδες στις πεδιάδες των ποταμών, καθώς και από τις υψηλότερες περιοχές των υψιπέδων που σχηματίζουν τους ερεικώνες της Alcarria.

β) Υδρογραφία

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στις πεδιάδες των ποταμών Henares και Badiel και στον ποταμό Tajuña με τους παραποτάμους του Matayeguas και Hungría.

Οι λεκάνες απορροής των ποταμών σχηματίστηκαν σε αυτές τις πεδιάδες ως αποτέλεσμα της βαθιάς διάβρωσης της πετρώδους ασβεστολιθικής στιβάδας, η οποία επηρεάζει τα χαμηλότερα λιθολογικά επίπεδα που αποτελούνται κυρίως από άργιλο και ιλύ. Οι αλλουβιακές αυτές λεκάνες προσθέτουν περισσότερο γόνιμα εδάφη στις ποτάμιες πεδιάδες, δημιουργώντας καλύτερα εδάφη για καλλιέργεια, τα οποία είναι καταλληλότερα για την παραγωγή πράσινων σπαραγγιών.

Τα ύδατα που χρησιμοποιούνται για την άρδευση έχουν πολύ χαμηλή αλατότητα και, ως εκ τούτου, είναι τα πλέον κατάλληλα για την παραγωγή της καλύτερης καλλιέργειας.

γ) Κλίμα

Χρησιμοποιούμε το σύστημα κλιματικής ταξινόμησης κατά Παπαδάκη (1966) για τον προσδιορισμό των κλιματικών χαρακτηριστικών της περιοχής παραγωγής των πράσινων σπαραγγιών. Σύμφωνα με το σύστημα αυτό, μπορούμε να περιγράψουμε τα χαρακτηριστικά του κλίματος ως χαρακτηριστικά του εύκρατου μεσογειακού τύπου κλίματος (ΜΕ). Ομοίως, ο θερινός τύπος είναι «Αραβόσιτος» (Μ) και οι χειμερινοί τύποι είναι ψυχρή «Βρώμη» (AV) και εύκρατη «Βρώμη» (AV). Όσον αφορά την υγρασία, οι περιοχές παραγωγής είναι σε μεγάλο βαθμό υγρές μεσογειακές (ΜΕ), με ορισμένες περιοχές της κάτω κοιλάδας του ποταμού Henares να χαρακτηρίζονται ως ξηρές μεσογειακές (ΜΕ). Σύμφωνα με το ίδιο σύστημα, το θερμοκρασιακό καθεστώς της περιοχής είναι σε μεγάλο βαθμό «Πάμπα» (PA), ενώ ορισμένες από τις περιοχές ερεικώνων χαρακτηρίζονται ως θερμές εύκρατες περιοχές (ΤΕ).

Υπάρχουν επίσημοι μετεωρολογικοί σταθμοί του Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων στην περιοχή παραγωγής, στα Marchamalo, Jadraque και Armuña de Tajuña. Σύμφωνα με τα στοιχεία που παρέχουν οι σταθμοί, η μέση μέγιστη θερμοκρασία είναι 20,6 °C· η μέση ελάχιστη θερμοκρασία είναι 6 °C· η μέση απόλυτη ελάχιστη θερμοκρασία είναι – 9,1 °C· και ο μέσος όρος των μέσων θερμοκρασιών είναι 13,1 °C.

Για την περίοδο παραγωγής, οι μέσες θερμοκρασίες για τους μήνες Μάρτιο, Απρίλιο, Μάιο και Ιούνιο είναι 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C και 20,6 °C αντίστοιχα. Τα στοιχεία αυτά αποδεικνύουν ότι οι χειμώνες έχουν μεγάλη διάρκεια με αποτέλεσμα οι εαρινές περίοδοι να είναι βραχύτερες. Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις ανέρχονται σε περίπου 434,8 λίτρα.

Η μέση καθαρή ηλιακή ακτινοβολία κατά τους μήνες παραγωγής, μεταξύ Μαρτίου και Ιουνίου, είναι 1 642 megajoule ανά τετραγωνικό μέτρο. Ο αριθμός αυτός είναι μικρότερος απ' ό, τι σε άλλες, θερμότερες περιοχές παραγωγής στην Ισπανία.

Από υπολογισμούς που πραγματοποιήθηκαν με βάση τα δεδομένα για το κλίμα προκύπτουν συνολικά 1 290,5 ώρες ψύχους κατά τους χειμερινούς μήνες και 25 % μεγαλύτερη πιθανότητα όψιμων εαρινών παγετών μετά τις 11 Απριλίου.

Τα στοιχεία αυτά δείχνουν ένα κλίμα με ψυχρούς χειμώνες πολύ μεγάλης διάρκειας, όψιμους παγετούς και εαρινές και φθινοπωρινές περιόδους μικρής διάρκειας. Στην αρχή της άνοιξης γενικά το κλίμα είναι ψυχρό, με θερμά ξηρά καλοκαίρια και επίπεδα βροχοπτώσεων που είναι μέτρια ή χαμηλά στις δυτικότερες περιοχές.

Γενικά, κατά τη διάρκεια της περιόδου παραγωγής, οι βέλτιστες κλιματικές συνθήκες επικρατούν για σχετικά σύντομο χρονικό διάστημα, πολύ πιο σύντομο από ό,τι για τα προϊόντα που καλλιεργούνται σε θερμότερες περιοχές. Παρότι στα τέλη Μαρτίου ενδέχεται να εμφανιστούν λίγοι βλαστοί σπαραγγιών, η συγκομιδή υπό κανονικές συνθήκες αρχίζει μόλις στα μέσα Απριλίου.

Όψιμοι παγετοί έχουν ως αποτέλεσμα διακοπές της παραγωγής. Ο παράγοντας αυτός, σε συνδυασμό με τις υψηλές θερμοκρασίες τον Ιούνιο, σημαίνει ότι η πραγματική περίοδος συγκομιδής των σπαραγγιών διαρκεί περίπου 70 ημέρες το πολύ. Κατά συνέπεια, τα φυτά διατηρούν τα αποθέματά τους. Η επακόλουθη έλλειψη καταπόνησης αυξάνει σημαντικά την ποιότητα των προϊόντων.

δ) Εδάφη

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στις πεδιάδες των ποταμών Henares, Badiel και Tajuña, οι οποίες σχηματίστηκαν κατά τη διάρκεια της Πλειο-Τεταρτογενούς περιόδου. Τα εδάφη είναι κυρίως ασβεστοφόρα εδάφη τύπου cambisol και καμβικά εδάφη τύπου rendzina, αν και υπάρχουν επίσης εδάφη τύπου fluvisol.

Η συνηθέστερη υφή των εδαφών αυτών είναι πηλώδης ή αργιλοπηλώδης, με υψηλή διαπερατότητα και υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικά άλατα. Οι μέσες τιμές pH κυμαίνονται μεταξύ 8,1 και 8,3 και οι τιμές αγωγιμότητας του εδάφους μεταξύ 150 και 184 mS cm^{-1}. Η περιεκτικότητα σε οργανική ύλη τείνει να είναι χαμηλή, κάτω του 1,5 %.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν «Espárrago de Guadalajara» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία μεταξύ 6,5 % και 8,5 %·

τιμές pH μεταξύ 5,7 και 5,9·

ηλεκτρική αγωγιμότητα μεταξύ 4,4 και 6,2 (± 0,3 mS cm^{-1})·

μήκος μεταξύ 13 cm και 26 cm, από το οποίο έως 3 cm κατά μέγιστο είναι λευκό, ενώ η μέγιστη διαφορά μεταξύ των μονάδων εντός της ίδιας δέσμης είναι 20 %·

διάμετρος τουλάχιστον 10 mm·

περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά (βαθμοί Brix) μεταξύ 3,8 και 6,1 (± 0,6 %).

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Κατά τους μήνες παραγωγής, οι θερμοκρασίες είναι σχετικά χαμηλές, με μέσους όρους 7,3 °C τον Μάρτιο, 11,7 °C τον Απρίλιο, 15,7 °C τον Μάιο και 20,5 °C τον Ιούνιο.

Ως αποτέλεσμα, τα σπαράγγια αναπτύσσονται αργά, διευκολύνοντας τη μεγαλύτερη συγκέντρωση διαλυτών στερεών, μεταξύ 3,8 και 6,1 βαθμών Brix, και την ανάπτυξη τιμών pH μεταξύ 5,7 και 5,9.

Ομοίως, το ψύχος του χειμώνα και το γεγονός ότι υπάρχει πάνω από 25 % πιθανότητα όψιμου παγετού (δηλαδή παγετός μετά τις 11 Απριλίου) έχουν ως αποτέλεσμα τα φυτά να μην καταναλώνουν τα αποθέματα υδατανθράκων, πρωτεϊνών και ανόργανων ουσιών που διατηρούνται στο ρίζωμα και στα ριζικά τους συστήματα. Τα αποθέματα αυτά παραμένουν διαθέσιμα για να μεταφερθούν στους νέους βλαστούς σπαραγγιών σε μεγαλύτερες αναλογίες απ' ό,τι στα σπαράγγια που καλλιεργούνται σε θερμότερα κλίματα.

Θερμοκρασίες ψύχους σημειώνονται επί 1 290,5 ώρες, αριθμός σημαντικός. Το στοιχείο αυτό επηρεάζει τα σπαράγγια με δύο τρόπους. Πρώτον, κατά τη διάρκεια της χειμερινής διακοπής, επιτρέπει την πλήρη αναγέννηση των μεταβολικών ορμονικών συστημάτων στο φυτό. Δεύτερον, οι βλαστοί των σπαραγγιών αναδύονται κατά κανόνα περίπου την ίδια χρονική στιγμή, κάτι που δεν συμβαίνει με τα σπαράγγια που καλλιεργούνται σε λιγότερο ψυχρές γεωργοκλιματικές συνθήκες. Ως εκ τούτου, παρότι ενδέχεται να εμφανιστεί πολύ μικρή ποσότητα σπαραγγιών στα τέλη Μαρτίου, η περίοδος συγκομιδής δεν αρχίζει γενικά πριν από τα μέσα Απριλίου.

Η καλλιέργεια τελειώνει όταν αρχίσει η ζέστη του Ιουνίου, με αποτέλεσμα τα φυτά να έχουν μεγαλύτερη βλαστική περίοδο ανάπτυξης. Αυτό οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στη ζέστη του καλοκαιριού και στους παραδοσιακούς τρόπους με τους οποίους οι γεωργοί διαχειρίζονται την άρδευση και τη λίπανση. Αυτά τα καλοκαίρια μεγάλης διάρκειας επιτρέπουν την ανάπτυξη σημαντικής ποσότητας βιομάζας, η οποία στη συνέχεια αποκαθιστά τα αποθέματα ουσιών στο ρίζωμα και στο ριζικό σύστημα, καθιστώντας τες διαθέσιμες για την επόμενη περίοδο.

Η μέση διαφορά μεταξύ της μέγιστης θερμοκρασίας την ημέρα και της ελάχιστης θερμοκρασίας τη νύχτα είναι περίπου 14,2 °C. Το στοιχείο αυτό, σε συνδυασμό με τις χαμηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ημέρας στις αρχές της άνοιξης, συμβάλλει στη διαφύλαξη των σπαραγγιών από τις συνθήκες θερμικής καταπόνησης που οδηγούν σε υψηλά επίπεδα διαπνοής. Η ανάγκη για μεταβολισμό των υδατανθράκων για τον μετριασμό των υπερβολικών θερμοκρασιών το μεσημέρι είναι μικρότερη. Ως εκ τούτου, οι υδατάνθρακες διατηρούνται στα σπαράγγια.

Σημειώνεται επίσης μικρότερη απώλεια νερού λόγω της ανταλλαγής αερίου μέσω των στομάτων σε σύγκριση με τα σπαράγγια που καλλιεργούνται σε θερμότερες περιοχές. Ως εκ τούτου, τα διαλυτά στερεά παραμένουν αποθηκευμένα και διαθέσιμα στα σπαράγγια, παράγοντας τιμές μεταξύ 3,8 και 6,1 βαθμών Brix και pH μεταξύ 5,7 και 5,9: υψηλές τιμές που είναι αντιπροσωπευτικές της περιοχής παραγωγής.

Στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής περιλαμβάνεται το υψόμετρο των εκμεταλλεύσεων των παραγωγών. Ο παράγοντας αυτός, σε συνδυασμό με το γεωγραφικό πλάτος της επαρχίας Guadalajara, έχει ως αποτέλεσμα μέση ηλιακή ακτινοβολία 1 642,5 megajoule ανά τετραγωνικό μέτρο κατά την περίοδο παραγωγής. Τα σπαράγγια έχουν πράσινο χρώμα και περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία μεταξύ 6,5 % και 8,5 %.

Στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των εδαφών περιλαμβάνονται οι τιμές pH που κυμαίνονται κυρίως μεταξύ 8,1 και 8,3, το βάθος, η διαθεσιμότητα θρεπτικών ουσιών και η ισορροπημένη περιεκτικότητα σε άμμο, άργιλο και ιλύ. Οι ιδιότητες αυτές συνεπάγονται την ύπαρξη σημαντικών αποθεμάτων υγρασίας και μακροθρεπτικών και μικροθρεπτικών στοιχείων για την παραγωγή των σπαραγγιών, τα οποία έχουν μήκος μεταξύ 13 και 26 cm και διάμετρο τουλάχιστον 10 mm. Τα σπαράγγια αναπτύσσονται με πολύ βραδείς ρυθμούς λόγω της διακύμανσης της θερμοκρασίας μεταξύ νύχτας και ημέρας.

Οι θρεπτικές ουσίες του εδάφους, σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές πρακτικές λίπανσης των καλλιεργειών και τα γεωργοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής, έχουν ως αποτέλεσμα η γεύση του σπαραγγιού να είναι έντονη και χυμώδης, πολύ ελαφρώς ινώδης, με γλυκιές και πικρές νότες. Η γεύση του διαρκεί χάρη στις ειδικές συγκεντρώσεις διαλυτών στερεών, αλάτων, οργανικών οξέων και άλλων βιοδραστικών ενώσεων.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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