Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1990)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Espárrago verde de Guadalajara»

UE Nº: PGI-ES-02963 de 5.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre de la IGP**

«Espárrago verde de Guadalajara»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto al que se refiere la denominación contemplada en el punto 1)*

Espárragos obtenidos a partir de turiones verdes, tiernos, sanos y limpios de esparragueras «Asparagus officinalis L.», subespecie genéticamente diploide F1, tipo «Universidad de California», variedades: Apolo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 y Darzilla.

La Indicación Geográfica Protegida sólo se aplicará a espárragos de color verde, con un contenido en materia seca establecido entre 6,5 y 8,5 %, con unos valores de pH entre 5,7 y 5,9, y una conductividad eléctrica entre 4,4 y 6,2 (±0,3 mS cm-1), una longitud comprendida entre 13 cm y 26 cm de largo con diferencia máxima de 20% entre unidades dentro del mismo envase y con un máximo de blanco de 3cm., un calibre igual o superior a 10 mm, y con un contenido en sólidos solubles (°Brix) entre 3,8 y 6,1 (±0,6 %).

Por estas características químicas el sabor de estos espárragos es intenso, jugoso, muy poco fibroso, con notas dulces y amargas, con un sabor prolongado debido a las concretas concentraciones de sólidos solubles, sales, ácidos orgánicos y demás compuestos bioactivos.

Los espárragos se producen para ser consumidos frescos o procesados, libres de plagas y enfermedades, libres de daños mecánicos, sin daños meteorológicos, limpios de tierra y lavados, con una curvatura que no supere el 30 % en su tercio apical, con respecto a la vertical, con la cabeza cerrada y sin ningún tipo de ramificación o floración del esparrago verde.

3.3. *Piensos (únicamente para productos de origen animal) y materias primas (únicamente para productos transformados)*

—

3.4. *Etapas específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica identificada*

La zona geográfica descrita en el apartado 4 es donde tiene lugar la producción del espárrago verde de Guadalajara.

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere la denominación registrada*

El envasador deberá disponer de sistemas que aseguren que el espárrago incluido dentro de la Indicación Geográfica Protegida se envase de forma independiente de otros espárragos que se pudieran envasar por el mismo envasador.

3.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación registrada*

El etiquetado de los envases del espárrago incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo detallado en el apartado 3.6 del documento único, que estará a disposición de todos los operadores que lo soliciten y cumplan con el Pliego de Condiciones, así como la mención Indicación Geográfica Protegida Espárrago Verde de Guadalajara y opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente al organismo de control.

El logotipo mencionado previamente se expone a continuación.



4. **Definición concisa de la zona geográfica**

La zona de producción de la Indicación Geográfica Protegida comprende los siguientes municipios de la provincia de 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, Yunqueras de Henares

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de registro de la IGP «Espárrago Verde de Guadalajara» se basa en las características específicas del producto debidas al vínculo con la zona geográfica; el color verde y el contenido en materia seca establecido entre 6,5 y 8,5 %, se deben a la radiación solar media de 1 642,5 MJ m-2 de la zona geográfica en la fecha de producción; los valores de pH entre 5,7 y 5,9 y el contenido en sólidos solubles (°Brix) entre 3,8 y 6,1 (±0,6 %), se deben a las temperaturas bajas que provocan un lento crecimiento del espárrago; la longitud comprendida entre 13 cm y 26 cm de largo y el calibre igual o superior a 10 mm, se deben a los suelos, con pH comprendidos principalmente entre 8,1 y 8,3, combinados con la profundidad de los mismos, la disponibilidad de nutrientes y la equilibrada proporción de arenas, arcillas y limos. Estas cualidades permiten que exista un gran reservorio de humedad y macro y microelementos.

Carácter específico de la zona geográfica

a) Paisaje

Geográficamente, la zona de producción del espárrago verde aparece situada en la parte occidental de la provincia de Guadalajara, ubicada entre las comarcas de la Sierra, la Campiña y la Alcarria Alta, entre los términos municipales de Membrillera y Loranca de Tajuña, a unas altitudes comprendida entre los 640 y los 1 020 msnm.

Esta zona está caracterizada por suaves pendientes y formaciones de terrazas en las vegas de los ríos, así como en elevaciones del terreno propias de las mesetas que conforman las parameras alcarreñas.

b) Hidrografía

La zona productora se enclava en los valles de los ríos Henares, Badiel y el río Tajuña con sus afluentes Matayeguas y Hungría.

En estos valles, las cuencas de los ríos se formaron debido a profundos procesos de erosión de la costra calcárea, llegando a los niveles litológicos inferiores, principalmente formados por arcillas y limos. Estas cuencas de aluvión aportan tierras más fértiles a dichas vegas, dando lugar a mejores suelos de cultivo, más idóneas para el desarrollo del espárrago verde.

Las aguas de riego tienen una salinidad muy baja, siendo por tanto las más apropiadas para el mejor desarrollo del cultivo.

c) Clima

Para definir las características climáticas de la zona de producción de espárragos verdes, recurrimos al sistema de clasificación agroclimática de Papadakis (1966). Según este sistema, podemos describir las características como pertenecientes principalmente al tipo climático mediterráneo templado (ME). Del mismo modo, el tipo de verano estaría clasificado como «Maíz» (M)), y los tipos de invierno serían Avena frío (AV) y Avena templado (AV). En cuanto al régimen de humedad, las zonas productoras se encuentran mayoritariamente en el tipo Mediterráneo húmedo (ME), con algunas zonas de la vega baja del Henares clasificadas como Mediterráneo seco (ME). El régimen térmico mayoritario de la zona es el Pampeano (PA) con alguna zona de parameras con tipo Templado cálido (TE).

Las estaciones climáticas oficiales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la zona de producción, se sitúan en Marchamalo, Jadraque y Armuña de Tajuña. Según los datos facilitados por las estaciones, la temperatura media de las máximas es de 20,6ºC, la temperatura media de las mínimas es de 6°C; y la temperatura media de las mínimas absolutas es de – 9,1°C; y la temperatura media de las medias es de 13,1.°C.

Para el período de producción, los datos de temperaturas medias de los meses de marzo, abril, mayo y junio son de 7,3ºC, 11,7ºC, 15,7ºC y 20,6ºC respectivamente, lo que muestra que los inviernos se prolongan, haciendo que las primaveras sean más cortas. Las precipitaciones medias anuales arrojan valores de 434,8 litros.

El promedio de la radiación solar neta durante los meses de producción entre marzo y junio es de 1 642 MJ m-2, siendo inferior a las de otras zonas productoras más cálidas de España.

Los datos climáticos arrojan un cálculo de horas de frío para los meses de invierno de 1 290,5 horas, así como una incidencia mayor del 25% de probabilidad de heladas tardías primaverales con fechas posteriores al 11 de abril.

Estos valores describen un clima con inviernos muy largos y fríos, con incidencias de heladas tardías, así como primaveras y otoños cortos y generalmente frío al inicio de la primavera, y con veranos secos y calurosos, con precipitaciones medias y bajas en las zonas más occidentales.

Por lo general, el clima óptimo del período productor es relativamente corto y considerablemente menor al de las producciones en zonas más cálidas, pues, aunque a finales del mes de marzo pueden verse algunos espárragos emergidos, no es hasta mediados de abril cuando se comienza a cosechar en condiciones normales. La presencia de heladas tardías motiva interrupciones en la producción y esto, asociado a la incidencia de altas temperaturas en junio, hace que la época efectiva de recolección de espárrago sea aproximadamente de unos 70 días máximo

Por consiguiente, las reservas de la planta no son consumidas y esta ausencia de estrés, aumenta notablemente la calidad de las producciones.

d) Suelos.

La zona de producción, se encuentra en las vegas de los ríos Henares, Badiel y Tajuña, correspondiendo al periodo pilo-cuaternario. Los suelos son principalmente Cambisoles cálcicos y Rendzinas cámbicas, aunque también se encuentran Fluvisoles. La textura más frecuente de estos suelos es franca o franco-arcillosa, muy permeable y con alto contenido en carbonatos. Los valores medios de pH están comprendidos entre 8,1 y 8,3, mientras que los de conductividad del suelo, entre 150 y 184 mS cm-1.

El contenido de materia orgánica suele ser bajo, inferior a 1,5 %.

Carácter específico del producto

El Espárrago de Guadalajara tiene las siguientes características:

Contenido en materia seca establecido entre 6,5 y 8,5 %.

Valores de pH entre 5,7 y 5,9.

Una conductividad eléctrica entre 4,4 y 6,2 (±0,3 mS cm-1).

Una longitud comprendida entre 13 cm y 26 cm de largo con diferencia máxima de 20% entre unidades dentro del mismo envase y con un máximo de blanco de 3cm.

Un calibre igual o superior a 10 mm.

Un contenido en sólidos solubles (°Brix) entre 3,8 y 6,1 (±0,6 %).

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Las temperaturas de los meses de producción son relativamente bajas, con unas medias en marzo de 7,3ºC, en abril de 11,7ºC, en mayo de 15,7ºC, y en junio de 20,5ºC.

Este hecho hace que la tasa de crecimiento del espárrago sea lenta, lo cual favorece una mayor concentración de sólidos solubles (°Brix) entre 3,8 y 6,1, y pH entre 5,7 y 5,9.

Del mismo modo, el factor frío invernal y la incidencia de heladas tardías (posteriores al 11 de abril) con más del 25% de probabilidad, hace que las reservas de hidratos de carbono, proteínas y minerales existentes en todo el conjunto raíz-rizoma de la planta no se consuman, y queden disponibles para su traslocación a los nuevos espárragos en mayor proporción que los producidos en climas más templados.

El elevado número de horas de frío 1 290,5 influye sobre el espárrago de dos maneras, por un lado, permite una regeneración completa durante el receso invernal de los sistemas metabólicos hormonales que tienen lugar en la planta, y por otro, promueve una fecha de emergencia de los espárragos más homogénea que los cultivados en condiciones agroclimáticas menos frías. Por este motivo, y aunque se pueden observar muy pequeñas producciones a finales de marzo, la campaña generalmente no arranca con estabilidad hasta mediado el mes de abril.

Dichas producciones finalizan cuando llega el calor del mes de junio, lo que permite un prolongado desarrollo vegetativo de la planta, gracias principalmente al calor del verano y al manejo tradicional del riego y de la fertilización por parte de los agricultores. Este largo verano permite el desarrollo de gran cantidad de biomasa que volcará posteriormente las sustancias de reserva al sistema raíz-rizoma, quedando disponibles para la siguiente campaña.

Debido a las diferencias de temperatura entre las máximas diarias y las mínimas nocturnas de unos 14,2ºC de media, y motivado por las bajas temperaturas diarias del inicio de la primavera, se favorece que el espárrago no sufra condiciones de estrés por calor que causen altas traspiraciones, se reduce así el metabolismo de los hidratos de carbono necesario para mitigar el exceso de temperatura en las horas centrales del día y éstos permanecen en el espárrago.

También existe una menor pérdida de agua por intercambio de gases a través del conjunto estomático, comparado con la que se produce en los espárragos cultivados en zonas más cálidas, quedando almacenados estos sólidos solubles y disponibles en el espárrago y aportando esos altos valores de ºBrix 3,8 y 6,1 y pH entre 5,7 y 5,9 representativos de la zona de producción.

Las especiales características de la zona de producción, en cuanto a valores de altitud de las fincas productoras, conjugadas con la latitud de la provincia de Guadalajara, provoca que con una radiación solar media de 1 642,5 MJ m-2 en la fecha de producción, el espárrago posea un color verde y contenido en materia seca establecido entre 6,5 y 8,5 %.

Las especiales características de los suelos, con pH comprendidos principalmente entre 8,1 y 8,3, combinadas con la profundidad de los mismos, la disponibilidad de nutrientes y la equilibrada proporción de arenas, arcillas y limos, permiten que exista un gran reservorio de humedad y macro y microelementos disponibles para la producción de los espárragos, con una longitud comprendida entre 13 cm y 26 cm de largo con un calibre igual o superior a 10 mm, con un crecimiento muy lento debido a la variación de temperatura día-noche.

Los nutrientes presentes en el suelo, asociados a las tradicionales prácticas relativas a la fertilización del cultivo y los característicos factores agroclimáticos de la zona, hacen que el sabor de estos espárragos sea intenso, jugoso, muy poco fibroso, con notas dulces y amargas, con un sabor prolongado debido a las concretas concentraciones de sólidos solubles, sales, ácidos orgánicos y demás compuestos bioactivos.

Referencia de publicación del pliego de condiciones

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