C/2024/1990

7.3.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/1990)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Espárrago verde de Guadalajara“

ELi nr: PGI-ES-02963 – 5.6.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **KGT Nimetus**

„Espárrago verde de Guadalajara“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Spargel, mida pakutakse õrnade roheliste tervete puhaste võrsetena ja mis kuulub liiki *Asparagus officinalis L.* (geneetiliselt diploidne alamliik F1, aretatud California ülikoolis) ning on mõnda järgmist sorti: 'Apollo', 'Grande', 'Early California', 'Sunlim', 'Vegalim', 'Magnus', 'Placosesp', 'UC 157', 'UC 115' ja 'Darzilla'.

Kaitstud geograafilist tähist tohib kasutada üksnes sellise rohelise spargli puhul, mis vastab järgmistele nõuetele: kuivainesisaldus 6,5–8,5 %; pH-väärtus 5,7–5,9; elektrijuhtivus 4,4–6,2 (± 0,3 mS cm^{-1}); pikkus 13–26 cm (millest võib valge olla maksimaalselt 3 cm), kusjuures sama kimbu võrsete erinevus võib olla kuni 20 %; läbimõõt vähemalt10 mm; lahustuvate kuivainete sisaldus 3,8–6,1 Brixi kraadi (± 0,6 %).

Kirjeldatud keemilistest omadustest tulenevalt on kõnealune spargel tugeva maitsega ja mahlakas, õige pisut kiuline ning mõrkjasmagusa nüansiga. Tänu lahustuvate kuivainete, soolade, orgaaniliste hapete ja muude bioaktiivsete ühendite sobivale sisaldusele püsib maitse kaua.

Sparglit toodetakse värskelt või töödelduna söömiseks. Sellel ei tohi olla kahjureid, haigusi, käitlemisest või ilmast tingitud kahjustusi ega mullajääke ning see peab olema pestud. Sparglivõrse ülemise kolmandiku kumerus ei tohi olla üle 30 %. Rohelise spargli tipp peab olema suletud, sparglivõrse ei tohi haruneda ning sellel ei tohi olla õisi.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Sparglit „Espárrago verde de Guadalajara“ toodetakse (täielikult) punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

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

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Pakendajad peavad kasutama süsteeme, millega tagatakse, et kaitstud geograafilise tähisega tähistatav spargel pakendatakse (võimalikust) muust sparglist eraldi.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Pakendatud spargli (pakendi) märgistusel peab olema järgmine: nimetus, mille all seda müüakse; koonddokumendi punktis 3.6 esitatud logo, mis on kättesaadav igale ettevõtjale, kes seda küsib, kui tema toode vastab tootespetsifikaadi nõuetele, ja viide kaitstud geograafilisele tähisele „Espárrago Verde de Guadalajara“. Märgistusele võib lisada ka vastavusmärgi, mille on väljastanud kontrolliasutuse toote sertifitseerimise osakond.

Eespool nimetatud logo on esitatud allpool.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud geograafilist tähist kasutatakse tootmispiirkonna puhul, mis hõlmab Guadalajara provintsi järgmisi omavalitsusüksusi:

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 ja Yunqueras de Henares.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kaitstud geograafilise tähise „Espárrago Verde de Guadalajara“ registreerimise taotlus põhineb sellel, et toote eriomadused on seotud määratletud geograafilise piirkonnaga. Roheline värvus ja kuivainesisaldus 6,5–8,5 % tuleneb sellest, et tootmisperioodil on piirkonna keskmine päikesekiirgus 1 642,5 megadžauli ruutmeetri kohta. pH-väärtus vahemikus 5,7–5,9 ja lahustuvate kuivainete sisaldus vahemikus 3,8–6,1 Brixi kraadi (± 0,6 %) saavutatakse tänu madalale temperatuurile, millest tingituna kasvab spargel aeglaselt. Pikkus 13–26 cm ja vähemalt 10 mm läbimõõt on tingitud mullast, mille pH-väärtus jääb enamasti vahemikku 8,1–8,3, ja ka mulla sügavusest, toitainete kättesaadavusest ning heas tasakaalus liiva-, savi- ja mudasisaldusest. Kirjeldatud omadused tähendavad seda, et veening makro- ja mikroelementide varud on märkimisväärsed.

Geograafilise piirkonna eripära

a) Maastik

Geograafiliselt asub rohelise spargli tootmispiirkond Guadalajara provintsi lääneosa piirkondades La Sierra ja La Campiña ning piirkonna Alcarria Alta haldusüksustes Membrillera ja Loranca de Tajuña, 640–1 020 meetri kõrgusel merepinnast.

Piirkonda iseloomustavad sellised pinnavormid nagu lauged nõlvad ja astangulised jõeäärsed tasandikud, samuti kõrgemad platood, kus laiuvad Alcarria nõmmed.

b) Hüdrograafia

Tootmispiirkond paikneb Henarese, Badiele ja Tajuñase jõe (ning Matayeguase ja Ungría lisajõgede) orgudes.

Nendes orgudes moodustusid vesikonnad tänu sügaval lubjarikkas maakoores aset leidnud erosiooniprotsessidele, mis mõjutasid sügavamaid, peamiselt savist ja mudast koosnevaid settekihte. Need alluviaalsed vesikonnad lisavad jõeäärsetele tasandikele viljakat maad, kuna seal moodustub viljeluseks parem muld, mis on rohelise spargli tootmiseks sobilikum.

Niisutamiseks kasutatav vesi on väga väikese soolasisaldusega ja seega parimate omadustega taimede kasvatamiseks sobivaim.

c) Kliima

Rohelise spargli tootmispiirkonna kliimatingimuste määratlemiseks on kasutatud Papadakise kliimaklassifikatsiooni süsteemi (1966). Selle süsteemi kohaselt võib piirkonna kliimatingimused liigitada enamjaolt mõõduka vahemerelise kliima (ME) kategooriasse. Suvi vastab Papadakise kliimatüübile mais (M) ning talv kliimatüüpidele külma vöötme kaer (AV) ja mõõdukalt külma vöötme kaer (AV). Mis puudutab niiskust, siis on tootmispiirkonna kliima suures osas niiske vahemereline (ME), kuid mõne Henarese jõe äärse tasandiku madalama ala kliima liigitub kuivaks vahemereliseks (ME). Sama süsteemi kohaselt liigitub piirkond temperatuuri poolest suures osas pampade alla (PA), mõned nõmmealad on aga määratletud kui mõõdukalt soojad (TE).

Tootmispiirkonnas, omavalitsusüksustes Marchamalo, Jadraque ja Armuña de Tajuña, on põllumajandus-, kalandus- ja toiduministeeriumi ametlikud ilmajaamad. Nende ilmajaamade esitatud andmete kohaselt on piirkonna kõrgeim temperatuur keskmiselt 20,6 °C, madalaim temperatuur keskmiselt 6 °C, absoluutne miinimumtemperatuur keskmiselt – 9,1 °C ja keskmine temperatuur keskmiselt 13,1 °C.

Tootmisperioodil ehk märtsis, aprillis, mais ja juunis on keskmine temperatuur vastavalt 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C ja 20,6 °C. See tähendab, et talved on pikad ja kevaded lühemad. Keskmine sademete hulk aastas on ligikaudu 434,8 liitrit.

Tootmiskuudel ehk märtsist juunini on keskmine päikesekiirgus netoarvestuses 1 642 megadžauli ruutmeetri kohta. Seega on päikesekiirgust vähem kui Hispaania teistes, soojemates tootmispiirkondades.

Ilmaandmetel põhinevad arvutused näitavad, et talvekuudel on külmtunde kokku 1 290,5 ning et hiliste (pärast 11. aprilli esinevate) kevadkülmade tõenäosus on 25 % suurem.

Need arvandmed näitavad, et piirkonna kliimale on iseloomulikud väga pikad ja jahedad talved, hilised külmad ning lühikesed kevaded ja sügised. Tavaliselt on kevade alguse ilmad külmad, suved kuivad ja kuumad ning sademete hulk keskmine või läänepoolsemates piirkondades ka väike.

Üldiselt valitsevad optimaalsed kliimatingimused tootmisperioodil suhteliselt lühikest aega, palju lühemalt kui soojemates kasvatuspiirkondades. Mõned sparglivõrsed võivad nähtavale tulla juba märtsi lõpus, kuid tavapärastes tingimustes algab saagikoristus alles aprilli keskel.

Hiliste külmade tõttu tekivad tootmises pausid. See tegur ja ka kõrged temperatuurid juunis tähendavad seda, et spargli tegelik koristusperiood kestab kõige rohkem 70 päeva. Sellest tulenevalt säilivad taimedele vajalikud toitainevarud. Taimed ei kannata stressi käes ning toodete kvaliteet on seega märgatavalt parem.

d) Mullad

Tootmispiirkond asub Henarese, Badieli ja Tajuña jõe äärsetel tasandikel, mis on tekkinud kvaternaari-pilotseeni ajastul. Mullastikus on valdavad pruunmullad (*calcic cambisol)* ja karbonaatmullad (*cambic rendzina*), kuid esindatud on ka lammimullad (*fluvisol*).

Need mullad on tavaliselt väga hea läbilaskvuse ja suure karbonaadisisaldusega savimullad ja liivsavimullad. Keskmised pH-väärtused jäävad vahemikku 8,1–8,3 ning mulla elektrijuhtivuse väärtused vahemikku 150–184 mS cm^{-1}. Orgaanilise aine sisaldus on tavaliselt väike ehk alla 1,5 %.

Toote eripära

Spargel „Espárrago de Guadalajara“ on järgmiste omadustega:

kuivainesisaldus 6,5%–8,5 %;

pH-väärtus 5,7–5,9;

elektrijuhtivus 4,4–6,2 (± 0,3 mS cm^{-1});

pikkus 13–26 cm (millest võib valge olla maksimaalselt 3 cm), kusjuures sama kimbu võrsete erinevus võib olla kuni 20 %;

läbimõõt vähemalt 10 mm;

lahustuvate kuivainete sisaldus 3,8–6,1 Brixi kraadi (± 0,6 %).

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Tootmiskuudel on piirkonna temperatuur suhteliselt madal: keskmine temperatuur on märtsis 7,3 °C, aprillis 11,7 °C, mais 15,7 °C ja juunis 20,5 °C.

See tähendab, et spargel kasvab aeglaselt, tänu millele on lahustuvate kuivainete sisaldus suurem, vahemikus 3,8–6,1 Brixi kraadi, ning pH-väärtus vahemikus 5,7–5,9.

Talvekülm ja asjaolu, et hilise (st pärast 11. aprilli esineva) külma tõenäosus on üle 25 %, tähendavad aga seda, et taimed ei tarbi oma risoomis ja juurestikus tallel olevaid süsivesiku-, proteiini- ja mineraalivarusid. Need toitainevarud säilivad ja kanduvad üle uutele sparglivõrsetele suuremal määral kui soojemas kliimas kasvatatava spargli puhul.

Külmatunde on piirkonnas 1 290,5 ehk rohkelt. See mõjutab sparglit kahel viisil. Esiteks võimaldab see talvisel puhkeperioodil täielikult taastada taimes aktiivsed metaboolsed hormonaalsed süsteemid. Teiseks tulevad kõnealuse spargli võrsed välja tavaliselt samal ajal, erinevalt sparglist, mida kasvatatakse soojemates agroklimaatilistes tingimustes. Seega, kuigi väikeses koguses võivad spargli võrsed tulla välja juba märtsi lõpus, algab hooaeg korralikult pihta tavaliselt aprilli keskel.

Viljelus lõpeb juunis kuumade ilmade saabumisel, tänu millele on taimede vegetatiivse kasvu periood pikem. See on suuresti tingitud suvekuumusest ning põllumajandustootjate kasutatavatest traditsioonilistest niisutus- ja väetusviisidest. Tänu pikale suvele moodustub märkimisväärses koguses biomassi, mis aitab taastada risoomi ja juurestiku toitainevarud, mida taim saab kasutada järgmisel hooajal.

Päevase kõrgeima ja öise madalaima temperatuuri erinevus on keskmiselt ligikaudu 14,2 °C. Suur temperatuurierinevus ja varakevade madal päevane temperatuur aitavad kaitsta sparglit kuumastressi tingimuste eest, millega kaasneks suur transpiratsioonimäär. Kõrge keskpäevase temperatuuri mõju leevendamiseks tarviliku süsivesikute metabolismi vajadus on väiksem. Seega jäävad süsivesikud sparglisse alles.

Samuti on õhulõhede kaudu toimuvast gaasivahetusest tingitud veekadu väiksem võrreldes soojemates piirkondades kasvatatava spargliga. Lahustuvad kuivained jäävad sparglis alles ja saadavale, tänu millele saavutatakse kuivainesisaldus vahemikus 3,8–6,1 Brixi kraadi ning pH-väärtus vahemikus 5,7–5,9: need suured väärtused on tootmispiirkonna taimedele omased.

Tootmispiirkonna üks eripära on, et tootjatest põllumajandusettevõtted asuvad kõrgel. Sellest ja ka Guadalajara provintsi laiuskraadist tingituna on tootmisperioodil keskmine päikesekiirgus 1 642,5 megadžauli ruutmeetri kohta. Spargel on rohelist värvi ja selle kuivainesisaldus on 6,5–8,5 %.

Mulla eriomadused on muuhulgas pH-väärtus vahemikus 8,1–8,3, sügavus, toitainete hea kättesaadavus ning heas tasakaalus liiva-, savi- ja mudasisaldus. Tänu neile omadustele on spargli kasvatamiseks vajalikud vee- ning makro- ja mikroelemendivarud märkimisväärsed, mis võimaldab saada 13–26 cm pikkused ja vähemalt 10 mm läbimõõduga võrsed. Öise ja päevase temperatuuri suure erinevuse tõttu kasvab taim väga aeglaselt.

Mullas sisalduvad toitained, samuti traditsioonilised põllukultuuri väetamistavad ning piirkonna agroklimaatilised tingimused annavad sparglile tugeva maitse ja mahlakuse, õige pisut kiulise tekstuuri ning mõrkjasmagusa nüansi. Tänu lahustuvate kuivainete, soolade, orgaaniliste hapete ja muude bioaktiivsete ühendite sobivale sisaldusele püsib spargli maitse kaua.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

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