C/2024/1990

7.3.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/1990)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Espárrago verde de Guadalajara”

EU-nro: PGI-ES-02963 – 5.6.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **SMM:n Nimi**

”Espárrago verde de Guadalajara”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Espárrago verde de Guadalajara -parsassa on pehmeät vihreät versot, jotka ovat terveitä ja puhtaita. Viljeltäviä lajikkeita ovat seuraavat parsalajin *Asparagus officinalis* L. geneettisesti diploidin alalajin F1 tyypin ”University of California” lajikkeet: Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 ja Darzilla.

Suojattua maantieteellistä merkintää tulee käyttää ainoastaan sellaisissa vihreissä parsoissa, joilla on seuraavat ominaisuudet: kuiva-ainepitoisuus 6,5–8,5 prosenttia; pH 5,7–5,9; sähkönjohtavuus 4,4–6,2 (±0,3 mS cm^{-1}); pituus 13–26 cm, josta enintään 3 cm on valkoista ja saman nipun yksilöiden välillä ero on enintään 20 prosenttia; vähimmäishalkaisija 10 mm; ja liukenevan kiinteän aineen pitoisuus 3,8–6,1 (± 0,6 %) Brix-asteikolla ilmaistuna.

Näiden kemiallisten ominaisuuksien vuoksi parsan maku on voimakas, koostumus on mehukas ja vain hieman kuituinen ja maussa on makeita ja karvaita vivahteita. Liukenevien kiinteiden aineiden, suolojen, orgaanisten happojen ja muiden bioaktiivisten yhdisteiden erityisten pitoisuuksien ansiosta maku viipyy pitkään suussa.

Parsa tuotetaan syötäväksi sellaisenaan tai jalostettuna. Siinä ei ole tuholaisia eikä tauteja, eivätkä työkalut tai sää ole vahingoittaneet sitä. Parsa on pesty eikä siinä ole multaa. Parsanvarsien ylimmän kolmanneksen kaarevuus on enintään 30 prosenttia. Vihreän parsan pää on umpinainen, eikä siinä ole minkäänlaisia versoja tai kukkia.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

–

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Espárrago verde de Guadalajara -parsa tuotetaan kohdassa 4 kuvatulla maantieteellisellä alueella.

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

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Pakkaajilla on oltava menetelmät sen varmistamiseksi, että SMM:n kattamat parsat pakataan erillään mahdollisista muista parsoista, joita samassa yksikössä pakataan.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Pakatun parsan merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot: myyntinimike, yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohdassa esitetty tunnus, joka on pyynnöstä kaikkien tuote-eritelmää noudattavien toimijoiden käytettävissä. sekä viittaus suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Espárrago verde de Guadalajara”. Vaihtoehtoisesti etiketissä voi olla myös tarkastuslaitoksen tuotteita sertifioivan jaoston myöntämä vaatimustenmukaisuusmerkintä.

Edellä mainittu tunnus esitetään alla.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojatun maantieteellisen merkinnän tuotantoalue käsittää seuraavat Guadalajaran maakunnan kunnat:

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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Hakemus suojatun maantieteellisen merkinnän ”Espárrago verde de Guadalajara” rekisteröimiseksi perustuu tuotteen erityisominaisuuksiin, jotka johtuvat yhteydestä maantieteelliseen alueeseen. Vihreä väri ja 6,5–8,5 prosentin kuiva-ainepitoisuus johtuvat auringon säteilyn määrästä, joka tuotantokauden aikana on keskimäärin 1 642,5 megajoulea neliömetriä kohti. Välillä 5,7–5,9 oleva pH-arvo ja liukenevan kiinteän aineen pitoisuus, joka on 3,8–6,1 (± 0,6 %) Brix-asteikolla ilmaistuna, johtuvat alhaisista lämpötiloista, jotka saavat parsan kasvamaan hitaasti. Parsan koko eli 13–26 cm:n pituus ja 10 mm:n vähimmäishalkaisija johtuvat maaperästä, jonka pH on pääasiassa 8,1–8,3, sekä myös maaperän syvyydestä, ravinteiden saatavuudesta ja tasapainoisesta hiekka-, savi- ja hiesupitoisuudesta. Nämä ominaisuudet merkitsevät sitä, että saatavilla on huomattavasti kosteusvarantoja sekä makro- ja mikroravinteita.

Maantieteellisen alueen erityisyys

a) Maisemapiirteet

Vihreän parsan tuotantoalue sijaitsee maantieteellisesti Guadalajaran maakunnan länsiosassa La Sierran, La Campiñan ja Alcarria Altan alueilla, Membrilleran ja Loranca de Tajuñan kunnissa 640–1 020 metrin korkeudella merenpinnasta.

Alueelle ominaisia piirteitä ovat jokitasankojen loivat rinteet ja pengermuodostelmat sekä ylätasangon korkeammat alueet, jotka muodostavat Alcarrian nummet.

b) Hydrografia

Tuotantoalue sijaitsee Henares- ja Badieljokien sekä Tajuñajoen Matayeguas- ja Hungría-sivujokien jokilaaksoissa.

Laaksojen jokialtaat ovat muodostuneet syvällä kalkkipitoisessa maankuoressa tapahtuneiden eroosioprosessien seurauksena, mikä on vaikuttanut alempiin, pääasiassa savesta ja hiesusta koostuviin litologisiin kerroksiin. Nämä tulva-altaat tuovat jokitasangolle hedelmällisempää maata, mikä tuottaa viljelyyn otollisempaa maaperää, joka soveltuu paremmin vihreän parsan tuotantoon.

Kasteluvesien suolapitoisuus on hyvin alhainen, joten ne ovat sopivimpia parhaan sadon tuottamiseen.

c) Ilmasto

Vihreän parsan tuotantoalueen ilmasto-ominaisuudet on määritelty Papadakisin ilmastoluokitusjärjestelmän (1966) mukaisesti. Tämän järjestelmän mukaan ominaisuuksia voidaan kuvata lähinnä lauhkean Välimeren (ME) ilmaston ilmastotyyppiin kuuluviksi. Kesätyyppi on ”maissi” (M) ja talvityypit ovat kylmä ”kaura” (AV) ja lauhkea ”kaura” (AV). Kosteuden osalta tuotantoalueet ovat suurelta osin kosteaa Välimeren ilmastoa (ME), ja osa Henaresin alemman tasangon alueista on luokiteltu kuivaksi Välimeren ilmastoksi (ME). Saman järjestelmän mukaan alueen lämpötilat vastaavat suurelta osin ”pampan” (PA) määritelmää, ja osa nummen alueista on määritelty kuuman lauhkeiksi (TE).

Tuotantoalueella sijaitsee maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön virallisia sääasemia Marchamalossa, Jadraquessa ja Armuña de Tajuñassa. Asemien toimittamien tietojen mukaan ylimpien lämpötilojen keskiarvo on 20,6 °C, alimpien lämpötilojen keskiarvo 6 °C, keskimääräinen alin mitattu lämpötila – 9,1 °C ja keskimääräinen keskilämpötila 13,1 °C.

Tuotantokaudella keskilämpötilat ovat 7,3 °C maaliskuussa, 11,7 °C huhtikuussa, 15,7 °C toukokuussa ja 20,6 °C kesäkuussa. Tämä osoittaa, että talvet ovat pitkiä ja keväät näin ollen lyhyempiä. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on noin 434,8 litraa.

Keskimääräinen auringon nettosäteily tuotantokuukausina maalis–kesäkuussa on 1 642 megajoulea neliömetriä kohti. Tämä on vähemmän kuin muilla lämpimämmillä tuotantoalueilla Espanjassa.

Säätietoihin perustuvat laskelmat osoittavat, että talvikuukausina kylmiä lämpötiloja on yhteensä 1 290,5 tuntia ja todennäköisyys myöhäiskevään hallaan 11. huhtikuuta jälkeen on 25 prosenttia.

Nämä luvut ovat osoitus ilmastosta, jossa on hyvin pitkät ja kylmät talvet, myöhäisiä hallajaksoja sekä lyhyet kevät ja syksyt. Kevään alussa on yleensä kylmä, kun taas kesät ovat kuivia ja kuumia ja sademäärät ovat keskimääräisiä tai alhaisia läntisimmillä alueilla.

Yleensä optimaaliset ilmasto-olosuhteet jatkuvat tuotantokaudella suhteellisen lyhyen aikaa ja huomattavasti lyhyemmän aikaa kuin lämpimämmillä alueilla. Vaikka muutamia parsan versoja voi näkyä maaliskuun lopussa, normaaleissa olosuhteissa sadonkorjuu alkaa vasta huhtikuun puolivälissä.

Myöhäiset hallajaksot johtavat tuotannon keskeytymiseen. Tämä tekijä yhdessä kesäkuun korkeiden lämpötilojen kanssa tarkoittaa, että parsan varsinainen poimintakausi kestää enintään noin 70 päivää. Näin ollen kasvit säilyttävät varantonsa. Tämän ansiosta kuormitusta ei ole, mikä parantaa huomattavasti tuotteiden laatua.

d) Maaperä

Tuotantoalue sijaitsee Henares-, Badiel- ja Tajuñajokien tasangoilla, jotka muodostuivat plio–kvartäärikaudella. Maaperä on pääasiassa kalkkipitoista cambisolia ja kambrista rendzinaa, mutta fluvisoliakin esiintyy.

Maaperän rakenne on lähinnä savinen tai hiuesavinen. Maaperä on hyvin vettä läpäisevää, ja sen karbonaattipitoisuus on suuri. Keskimääräinen pH-arvo on 8,1–8,3, ja maaperän sähkönjohtavuusarvo on 150–184 mS cm^{-1}. Orgaanisen aineksen pitoisuus on yleensä alhainen eli alle 1,5 prosenttia.

Tuotteen erityisyys

Espárrago verde de Guadalajara -parsalla on seuraavat ominaisuudet:

Kuiva-ainepitoisuus: 6,5–8,5 %.

pH: 5,7–5,9.

Sähkönjohtavuus: 4,4–6,2 (±0,3 mS cm^{-1}).

Pituus: 13–26 cm, josta enintään 3 cm on valkoista, ja saman nipun yksilöiden välillä ero on enintään 20 prosenttia.

Halkaisija: vähintään 10 mm.

Liukenevan kiinteän aineen pitoisuus (Brix-asteikolla ilmaistuna): 3,8–6,1 (± 0,6 %).

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Tuotantokuukausina lämpötilat ovat suhteellisen alhaiset eli keskimäärin 7,3 °C maaliskuussa, 11,7 °C huhtikuussa, 15,7 °C toukokuussa ja 20,5 °C kesäkuussa.

Tämä tarkoittaa, että parsa kasvaa hitaasti, mikä lisää liukenevien kiinteiden aineiden pitoisuutta, joka on Brix-asteikolla 3,8–6,1, ja johtaa välillä 5,7–5,9 oleviin pH-arvoihin.

Kylmät talvet ja se, että todennäköisyys myöhäiseen hallajaksoon (eli hallaan 11. huhtikuuta jälkeen) on yli 25 prosenttia, tarkoittavat sitä, että kasvit eivät kuluta juurakko- ja juurijärjestelmissään olevia hiilihydraatti-, proteiini- ja mineraalivarantoja. Näitä varantoja voidaan edelleen siirtää uusiin parsan versoihin suuremmassa määrin kuin lämpimämmissä ilmastoissa kasvatetuissa parsoissa.

Kylmiä lämpötiloja on 1 290,5 tuntia, mikä on paljon. Tämä vaikuttaa parsaan kahdella tavalla. Ensinnäkin se mahdollistaa kasvin aktiivisten aineenvaihdunnan hormonijärjestelmien täydellisen regeneroinnin talvilevon aikana. Toiseksi parsat versovat yleensä samoihin aikoihin, toisin kuin parsat, joita viljellään vähemmän viileissä maatalous- ja ilmasto-olosuhteissa. Vaikka hyvin pieniä määriä parsaa voikin esiintyä maaliskuun lopussa, kausi ei näin ollen yleensä käynnisty kunnolla ennen huhtikuun puoliväliä.

Sadonkorjuu päättyy kesäkuun helteisiin, mikä antaa kasveille pidemmän kasvukauden. Tämä johtuu suurelta osin kesähelteistä ja perinteisistä tavoista, joilla viljelijät hoitavat kastelua ja lannoitusta. Pitkän kesän ansiosta kehittyy merkittävä määrä biomassaa, joka myöhemmin palauttaa juurakko- ja juurijärjestelmän varantoaineet seuraavaa kautta varten.

Keskimääräinen ero päivän ylimmän ja yön alimman lämpötilan välillä on noin 14,2 °C. Tämä yhdessä alkukevään matalien päivälämpötilojen kanssa auttaa suojaamaan parsaa lämpökuormitukselta, joka aiheuttaisi runsasta haihtumista. Hiilihydraattiaineenvaihdunnan ei tarvitse juurikaan kompensoida liiallisia keskipäivän lämpötiloja, joten hiilihydraatit säilyvät parsassa.

Myös ilmarakojen kautta tapahtuvasta kaasunvaihdosta johtuva vesihävikki on pienempää kuin lämpimämmillä alueilla kasvatetussa parsassa. Liukenevat kiinteät aineet säilyvät näin ollen varastoituina ja saatavilla parsassa, jolloin arvot Brix-asteikolla ovat 3,8–6,1 ja pH 5,7–5,9. Arvot ovat korkeita, ja ne ovat tyypillisiä tuotantoalueelle.

Tuotantoalueen erityispiirteisiin kuuluu tuottajatilojen sijainnin korkeus. Tämä tekijä yhdessä Guadalajaran maakunnan leveysastesijainnin kanssa johtaa tuotantokaudella 1 642,5 megajoulen keskimääräiseen auringon säteilyyn neliömetriä kohti. Parsa on väriltään vihreä, ja sen kuiva-ainepitoisuus on 6,5–8,5 prosenttia.

Maaperän erityispiirteisiin kuuluvat pH, joka on pääasiassa välillä 8,1–8,3, syvyys, ravinteiden saatavuus sekä tasapainoinen hiekka-, savi- ja hiesupitoisuus. Nämä ominaisuudet merkitsevät sitä, että saatavilla on huomattavasti kosteusvarantoja sekä makro- ja mikroravinteita sellaisten parsojen tuotantoon, joiden pituus on 13–26 cm ja halkaisija on vähintään 10 mm. Parsa kasvaa hyvin hitaasti yön ja päivän välisen lämpötilavaihtelun takia.

Maaperän ravinteet yhdessä kasvien lannoituksen perinteisten käytäntöjen sekä alueen maataloudellisten ja ilmastollisten ominaisuuksien kanssa merkitsevät sitä, että parsan maku on voimakas, koostumus on mehukas ja vain hieman kuituinen ja maussa on makeita ja karvaita vivahteita. Liukenevien kiinteiden aineiden, suolojen, orgaanisten happojen ja muiden bioaktiivisten yhdisteiden erityisten pitoisuuksien ansiosta maku viipyy pitkään suussa.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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