C/2024/1990

7.3.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1990)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Espárrago verde de Guadalajara»

Nº UE: PGI-ES-02963 – 5.6.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination de l'IGP**

«Espárrago verde de Guadalajara»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Asperges obtenues à partir de turions verts, tendres, sains et propres de l'espèce «*Asparagus officinalis* L.», sous-espèce génétiquement diploïde F1, type «Université de Californie», variétés: Apolo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 et Darzilla.

L'indication géographique protégée ne s'applique qu'aux asperges de couleur verte, ayant une teneur en matière sèche établie entre 6,5 % et 8,5 %, des valeurs de pH comprises entre 5,7 et 5,9, une conductivité électrique entre 4,4 et 6,2 (± 0,3 mS cm^{-1}), une longueur comprise entre 13 cm et 26 cm avec 3 cm de blanc maximum et une différence maximale de 20 % entre les unités à l'intérieur du même emballage, un calibre supérieur ou égal à 10 mm et une teneur en solides solubles (exprimée en degrés Brix) comprise entre 3,8 et 6,1 (± 0,6 %).

En raison de ces caractéristiques chimiques, la saveur de ces asperges est intense, juteuse, très peu fibreuse, avec des notes douces et amères. La saveur persiste grâce aux concentrations spécifiques de solides solubles, de sels, d'acides organiques et d'autres composés bioactifs.

Ces asperges sont destinées à être consommées à l'état frais ou transformé. Elles sont exemptes de parasites et de maladies et ne présentent aucune meurtrissure d'origine mécanique ou météorologique; elles ont été débarrassées de toute terre et lavées. La courbure dans le tiers supérieur de la pointe de l'asperge ne dépasse pas 30 %. La tête de l'asperge verte est fermée et il n'y a aucune ramification ni floraison d'aucune sorte.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les asperges «Espárrago verde de Guadalajara» sont produites dans l'aire géographique décrite au point 4.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

L'entreprise de conditionnement doit disposer de systèmes de conditionnement permettant de traiter séparément les asperges concernées par l'indication géographique protégée et toutes les autres asperges dont elle pourrait assurer le conditionnement.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre la dénomination de vente, l'étiquette apposée sur les emballages d'asperges comporte le logo figurant au point 3.6 du document unique, qui est mis à la disposition de tous les opérateurs qui en font la demande et respectent le cahier des charges, ainsi que la mention «Indicación Geográfica Protegida "Espárrago Verde de Guadalajara"» et, éventuellement, la marque de conformité de l'instance de certification du produit relevant de l'organisme de contrôle.

Le logo susmentionné figure ci-dessous.



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'indication géographique protégée comprend les communes suivantes de la province 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 et Yunqueras de Henares.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La demande d'enregistrement de l'IGP «Espárrago Verde de Guadalajara» est fondée sur les caractéristiques spécifiques du produit découlant du lien avec l'aire géographique. La couleur verte et la teneur en matière sèche établie entre 6,5 % et 8,5 % sont dues au rayonnement solaire moyen de 1 642,5 MJ/m² de l'aire géographique pendant la période de production. Les valeurs de pH comprises entre 5,7 et 5,9 et la teneur en solides solubles (exprimée en degrés Brix) comprise entre 3,8 et 6,1 (±0,6 %) sont dues aux basses températures qui entraînent une croissance lente de l'asperge. La longueur comprise entre 13 cm et 26 cm et le calibre supérieur ou égal à 10 mm sont dus aux sols dont les valeurs de pH comprises principalement entre 8,1 et 8,3 conjuguées à la profondeur des sols, à la disponibilité des nutriments et à la proportion équilibrée de sables, d'argiles et de limons, sont à l'origine de réserves considérables d'humidité et de macro et microéléments disponibles.

Spécificité de l'aire géographique

a) Paysages

Géographiquement, l'aire de production de l'asperge verte est située dans la partie occidentale de la province de Guadalajara, dans les régions de La Sierra, La Campiña et Alcarria Alta, dans les communes de Membrillera et Loranca de Tajuña, à des altitudes comprises entre 640 et 1 020 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Cette aire est caractérisée par des pentes douces et des formations de terrasses sur les plaines des rivières, ainsi que par les zones plus élevées des plateaux qui forment les landes d'Alcarria.

b) Hydrographie

L'aire de production est située dans les vallées des rivières Henares et Badiel et du Tajuña avec ses affluents Matayeguas et Hungría.

Les bassins des rivières se sont formés dans ces vallées sous l'action de profonds processus d'érosion de la croûte calcaire, atteignant les niveaux lithologiques inférieurs, principalement constitués d'argiles et de limons. Ces bassins d'alluvions apportent des terres plus fertiles à ces plaines, ce qui donne lieu à des sols de meilleure qualité pour la culture, plus adaptés au développement de l'asperge verte.

Les eaux d'irrigation présentent une salinité très faible et sont donc les plus appropriées pour un meilleur développement de la culture.

c) Climat

Nous utilisons la classification agroclimatique de Papadakis (1966) pour définir les caractéristiques climatiques de l'aire de production de l'asperge verte. Selon cette classification, nous pouvons décrire les caractéristiques comme appartenant principalement au type de climat méditerranéen tempéré (ME); de même, le type d'été est «Maïs» (M) et les types d'hiver sont «avoine froid» (av) et «Avoine tempéré» (AV). En ce qui concerne l'humidité, les zones de production sont majoritairement de type méditerranéen humide (ME), avec certaines zones de la basse plaine du Henares classées de type méditerranéen sec (Me). Selon cette même classification, le régime de températures de la zone est largement de type «Pampas» (PA), avec certaines zones de landes définies comme de type «tempéré chaud» (TE).

Les stations climatiques officielles du ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation dans l'aire de production sont situées à Marchamalo, Jadraque et Armuña de Tajuña. Selon les données fournies par ces stations, la température maximale moyenne est de 20,6 °C, la température minimale moyenne est de 6 °C, la température minimale absolue moyenne est de – 9,1 °C et la température moyenne des moyennes est de 13,1 °C.

Pour la période de production, les températures moyennes des mois de mars, avril, mai et juin sont respectivement 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C et 20,6 °C. Cela montre que les hivers sont longs, ce qui signifie que les printemps sont plus courts. Les précipitations annuelles moyennes avoisinent les 434,8 litres.

Le rayonnement solaire net moyen au cours des mois de production entre mars et juin est de 1 642 MJ/m^2, ce qui est inférieur à celui d'autres zones de production plus chaudes en Espagne.

Les calculs fondés sur les données climatiques indiquent un total de 1 290,5 heures de froid pendant les mois d'hiver avec une probabilité plus élevée de 25 % de gelées printanières tardives après le 11 avril.

Ces valeurs décrivent un climat caractérisé par des hivers très longs et froids, des gelées tardives ainsi que des printemps et des automnes courts, un début de printemps généralement froid, des étés secs et chauds et des niveaux de précipitations moyens ou faibles dans les zones plus occidentales.

En règle générale, pendant la période de production, les conditions climatiques optimales sont d'une durée relativement courte, nettement plus courte que pour les cultures produites dans des zones plus chaudes; même si quelques asperges peuvent sortir de terre à la fin du mois de mars, ce n'est qu'à la mi-avril que la récolte commence dans des conditions normales.

Les gelées tardives entraînent des interruptions dans la production. Ce facteur, combiné à des températures élevées en juin, fait que la période effective de récolte des asperges dure quelque 70 jours au maximum. En conséquence, les plantes conservent leurs réserves et l'absence de stress qui en résulte augmente notablement la qualité des productions.

d) Sols

L'aire de production est située dans les plaines des rivières Henares, Badiel et Tajuña, correspondant à la période plio-quaternaire. Les sols sont principalement des cambisols calciques et des rendzines cambiques, bien que les fluvisols soient également présents.

La texture la plus fréquente de ces sols est limoneuse ou limon argileuse, très perméable et à forte teneur en carbonates. Les valeurs moyennes de pH sont comprises entre 8,1 et 8,3 et celles de la conductivité du sol entre 150 et 184 $mS\ cm^{-1}$. La teneur en matière organique est généralement faible, inférieure à 1,5 %.

Spécificité du produit

L'asperge de Guadalajara présente les caractéristiques suivantes:

Teneur en matière sèche établie entre 6,5 % et 8,5 %;

Valeurs de pH comprises entre 5,7 et 5,9;

Conductivité électrique comprise entre 4,4 et 6,2 (± 0,3 mS cm^{-1});

Longueur comprise entre 13 cm et 26 cm avec 3 cm de blanc maximum et une différence maximale de 20 % entre les unités à l'intérieur du même emballage;

Calibre égal ou supérieur à 10 mm;

Teneur en solides solubles (exprimée en degrés Brix) comprise entre 3,8 et 6,1 (± 0,6 %).

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Pendant les mois de production, les températures sont relativement basses, avec des moyennes de 7,3 °C en mars, de 11,7 °C en avril, de 15,7 °C en mai et de 20,5 °C en juin.

Cela signifie que l'asperge croît lentement, ce qui favorise une concentration plus élevée de solides solubles, entre 3,8 et 6,1 degrés Brix et des valeurs de pH comprises entre 5,7 et 5,9.

De même, l'hiver froid et le fait qu'il y ait plus de 25 % de probabilités de gelées tardives (après le 11 avril) ont pour conséquence que les plantes ne consomment pas les réserves d'hydrates de carbone, de protéines et de minéraux présentes dans leurs systèmes racine-rhizome. Ces réserves restent disponibles pour être transférées aux nouvelles asperges dans une plus grande proportion que dans le cas d'asperges produites dans des climats plus tempérés.

Le nombre élevé d'heures où les températures sont froides (1 290,5 h) influe sur l'asperge de deux manières: d'une part, pendant la pause hivernale, il permet une régénération complète des systèmes métaboliques hormonaux actifs dans la plante et, d'autre part, les asperges sortent de terre généralement aux alentours de la même date, ce qui n'est pas le cas des asperges cultivées dans des conditions agroclimatiques moins froides. Par conséquent, bien que l'on puisse observer de très petites productions à la fin du mois de mars, la saison ne démarre généralement de manière stable qu'à la mi-avril.

La culture prend fin lorsque la chaleur du mois de juin arrive, ce qui permet aux plantes de bénéficier d'une période de croissance végétative plus longue, principalement grâce à la chaleur estivale et aux méthodes traditionnelles d'irrigation et de fertilisation utilisées par les agriculteurs. Cet été long permet le développement d'une grande quantité de biomasse, ce qui rétablira ultérieurement les substances de réserve dans le système racine-rhizome, lesquelles seront disponibles pour la saison suivante.

La différence moyenne entre les températures diurnes maximales et les températures nocturnes minimales avoisine les 14,2 °C. Cette différence ainsi que les basses températures diurnes au début du printemps contribuent à protéger l'asperge des conditions de stress thermique qui entraînent des niveaux élevés de transpiration. Le métabolisme des hydrates de carbone est moins nécessaire pour atténuer les températures excessives de la mi-journée. Les hydrates de carbone sont donc conservés dans l'asperge.

Il y a également moins de pertes d'eau par échange de gaz à travers les stomates que dans le cas d'asperges cultivées dans des zones plus chaudes. Les solides solubles restent donc stockés et disponibles dans l'asperge, donnant des valeurs élevées comprises entre 3,8 et 6,1 degrés Brix et un pH compris entre 5,7 et 5,9, représentatifs de l'aire de production.

Les caractéristiques particulières de l'aire de production, à savoir les niveaux d'altitude des exploitations productrices conjugués à la latitude de la province de Guadalajara, ont pour effet qu'avec un rayonnement solaire moyen de 1 642,5 MJ/m^2 pendant la période de production, l'asperge a une couleur verte et une teneur en matière sèche comprise entre 6,5 % et 8,5 %.

Les sols se caractérisent par des valeurs de pH comprises principalement entre 8,1 et 8,3, par leur profondeur, par la disponibilité des nutriments et par la proportion équilibrée de sables, d'argiles et de limons. Ces qualités impliquent que d'importantes réserves d'humidité et de macro et microéléments sont disponibles pour produire les asperges, dont la longueur est comprise entre 13 cm et 26 cm et le calibre est supérieur ou égal à 10 mm. Les asperges croissent très lentement en raison de la variation de températures entre le jour et la nuit.

Les nutriments présents dans le sol ainsi que les pratiques traditionnelles de fertilisation des cultures et les caractéristiques agroclimatiques de la zone font que ces asperges ont une saveur intense, sont juteuses et très peu fibreuses et présentent des notes douces et amères, avec un goût persistant grâce aux concentrations spécifiques de solides solubles, de sels, d'acides organiques et d'autres composés bioactifs.

Référence à la publication du cahier des charges

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