C/2024/1990

7.3.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/1990)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Espárrago verde de Guadalajara”

EU br.: PGI-ES-02963 – 5.6.2023

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv ZOZP-a**

„Espárrago verde de Guadalajara”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Zdrave i čiste mekane zelene mladice šparoga vrste *Asparagus officinalis L.*, diploidne podvrste F1, tipa „University of California”, i to sorte: Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 i Darzilla.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla može se koristiti samo za zelene šparoge sljedećih svojstava: udio suhe tvari od 6,5 do 8,5 %, pH vrijednost od 5,7 do 5,9, električna vodljivost od 4,4 do 6,2 (±0.3 mS cm–1), dužina od 13 do 26 cm, od čega je najviše 3 cm šparoge bijele boje, a mladice u istom snopu međusobno se razlikuju za najviše 20 %, najmanji promjer od 10 mm i sadržaj topivih krutih tvar od 3,8 do 6,1 % Brixa (±0,6 %).

Zbog tih kemijskih svojstava okus šparoga intenzivan je i sočan, šparoge su blago vlaknaste te imaju slatke i gorke note. Okus se zadržava u ustima zbog posebne koncentracije topivih krutih tvari, soli, organskih kiselina i drugih bioaktivnih spojeva.

Šparoge se jedu svježe ili prerađene. Bez nametnika su, zdrave i nisu oštećene (ni alatom ni zbog vremenskih prilika) te su očišćene od zemlje i oprane. Gornja trećina izdanka šparoga zakrivljena je, a zakrivljenost ne prelazi 30 %. Vrh izdanka nije razlistan i na njemu nema mladica niti cvjetova.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Šparoge „Espárrago verde de Guadalajara” proizvode se na zemljopisnom području opisanom u odjeljku 4.

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

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Subjekti koji pakiraju proizvod moraju se pobrinuti da se šparoge sa ZOZP-om pakiraju odvojeno od drugih šparoga koje se možda pakiraju na istom mjestu.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Deklaracija svakog pakiranja šparoga mora sadržavati: naziv pod kojim se proizvod prodaje, logotip iz odjeljka 3.6. jedinstvenog dokumenta, koji može koristiti svaki subjekt koji to zatraži, a ispunjava zahtjeve utvrđene u specifikaciji proizvoda, upućivanje na zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Espárrago Verde de Guadalajara". Na deklaraciji se može nalaziti i oznaka sukladnosti koju je izdao certifikacijski odjel kontrolnog tijela.

Logotip je prikazan u nastavku.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje šparoga sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla obuhvaća sljedeće općine pokrajine 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 i Yunqueras de Henares.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zahtjev za registraciju naziva „Espárrago Verde de Guadalajara" kao ZOZP-a temelji se na posebnim svojstvima proizvoda koja proizlaze iz povezanosti s predmetnim zemljopisnim područjem. Tijekom razdoblja proizvodnje prosječna količina sunčeva zračenja iznosi 1 642,5 MJ/m^2 zbog čega šparoge imaju zelenu boju i udio suhe tvari od 6,5 do 8,5 %. Temperature su niske, pa je pH vrijednost od 5,7 do 5,9, a sadržaj topivih krutih tvari između 3,8 i 6,1 % Brixa (±0,6 %), što znači da šparoge sporo rastu. Zbog pH vrijednosti tla između 8,1 i 8,3 i njegove dubine te dostupnosti hranjivih tvari i uravnoteženog sadržaja pijeska, gline i mulja šparoge dosegnu duljinu od 13 do 26 cm, a najmanji promjer im je 10 mm. Zahvaljujući tim svojstvima tla šparogama su dostupne znatne rezerve vlage i makro i mikroelemenata.

Posebnosti zemljopisnog područja

a) Krajolik

Područje proizvodnje zelenih šparoga obuhvaća zapad provincije Guadalajara: okruge La Sierra, La Campiña i Alcarria Alta i općine Membrillera i Loranca de Tajuña, na nadmorskim visinama od 640 do 1 020 metara.

Krajolik krase blage padine i terase riječnih dolina te uzvisine na kojima se nalaze visoravni vriština regije Alcarria.

b) Hidrografija

Područje proizvodnje nalazi se u dolinama rijeka Henares, Badiel i Tajuña i njezinih pritoka Matayeguas i Hungría.

Riječni slivovi u tim su dolinama nastali erozijom duboko u vapnenačkom sloju što je utjecalo na litološku strukturu koja se uglavnom sastoji od slojeva gline i mulja. Zbog tih aluvijalnih bazena tlo riječnih ravnica plodnije je i pogodnije za uzgoj i proizvodnju zelenih šparoga.

Za navodnjavanje se koristi voda vrlo niskog saliniteta koja je stoga najprikladnija za proizvodnju najboljih usjeva.

c) Klima

Klimatski uvjeti na području proizvodnje zelenih šparoga definiraju se prema Papadakisovoj klasifikaciji klime (1966.). Prema toj klasifikacija klimatski uvjeti uglavnom odgovaraju tipu umjerene sredozemne klime (ME). Klima ljetnog tipa je vrste „Maize" (M), a klime zimskog tipa su hladna klima vrste „Oat" (AV) i umjerena klima vrste „Oat" (AV). Vlažnost zraka na području proizvodnje uglavnom se razvrstava kao vlažni mediteranski (ME) zrak, a na nekim područjima niže doline rijeke Henares prevladava suhi mediteranski (ME) zrak. Prema toj klasifikaciji temperaturni uvjeti na području proizvodnje uglavnom pripadaju vrsti „Pampas" (PA), a na nekim vrištinama i vrsti „topla umjerena klima" (TE).

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane na području proizvodnje ima službene meteorološke postaje u općinama Marchamalo, Jadraque i Armuña de Tajuña. Prema podacima iz tih postaja prosječna najviša temperatura iznosi 20,6 °C, prosječna najniža temperatura je 6° C, prosječna apsolutna minimalna temperatura je – 9,1 °C, a općenito prosječna temperatura 13,1 °C.

Prosječne temperature tijekom razdoblja proizvodnje su 7,3 °C u ožujku, 11,7 °C u travnju, 15,7 °C u svibnju i 20,6 °C u lipnju. To znači da su zime duge, a proljeća kratka. Prosječna godišnja količina oborina iznosi 434,8 litara.

Tijekom razdoblja proizvodnje, od ožujka do lipnja, prosječna neto količina sunčevog zračenja iznosi 1 642 MJ/m^2. To je manje nego u drugim, toplijim područjima proizvodnje u Španjolskoj.

Na temelju klimatskih podataka izračunato je da tijekom zimskih mjeseci ukupna količina hladnih sati iznosi 1 290,5, a vjerojatnost kasnih mrazova veća je u proljeće, nakon 11. travnja (vjerojatnost od 25 %).

To znači da su zime vrlo duge i hladne, s kasnim mrazovima i kratkim proljećima i jesenima. Početkom proljeća uglavnom je hladno, a ljeta su suha i topla s prosječnim ili niskim razinama padalina na zapadnijim područjima.

U usporedbi s uvjetima za usjeve koji se uzgajaju na toplijim područjima, tijekom razdoblja proizvodnje idealni klimatski uvjeti traju relativno kratko. Nekoliko izdanaka šparoga može niknuti već krajem ožujka, ali berba u uobičajenim uvjetima počinje tek sredinom travnja.

Budući da zbog kasnih mrazova može doći do prekida u proizvodnji, a temperature su u lipnju visoke, berba šparoga u stvarnosti traje najviše 70-ak dana. Biljke zbog toga zadržavaju svoje rezervne tvari i trpe manje stresa, pa je proizvod zato kvalitetniji.

d) Tla

Područje proizvodnje obuhvaća ravnice rijeka Henares, Badiel i Tajuña, nastale u pliokvartaru. Tla su uglavnom kalkokambisoli i kambična rendzina tla, a mogu biti prisutna i aluvijalna tla.

Najčešća su ilovasta ili glinasto-ilovasta tla, dobro propusna s visokim sadržajem ugljika. Prosječna pH vrijednost je od 8,1 do 8,3, a vodljivost tla je između 150 i 184 mS cm^{-1}. Sadržaj organskih tvari je nizak, manji od 1,5 %.

Posebnosti proizvoda

„Espárrago verde de Guadalajara" ima sljedeća svojstva:

udio suhe tvari iznosi od 6,5 do 8,5 %,

pH vrijednost od 5,7 do 5,9,

električna vodljivost od 4,4 do 6,2 (±0.3 mS cm^{-1}),

dužina od 13 do 26 cm, od čega je najviše 3 cm šparoge bijele boje, a mladice u istom snopu međusobno se razlikuju za najviše 20 %,

najmanji promjer je 10 mm,

sadržaj topivih krutih tvari je od 3,8 do 6,1 % Brixa (±0,6 %).

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Tijekom razdoblja proizvodnje temperature su razmjerno niske. Prosječne temperature su 7,3 °C u ožujku, 11,7 °C u travnju, 15,7 °C u svibnju i 20,5 °C u lipnju.

To znači da šparoge sporo rastu, zbog čega imaju veći sadržaj topivih krutih tvari, od 3,8 do 6,1 % Brixa, i pH vrijednost od 5,7 do 5,9.

Usto, zime su hladne te je vjerojatnost kasnog mraza (mraza nakon 11. travnja) 25 %, što znači da biljke čuvaju svoje rezerve ugljikohidrata, proteina i minerala iz korijena i korijenskog sustava. Te se rezerve u nove izdanke šparoga prenose u većim količinama nego što je to slučaj kod šparoga koje rastu na toplijim područjima.

Velik broj hladnih sati (1 290,5) na šparoge utječe na dva načina. Prvo, biljka se zimi odmara i njezin se metabolički hormonalni sustav može u potpunosti obnoviti. Drugo, izdanci šparoga uglavnom niču u isto vrijeme, što nije slučaj kod šparoga koje se uzgajaju u toplijim poljoprivrednim i klimatskim uvjetima. Stoga, iako mali broj šparoga može niknuti krajem ožujka, sezona šparoga zapravo počinje tek sredinom travnja.

Uzgoj završava kada nastupe vrućine u lipnju, pa biljke imaju dulje razdoblje vegetativnog rasta. Razlog tome su ljetne vrućine i tradicionalne metode navodnjavanja i gnojidbe koje primjenjuju poljoprivrednici. Duga ljeta omogućavaju razvoj znatne količine biomase, koja zatim obnavlja rezervu tvari u korijenu i korijenskom sustavu, pa su te tvari dostupne sljedeće sezone.

Prosječna razlika između najviših dnevnih i najnižih noćnih temperatura iznosi oko 14,2 °C. Ta razlika i niske dnevne temperature u rano proljeće šparoge štite od toplinskog stresa koji dovodi do visokih razina transpiracije. Biljka ne mora trošiti toliko ugljikohidrata da bi se nosila s visokim temperaturama sredinom dana, tako da se ugljikohidrati zadržavaju u šparogama.

Biljke također gube manje vode zbog izmjene plinova kroz puči u usporedbi sa šparogama iz toplijih područja. Stoga krute tvari ostaju u šparogama, pa je njihov sadržaj stoga od 3,8 do 6,1 % Brixa, a pH vrijednost od 5,7 do 5,9. Te su visoke vrijednosti svojstvene području proizvodnje.

U posebne karakteristike područja proizvodnje ubraja se i nadmorska visina na kojoj se nalaze gospodarstva poljoprivrednika. Zahvaljujući tom čimbeniku i geografskoj širini na kojoj se nalazi pokrajina Guadalajara prosječna količina sunčeva zračenja na tom području u razdoblju proizvodnje iznosi 1 642,5 MJ/m^2. Šparoge su zelene boje i imaju sadržaj suhih tvari od 6,5 % do 8,5 %.

Posebna svojstva tla su sljedeća: pH vrijednosti uglavnom od 8,1 do 8,3, karakteristična dubina, dostupnost nutrijenata i uravnotežen udio pijeska, gline i mulja. Zbog toga su u tlu dostupne znatne rezerve vlage i makro i mikroelemenata potrebne za proizvodnju šparoga, koje dosegnu duljinu od 13 do 26 cm, a promjer im je najmanje 10 mm. Šparoge rastu vrlo sporo zbog razlika u dnevnim i noćnim temperaturama.

Zahvaljujući nutrijenatima u tlu te tradicionalnim praksama gnojidbe i poljoprivrednim i klimatskim uvjetima na tom području, šparoge su intenzivna i sočna okusa, blago su vlaknaste i odlikuju se slatkim i gorkim notama. Okus se zadržava u ustima zbog posebne koncentracije topivih krutih tvari, soli, organskih kiselina i drugih bioaktivnih spojeva.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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