C/2024/1990

2024.3.7.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/1990)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Espárrago verde de Guadalajara”

EU-szám: PGI-ES-02963 – 2023.6.5.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Az OFJ Elnevezése**

„Espárrago verde de Guadalajara”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az Asparagus officinalis L. spárgafajok genetikailag diploid F1-es alfajához tartozó, „University of California” típusú, az alábbiakban felsorolt fajtájú, egészséges és tiszta, zsenge, zöld hajtások formáját öltő spárga: Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 és Darzilla.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzést kizárólag olyan zöldspárga esetében szabad használni, amelynek a szárazanyag-tartalma 6,5 % és 8,5 % közötti; pH-értéke 5,7–5,9; vezetőképessége 4,4–6,2 (±0,3 mS cm–1); hosszúsága 13–26 cm, amelyből legfeljebb 3 cm fehér, az ugyanazon kötegen belüli egységek közötti eltérés legfeljebb 20 % lehet; átmérője legalább 10 mm; Brix-fokban kifejezett oldhatószilárdanyag-tartalma pedig 3,8–6,1 (±0,6 %).

Ezeknek a kémiai tulajdonságoknak az eredményeként a spárga íze intenzív és zamatos, nagyon enyhén szálas és édes és keserű jegyek mutatkoznak benne. Íze az oldható szárazanyagok, sók, szerves savak és más bioaktív vegyületek egyedi koncentrációjának köszönhetően hosszan tartó.

A spárgát frissen vagy feldolgozott formában történő fogyasztásra állítják elő. Károsítóktól és betegségektől mentes, nincsenek rajta olyan sérülések, amelyeket szerszámok vagy az időjárás okoztak, földmaradványoktól mentes és meg van mosva. A spárga felső harmadának görbülete legfeljebb 30 %-os. A zöldspárga feje zárt, semmilyen elágazó hajtás és virág nem található rajta.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az Espárrago verde de Guadalajara előállítása a 4. szakaszban leírt földrajzi területen történik.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagolóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel, amelyekkel biztosítható, hogy az OFJ hatálya alá tartozó spárgát külön csomagolják a többi olyan egyéb spárgától, amelynek a csomagolását esetleg még végzik.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagolt spárga címkéjén a következőket kell feltüntetni: a termék értékesítési neve; az egységes dokumentum 3.6. szakaszában feltüntetett logó, amely bármely olyan vállalkozó számára elérhető, aki azt kérelmezi és eleget tesz a termékleírásban foglaltaknak; valamint az „Espárrago Verde de Guadalajara” oltalom alatt álló földrajzi jelzésre való hivatkozás. A címkén továbbá fel lehet tüntetni az ellenőrző szervezet terméktanúsításért felelős részlege által kiállított megfelelőségi jelölést.

Az említett logót lásd alant.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartozó termelési terület Guadalajara tartomány alábbi településeit foglalja magában:

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 és Yunqueras de Henares.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Espárrago Verde de Guadalajara” OFJ bejegyzésére irányuló kérelem a termék egyedi tulajdonságain alapul, amelyek a földrajzi területtel fennálló kapcsolatból fakadnak. A spárga zöld színe, valamint 6,5 % és 8,5 % közötti szárazanyag-tartalma a termesztési időszak alatti 1 642,5 megajoule/négyzetméter átlagos napsugárzásnak köszönhető. Az 5,7 és 5,9 közötti pH-értékek, valamint a Brix-fokban kifejezett 3,8 és 6,1 (±0,6 %) közötti oldhatószi lárdanyag-tartalom az alacsony hőmérsékletnek tudhatók be, amely egyben a spárga lassú növekedését is okozza. A 13–26 cm-es hossz és a legalább 10 mm-es átmérő a főként 8,1–8,3 pH-jú talajoknak, valamint a talajok mélységének, a tápanyagok elérhetőségének és a kiegyensúlyozott homok-, agyag- és iszaptartalomnak a következménye. Ezeknek a tulajdonságoknak köszönhetően jelentős nedvesség-, valamint makro- és mikroelem-tartalékok állnak rendelkezésre.

A földrajzi terület sajátosságai:

a) Domborzat

A zöldspárga termesztési területe földrajzilag Guadalajara tartomány nyugati részén helyezkedik el, La Sierra, La Campiña és Alcarria Alta kerületben, Membrillera és Loranca de Tajuña településeken, 640 és 1 020 méter közötti tengerszint feletti magasságban.

A terület tájképét a folyami síkságokat átszelő lágy lankák és teraszképződmények formálják, valamint az Alcarria pusztáit alkotó fennsíkok magasabban fekvő területei.

b) Vízrajz

A termelési terület a Henares és a Badiel folyók, valamint a Tajuña és annak Matayeguas és Hungría mellékfolyói völgyeiben fekszik.

Ezekben a völgyekben a vízgyűjtőket a mélyen, a mészkérgekben lezajlott, a főként agyagból és iszapból álló lejjebb húzódó kőzettani szinteket is érintő eróziós folyamatok alakították ki. Ezek az alluviális medencék termékenyebb földekkel gazdagítják a folyami síkságokat, a művelés szempontjából jobb talajokat biztosítanak, amelyek megfelelőbbek a zöldspárga termesztéséhez.

Az öntözéshez használt vizeknek igen alacsony a sótartalma, ezért azok a legalkalmasabbak a legjobb termés eléréséhez.

c) Éghajlat

A zöldspárga termelési területének éghajlati tulajdonságai meghatározásához a Papadakis-féle éghajlat-osztályozási rendszert (1966) használjuk. E rendszer szerint az éghajlat tulajdonságait úgy írhatjuk le, mint amelyek főként a mérsékelt mediterrán éghajlattípushoz (ME) tartoznak. Hasonlóképpen, a nyár „Maize, M" (kukorica) típusú, a tél pedig hideg „Oat, AV" (zab) és mérsékelt „Oat, AV" (zab) típusú. Ami a páratartalmat illeti, a termelési területek főként nedves mediterrán (ME) besorolásúak, a Henares folyó mélyebb fekvésű ártéri síkságainak egyes területei pedig a száraz mediterrán (ME) osztályba soroltak. Ugyanezen rendszer szerint a terület hőmérsékletrendszere nagyrészt „Pampas" (PA) (pampák) besorolású, a puszták egyes területei pedig meleg mérsékelt (TE) éghajlatú területekként meghatározottak.

A termelési területen Marchamalóban, Jadraque-ban és Armuña de Tajuñában a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium hivatalos éghajlati állomásokat üzemeltet. Az állomások továbbította adatok szerint a maximális átlaghőmérséklet 20,6 °C; a minimális átlaghőmérséklet 6° C; az átlagos abszolút minimum hőmérséklet – 9,1 °C; az átlagos átlaghőmérséklet pedig 13,1 °C.

A termelési területen a márciusi, áprilisi, májusi és júniusi átlaghőmérséklet 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C és 20,6 °C. Ez azt mutatja, hogy a telek hosszúak, a tavaszok pedig rövidebbek. Az átlagos csapadékmennyiség megközelítőleg 434,8 liter.

A termesztés hónapjaiban, március és június között az átlagos nettó napsugárzás 1 642 megajoule négyzetmé terenként. Ez kevesebb a Spanyolország egyéb, melegebb termelési területein mérhetőnél.

Az éghajlati adatokon alapuló számítások szerint a téli hónapokban a hideg órák száma összesen 1 290,5 óra, és április 11. után 25 %-kal nagyobb a késő tavaszi fagyok valószínűsége.

Ezek az adatok nagyon hosszú és hideg telekkel, késői fagyokkal, rövid tavaszokkal és őszökkel jellemezhető éghajlatot mutatnak. A tavasz eleje általában hideg, a nyarak szárazak és melegek, a csapadék szintje pedig átlagos vagy alacsony a nyugatabbra eső területeken.

A termelési időszak alatt az optimális éghajlati viszonyok általában viszonylag rövid ideig tartanak, sokkal rövidebbek, mint a melegebb területeken termesztett növények esetében. Bár előfordulhat, hogy néhány spárgahajtás már március végén láthatóvá válik, a betakarítás csak április közepén veszi kezdetét rendes feltételek mellett.

A késői fagyok a termelés megszakadásához vezetnek. Ez a tényező a júniusi magas hőmérsékletekkel párosulva azt eredményezi, hogy a spárgaszedés tényleges időtartama legfeljebb 70 napig tart. A növények következésképpen visszatartják tartalékaikat. Az ebből eredő stresszhiány jelentősen javítja a termékek minőségét.

d) Talajok

A termőterület a Henares, a Badiel és a Tajuña folyóknak a plio-kvaterner időszak alatt képződött síkságain helyezkedik el. A talajok főként meszes kambiszolok és kambikus rendzinák, jóllehet öntéstalajok is előfordulnak.

E talajok textúrája leggyakrabban vályogos vagy agyagos vályogtalaj, nagy áteresztőképességű és magas karbonáttartalmú. Az átlagos pH-érték 8,1 és 8,3 között van, a talaj vezetőképessége 150 és 184 mS cm^{-1}. A talajok szervesanyag-tartalma általában alacsony, kevesebb mint 1,5 %.

A termék sajátosságai

Az Espárrago de Guadalajara a következő jellemzőkkel rendelkezik:

szárazanyag-tartalma 6,5 % és 8,5 % közötti;

pH-értéke 5,7–5,9;

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

hosszúsága 13–26 cm, amelyből legfeljebb 3 cm fehér, az ugyanazon kötegen belüli egységek közötti eltérés legfeljebb 20 % lehet;

átmérője legalább 10 mm;

oldhatószilárdanyag-tartalma (Brix-fok) 3,8 és 6,1 (±0,6 %) közötti.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A termelés hónapjaiban a hőmérséklet viszonylag alacsony: az átlaghőmérséklet márciusban 7,3 °C, áprilisban 11,7 °C, májusban 15,7 °C, júniusban pedig 20,5 °C.

Ez azt jelenti, hogy a spárga lassan növekszik, ami lehetővé teszi, hogy az oldható szárazanyagok nagyobb koncentrációban halmozódjanak fel benne, 3,8 és 6,1 Brix-fok között, a pH-érték pedig 5,7 és 5,9 között van.

Hasonlóképpen, a hideg téli időjárás és az a tény, hogy a késői fagyok (azaz az április 11. utáni fagyok) bekövetkezésének a valószínűsége meghaladja a 25 %-ot, azt jelenti, hogy a növények nem élik fel a rizómájukban és a gyökérrendszerükben tárolt szénhidrát-, fehérje- és ásványianyag-tartalékaikat. Ezek a tartalékok továbbra is rendelkezésre állnak arra, hogy a növény azokat a melegebb éghajlaton termesztett növényektől eltérően nagyobb arányban szállítsa a spárganövény új hajtásaihoz.

A hideg órák száma 1 290,5 óra, amely igen magas. Ez a magas óraszám kétféleképpen befolyásolja a spárganövényt. Először is a téli nyugalmi időszakban lehetővé teszi a növényben működő metabolikus hormonrendszerek teljes regenerációját. Másodsorban a spárgahajtások általában azonos időben fejlődnek ki, ami a kevésbé hideg agrár-éghajlati viszonyok között termesztett spárga esetében nem jellemző. Ebből kifolyólag, miközben előfordulhat, hogy március végén a spárgahajtások igen kis része kibújik, a szezon általában április közepéig nem indul be.

A termesztés a júniusi hőség megérkezésekor ér véget, ami hosszabb vegetatív növekedési időszakot tesz lehetővé a növények számára. Ez javarészt a nyári hőségnek, valamint azoknak a hagyományos módszereknek köszönhető, amelyekkel a mezőgazdasági termelők az öntözést és a trágyázást végzik. A hosszú nyár lehetővé teszi, hogy jelentős mennyiségű biomassza fejlődjön ki, amely a későbbiek során helyreállítja a rizóma és a gyökérrendszer tartalékanyagait, hogy azok a következő szezonra rendelkezésre álljanak.

A nappali maximum-hőmérséklet és az éjjeli minimum-hőmérséklet közötti átlagos különbség 14,2 °C körüli. Ez és a kora tavaszi alacsony nappali hőmérsékletértékek segítenek megóvni a spárgát a hőstressztől, amely nagy fokú párologtatáshoz vezet. A szélsőséges déli hőmérséklet enyhítéséhez kevésbe van szükség a szénhidrátok anyagcseréjére. A szénhidrátokat ezért visszatartja a spárganövény.

A melegebb területeken termesztett spárgához képest a spárganövény a gázcserenyílásokon keresztül zajló gázcsere során továbbá kevesebb vizet veszít. Az oldható szilárd anyagok ezért továbbra is megőrződnek és elérhetőek a spárgában, 3,8–6,1 Brix-fok koncentrációban, a pH-érték pedig 5,7 és 5,9 között alakul: ezek olyan magas értékek, amelyek a termelési területre nézve jellemzőek.

A termelési terület sajátos jellemzői közé tartozik az is, hogy a termelők gazdaságai milyen tengerszint feletti magasságokon helyezkednek el. Ez a tényező, valamint Guadalajara tartomány szélességi fok szerinti elhelyezkedése 1 642,5 megajoule/négyzetméter átlagos napsugárzást eredményez a termesztési időszakban. A spárga színe zöld, szárazanyag-tartalma pedig 6,5 % és 8,5 % közötti.

A talaj egyedi jellemzői között említhetők a főleg 8,1 és 8,3 közötti pH, a mélység, a tápanyag-ellátottság, valamint a kiegyensúlyozott homok-, agyag- és iszaptartalom. Ezeknek a tulajdonságoknak köszönhetően jelentős nedvesség-, valamint makro- és mikroelem-tartalékok állnak rendelkezésre a spárga előállításához, amely 13–26 cm hosszú és legalább 10 mm átmérőjű. Az éjszakai és a nappali hőmérséklet-ingadozások miatt nagyon lassan növekszik.

A talajban fellelhető tápanyagoknak, valamint a hagyományos növénytermesztési gyakorlatoknak és a terület agrár-éghajlati tulajdonságainak köszönhetően a spárga íze intenzív és zamatos, a termés nagyon enyhén szálas és édes és keserű jegyek mutatkoznak benne. Íze az oldható szilárd anyagok, sók, szerves savak és más bioaktív vegyületek meghatározott koncentrációjának köszönhetően hosszan tartó.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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