C/2024/1990

7.3.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1990)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio [1] entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

"Espárrago verde de Guadalajara"

N. UE: PGI-ES-02963— 5.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome dell'IGP**

"Espárrago verde de Guadalajara"

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Asparagi sotto forma di turioni verdi teneri sani e puliti della specie Asparagus officinalis L., sottospecie geneticamente diploide F1, tipo "University of California", varietà: Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 e Darzilla.

L'indicazione geografica protetta deve essere utilizzata solo per gli asparagi verdi con un tenore di sostanza secca compreso tra il 6,5 % e l'8,5 %; pH compreso tra 5,7 e 5,9; conduttività elettrica tra 4,4 e 6,2 (± 0,3 mS cm − 1); lunghezza compresa tra 13 cm e 26 cm, di cui un massimo di 3 cm è di colore bianco, con una differenza massima del 20 % tra le unità all'interno dello stesso mazzo; diametro minimo di 10 mm; e un tenore di solidi solubili espresso in gradi Brix tra 3,8 e 6,1 (± 0,6 %).

Tali caratteristiche chimiche rendono il sapore degli asparagi intenso e succoso, leggermente fibroso, con note dolci e amare. La persistenza del sapore è dovuta a concentrazioni specifiche di solidi solubili, sali, acidi organici e altri composti bioattivi.

Gli asparagi prodotti sono destinati a essere consumati freschi o trasformati, esenti da parassiti e malattie, non danneggiati dagli attrezzi o dalle condizioni atmosferiche, privi di terra e lavati. La curvatura nel terzo superiore del turione non supera il 30 %. La testa degli asparagi verdi è chiusa e non vi sono germogli o fiori di alcun tipo.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La zona geografica di produzione dell'"Espárrago verde de Guadalajara" è quella descritta al punto 4.

[1] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I confezionatori sono tenuti a disporre di sistemi atti a garantire che gli asparagi protetti dall'IGP siano confezionati separatamente dagli altri asparagi eventualmente confezionati.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta degli asparagi confezionati deve recare le informazioni seguenti: la denominazione di vendita; il logo di cui al punto 3.6 del documento unico, che può essere utilizzato da ogni operatore che ne faccia richiesta e che rispetti il disciplinare; il riferimento all'indicazione geografica protetta "Espárrago Verde de Guadalajara". Facoltativamente, sull'etichetta può essere indicata anche la marcatura CE rilasciata dalla sezione incaricata della certificazione del prodotto all'interno dell'organismo di controllo.

Di seguito è riportato il suddetto logo.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione dell'indicazione geografica protetta comprende i seguenti comuni della provincia di 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 e Yunqueras de Henares.

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione dell'IGP "Espárrago Verde de Guadalajara" si basa sulle caratteristiche specifiche del prodotto derivanti dal legame con la zona geografica. L'irraggiamento solare medio di 1 642,5 megajoule per metro quadrato durante il periodo di produzione determina il colore verde e il tenore di materia secca compreso tra il 6,5 % e l'8,5 %. Il pH compreso tra 5,7 e 5,9 e il tenore di solidi solubili espressi in gradi Brix tra 3,8 e 6,1 (± 0,6 %) sono dovuti alle basse temperature, che fanno sì che gli asparagi crescano lentamente. La lunghezza compresa tra 13 cm e 26 cm e il diametro minimo di 10 mm sono dovuti ai terreni con pH prevalentemente compreso tra 8,1 e 8,3, alla profondità dei suoli, alla disponibilità di nutrienti e al contenuto equilibrato di sabbia, argilla e limo. Queste caratteristiche fanno sì che siano disponibili notevoli riserve di umidità e di macro e microelementi.

Specificità della zona geografica

a) Paesaggio

Dal punto di vista geografico, la zona di produzione degli asparagi verdi si trova nella parte occidentale della provincia di Guadalajara, nei distretti di La Sierra, La Campiña e Alcarria Alta, nei comuni di Membrillera e Loranca de Tajuña, ad altitudini comprese tra 640 e 1 020 metri sul livello del mare.

La zona è caratterizzata da dolci pendii e terrazzamenti che danno su pianure alluvionali, nonché dalle zone più alte degli altipiani che formano le brughiere di Alcarria.

b) Idrografia

La zona di produzione è situata nelle valli dei fiumi Henares, Badiel e Tajuña con i loro affluenti Matayeguas e Hungría.

I bacini idrografici si sono formati in queste valli a seguito di profondi processi di erosione avvenuti nella crosta calcarea che hanno interessato i livelli litologici inferiori, costituiti principalmente da argille e limo. I bacini alluvionali rendono i terreni delle pianure alluvionali più fertili, producendo suoli migliori per la coltivazione e più adatti alla produzione di asparagi verdi.

Le acque utilizzate per l'irrigazione presentano una salinità molto bassa e sono dunque le più idonee a produrre la migliore coltura.

c) Clima

Per definire le caratteristiche climatiche della zona di produzione degli asparagi verdi si utilizza il sistema di classificazione climatica di Papadakis (1966). Secondo tale sistema, è possibile descrivere le caratteristiche come appartenenti principalmente al tipo di clima temperato mediterraneo (ME). Analogamente, il tipo estivo è "mais" (M) e quelli invernali sono "avena" freddo (AV) e "avena" temperato (AV). Per quanto riguarda l'umidità, le zone di produzione sono prevalentemente mediterranee umide (ME), con alcune zone della pianura inferiore dell'Henares classificate come mediterranee secche (ME). In base al medesimo sistema, il sistema termico della zona è in gran parte "Pampas" (PA), con alcune delle zone di brughiera definite temperate calde (TE).

Nella zona di produzione sono presenti stazioni climatiche ufficiali del ministero dell'Agricoltura, della pesca e dell'alimentazione a Marchamalo, Jadraque e Armuña de Tajuña. In base ai dati forniti dalle stazioni, la temperatura media massima è di 20,6 °C; la temperatura media minima è di 6 °C; la temperatura media minima assoluta è di – 9,1 °C; e la temperatura media media è di 13,1 °C.

Per il periodo di produzione, le temperature medie di marzo, aprile, maggio e giugno sono rispettivamente di 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C e 20,6 °C. Gli inverni sono quindi lunghi e le primavere più brevi. Le precipitazioni medie annue sono di circa 434,8 litri.

L'irraggiamento solare netto medio nei mesi di produzione, tra marzo e giugno, è di 1 642 megajoule per metro quadrato. Tale dato è inferiore rispetto ad altre zone di produzione più calde della Spagna.

I calcoli basati sui dati climatici mostrano un totale di 1 290,5 ore di freddo nei mesi invernali, con il 25 % di probabilità in più di gelate di tarda primavera dopo l'11 aprile.

I dati mostrano un clima caratterizzato da inverni molto lunghi e freddi, gelate tardive e primavere e autunni brevi. Generalmente l'inizio della primavera è freddo, mentre le estati sono calde e secche con precipitazioni medie o basse nelle zone più occidentali.

In generale, durante il periodo di produzione, le condizioni climatiche ottimali hanno una durata relativamente breve, molto più breve rispetto a quelle che caratterizzano le zone di coltivazione più calde. Mentre alcuni turioni di asparago possono essere visibili alla fine di marzo, le condizioni normali di raccolta si verificano solo da metà aprile.

Le gelate tardive provocano interruzioni della produzione. Tale fattore, insieme alle alte temperature di giugno, fa sì che il periodo effettivo di raccolta degli asparagi duri al massimo circa 70 giorni. Di conseguenza, gli stabilimenti conservano le riserve. La conseguente assenza di stress determina in modo particolare la maggiore qualità dei prodotti.

d) Suoli

La zona di produzione si trova sulle pianure dei fiumi Henares, Badiel e Tajuña, formatesi durante il periodo plio-quaternario. I suoli sono principalmente Cambisol calcici e rendzine cambiche, sebbene siano presenti anche Fluvisol.

La composizione più comune di questi suoli è limosa o franco argillosa, altamente permeabile e con un elevato tenore di carbonato. I valori medi del pH sono compresi tra 8,1 e 8,3, con valori di conducibilità del suolo compresi tra 150 e 184 mS cm^{-1}. Il tenore di materia organica tende a essere basso, inferiore all'1,5 %.

Specificità del prodotto

L'Espárrago de Guadalajara presenta le seguenti caratteristiche:

tenore di sostanza secca compreso tra il 6,5 % e l'8,5 %;

pH compreso tra 5,7 e 5,9;

conducibilità elettrica compresa tra 4,4 e 6,2 (± 0,3 mS cm^{-1});

lunghezza compresa tra 13 cm e 26 cm, di cui un massimo di 3 cm è di colore bianco, con una differenza massima del 20 % tra le unità all'interno dello stesso mazzo;

diametro di almeno 10 mm;

tenore di solidi solubili (°Brix) compreso tra 3,8 e 6,1 (± 0,6 %).

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Durante i mesi di produzione le temperature sono relativamente basse, con medie di 7,3 °C a marzo, di 11,7 °C ad aprile, di 15,7 °C a maggio e di 20,5 °C a giugno.

Ciò significa che gli asparagi crescono lentamente, favorendo una maggiore concentrazione di solidi solubili, tra 3,8 e 6,1 gradi Brix, e un pH compreso tra 5,7 e 5,9.

Analogamente, il freddo invernale e la probabilità di gelate tardive superiore al 25 % (ossia successive all'11 aprile) fanno sì che le piante non consumino le riserve di carboidrati, proteine e minerali presenti nei loro rizomi e sistemi radicali. Le riserve restano disponibili per essere trasferite ai nuovi turioni di asparago in proporzione maggiore rispetto agli asparagi coltivati in climi più caldi.

Vi sono 1 290,5 ore di temperature fredde, che è un numero elevato. Ciò influenza gli asparagi in due modi. In primo luogo, durante il riposo invernale, i sistemi ormonali metabolici attivi nella pianta possono rigenerarsi completamente. In secondo luogo, i turioni di asparago emergono generalmente nello stesso periodo; ciò non avviene nel caso degli asparagi coltivati in condizioni agroclimatiche meno fresche. Pertanto, sebbene sia possibile rilevare la crescita di una piccola quantità di asparagi alla fine di marzo, in genere la stagione non prende il via prima della metà di aprile.

La coltivazione termina all'arrivo del calore di giugno, consentendo alle piante un periodo di crescita vegetativa più lungo. Ciò è dovuto in gran parte al calore estivo e alle modalità tradizionali con cui gli agricoltori gestiscono l'irrigazione e la fertilizzazione. Questa lunga estate consente lo sviluppo di una quantità significativa di biomassa, che successivamente ripristinerà le sostanze di riserva nel rizoma e nel sistema radicale, rendendole disponibili per la stagione successiva.

La differenza media tra la temperatura massima diurna e la temperatura minima notturna è di circa 14,2 °C. Ciò, insieme alle basse temperature diurne all'inizio della primavera, contribuisce a preservare gli asparagi dalle condizioni di stress da calore che determinano elevati livelli di traspirazione. Vi è una minore necessità che il metabolismo dei carboidrati attenui le temperature eccessive di mezzogiorno. Questi sono quindi trattenuti negli asparagi.

Inoltre la perdita di acqua dovuta allo scambio gassoso che avviene attraverso gli stomi è inferiore rispetto agli asparagi coltivati in zone più calde. I solidi solubili restano quindi conservati e disponibili negli asparagi, determinando valori compresi tra 3,8 e 6,1 gradi Brix e un pH compreso tra 5,7 e 5,9: valori elevati che sono rappresentativi della zona di produzione.

Tra le caratteristiche peculiari della zona di produzione sono incluse le altitudini delle aziende agricole dei produttori. Questo fattore, insieme alla latitudine della provincia di Guadalajara, determina una radiazione solare media di 1 642,5 megajoule per metro quadrato durante il periodo di produzione. Gli asparagi sono di colore verde e presentano un tenore di sostanza secca compreso tra il 6,5 % e l'8,5 %.

Tra le caratteristiche peculiari dei suoli figurano il pH compreso tra 8,1 e 8,3, la profondità, la disponibilità di nutrienti e il tenore equilibrato di sabbia, argilla e limo. Tali caratteristiche fanno sì che siano disponibili notevoli riserve di umidità e di macro e microelementi per la produzione degli asparagi di lunghezza compresa tra 13 cm e 26 cm e di diametro minimo di 10 mm. La crescita è molto lenta a causa dell'escursione termica tra la notte e il giorno.

I nutrienti presenti nel suolo, insieme alle pratiche tradizionali di fertilizzazione delle colture e alle caratteristiche agroclimatiche della zona, fanno sì che il sapore degli asparagi sia intenso e succoso, leggermente fibroso, con note dolci e amare. La persistenza del sapore è dovuta a concentrazioni specifiche di solidi solubili, sali, acidi organici e altri composti bioattivi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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