C/2024/1990

7.3.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/1990)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Espárrago verde de Guadalajara”

ES Nr.: PGI-ES-02963 – 5.6.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Aģin Nosaukums**

“Espárrago verde de Guadalajara”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Maigi, zaļi, veselīgi un tīri sparģeļu dzinumi, kas pieder pie šādām sugas *Asparagus officinalis* L. ģenētiski diploīdās pasugas “F1” tipa “University of California” šķirnēm: ‘Apollo’, ‘Grande’, ‘Early California’, ‘Sunlim’, ‘Vegalim’, ‘Magnus’, ‘Placosesp’, ‘UC 157’, ‘UC 115’ un ‘Darzilla’.

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi drīkst izmantot tikai tādiem zaļajiem sparģeļiem, kuru sausnas saturs ir no 6,5 % līdz 8,5 %, pH – no 5,7 līdz 5,9, elektrovadītspēja – no 4,4 līdz 6,2 (±0,3 mS cm–1), garums – no 13 līdz 26 cm, no kā baltā krāsā ir ne vairāk kā 3 cm, ar ne vairāk kā 20 % atšķirību starp atsevišķajām vienībām vienā saišķī, minimālais diametrs – 10 mm, šķīstošo cietvielu saturs, izteikts Briksa grādos, – no 3,8 līdz 6,1 (±0,6 %).

Minētās ķīmiskās īpašības šiem sparģeļiem nodrošina intensīvu un sulīgu, pavisam nedaudz šķiedrainu garšu ar saldi rūgtām notīm. Specifiskās šķīstošo cietvielu, sāļu, organisko skābju un citu bioaktīvo savienojumu koncentrācijas dēļ garša ir noturīga.

Saražotos sparģeļus domāti patēriņam svaigā vai pārstrādātā veidā. Tie ir brīvi no kaitīgiem organismiem vai slimībām, bez darbarīku vai laikapstākļu radītiem bojājumiem, bez augsnes un nomazgāti. Izliekums sparģeļa dzinuma augšējā trešdaļā nepārsniedz 30 %. Zaļo sparģeļu galotne ir sakļauta, tiem nav nekādu sānu atvašu vai ziedu.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Produkta “Espárrago verde de Guadalajara” ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir aprakstīts 4. punktā.

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

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Iepakotājiem jābūt ieviestām sistēmām, kas nodrošina, ka ar AĢIN apzīmētie sparģeļi tiek iepakoti atsevišķi no citiem sparģeļiem, kurus tie potenciāli iepako.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Iepakoto sparģeļu marķējumā jāiekļauj šāda informācija: nosaukums, ar kādu tos pārdod; vienotā dokumenta 3.6. punktā norādītais logotips, kas pieejams jebkuram operatoram, kurš to pieprasa un ievēro specifikāciju; aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Espárrago Verde de Guadalajara". Fakultatīvi marķējumā var iekļaut arī atbilstības zīmi, ko izdevusi kontroles struktūras produktu sertifikācijas nodaļa.

Iepriekš minētais logotips ir redzams zemāk.



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ietilpst šādu Gvadalaharas [*Guadalajara*] provinces municipalitāšu teritorija:

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 un *Yunqueras de Henares.*

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

AĢIN "Espárrago Verde de Guadalajara" reģistrācijas pieteikuma pamatā ir produkta specifiskās īpašības, kas izriet no tā saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu. Zaļo krāsu un sausnas saturu (6,5–8,5 %) rada vidējais saules starojums, kas audzēšanas periodā ir 1 642,5 megadžouli uz kvadrātmetru. Briksa grādos izteiktais šķīstošo cietvielu saturs (3,8–6,1 (±0,6 %)) un pH (5,7–5,9) ir saistīts ar zemo temperatūru, kuras dēļ sparģeļi aug lēni. Garumu (13–26 cm) un minimālo diametru (10 mm) ietekmē augsnes, kuru pH pārsvarā ir 8,1–8,3, to dziļums, barības vielu pieejamība un līdzsvarotais smilts, māla un putekļu daļiņu saturs. Minēto īpašību dēļ ir pieejamas lielas mitruma, makroelementu un mikroelementu rezerves.

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

a) Orogrāfija

Zaļo sparģeļu ražošanas apgabals ģeogrāfiski atrodas Gvadalaharas provinces rietumu daļā, *La Sierra, La Campiña* un *Alcarria Alta* rajonos, *Membrillera* un *Loranca de Tajuña* municipalitāšu teritorijā, 640–1 020 metru augstumā v. j. l.

Apgabalam raksturīgas lēzenas nogāzes un terašu veidojumi upju līdzenumos, kā arī augstākas plakankalnes teritorijas, kas veido *Alcarria* tīreļus.

b) Hidrogrāfija

Ražošanas apgabals atrodas upju – *Henares* un *Badiel*, kā arī *Tajuña* ar tās pietekām *Matayeguas* un *Hungría* – ielejās.

Upju baseini šajās ielejās izveidojušies dziļi kaļķakmens garozā erozijas procesu rezultātā, kas ietekmējuši arī zemākus litoloģiskos slāņus, kuri sastāv galvenokārt no māliem un sanesām. Šie aluviālie baseini upju līdzenumus papildina ar auglīgākām zemēm, radot zaļo sparģeļu audzēšanai labākas un piemērotākas augsnes.

Apūdeņošanai izmantotajam ūdenim raksturīgs ļoti mazs sāļums, tāpēc tas ir vispiemērotākais labākās produkcijas ieguvei.

c) Klimats

Zaļo sparģeļu ražošanas apgabalā valdošā klimata īpašību noteikšanai izmanto Papadakis klimata klasifikācijas sistēmu (1966). Saskaņā ar minēto sistēmu īpašības var aprakstīt kā tādas, kas galvenokārt raksturīgas mērenam Vidusjūras klimatam (ME). Vasaras tips ir "kukurūza" (M), bet ziemas tipi – auksts "auzas" (AV) un mērens "auzas" (AV). Par mitrumu runājot, jānorāda, ka audzēšanas platībās lielākoties ir mitrs Vidusjūras klimats (ME), bet dažu teritoriju klimats *Henares* līdzenuma zemākajās vietās ir klasificēts kā sauss Vidusjūras klimats (ME). Saskaņā ar to pašu sistēmu temperatūra apgabalā lielākoties klasificēta kā "pampas" (PA), bet daži tīreļu apgabali – kā mēreni karsti (TE).

Ražošanas apgabalā – *Marchamalo, Jadraque* un *Armuña de Tajuña* – atrodas Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas oficiālās meteoroloģiskās stacijas. Saskaņā ar šajās stacijās iegūtajiem datiem gaisa vidējā maksimālā temperatūra ir 20,6 °C, vidējā minimālā temperatūra ir 6° C, vidējā absolūtā minimālā temperatūra ir – 9,1 °C un vidējā vidējā temperatūra ir 13,1 °C.

Vidējā temperatūra ražošanas periodā – martā, aprīlī, maijā un jūnijā – ir attiecīgi 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C un 20,6 °C. Tā liecina, ka ziemas ir garas, bet pavasari īsāki. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir aptuveni 434,8 litri.

Vidējais neto saules starojums ražošanas mēnešos no marta līdz jūnijam ir 1 642 megadžouli uz kvadrātmetru. Tas ir mazāk nekā citos siltākos Spānijas ražošanas apgabalos.

Aprēķini, kuru pamatā ir klimata dati, liecina, ka ziemas mēnešos kopumā ir 1 290,5 stundas aukstuma un ka pastāv par 25 % lielāka vēlīnu pavasara salnu iespējamība pēc 11. aprīļa.

Minētie skaitļi liecina par klimatu ar ļoti garām un aukstām ziemām, vēlīnām salnām un īsiem pavasariem un rudeņiem. Pavasara sākumā parasti ir auksti, vasaras ir sausas un karstas, un nokrišņu līmenis ir vidējs vai – tālāk uz rietumiem esošajās teritorijās – zems.

Optimāli klimatiskie apstākļi ražošanas periodā parasti ir vērojami salīdzinoši neilgi un daudz īsāku laiku nekā siltākos sparģeļu audzēšanas apgabalos. Lai gan pa kādam sparģeļu dzinumam var redzēt jau marta beigās, normālos apstākļos ražas novākšana sākas tikai aprīļa vidū.

Vēlīno salnu dēļ ražošanā ir pārtraukumi. Šā faktora, kā arī augstās jūnija temperatūras dēļ faktiskais sparģeļu novākšanas periods ilgst ne vairāk kā 70 dienas. Līdz ar to augi saglabā savas rezerves. No tā izrietošais stresa trūkums ievērojami paaugstina produktu kvalitāti.

d) Augsnes

Ražošanas apgabals atrodas *Henares, Badiel* un *Tajuña* upju līdzenumos, kas veidojušies pliocēna epohā un kvartāra periodā. Augsnes galvenokārt ir ar kalciju bagāti *cambisols* un *cambic rendzinas*, lai gan sastopami arī *fluvisols*.

Minētās augsnes visbiežāk ir smilšmāla vai viegla māla augsnes, ļoti caurlaidīgas un ar augstu karbonātu saturu. Vidējais pH ir no 8,1 līdz 8,3, un augsnes vadītspējas vērtības ir no 150 līdz 184 mS cm^{-1}. Organiskās vielas saturs parasti ir zems, t. i., mazāks nekā 1,5 %.

Produkta specifika

Produktam "Espárrago de Guadalajara" piemīt šādas īpašības:

sausnas saturs – no 6,5 līdz 8,5 %,

pH – no 5,7 līdz 5,9,

elektrovadītspēja – no 4,4 līdz 6,2 (±0,3 mS cm^{-1}),

garums – no 13 līdz 26 cm, no kā baltā krāsā ir ne vairāk kā 3 cm, ar ne vairāk kā 20 % atšķirību starp atsevišķajām vienībām saišķī,

diametrs – vismaz 10 mm,

šķīstošo cietvielu saturs (Briksa grādos) – no 3,8 līdz 6,1 (±0,6 %).

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Ražošanas mēnešos temperatūra ir salīdzinoši zema, proti, martā vidēji 7,3 °C, aprīlī 11,7 °C, maijā 15,7 °C un jūnijā 20,5 °C.

Tāpēc sparģeļi aug lēni un tajos veidojas augstāka šķīstošo cietvielu koncentrācija (no 3,8 līdz 6,1 Briksa grādam), bet pH ir no 5,7 līdz 5,9.

Tāpat saistībā ar aukstajām ziemām un vairāk nekā 25 % varbūtību, ka būs vēlīnas salnas (t. i., salnas pēc 11. aprīļa), augi nepatērē ogļhidrātu, olbaltumvielu un minerālvielu rezerves, kas glabājas to sakneņos un sakņu sistēmās. Šīs rezerves jaunajiem sparģeļu dzinumiem ir pieejamas lielākā daudzumā nekā sparģeļiem, kas auguši siltākā klimatā.

Zemas temperatūras stundu skaits ir liels, proti, 1 290,5. Tas sparģeļus ietekmē divējādi. Pirmkārt, ziemai atkāpjoties, var pilnā mērā atjaunoties augā aktīvās vielmaiņas hormonu sistēmas. Otrkārt, aptuveni tajā pašā laikā parasti parādās arī sparģeļu dzinumi, kas nav raksturīgi siltākos agroklimatiskajos apstākļos audzētiem sparģeļiem. Tāpēc, lai gan ļoti neliels sparģeļu daudzums var parādīties marta beigās, sezona parasti pienācīgi sākas tikai aprīļa vidū.

Ražas novākšana beidzas tikai tad, kad sākas jūnija karstums, tātad augiem ir ilgāks veģetatīvās augšanas periods. Tas lielā mērā ir saistīts ar vasaras karstumu un tradicionālo veidu, kādā lauksaimnieki veic apūdeņošanu un mēslošanu. Šī garā vasara ļauj veidoties ievērojamam daudzumam biomasas, kas pēc tam atjauno rezerves vielas sakneņos un sakņu sistēmā, nodrošinot to pieejamību nākamajā sezonā.

Vidējā starpība starp maksimālo dienas un minimālo nakts temperatūru ir aptuveni 14,2 °C. Kopā ar zemo dienas temperatūru agrā pavasarī tā palīdz pasargāt sparģeļus no pārmērīga karstuma apstākļiem, kas izraisa augstu transpirācijas līmeni. Tiem mazāk nepieciešama ogļhidrātu vielmaiņa, lai izturētu pārmērīgu dienas vidus temperatūru. Tāpēc sparģeļos saglabājas ogļhidrāti.

Gāzu apmaiņā caur atvārsnītēm ūdens zudumi ir mazāki nekā siltākos apgabalos audzētiem sparģeļiem. Tāpēc sparģeļos saglabājas un ir pieejamas šķīstošās cietvielas, kuru vērtība ir 3,8 līdz 6,1 Briksa grādi, un pH ir no 5,7 līdz 5,9: tās ir augstas vērtības, kas raksturīgas ražošanas apgabalam.

Ražošanas apgabala īpatnību vidū ir augstums virs jūras līmeņa, kādā atrodas ražotāju saimniecības. Šā faktora un Gvadalaharas provinces ģeogrāfiskā platuma dēļ vidējais saules starojums ražošanas periodā ir 1 642,5 megadžouli uz kvadrātmetru. Sparģeļi ir zaļā krāsā, un to sausnas saturs ir 6,5 % līdz 8,5 %.

Pie augsnes īpašībām pieder pH, kas ir galvenokārt 8,1–8,3, dziļums, barības vielu pieejamība un līdzsvarots smilts, māla un putekļu saturs. Šīs īpašības nodrošina, ka sparģeļu augšanas laikā ir pieejamas lielas mitruma, makroelementu un mikroelementu rezerves un tie izaug 13 līdz 26 cm garumā un vismaz 10 mm diametrā. Atšķirīgās dienas un nakts temperatūras dēļ tie aug ļoti lēni.

Augsnē esošās barības vielas kopā ar tradicionālo mēslošanas praksi un apgabala agroklimatiskajām īpašībām sparģeļiem nodrošina intensīvu un sulīgu, pavisam nedaudz šķiedrainu garšu ar saldi rūgtām notīm. Specifiskās šķīstošo cietvielu, sāļu, organisko skābju un citu bioaktīvo savienojumu koncentrācijas dēļ tiem ir noturīga garša.

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

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