Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/1990

7.3.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/1990)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Espárrago verde de Guadalajara"

EU-nr.: PGI-ES-02963— 5.6.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam van de BGA**

"Espárrago verde de Guadalajara"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Asperge in de vorm van malse groene, gezonde en schone scheuten van de aspergesoort *Asparagus officinalis* L., genetisch diploïde ondersoort F1, type "University of California", rassen Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 en Darzilla.

De beschermde geografische aanduiding mag alleen worden gebruikt voor groene asperges met een drogestofgehalte tussen 6,5 % en 8,5 %, pH-waarden tussen 5,7 en 5,9, een elektrisch geleidingsvermogen tussen 4,4 en 6,2 (±0,3 mS cm−1), een lengte tussen 13 cm en 26 cm, waarvan ten hoogste 3 cm wit is, met een maximaal verschil van 20 % tussen exemplaren in dezelfde bundel, een diameter van ten minste 10 mm en een in Brix-graden uitgedrukt gehalte oplosbare vaste stof tussen 3,8 en 6,1 (±0,6 %).

Deze chemische eigenschappen geven de asperge een intense, sappige en zeer licht vezelige smaak met zoete en bittere toetsen. De asperge heeft een lange nasmaak dankzij de concentraties zouten, organische zuren, oplosbare vaste stoffen en andere biologisch actieve bestanddelen.

De asperge wordt vers of als verwerkt product gegeten. Hij is vrij van plaagorganismen en ziekten, niet beschadigd door werktuigen of aangetast door het weer, vrij van aarde, en is gewassen. De kromming in het bovenste derde deel van de stengel van de asperge is niet groter dan 30 %. De kop van de groene asperge is gesloten en er zijn geen uitlopers of bloemen van welke aard dan ook.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De Espárrago verde de Guadalajara wordt geproduceerd in het in punt 4 omschreven geografische gebied.

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=nl.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Verpakkers moeten beschikken over systemen die waarborgen dat onder de BGA vallende asperges bij het verpakken gescheiden blijven van andere asperges die zij eventueel verpakken.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de etiketten van de verpakte asperges moet het volgende worden vermeld: de naam waaronder het product wordt verkocht, het logo uit punt 3.6 van het enig document, dat beschikbaar is voor marktdeelnemers die daarom verzoeken en aan de specificatie voldoen, en een vermelding van de beschermde geografische aanduiding "Espárrago Verde de Guadalajara". Eventueel kan op het etiket ook het conformiteitsmerkteken worden opgenomen dat is afgegeven door de certificeringsafdeling van de controlerende instantie.

Bovengenoemd logo volgt hierna.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de beschermde geografische aanduiding bestaat uit de volgende gemeenten in de provincie 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 en Yunqueras de Henares.

5. **Verband met het geografische gebied**

De aanvraag voor de registratie van de BGA "Espárrago verde de Guadalajara" is gebaseerd op de bijzondere eigenschappen van het product, die voortkomen uit het verband met het geografische gebied. De groene kleur en het drogestofgehalte tussen 6,5 % en 8,5 % zijn het gevolg van de gemiddelde zonnestraling van 1 642,5 megajoule per vierkante meter tijdens de productieperiode. De pH-waarden tussen 5,7 en 5,9, en het in Brix-graden uitgedrukte gehalte oplosbare vaste stof tussen 3,8 en 6,1 (±0,6 %) zijn een gevolg van de lage temperaturen, hetgeen wil zeggen dat de asperge langzaam groeit. De lengte tussen 13 cm en 26 cm en de minimale diameter van 10 mm zijn een gevolg van de bodems met hoofdzakelijk pH-waarden tussen 8,1 en 8,3, in combinatie met de diepte van de bodems, de beschikbaarheid van voedingsstoffen en een evenwichtig zand-, klei- en siltgehalte. Door deze eigenschappen zijn aanzienlijke reserves aan vocht en macro- en micro-elementen beschikbaar.

Specificiteit van het geografische gebied

a) Landschap

Geografisch gezien is het productiegebied van groene asperges gelegen in het westelijke deel van de provincie Guadalajara, in de districten La Sierra, La Campiña en Alcarria Alta, in de gemeenten Membrillera en Loranca de Tajuña, op hoogten tussen 640 en 1 020 m boven zeeniveau.

Het gebied kenmerkt zich door lichte hellingen en terrasformaties in de riviervlakten, en door de hogere gebieden van de plateaus die de heidegronden van Alcarria vormen.

b) Hydrografie

Het productiegebied ligt in de dalen van de rivieren de Henares, de Badiel en de Tajuña, met als zijrivieren de Matayeguas en de Hungría.

De rivierbekkens zijn in deze dalen ontstaan door erosieprocessen diep in de kalkhoudende korst, met de nodige gevolgen voor de lagere lithologische niveaus, die hoofdzakelijk uit klei en silt bestaan. Deze alluviale bekkens voegen meer vruchtbare grond aan de riviervlakten toe, met betere teeltgronden, die geschikter zijn voor de teelt van groene asperges.

Het gebruikte irrigatiewater heeft een zeer laag zoutgehalte en is daarom uiterst geschikt voor de teelt van de beste gewassen.

c) Klimaat

Wij definiëren de klimaateigenschappen van het productiegebied van groene asperges volgens het klimaatsysteem van Papadakis (uit 1966). Volgens dat systeem behoort het gebied hoofdzakelijk tot het gematigde mediterrane klimaattype (ME). Verder zijn de zomers van het type "Mais" (M), behoren de koude winters tot het type "Haver" (AV) en vallen de temperaturen onder het type "Haver" (AV). Wat vochtigheid betreft, zijn de productiegebieden hoofdzakelijk van het vochtige mediterrane type (ME) en worden enkele gebieden in de lagergelegen Henares-vlakte als droog mediterraan (ME) aangemerkt. Volgens diezelfde indeling is het temperatuursysteem in het gebied hoofdzakelijk van het type "Pampa's" (PA), terwijl een deel van de heidegronden in een zone met hoge temperaturen (TE) valt.

In het productiegebied staan officiële klimaatstations van het ministerie van Landbouw, Visserij en Voedsel in Jadraque en Armuña de Tajuña. Volgens de gegevens van deze stations is de gemiddelde maximumtemperatuur 20,6 °C, de gemiddelde minimumtemperatuur 6° C, de gemiddelde absolute minimumtemperatuur – 9,1 °C en de gemiddelde gemiddelde temperatuur 13,1 °C.

Tijdens de productieperiode zijn de gemiddelde temperaturen in maart, april, mei en juni respectievelijk 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C en 20,6 °C. Daaruit blijkt dat de winters lang zijn en de lentes dus korter. Jaarlijks valt er gemiddeld 434,8 liter neerslag.

In de productiemaanden (van maart tot en met juni) bedraagt de gemiddelde netto zonnestraling 1 642 megajoule per vierkante meter. Dat is minder dan in andere productiegebieden in Spanje, waar het warmer is.

Uit berekeningen op basis van de klimaatgegevens blijkt dat het in de wintermaanden in totaal 1 290,5 uur koud is, met een 25 % grotere kans op late vorst in het voorjaar na 11 april.

Deze cijfers wijzen op een klimaat met zeer lange en koude winters, late vorst en een korte lente en herfst. Het is doorgaans koud aan het begin van de lente, met droge, warme zomers en geringe of gemiddelde hoeveelheden neerslag in de meer westelijk gelegen gebieden.

Tijdens de productieperiode zijn de optimale klimaatomstandigheden doorgaans van relatief korte duur, veel korter dan voor gewassen die in warmere gebieden worden geteeld. Hoewel eind maart enkele aspergescheuten zichtbaar kunnen zijn, begint de oogst onder normale omstandigheden pas medio april.

Late vorst veroorzaakt onderbrekingen van de productie. In combinatie met hoge temperaturen in juni heeft dit tot gevolg dat er gedurende hooguit circa 70 dagen daadwerkelijk asperges worden gestoken. De planten houden hun reserves dus vast. Omdat daardoor geen sprake is van stress, neemt de kwaliteit van de producten merkbaar toe.

d) Bodems

Het productiegebied is gelegen in de vlakten van de rivieren de Henares, de Badiel en de Tajuña, die in de plio-kwartaire periode zijn gevormd. De bodems zijn hoofdzakelijk kalkhoudende cambisolen en rendzina's met bruinaarde, hoewel ook fluvisolen aanwezig zijn.

Deze bodems hebben meestal een textuur van leemzand of lichte klei die sterk doorlatend is en een hoog koolstofgehalte heeft. De gemiddelde pH-waarden liggen tussen 8,1 en 8,3, terwijl het geleidingsvermogen van de bodem uiteenloopt van 150 tot 184 mS cm^{-1}. Met minder dan 1,5 % is het gehalte aan organisch materiaal doorgaans laag.

Specificiteit van het product

De Espárrago de Guadalajara heeft de volgende eigenschappen:

een drogestofgehalte tussen 6,5 en 8,5%;

pH-waarden tussen 5,7 en 5,9;

een elektrisch geleidingsvermogen tussen 4,4 en 6,2 (±0,3 mS cm^{-1});

een lengte tussen 13 cm en 26 cm, waarvan ten hoogste 3 cm wit is, met een maximaal verschil van 20 % tussen exemplaren in dezelfde bundel;

een diameter van ten minste 10 mm;

een gehalte oplosbare vaste stof (Brix-waarde) tussen 3,8 en 6,1 (±0,6 %).

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

In de productiemaanden zijn de temperaturen naar verhouding laag, met gemiddelden van 7,3 °C in maart, 11,7 °C in april, 15,7 °C in mei en 20,5 °C in juni.

Daardoor groeit de asperge langzaam en dat bevordert een hogere concentratie oplosbare vaste stof (tussen 3,8 en 6,1 Brix-graden) en pH-waarden tussen 5,7 en 5,9.

Door de winterkou en 25 % kans op late vorst (d.w.z. na 11 april) hoeven de planten daarnaast de reserves aan koolhydraten, proteïnen en mineralen in de wortelstokken en wortelstelsels niet aan te spreken. Deze reserves blijven beschikbaar en kunnen in grotere hoeveelheden door de nieuwe aspergescheuten worden verbruikt dan het geval is bij asperges die in warmere klimaten worden geteeld.

Het is 1 290,5 uur koud, en dat is veel. Dit is op twee manieren van invloed op de asperge. In de eerste plaats is daardoor een volledige regeneratie mogelijk van de hormonale stofwisselingsprocessen van de plant. In de tweede plaats komen de aspergescheuten doorgaans rond dezelfde tijd op, en dat is niet het geval bij asperges die onder minder koele klimaatomstandigheden worden geteeld. Hoewel er eind maart al enkele asperges kunnen opkomen, gaat het seizoen doorgaans dus pas half april goed van start.

Het steken gaat door tot het in juni warm wordt, en daardoor maken de planten een langere periode van vegetatieve groei door. Dit is hoofdzakelijk te danken aan de zomerwarmte en aan de traditionele manieren waarop landbouwers irrigeren en bemesten. Door deze lange zomer kan zich een aanzienlijke hoeveelheid biomassa ontwikkelen, waarmee vervolgens de reserves in de wortelstokken en wortelstelsels worden aangevuld voor het volgende seizoen.

Het gemiddelde verschil tussen de maximale dag- en nachttemperaturen is circa 14,2 °C. In combinatie met de lage dagtemperaturen in het vroege voorjaar zorgt dit er mede voor dat de asperge wordt gevrijwaard van hittestress en de bijbehorende hoge transpiratieniveaus. De stofwisseling heeft dan minder koolhydraten nodig om de bijzonder hoge middagtemperaturen aan te kunnen. Zo behoudt de asperge zijn koolhydraten.

Daarnaast verliest de asperge minder water door de uitwisseling van gassen via de huidmondjes dan asperges die in warmere gebieden worden geteeld. Daardoor blijven de oplosbare vaste stoffen in de asperge aanwezig en beschikbaar, met Brix-waarden tussen 3,8 en 6,1 en een pH tussen 5,7 en 5,9. Deze hoge waarden zijn representatief voor het productiegebied.

Tot de bijzondere eigenschappen van het productiegebied behoren ook de hoogte waarop de bedrijven van producenten zijn gelegen. In combinatie met de breedtegraad van de provincie Guadalajara levert dit tijdens de productieperiode een gemiddelde zonnestraling op van 1 642,5 megajoule per vierkante meter. De asperge is groen van kleur en heeft een drogestofgehalte tussen 6,5 % en 8,5 %.

Bijzondere eigenschappen van de bodems zijn pH-waarden die hoofdzakelijk tussen 8,1 en 8,3 liggen, de diepte, de beschikbaarheid van voedingsstoffen en een evenwichtig zand-, klei- en leemgehalte. Daardoor zijn aanzienlijke hoeveelheden vocht en macro- en micro- elementen beschikbaar voor de teelt van de asperge, die tussen 13 cm en 26 cm langer is en een diameter van ten minste 10 mm heeft. De asperge groeit zeer langzaam vanwege de temperatuurverschillen tussen dag en nacht.

Door de combinatie van de voedingsstoffen in de bodem, de traditionele bemesting van de gewassen en de eigenschappen van het landbouwklimaat in het gebied hebben deze asperges een intense, sappige en zeer licht vezelige smaak met zoete en bittere toetsen. De asperge heeft een lange nasmaak dankzij de concentraties zouten, organische zuren, oplosbare vaste stoffen en andere biologisch actieve bestanddelen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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