C/2024/1990

7.3.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1990)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), por um período de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Espárrago verde de Guadalajara»

N.º UE: PGI-ES-02963 - 5.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome da IGP**

«Espárrago verde de Guadalajara»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Espargos sob a forma de rebentos verdes tenros, sãos e limpos, da espécie de espargos *Asparagus officinalis* L., subespécie F1 geneticamente diploide, do tipo «University of California», variedades: *apollo*, *grande*, *early-california*, *sunlim*, *vegalim*, *magnus*, *placosesp*, UC 157, UC 115 e *darzilla*.

A indicação geográfica protegida só pode ser utilizada para espargos verdes com um teor de matéria seca compreendido entre 6,5 % e 8,5 %; valores de pH entre 5,7 e 5,9; condutividade elétrica entre 4,4 e 6,2 (±0,3 mS/cm^{-1}); comprimento entre 13 cm e 26 cm, apresentando no máximo 3 cm de cor branca, com uma diferença máxima de 20 % entre unidades dentro do mesmo molho; diâmetro mínimo de 10 mm; e um teor de sólidos solúveis, expresso em graus Brix, compreendido entre 3,8 e 6,1 (±0,6 %).

Devido a estas características químicas, estes espargos têm um paladar intenso e suculento, muito ligeiramente fibroso, com notas doces e amargas. Os aromas persistem graças a concentrações específicas de sólidos solúveis, sais, ácidos orgânicos e outros compostos bioativos.

O espargo é produzido para consumo em estado fresco ou transformado. Está isento de pragas e doenças, de danos provocados por instrumentos ou pelas condições meteorológicas e de terra e é lavado. A curvatura do terço superior dos turiões dos espargos não é superior a 30 %. A cabeça dos espargos verdes está fechada e não tem rebentos nem flores de qualquer tipo.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A área geográfica descrita no ponto 4 é a área de produção do «Espárrago verde de Guadalajara».

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=pt

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Os acondicionadores devem dispor de sistemas que garantam que os espargos abrangidos pela IGP são embalados separadamente de outros espargos que eventualmente acondicionem.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os rótulos dos espargos embalados devem incluir os seguintes elementos: o nome sob o qual são vendidos; o logótipo constante do ponto 3.6 do documento único, disponível para qualquer operador que o solicite e que cumpra o caderno de especificações; e a referência à indicação geográfica protegida «Espárrago verde de Guadalajara». A título facultativo, o rótulo também pode incluir a marca de conformidade emitida pela secção de certificação do produto do organismo de controlo.

Abaixo é indicado o logótipo referido.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da indicação geográfica protegida compreende os seguintes municípios da província de 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. **Relação com a área geográfica**

O pedido de registo da IGP «Espárrago verde de Guadalajara» baseia-se nas características específicas do produto decorrentes da relação com a área geográfica. A cor verde e o teor de matéria seca entre 6,5 % e 8,5 % devem-se à radiação solar média de 1 642,5 megajoules por metro quadrado durante o período de produção. Os valores de pH compreendidos entre 5,7 e 5,9 e do teor de sólidos solúveis entre 3,8 e 6,1 graus Brix (±0,6 %) devem-se às baixas temperaturas, o que significa que os espargos crescem lentamente. O comprimento entre 13 cm e 26 cm e o diâmetro mínimo de 10 mm devem-se aos solos com valores de pH compreendidos principalmente entre 8,1 e 8,3, bem como à profundidade dos solos, à disponibilidade de nutrientes e ao teor equilibrado de areia, argila e limo. Estas qualidades implicam a disponibilidade de reservas consideráveis de humidade e de macro e microelementos.

Especificidade da área geográfica

a) Paisagem

Geograficamente, a área de produção de espargos verdes situa-se na parte ocidental da província de Guadalajara, nos distritos de La Sierra, La Campiña e Alcarria Alta, nos municípios de Membrillera e Loranca de Tajuña, a altitudes entre 640 e 1 020 metros de altitude.

A área caracteriza-se pelas encostas suaves e pelos socalcos nas planícies fluviais, bem como pelas áreas mais elevadas do planalto que formam as charnecas de Alcarria.

b) Hidrografia

A área de produção situa-se nos vales dos rios Henares e Badiel, assim como nos do Tajuña e dos seus afluentes, Matayeguas e Ungría.

As bacias hidrográficas formaram-se nestes vales em resultado de processos de erosão profundos na crosta calcária, afetando níveis litológicos mais baixos, constituídos principalmente por argilas e limo. Estas bacias aluviais acrescentam terras mais férteis às planícies fluviais, produzindo solos de melhor qualidade para o cultivo e mais adequados para a produção de espargos verdes.

As águas utilizadas para irrigação têm uma salinidade muito baixa, sendo, por conseguinte, as mais adequadas para obter as melhores culturas.

c) Clima

É utilizado o sistema de classificação climática de Papadakis (1966) para definir as características climáticas da área de produção de espargos verdes. De acordo com este sistema, podemos considerar que as características pertencem principalmente ao tipo climático mediterrânico temperado (ME). Do mesmo modo, o verão corresponde ao tipo «Maíz» (M) e o inverno aos tipos «Avena» (AV) frio e «Avena» (AV) temperado. No que diz respeito à humidade, as áreas de produção são, em grande medida, mediterrânicas húmidas (ME), sendo algumas zonas da planície baixa do Henares classificadas como mediterrânicas secas (ME). De acordo com o mesmo sistema, considera-se que o sistema de temperatura da área corresponde, em grande medida, ao tipo «Pampas» (PA), sendo algumas das zonas de charneca definidas como zonas temperadas quentes (TE).

O Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação dispõe de estações climáticas oficiais na área de produção, em Marchamalo, Jadraque e Armuña de Tajuña. De acordo com os dados fornecidos pelas estações, a temperatura máxima média é de 20,6 °C; a temperatura média mínima é de 6 °C; a temperatura mínima absoluta do solo é de – 9,1 °C; e a temperatura média apresenta um valor médio de 13,1 °C.

Relativamente ao período de produção, as temperaturas médias de março, abril, maio e junho são, respetivamente, de 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C e 20,6 °C. Como se pode ver, os invernos são longos, o que significa que as primaveras são mais curtas, sendo a precipitação média anual de cerca de 434,8 litros.

O valor médio do balanço da radiação solar durante os meses de produção, entre março e junho, é de 1 642 megajoules por metro quadrado, um valor inferior aos de outras áreas de produção mais quentes em Espanha.

Os cálculos baseados nos dados climáticos revelam que os meses de inverno têm um total 1 290,5 horas de frio, com uma probabilidade de ocorrência de geadas tardias de primavera após 11 de abril superior a 25 %.

Estes valores são indicativos de um clima com invernos muito longos e frios, geadas tardias e primaveras e outonos curtos. O início da primavera é, em geral, frio, sendo os verões secos e quentes e os níveis de precipitação médios ou baixos nas zonas mais ocidentais.

Durante o período de produção, as condições climáticas ótimas têm habitualmente uma duração relativamente curta, muito mais curtas do que as culturas de zonas mais quentes. Embora alguns rebentos de espargos possam ser visíveis no final de março, só em meados de abril se inicia a colheita em condições normais.

As geadas tardias provocam quebras na produção. Este fator, juntamente com as temperaturas elevadas em junho, leva a que o período efetivo de colheita de espargos dure apenas aproximadamente 70 dias, no máximo, o que significa que as plantas conservam as suas reservas. A inexistência de *stress* graças a estas condições aumenta a qualidade dos produtos.

d) Solos

A área de produção situa-se nas planícies dos rios Henares, Badiel e Tajuña, formadas durante o período Plio-Quaternário. Os solos são sobretudo cambissolos cálcicos e rendzinas câmbicas, embora também existam fluvissolos.

A textura mais comum destes solos é argilosa ou franco-argilosa, com elevada permeabilidade e elevado teor de carbonato. Os valores médios de pH situam-se entre 8,1 e 8,3 e os valores de condutividade do solo variam entre 150 e 184 mS/cm^{-1}. O teor de matéria orgânica tende a ser baixo, inferior a 1,5 %.

Especificidade do produto

O «Espárrago verde de Guadalajara» apresenta as seguintes características:

Teor de matéria seca de 6,5 % a 8,5 %;

Valores de pH entre 5,7 e 5,9;

Condutividade elétrica entre 4,4 e 6,2 (±0,3 mS/cm^{-1});

Comprimento entre 13 cm e 26 cm, apresentando, no máximo, 3 cm de cor branca, com uma diferença máxima de 20 % entre unidades dentro do mesmo molho;

Diâmetro mínimo de 10 mm;

Teor de sólidos solúveis (graus Brix) compreendido entre 3,8 e 6,1 (±0.6 %).

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

Durante os meses de produção, as temperaturas são relativamente baixas, com médias de 7,3 °C em março, 11,7 °C em abril, 15,7 °C em maio e 20,5 °C em junho.

Por conseguinte, o espargo cresce lentamente, permitindo uma maior concentração de sólidos solúveis, entre 3,8 e 6,1 graus Brix, e valores de pH compreendidos entre 5,7 e 5,9.

Do mesmo modo, o frio do inverno e o facto de haver uma probabilidade superior a 25 % de ocorrência de geadas tardias (ou seja, geada após 11 de abril) significam que as plantas não consomem as reservas de hidratos de carbono, proteínas e minerais presentes nos rizomas e sistemas radiculares. Estas reservas continuam disponíveis para serem transferidas para os novos rebentos de espargos em proporções superiores às dos espargos cultivados em climas mais quentes.

O valor elevado de horas de temperaturas frias, 1 290,5 horas, afeta o espargo de duas formas. Em primeiro lugar, durante o período de inverno, permite a regeneração completa dos sistemas hormonais metabólicos ativos na planta. Em segundo lugar, os rebentos dos espargos emergem geralmente no mesmo período, o que não acontece com os espargos cultivados em condições agroclimáticas menos frias. Por conseguinte, embora possa emergir uma quantidade muito reduzida de espargos no final de março, em geral, a época não começa verdadeiramente senão a partir de meados de abril.

A cultura termina com a chegada do calor de junho, o que permite às plantas terem um período de crescimento vegetativo mais longo. Tal deve-se, em grande medida, ao calor estival e às formas tradicionais como os agricultores gerem a irrigação e a fertilização. Este longo verão permite o desenvolvimento de uma quantidade significativa de biomassa, que posteriormente restaurará as substâncias em reserva no rizoma e no sistema radicular, disponibilizando-as para a época seguinte.

A diferença média entre as temperaturas diurnas máximas e noturnas mínimas é de cerca de 14,2 °C. Esta diferença, juntamente com as baixas temperaturas diurnas no início da primavera, contribui para proteger os espargos das condições de *stress* térmico que conduzem a níveis elevados de transpiração. Há menor necessidade de metabolização de hidratos de carbono para atenuar temperaturas excessivas do meio-dia. Por conseguinte, os hidratos de carbono são retidos nos espargos.

Há também uma menor perda de água devida à permuta de gás através dos estomas em comparação com espargos cultivados em zonas mais quentes. Desta forma, os sólidos solúveis permanecem armazenados e disponíveis nos espargos, produzindo valores entre 3,8 e 6,1 graus Brix e um pH compreendido entre 5,7 e 5,9, valores elevados que são representativos da área de produção.

Entre as características específicas da área de produção contam-se os níveis de altitude das explorações agrícolas dos produtores. Este fator, a que acresce a latitude da província de Guadalajara, resulta numa radiação solar média de 1 642,5 megajoules por metro quadrado durante o período de produção. O espargo tem cor verde e um teor de matéria seca compreendido entre 6,5 % e 8,5 %.

Os solos apresentam características especiais como os valores de pH compreendidos, na sua maioria, entre 8,1 e 8,3, a profundidade, a disponibilidade de nutrientes e o teor equilibrado de areia, argila e limo. Estas qualidades implicam a disponibilidade de reservas consideráveis de humidade e de macro e microelementos para a produção do espargo, que tem entre 13 cm e 26 cm de comprimento e, pelo menos, 10 mm de diâmetro. O espargo cresce muito lentamente devido à variação de temperatura entre a noite e o dia.

Os nutrientes presentes no solo, bem como as práticas tradicionais de fertilização das culturas e as características agroclimáticas da área, conferem aos espargos um paladar intenso e suculento, muito ligeiramente fibroso, com notas doces e amargas. O espargo tem um aroma persistente graças a concentrações específicas de sólidos solúveis, sais, ácidos orgânicos e outros compostos bioativos.

Referência à publicação do caderno de especificações

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