C/2024/1990

7.3.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/1990)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Espárrago verde de Guadalajara”

Nr. UE: PGI-ES-02963 – 5.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea IGP**

„Espárrago verde de Guadalajara”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Sparanghel sub formă de lăstari verzi fragezi, sănătoși și curați, din specia de sparanghel *Asparagus officinalis L.*, subspecia diploidă din punct de vedere genetic F1, tipul „University of California” (Universitatea din California), soiurile: Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 și Darzilla.

Indicația geografică protejată trebuie utilizată numai pentru sparanghelul verde cu un conținut de substanță uscată cuprins între 6,5 % și 8,5 %; valori ale pH-ului cuprinse între 5,7 și 5,9; conductivitate electrică între 4,4 și 6,2 (± 0,3 mS cm–1); lungime cuprinsă între 13 cm și 26 cm, din care o porțiune de maximum 3 cm este albă, cu o diferență maximă de 20 % între unitățile din cadrul aceleiași legături; un diametru minim de 10 mm și un conținut de substanțe solide solubile exprimat în grade Brix cuprins între 3,8 și 6,1 (± 0,6 %).

Datorită acestor caracteristici chimice, gustul acestui sparanghel este intens și suculent, cu o textură foarte puțin fibroasă și cu note dulci și amare. Gustul persistă datorită concentrațiilor specifice de substanțe solide solubile, săruri, acizi organici și alți compuși bioactivi.

Sparanghelul este produs pentru a fi consumat în stare proaspătă sau sub formă prelucrată. Produsul nu este afectat de dăunători și boli, nu este deteriorat de instrumente sau de vreme, nu prezintă urme de pământ și este spălat. Curbura treimii superioare a lăstarului de sparanghel nu depășește 30 %. Vârful sparanghelului verde este închis și nu există vlăstari sau flori de niciun fel.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Locul în care se desfășoară producția de „Espárrago verde de Guadalajara” este aria geografică descrisă în secțiunea 4.

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

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalatorii trebuie să dispună de sisteme care să garanteze că sparanghelul care beneficiază de IGP este ambalat separat de orice alt sparanghel pe care ar putea să îl ambaleze.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Eticheta sparanghelului ambalat trebuie să includă următoarele elemente: denumirea cu care este comercializat; logoul ilustrat la punctul 3.6 din documentul unic, disponibil pentru orice operator care solicită acest lucru și care respectă caietul de sarcini și trimiterea la indicația geografică protejată „Espárrago Verde de Guadalajara”. Opțional, eticheta poate include și marcajul de conformitate emis de secția pentru certificarea produselor din cadrul organismului de control.

Logoul menționat anterior este ilustrat mai jos.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a indicației geografice protejate cuprinde următoarele comune din provincia 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 și Yunqueras de Henares.

5. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de înregistrare a IGP „Espárrago Verde de Guadalajara” se bazează pe caracteristicile specifice ale produsului care rezultă din legătura cu aria geografică. Culoarea verde și conținutul de substanță uscată cuprins între 6,5 % și 8,5 % se datorează nivelului mediu al radiațiilor solare înregistrat în perioada de producție, de 1 642,5 megajouli pe metru pătrat. Valorile pH-ului cuprinse între 5,7 și 5,9 și conținutul de substanțe solide solubile exprimat în grade Brix cuprins între 3,8 și 6,1 (± 0,6 %) se datorează temperaturilor scăzute, care fac ca sparanghelul să crească lent. Lungimea cuprinsă între 13 cm și 26 cm și diametrul minim de 10 mm se datorează solurilor cu valori ale pH-ului cuprinse în principal între 8,1 și 8,3, precum și adâncimii solurilor, disponibilității substanțelor nutritive și conținutului echilibrat de nisip, argilă și mâl. Datorită acestor calități, sunt disponibile rezerve considerabile de umiditate, de macroelemente și de microelemente.

Specificitatea ariei geografice

a) Peisaj

Din punct de vedere geografic, aria de producție a sparanghelului verde este situată în partea de vest a provinciei Guadalajara, în districtele La Sierra, La Campiña și Alcarria Alta, în comunele Membrillera și Loranca de Tajuña, la altitudini cuprinse între 640 și 1 020 de metri deasupra nivelului mării.

Aria este caracterizată de pante blânde și de terase formate în lunci, precum și de zonele mai înalte ale platourilor care formează bărăganurile din Alcarria.

b) Hidrografie

Aria de producție este situată în văile râurilor Henares și Badiel, precum și Tajuña, cu afluenții săi Matayeguas și Hungría.

Bazinele hidrografice s-au format în aceste văi ca urmare a proceselor de eroziune produse în adâncime în crusta de calcar, care au afectat nivelurile litologice inferioare, alcătuite în principal din argile și mâl. Aceste bazine aluvionare adaugă terenuri mai fertile în lunci, producând soluri mai bune pentru cultivare, mai potrivite pentru producția de sparanghel verde.

Apele folosite pentru irigare au o salinitate foarte scăzută și, prin urmare, sunt cele mai potrivite pentru producerea celei mai bune culturi.

c) Climă

Utilizăm sistemul de clasificare climatică Papadakis (1966) pentru a defini caracteristicile climatice ale ariei de producție a sparanghelului verde. Conform sistemului respectiv, putem descrie caracteristicile ca aparținând în principal tipului de climă mediteraneeană (ME) temperată. În mod similar, tipul de vară este „Porumb” (M), iar tipurile de iarnă sunt „Ovăz” (AV) rece și „Ovăz” (AV) temperat. În ceea ce privește umiditatea, zonele de producție sunt în mare parte mediteraneene (ME) umede, iar unele zone din lunca inferioară a râului Henares sunt clasificate ca mediteraneene (ME) uscate. Conform aceluiași sistem, sistemul de temperatură al ariei este în mare parte „Pampas” (PA), iar unele zone cu bărăganuri sunt definite ca temperate (TE) calde.

În aria de producție, există stații meteorologice oficiale ale Ministerului Agriculturii, Pescuitului și Alimentației, în Marchamalo, Jadraque și Armuña de Tajuña. Conform datelor oferite de stații, media temperaturii maxime este de 20,6 °C; media temperaturii minime este de 6 °C; media temperaturii minime absolute este de – 9,1 °C și media temperaturii medii este de 13,1 °C.

În perioada de producție, temperaturile medii ale lunilor martie, aprilie, mai și iunie sunt de 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C și, respectiv, 20,6 °C. Acest lucru demonstrează că iernile sunt lungi, ceea ce înseamnă că primăverile sunt mai scurte. Precipitațiile medii anuale sunt de aproximativ 434,8 litri.

Media radiației solare nete din lunile de producție, în perioada martie-iunie, este de 1 642 de megajouli pe metru pătrat. Această medie este mai mică decât în alte zone de producție mai calde din Spania.

Calculele bazate pe datele climatice indică un total de 1 290,5 ore de frig în timpul lunilor de iarnă, probabilitatea de îngheț la finalul primăverilor fiind cu 25 % mai mare după 11 aprilie.

Aceste cifre indică o climă cu ierni foarte lungi și reci, înghețuri târzii și primăveri și toamne scurte. În general, la începutul primăverii este frig, iar verile sunt calde și uscate și nivelurile precipitațiilor sunt medii sau scăzute în zonele mai vestice.

În general, în perioada de producție, condițiile climatice optime durează relativ puțin, mult mai puțin decât în cazul culturilor cultivate în zone mai calde. Deși pot fi vizibili câțiva lăstari de sparanghel la sfârșitul lunii martie, recoltarea începe, în condiții normale, abia la jumătatea lunii aprilie.

Înghețurile târzii conduc la întreruperi ale producției. Din cauza acestui factor, precum și a temperaturilor ridicate din iunie, perioada efectivă de recoltare a sparanghelului are o durată maximă de aproximativ 70 de zile. În consecință, plantele își păstrează rezervele. Lipsa de stres rezultată conduce la o creștere importantă a calității produselor.

d) Soluri

Aria de producție este situată în luncile râurilor Henares, Badiel și Tajuña, formate în perioada plio-cuaternară. Solurile sunt în principal cambisoluri calcice și rendzinuri cambice, fiind însă prezente și fluvisoluri.

Textura cea mai comună a acestor soluri este lutoasă sau argiloasă-lutoasă, foarte permeabilă și cu un conținut ridicat de carbonat. Valorile medii ale pH-ului sunt cuprinse între 8,1 și 8,3, iar valorile conductivității solului variază între 150 și 184 mS cm^{-1}. Conținutul de materie organică tinde să fie scăzut, sub 1,5 %.

Specificitatea produsului

„Espárrago de Guadalajara” prezintă următoarele caracteristici:

conținut de substanță uscată cuprins între 6,5 % și 8,5 %;

valori ale pH-ului cuprinse între 5,7 și 5,9;

conductivitate electrică între 4,4 și 6,2 (± 0,3 mS cm^{-1});

lungime cuprinsă între 13 cm și 26 cm, din care o porțiune de maximum 3 cm este albă, cu o diferență maximă de 20 % între unitățile din cadrul aceleiași legături;

diametru de cel puțin 10 mm;

conținut de substanțe solide solubile (°Brix) cuprins între 3,8 și 6,1 (± 0,6 %).

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

În lunile de producție, temperaturile sunt relativ scăzute, cu medii de 7,3 °C în martie, 11,7 °C în aprilie, 15,7 °C în mai și 20,5 °C în iunie.

Prin urmare, sparanghelul crește lent, ceea ce favorizează existența unei concentrații mai mari de substanțe solide solubile, cuprinsă între 3,8 și 6,1 grade Brix, și a unor valori ale pH-ului cuprinse între 5,7 și 5,9.

În mod similar, ca urmare a frigului din timpul iernii și a faptului că probabilitatea de îngheț târziu (adică îngheț după 11 aprilie) este de peste 25 %, plantele nu consumă rezervele de carbohidrați, proteine și minerale păstrate în sistemele lor de rizomi și rădăcini. Aceste rezerve rămân disponibile pentru a fi transferate noilor lăstari de sparanghel în proporții mai mari decât în cazul sparanghelului cultivat în condiții climatice mai calde.

Numărul orelor în care se înregistrează temperaturi reci este de 1 290,5: un număr mare. Acest aspect afectează sparanghelul în două moduri. În primul rând, în timpul perioadei de repaus din timpul iernii, devine astfel posibilă regenerarea completă a sistemelor hormonale metabolice active în plantă. În al doilea rând, lăstarii de sparanghel apar în general cam în aceeași perioadă, ceea ce nu se întâmplă în cazul sparanghelului cultivat în condiții agroclimatice mai puțin răcoroase. Prin urmare, deși la sfârșitul lunii martie poate apărea o cantitate foarte mică de sparanghel, sezonul începe în adevăratul sens al cuvântului abia la jumătatea lunii aprilie.

Cultivarea se încheie atunci când se face simțită căldura din luna iunie, permițându-se astfel ca plantele să se bucure de o perioadă mai lungă de creștere vegetativă. Acest lucru se datorează în mare parte căldurii din timpul verii și modalităților tradiționale prin care fermierii gestionează irigarea și fertilizarea. Această vară lungă permite dezvoltarea unei cantități semnificative de biomasă, care va reface ulterior substanțele de rezervă din sistemul de rizomi și rădăcini, făcându-le disponibile pentru sezonul următor.

Diferența medie dintre temperaturile maxime diurne și temperaturile minime nocturne este de aproximativ 14,2 °C. Împreună cu temperaturile diurne scăzute de la începutul primăverii, această diferență contribuie la protejarea sparanghelului de condițiile stresului termic, care conduc la niveluri ridicate de transpirație. Este mai puțin necesară metabolizarea carbohidraților pentru atenuarea efectului temperaturilor excesive de la orele amiezii. Prin urmare, carbohidrații sunt păstrați în sparanghel.

De asemenea, datorită schimbului de gaze prin stomată, se pierde o cantitate mai mică de apă comparativ cu sparanghelul cultivat în zone mai calde. Prin urmare, substanțele solide solubile sunt în continuare depozitate și disponibile în sparanghel, producând valori cuprinse între 3,8 și 6,1 grade Brix și un pH cuprins între 5,7 și 5,9: valori ridicate reprezentative pentru aria de producție.

Printre caracteristicile speciale ale ariei de producție se numără altitudinile la care se află fermele producătorilor. Acest factor, împreună cu latitudinea provinciei Guadalajara, conduce la un nivel mediu al radiațiilor solare de 1 642,5 megajouli pe metru pătrat în perioada de producție. Sparanghelul are o culoare verde și un conținut de substanță uscată cuprins între 6,5 % și 8,5 %.

Printre caracteristicile speciale ale solurilor se numără valorile pH-ului cuprinse în principal între 8,1 și 8,3, adâncimea, disponibilitatea substanțelor nutritive și conținutul echilibrat de nisip, argilă și mâl. Datorită acestor calități, sunt disponibile rezerve considerabile de umiditate, de macroelemente și de microelemente pentru producerea sparanghelului, care are o lungime cuprinsă între 13 cm și 26 cm și un diametru de cel puțin 10 mm. Sparanghelul crește foarte lent ca urmare a variației de temperatură dintre noapte și zi.

Alături de practicile tradiționale legate de fertilizarea culturilor și de caracteristicile agroclimatice ale zonei, substanțele nutritive din sol fac ca gustul acestui sparanghel să fie intens și suculent, cu o textură foarte puțin fibroasă și cu note dulci și amare. Sparanghelul are un gust persistent datorită concentrațiilor specifice de substanțe solide solubile, săruri, acizi organici și alți compuși bioactivi.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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