C/2024/1990

7.3.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1990)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Espárrago verde de Guadalajara“

EÚ č.: PGI-ES-02963– 5. 6. 2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov CHZO**

„Espárrago verde de Guadalajara“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Špargľa vo forme jemných zelených výhonkov, ktoré sú zdravé a čisté, druhu *Asparagus officinalis* L., geneticky diploidného poddruhu F1 typu „University of California“, týchto odrôd: Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 a Darzilla.

Chránené zemepisné označenie sa smie používať len v súvislosti so zelenou špargľou s obsahom sušiny 6,5 % až 8,5 %; hodnotami pH od 5,7 do 5,9; elektrickou vodivosťou s hodnotou 4,4 až 6,2 (±0,3 mS cm^{-1}); dĺžkou 13 cm až 26 cm, z ktorej maximálne 3 cm majú bielu farbu, pričom medzi jednotkami v rámci toho istého zväzku môže byť rozdiel najviac 20 %; minimálnym priemerom 10 mm a obsahom rozpustných tuhých látok vyjadreným v stupňoch Brix, ktorý dosahuje hodnotu 3,8 až 6,1 (±0,6 %).

V dôsledku uvedených chemických vlastností má špargľa intenzívnu a šťavnatú chuť, ktorá je veľmi mierne vláknitá so sladkými a horkými tónmi. Chuť pretrváva vďaka špecifickým koncentráciám rozpustných tuhých látok, solí, organických kyselín a ďalších bioaktívnych zlúčenín.

Špargľa je určená na konzumáciu v čerstvom stave alebo v spracovanej forme. Nesmú byť prítomné žiadne škodce ani choroby a špargľa nesmie byť poškodená mechanicky ani počasím, musí byť umytá a očistená od pôdy. Zakrivenie hornej tretiny špargľového výhonku nesmie prekračovať 30 %. Hlavička zelenej špargle musí byť uzavretá a nesmú z nej rásť žiadne bočné výhonky ani kvety.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Špargľa „Espárrago verde de Guadalajara“ sa pestuje v zemepisnej oblasti opísanej v bode 4.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Baliarne musia mať zavedené systémy, ktorými zabezpečia, že špargľa, na ktorú sa vzťahuje toto CHZO, sa balí oddelene od iných druhov špargle, ktoré sa balia v tej istej baliarni.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie balenej špargle musí zahŕňať tieto prvky: názov, pod ktorým sa výrobok predáva; logo znázornené v bode 3.6 jednotného dokumentu, ktoré má k dispozícii každý hospodársky subjekt, ktorý oň požiada a dodržiava špecifikáciu, a odkaz na chránené zemepisné označenie „Espárrago verde de Guadalajara“. Dobrovoľne sa na etikete môže uviesť aj značka zhody, ktorú vydáva oddiel certifikácie výrobkov v rámci kontrolného orgánu.

Uvedené logo je zobrazené tu:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť pestovania výrobku s chráneným zemepisným označením zahŕňa tieto obce v provincii 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 and Yunqueras de Henares.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Žiadosť o zápis CHZO „Espárrago verde de Guadalajara“ sa zakladá na osobitných vlastnostiach výrobku, ktoré sú dôsledkom súvislosti so zemepisnou oblasťou. Zelená farba a obsah sušiny v rozmedzí 6,5 % až 8,5 % sú dôsledkom priemerného slnečného žiarenia s hodnotou 1 642,5 MJ/m² v období pestovania. Hodnoty pH medzi 5,7 a 5,9 a obsah rozpustných tuhých látok vyjadrený v stupňoch Brix dosahujúci hodnoty 3,8 až 6,1 (±0,6 %) sú výsledkom nízkych teplôt, ktoré spôsobujú pomalý rast špargle. Dĺžka od 13 cm do 26 cm a minimálny priemer 10 mm sú podmienené skutočnosťou, že pôdy majú hodnotu pH 8,1 až 8,3, ako aj hĺbkou pôdy, dostupnosťou živín a vyváženým obsahom piesku, ílu a prachovitej pôdy. Tieto vlastnosti znamenajú, že sú k dispozícii značné zásoby vlhkosti, makro- a mikroživín.

Špecifickosť zemepisnej oblasti

a) Krajina

Zo zemepisného hľadiska sa oblasť pestovania zelenej špargle nachádza v západnej časti provincie Guadalajara v okresoch La Sierra, La Campiña a Alcarria Alta v obciach Membrillera a Loranca de Tajuña, a to v nadmorskej výške 640 až 1 020 m n. m.

Pre túto oblasť sú typické mierne svahy a terasové útvary v riečnych nížinách, ako aj vyššie položené oblasti plošín, ktoré tvoria vresoviská v okrese Alcarria.

b) Hydrografia

Oblasť pestovania sa rozprestiera v údoliach riek Henares a Badiel, ako aj rieky Tajuña s prítokmi Matayeguas a Hungría.

Povodia sa v týchto údoliach sformovali vplyvom eróznych procesov v hĺbke vápnitej kôry, ktoré mali dosah na nižšie litologické úrovne tvorené najmä ílom a prachovitou pôdou. Z takýchto aluviálnych údolí sa do riečnych nížin dostáva ďalšia úrodná pôda, vďaka čomu vznikajú lepšie pôdy na pestovanie a vhodnejšie pre zelenú špargľu.

Voda používaná na zavlažovanie má veľmi nízku úroveň slanosti, preto je optimálna pre najlepší vývin pestovaných plodín.

c) Klíma

Na vymedzenie vlastností klímy v oblasti pestovania zelenej špargle používame Papadakisov systém klasifikácie klímy (1966). Podľa daného systému možno oblasť prevažne opísať ako mierny stredomorský typ klímy (ME). Podobne sa letný typ klasifikuje ako „kukurica“ (M) a zimné typy ako studený „ovos“ (AV) a mierny „ovos“ (AV). Pokiaľ ide o vlhkosť, oblasti pestovania majú prevažne vlhkú stredomorskú klímu (ME), hoci niektoré oblasti v nižšej časti nížiny rieky Henares sa zaraďujú k suchej stredomorskej klíme (ME). Podľa toho istého systému sa systém teplôt v danej oblasti označuje prevažne ako „pampas“ (PA), pričom určité oblasti vresovísk možno definovať ako horúce mierne (TE).

V oblasti pestovania v obciach Marchamalo, Jadraque a Armuña de Tajuña sú umiestnené oficiálne meteorologické stanice ministerstva poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva. Podľa údajov získaných z týchto staníc dosahuje priemerná najvyššia teplota 20,6 °C; priemerná najnižšia teplota 6° C; priemerná absolútna najnižšia teplota je – 9,1 °C a priemer priemerných teplôt je 13,1 °C.

Pokiaľ ide o obdobie pestovania, priemerné teploty dosahujú v marci 7,3 °C, v apríli 11,7 °C, v máji 15,7 °C a v júni 20,6 °C. Z toho vyplýva, že zimy sú dlhé, takže jar býva kratšia. Priemerný ročný úhrn zrážok predstavuje približne 434,8 l.

Priemer čistého slnečného žiarenia počas mesiacov pestovania od marca do júna dosahuje 1 642 MJ/m^2. To je menej než v iných oblastiach pestovania v Španielsku, ktoré sú teplejšie.

Podľa výpočtov na základe údajov o podnebí má daná oblasť v zimných mesiacoch spolu 1 290,5 hodiny chladných teplôt, pričom pravdepodobnosť výskytu neskorých jarných mrazov po 11. apríli je o 25 % väčšia.

Z týchto údajov vyplýva, že pre dané podnebie sú typické veľmi dlhé a chladné zimy, neskoré mrazy a krátke obdobia jari a jesene. Vo všeobecnosti býva začiatkom jari chladno, letá sú suché a horúce a úhrn zrážok je priemerný, v západnejších oblastiach nízky.

Celkovo majú optimálne podnebné podmienky v období pestovania pomerne krátke trvanie. Trvajú omnoho kratšie než v prípade plodín pestovaných v teplejších oblastiach. Koncom marca síce môže byť viditeľných zopár výhonkov špargle, no za bežných podmienok sa zber začína až v polovici apríla.

Pestovanie prerušujú neskoré mrazy. Tento faktor, ako aj vysoké júnové teploty spôsobujú. že skutočné obdobie zberu špargle trvá maximálne 70 dní. Rastliny si tak zachovajú svoje zásoby. Keďže nie sú vystavené stresu, je kvalita výrobku výrazne vyššia.

d) Pôdy

Oblasť pestovania sa nachádza v povodí riek Henares, Badiel a Tajuña, ktoré vznikli v období pliocénu vo štvrtohorách. Pôdy tvoria predovšetkým vápnité kambizeme a kambické rendziny, aj keď sú prítomné aj fluvizeme.

Najčastejšie majú tieto pôdy hlinitú alebo ílovito-hlinitú textúru, ktorá sa vyznačuje vysokou priepustnosťou a vysokým obsahom uhličitanov. Priemerné hodnoty pH dosahujú 8,1 až 8,3, pričom vodivosť pôdy je v rozmedzí 150 až 184 mS cm^{-1}. Obsah organickej hmoty je zvyčajne nízky, a to pod úrovňou 1,5 %.

Špecifickosť výrobku

Špargľa „Espárrago verde de Guadalajara“ má tieto vlastnosti:

obsah sušiny 6,5 % až 8,5 %,

hodnoty pH od 5,7 do 5,9,

elektrickú vodivosť s hodnotou 4,4 až 6,2 (±0,3 mS cm^{-1}),

dĺžku 13 cm až 26 cm, z ktorej maximálne 3 cm majú bielu farbu, pričom medzi jednotkami v rámci toho istého zväzku môže byť rozdiel najviac 20 %,

priemer aspoň 10 mm,

obsah rozpustných tuhých látok (v °Brix) od 3,8 do 6,1 (±0,6 %).

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifická kvalita, dobré meno alebo iná vlastnosť výrobku (v prípade CHZO)

Počas mesiacov pestovania sú teploty pomerne nízke s priemerom 7,3 °C v marci, 11,7 °C v apríli, 15,7 °C v máji a 20,5 °C v júni.

Znamená to, že špargľa rastie pomaly, čo umožňuje dosiahnuť väčšiu koncentráciu rozpustných tuhých látok v rozmedzí 3,8 až 6,1 stupňa Brix, ako aj hodnoty pH od 5,7 do 5,9.

Podobne studené zimy a skutočnosť, že pravdepodobnosť neskorých mrazov (t. j. mrazov po 11. apríli) presahuje 25 %, prispievajú k tomu, že rastliny nespotrebujú zásoby sacharidov, bielkovín a minerálov, ktoré sa uchovávajú v ich pakoreňoch a koreňových systémoch. Nové špargľové výhonky tak môžu tieto zásoby čerpať vo väčšej miere než špargľa pestovaná v teplejšej klíme.

Chladných teplôt sa ročne zaznamená 1 290,5 hodiny, čo je vysoký počet. Na špargľu majú takéto teploty dvojaký vplyv. Po prvé, umožňujú počas zimnej pauzy úplnú obnovu metabolických hormonálnych systémov, ktoré pôsobia v rastline. Po druhé, špargľové výhonky zvyčajne vyrašia približne v rovnakom čase, čo však neplatí pre špargľu pestovanú v menej chladných agroklimatických podmienkach. Výsledkom je, že koncom marca sa síce môže objaviť veľmi malé množstvo špargle, no sezóna sa zvyčajne skutočne začína až v polovici apríla.

Pestovanie sa končí s príchodom júnových horúčav, čím sa pre rastliny zabezpečí dlhšie vegetačné obdobie. Umožňujú to najmä letné horúčavy a tradičné spôsoby, ktorými poľnohospodári riadia zavlažovanie a hnojenie. Vďaka takýmto dlhým letám môže vzniknúť významné množstvo biomasy, ktorou sa následne obnovia zásoby látok v pakoreňoch a koreňovom systéme, ktoré budú k dispozícii v ďalšej sezóne.

Priemerný rozdiel medzi najvyššími dennými a najnižšími nočnými teplotami predstavuje asi 14,2 °C. V kombinácii s nízkymi dennými teplotami začiatkom jari to prispieva k ochrane špargle pred tepelným stresom, ktorý vedie k vyššej miere transpirácie. Preto nie je tak potrebné, aby sa nadmerné poludňajšie teploty zmierňovali metabolizmom sacharidov. Sacharidy sa tak zachovajú v špargli.

V porovnaní so špargľou pestovanou v teplejších oblastiach takisto dochádza k menšej strate vody vplyvom výmeny plynov cez prieduchy. Rozpustné tuhé látky sa tak naďalej zachovávajú v špargli s hodnotami 3,8 až 6,1 stupňa Brix a hodnotou pH od 5,7 do 5,9. Ide o vysoké hodnoty, ktoré sú reprezentatívne pre danú oblasť pestovania.

Medzi osobitné vlastnosti oblasti pestovania patrí nadmorská výška, v ktorej sa nachádzajú poľnohospodárske podniky výrobcov. Tento faktor spolu so zemepisnou šírkou, v ktorej leží provincia Guadalajara, prispieva k priemernému slnečnému žiareniu s hodnotou 1 642,5 MJ na m^2 počas obdobia pestovania. Špargľa sa vyznačuje zelenou farbou a obsahom sušiny 6,5 % až 8,5 %.

Medzi osobitné vlastnosti pôdy patrí pH, ktoré zvyčajne dosahuje hodnotu 8,1 až 8,3, ako aj hĺbka, dostupnosť živín a vyvážený obsah piesku, ílu a prachovitej pôdy. Tieto vlastnosti znamenajú, že sú k dispozícii značné zásoby vlhkosti, makro- a mikroživín na pestovanie špargle, ktorá má dĺžku 13 cm až 26 cm a priemer aspoň 10 mm. Rastie veľmi pomaly v dôsledku teplotných rozdielov medzi dňom a nocou.

Vďaka živinám v pôde, ako aj tradičným postupom hnojenia plodín a agropodnebným vlastnostiam danej oblasti má táto špargľa intenzívnu a šťavnatú chuť, je len mierne vláknitá a vyznačuje sa sladkými a horkými tónmi. Chuť pretrváva vďaka špecifickým koncentráciám rozpustných tuhých látok, solí, organických kyselín a ďalších bioaktívnych zlúčenín.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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