C/2024/1990

7.3.2024

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2024/1990)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

**„Espárrago verde de Guadalajara“**

**EU št.: PGI-ES-02963 – 5. junij 2023**

**ZOP ( ) ZGO (X)**

1. **Ime ZGO**

„Espárrago verde de Guadalajara“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Šparglji v obliki zdravih in čistih mehkih zelenih poganjkov vrste *Asparagus officinalis* L., gensko diploidne podvrste F1, tipa University of California, sort: apollo, grande, early california, sunlim, vegalim, magnus, placosesp, UC 157, UC 115 in darzilla.

Zaščitena geografska označba se lahko uporablja le za zelene šparglje z vsebnostjo suhe snovi med 6,5 % in 8,5 %; vrednostjo pH med 5,7 in 5,9; električno prevodnostjo med 4,4 in 6,2 (± 0,3 mS $cm^{-1}$); dolžino med 13 cm in 26 cm, od tega so bele barve na dolžini največ 3 cm, posamezna stebla v snopu pa se razlikujejo za največ 20 %; premerom najmanj 10 mm in vsebnostjo topnih trdnih snovi, izraženo v stopinjah Brixa, med 3,8 in 6,1 (± 0,6 %).

Zaradi teh kemijskih značilnosti je okus teh špargljev intenziven in sočen, le rahlo vlaknast, s sladkimi in grenkimi notami. Okus je obstojen zaradi specifičnih koncentracij topnih trdnih snovi, soli, organskih kislin in drugih bioaktivnih spojin.

Tako pridelani šparglji se uživajo sveži ali v predelani obliki. So brez škodljivih organizmov in bolezni, poškodb zaradi orodja ali vremenskih razmer, brez ostankov zemlje in oprani. Ukrivljenost zgornje tretjine poganjka šparglja ne presega 30 %. Glava zelenega šparglja je zaprta in nima nobenih poganjkov ali cvetov.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Šparglji „Espárrago verde de Guadalajara“ se proizvajajo na geografskem območju, opisanem v oddelku 4.

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

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Izvajalci pakiranja morajo imeti vzpostavljene sisteme, ki zagotavljajo, da se šparglji, zaščiteni z ZGO, pakirajo ločeno od vseh drugih špargljev, ki jih morda še pakirajo.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Označevanje pakiranih špargljev mora vključevati: ime, pod katerim se prodajajo; logotip iz oddelka 3.6 enotnega dokumenta, ki je na voljo vsakemu izvajalcu dejavnosti, ki zanj zaprosi in ki izpolnjuje zahteve iz specifikacije proizvoda, in navedbo zaščitene geografske označbe „Espárrago Verde de Guadalajara“. Neobvezno lahko etiketa vključuje tudi oznako skladnosti, ki jo izda oddelek za certificiranje proizvoda pri nadzornem organu.

Navedeni logotip je prikazan spodaj.




## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje zaščitene geografske označbe zajema naslednje občine v pokrajini 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 in Yunqueras de Henares.

## 5. Povezava z geografskim območjem

Zahtevek za registracijo ZGO „Espárrago Verde de Guadalajara“ temelji na posebnih značilnostih proizvoda, ki izhajajo iz povezave z geografskim območjem. Zelena barva in vsebnost suhe snovi med 6,5 % in 8,5 % sta posledica sončnega sevanja, ki v obdobju proizvodnje v povprečju znaša 1 642,5 megajoula na kvadratni meter. Vrednosti pH med 5,7 in 5,9 ter vsebnost topnih trdnih snovi, izražena v stopinjah Brixa, med 3,8 in 6,1 (± 0,6 %) so posledica nizkih temperatur, kar pomeni, da šparglji rastejo počasi. Dolžina med 13 cm in 26 cm ter najmanjši premer 10 mm sta posledica tal, katerih vrednosti pH večinoma znašajo med 8,1 in 8,3, pa tudi globine tal, razpoložljivosti hranil ter uravnotežene vsebnosti peska, gline in melja. Te lastnosti pomenijo, da so na voljo znatne zaloge vlage ter makro- in mikroelementov.

Posebnosti geografskega območja

(a) Pokrajina

Z geografskega vidika območje proizvodnje zelenih špargljev leži v zahodnem delu pokrajine Guadalajara v okrožjih La Sierra, La Campiña in Alcarria Alta v občinah Membrillera in Loranca de Tajuña na nadmorskih višinah med 640 metri in 1 020 metri.

Za območje so značilni položna pobočja in terasaste formacije na rečnih ravninah, pa tudi višja območja planot, ki tvorijo resave Alcarrie.

(b) Hidrografija

Območje proizvodnje se nahaja v dolinah rek Henares in Badiel ter Tajuña s pritokoma Matayeguas in Hungría.

Porečja so se v teh dolinah oblikovala zaradi procesov erozije globoko v apnenčasti skorji, kar je vplivalo na nižje litološke ravni, ki jih sestavljata pretežno glina in melj. Te aluvialne kotline na rečnih ravninah zagotavljajo rodovitnejša zemljišča, s čimer nastajajo boljša obdelovalna tla, ki so primernejša za pridelovanje zelenih špargljev.

Voda, ki se uporablja za namakanje, ima zelo nizko slanost in je zato najprimernejša za gojenje najboljšega pridelka.

(c) Podnebje

Za opredelitev podnebnih značilnosti proizvodnega območja za zelene šparglje uporabljamo Papadakisov sistem klasifikacije podnebja (1966). V skladu s tem sistemom značilnosti navedenega območja večinoma spadajo v zmerni sredozemski podnebni tip (ME). Podobno je poletni tip „podnebje koruze“ (M), zimska tipa pa sta hladno „podnebje ovsa“ (AV) in zmerno „podnebje ovsa“ (AV). Kar zadeva vlažnost, proizvodna območja večinoma spadajo v vlažni sredozemski tip (ME), nekatera območja spodnje ravnine reke Henares pa v sušni sredozemski tip (ME). V skladu z istim sistemom je temperaturni sistem območja večinoma „pampski“ (PA), nekatere resave pa spadajo v vroči zmerni tip (TE).

Na območju proizvodnje so uradne podnebne postaje ministrstva za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, in sicer v Marchamalu, Jadraqueju in Armuñi de Tajuña. Glede na podatke teh postaj je povprečna najvišja temperatura 20,6 °C; povprečna najnižja temperatura je 6 °C; povprečna najnižja absolutna temperatura je – 9,1 °C, povprečna srednja temperaturo pa je 13,1 °C.

V obdobju proizvodnje so povprečne temperature marca 7,3 °C, aprila 11,7 °C, maja 15,7 °C in junija 20,6 °C. To kaže, da so zime dolge, kar pomeni, da so pomladi krajše. Povprečna letna količina padavin je približno 434,8 litra.

Povprečna neto količina sončnega sevanja v mesecih proizvodnje, od marca do junija, znaša 1 642 megajoulov na kvadratni meter. To je manj kot na drugih, toplejših proizvodnih območjih v Španiji.

Izračuni na podlagi podnebnih podatkov kažejo, da je v zimskih mesecih skupno 1 290,5 ure mraza, pri čemer je po 11. aprilu za 25 % večja verjetnost poznih spomladanskih zmrzali.

Ti podatki kažejo na podnebje z zelo dolgimi in mrzlimi zimami, poznimi zmrzalmi ter kratkimi pomladmi in jesenmi. Na začetku pomladi je običajno mrzlo, poletja so suha in vroča, količine padavin pa so povprečne ali nizke na zahodnejših območjih.

Na splošno so optimalne podnebne razmere v obdobju proizvodnje razmeroma kratkotrajne, veliko krajše kot pri posevkih, ki se gojijo na toplejših območjih. Čeprav je nekaj poganjkov špargljev mogoče opaziti že konec marca, se spravilo v normalnih razmerah začne šele sredi aprila.

Ob poznih zmrzalih se proizvodnja prekine. Ta dejavnik v povezavi z visokimi junijskimi temperaturami pomeni, da dejansko obiranje špargljev traja nekje največ 70 dni. Zato rastline ohranijo svoje zaloge. Ker torej niso podvržene stresu, se opazno poveča kakovost proizvodov.

(d) Tla

Proizvodno območje leži na ravninah rek Henares, Badiel in Tajuña, ki so se izoblikovale v pliokvartarju. Tla so pretežno pokarbonatna rjava tla in kambične rendzine, čeprav so prisotni tudi fluvisoli.

Najpogostejša tekstura teh tal je ilovnata ali glinasto-ilovnata, zelo prepustna in z visoko vsebnostjo karbonatov. Povprečne vrednosti pH so med 8,1 in 8,3, vrednosti prevodnosti tal pa znašajo med 150 mS $cm^{-1}$ in 184 mS $cm^{-1}$. Vsebnost organskih snovi je običajno nizka, in sicer znaša manj kot 1,5 %.

Posebnosti proizvoda

Šparglji „Espárrago de Guadalajara“ imajo naslednje značilnosti:

vsebnost suhe snovi med 6,5 % in 8,5 %;

vrednosti pH med 5,7 in 5,9;

električna prevodnost med 4,4 in 6,2 (± 0,3 mS $cm^{-1}$);

dolžina med 13 cm in 26 cm, od tega so bele barve na dolžini največ 3 cm, posamezna stebla v snopu pa se razlikujejo za največ 20 %;

premer najmanj 10 mm;

vsebnost topnih trdnih snovi (°Bx) med 3,8 in 6,1 (± 0,6 %).

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

V mesecih proizvodnje so temperature razmeroma nizke, saj marca povprečne temperature znašajo 7,3 °C, aprila 11,7 °C, maja 15,7 °C in junija 20,5 °C.

To pomeni, da šparglji rastejo počasi, kar omogoča večjo koncentracijo topnih trdnih snovi, in sicer med 3,8 in 6,1 stopinje Brixa, ter vrednosti pH med 5,7 in 5.9.

Podobno zimski mraz in dejstvo, da je več kot 25-odstotna verjetnost pozne zmrzali (tj. zmrzal po 11. aprilu), pomenita, da rastline ne porabijo zalog ogljikovih hidratov, beljakovin in mineralov, ki so shranjene v koreniki in koreninskem sistemu. Te zaloge ostanejo na voljo za rast novih poganjkov v večjih deležih kot pri špargljih, ki rastejo v toplejšem podnebju.

Območje ima 1 290,5 ure nizkih temperatur, kar je zelo veliko. To vpliva na šparglje na dva načina. Prvič, med zimskim mirovanjem omogoča popolno obnovitev metaboličnih hormonskih sistemov v rastlini. Drugič, poganjki špargljev običajno poženejo približno hkrati, kar pa ne velja za šparglje, ki rastejo v manj hladnih kmetijsko-podnebnih razmerah. Čeprav torej lahko zelo majhna količina špargljev odžene že konec marca, pa se prava sezona običajno začne šele sredi aprila.

Spravilo se konča s prihodom junijske vročine, kar rastlinam omogoča daljše obdobje vegetativne rasti. To je predvsem zasluga poletne vročine in tradicionalnih načinov, na katere kmetje upravljajo namakanje in gnojenje. To dolgo poletje omogoča razvoj znatne količine biomase, s katero se nato obnovijo založne snovi v koreniki in koreninskem sistemu, da so na voljo za naslednjo sezono.

Povprečna razlika med najvišjo dnevno in najnižjo nočno temperaturo je približno 14,2 °C. To v povezavi z nizkimi dnevnimi temperaturami zgodaj spomladi pomaga obvarovati šparglje pred toplotnim stresom, ki povečuje transpiracijo. Potreba po presnovi ogljikovih hidratov za ublažitev visokih opoldanskih temperatur je manjša. V špargljih se tako ohranijo ogljikovi hidrati.

Tudi izguba vode zaradi izmenjave plinov skozi listne reže je manjša kot pri špargljih, ki rastejo na toplejših območjih. Topne trdne snovi zato ostanejo shranjene in na voljo v špargljih, pri čemer njihove vrednosti znašajo med 3,8 in 6,1 stopinje Brixa, vrednosti pH pa znašajo med 5,7 in 5,9: te visoke vrednosti so reprezentativne za območje proizvodnje.

Med posebne značilnosti proizvodnega območja spadajo nadmorske višine, na katerih so kmetije proizvajalcev. Ta dejavnik v povezavi z zemljepisno širino pokrajine Guadalajara pomeni, da povprečna količina sončnega sevanja v obdobju proizvodnje znaša 1 642,5 megajoula na kvadratni meter. Šparglji so zelene barve in vsebujejo med 6,5 % in 8,5 % suhe snovi.

Med posebne značilnosti tal spadajo vrednosti pH, ki znašajo večinoma med 8,1 in 8,3, globina, razpoložljivost hranil ter uravnotežena vsebnost peska, gline in melja. Zaradi teh lastnosti so na voljo znatne zaloge vlage ter makroelementov in mikroelementov za pridelavo špargljev, ki so dolgi od 13 cm do 26 cm, njihov premer pa znaša najmanj 10 mm. Zaradi temperaturnih razlik med dnevom in nočjo rastejo zelo počasi.

Zaradi hranilnih snovi v tleh v povezavi s tradicionalnimi praksami gnojenja kmetijskih rastlin in kmetijsko-podnebnimi značilnostmi območja je okus teh špargljev intenziven in sočen, le rahlo vlaknast, s sladkimi in grenkimi notami. Prav tako je njihov okus obstojen zaradi specifičnih koncentracij topnih trdnih snovi, soli, organskih kislin in drugih bioaktivnih spojin.

**Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

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