C/2024/1990
7.3.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1990)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Espárrago verde de Guadalajara”

EU-nr: PGI-ES-02963 – 5 juni 2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn på SGB**

”Espárrago verde de Guadalajara”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Sparris i form av friska och rena, spröda gröna skott av arten *Asparagus officinalis* L., genetiskt diploid underart F1, typen ”University of California”, av sorterna Apollo, Grande, Early California, Sunlim, Vegalim, Magnus, Placosesp, UC 157, UC 115 och Darzilla.

Den skyddade geografiska beteckningen får endast användas för grön sparris med en torrsubstanshalt på 6,5 %– 8,5 %, ett pH-värde på 5,7–5,9, en elektrisk konduktivitet på 4,4–6,2 (± 0,3 mS cm^{-1}), en längd på 13–26 cm, varav högst 3 cm får vara vit, med en maximal differens på 20 % mellan enheter i samma knippe, en diameter på minst 10 mm samt en halt lösliga fasta ämnen uttryckt i grader Brix på 3,8–6,1 (± 0,6 %).

Som följd av dessa kemiska egenskaper är smaken på denna sparris intensiv, saftig och lätt fibrös, med söta och bittra toner. Smaken dröjer sig kvar tack vare särskilda koncentrationer av lösliga fasta ämnen, salter, organiska syror och andra bioaktiva föreningar.

Sparrisen är avsedd att ätas färsk eller i bearbetad form. Den ska vara fri från skadedjur och sjukdomar, oskadad av verktyg eller väder, fri från jord samt tvättad. Krökningen på den övre tredjedelen av sparrisen får inte överstiga 30 %. Sparrisknoppen ska vara sluten, och det får inte finnas några sidoskott eller blommor av något slag.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Espárrago verde de Guadalajara” produceras i det geografiska område som beskrivs i avsnitt 4.

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

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackare måste ha inrättat ett system för att säkerställa att sparris som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen förpackas avskild från annan sparris som eventuellt förpackas samtidigt.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen på den förpackade sparrisen ska innehålla följande: Namn under vilket produkten säljs, den logotyp som visas i avsnitt 3.6 i det sammanfattande dokumentet och som utifrån ansökan får användas av alla aktörer som följer specifikationen samt hänvisning till den skyddade geografiska beteckningen ”Espárrago verde de Guadalajara”. Etiketten får också omfatta den CE-märkning som utfärdas vid kontrollorganets avdelning för produktcertifiering.

Den nämnda logotypen visas nedan.



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen omfattar följande kommuner i provinsen 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 och Yunqueras de Henares.

5. **Samband med det geografiska området**

Ansökan om registrering av den skyddade geografiska beteckningen ”Espárrago verde de Guadalajara” bygger på de särskilda egenskaper hos produkten som härrör från sambandet med det geografiska området. Den gröna färgen och torrsubstanshalten på 6,5–8,5 % beror på den genomsnittliga solstrålningen om 1 642,5 megajoule per kvadratmeter under produktionsperioden. pH-värdena på 5,7–5,9 och halten lösliga fasta ämnen uttryckt i grader Brix på 3,8–6,1 (± 0,6 %) beror på låga temperaturer, vilket innebär att sparrisen växer långsamt. Längden på 13–26 cm och diametern på minst 10 mm beror på jordmånens pH-värde som huvudsakligen ligger på 8,1–8,3 i kombination med jordmånens djup, tillgången på näringsämnen och en balanserad sand-, ler- och silthalt. Dessa egenskaper innebär att det finns god tillgång på reserver av fukt och makro- och mikroelement.

Det geografiska områdets särskilda egenskaper

a) Landskap

Produktionsområdet för grön sparris ligger i den västra delen av provinsen Guadalajara, i distrikten La Sierra, La Campiña och Alcarria Alta i kommunerna Membrillera och Loranca de Tajuña, 640–1 020 meter över havet.

Området kännetecknas av mjuka sluttningar och terrassformationer på flodslätterna, samt platåns högre områden som utgör Alcarrias hedmark.

b) Hydrografi

Produktionsområdet ligger i dalarna runt floderna Henares och Badiel samt Tajuña med bifloderna Mateyeguas och Hungría.

Avrinningsområdena i dessa dalar bildades som följd av erosionsprocesser långt ner i kalkskorpan, med påverkan på lägre litologiska lager bestående av huvudsakligen lera och silt. Dessa alluvialbäcken gör marken på flodslätterna bördigare vilket ger bättre odlingsjord, som är bättre lämpad för odling av grön sparris.

Vattnet som används till bevattning har mycket låg salthalt och är därför bäst lämpat för att få fram den bästa grödan.

c) Klimat

Vi använder Papadakis system för klimatklassificering (1966) för att fastställa klimatförhållandena i produktionsområdet för grön sparris. Enligt denna klassificering faller förhållandena huvudsakligen under klimattypen tempererat medelhavsklimat (ME). Utifrån samma klassificering är sommartypen ”majs” (M) och vintertyperna ”kall havre” (AV) och ”tempererad havre” (AV). Vad gäller luftfuktighet faller produktionsområdena främst under fuktigt medelhavsklimat (ME). Vissa områden på lägre Henaresslätten faller under torrt medelhavsklimat (ME). Enligt samma klassificering utgörs områdets temperatursystem huvudsakligen av ”pampas” (PA). I några av hedmarksområdena är klimatet varmt tempererat (TE).

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedel har officiella klimatstationer i produktionsområdet, i Marchamalo, Jadraque och Armuña de Tajuña. Enligt data från dessa stationer ligger den genomsnittliga maximitemperaturen på 20,6 °C, den genomsnittliga minimitemperaturen på 6 °C, den genomsnittliga absoluta minimitemperaturen på – 9,1 °C och den genomsnittliga temperaturen på 13,1 °C.

Avseende produktionsperioden ligger de genomsnittliga temperaturerna för mars, april, maj och juni på 7,3 °C, 11,7 °C, 15,7 °C respektive 20,6 °C. Av detta framgår att vintrarna är långa och vårarna kortare. Den genomsnittliga årsnederbörden ligger på runt 434,8 liter.

Den genomsnittliga nettosolstrålningen under produktionsmånaderna mars–juni uppgår till 1 642 megajoule per kvadratmeter. Detta är lägre än i andra, varmare produktionsområden i Spanien.

Beräkningar baserade på klimatdata visar på sammanlagt 1 290,5 timmar av kyla under vintermånaderna, med 25 % högre sannolikhet för sen vårfrost efter den 11 april.

Dessa siffror visar att det rör sig om ett klimat med mycket lång och kall vinter, sen frost och kort vår och höst. Det är generellt sett kallt i början av våren, med torra varma somrar och låg till medelhög nederbörd i de västligaste områdena.

Optimala klimatförhållanden under produktionsperioden infaller i allmänhet under en relativt kort period, betydligt kortare än för grödor som odlas i varmare områden. Ett fåtal sparrisskott kan ha dykt upp i slutet av mars, men det är inte förrän i mitten av april som skörden inleds under normala förhållanden.

Sen frost leder till produktionsavbrott. Detta i kombination med höga temperaturer i juni innebär att den faktiska perioden för sparrisplockning som längst pågår i runt 70 dagar. Som följd bibehåller plantorna sina reserver. Eftersom de inte utsätts för stress ökar kvaliteten på produkterna avsevärt.

d) Jordmån

Produktionsområdet ligger på slätterna runt floderna Henares, Badiel och Tajuña, som bildades mellan pliocen och kvartär. Jordmånen består huvudsakligen av kalkrika cambisoler och kambisk rendzina, men även fluvisoler förekommer.

Dessa jordar är oftast väl genomträngliga ler- eller lersandsjordar med hög kolhalt. De genomsnittliga pH-värdena ligger på 8,1–8,3, och värdena för jordens konduktivitet varierar mellan 150 och 184 mS cm^{-1}. Generellt är andelen organiskt material lågt, omkring 1,5 %.

Produktens särskilda egenskaper

”Espárrago de Guadalajara” har följande egenskaper:

Torrsubstanshalt på 6,5–8,5 %.

pH-värde på 5,7–5,9.

Elektrisk konduktivitet på 4,4–6,2 (± 0.3 mS cm^{-1}).

Längd på 13–26 cm, varav högst 3 cm får vara vit, med högst 20 % skillnad mellan enheter i samma knippe.

Diameter på minst 10 mm.

Halt för lösliga fasta ämnen (grader Brix) på 3,8–6,1 (± 0,6 %).

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Under produktionsmånaderna är temperaturerna relativt låga med genomsnitt på 7,3 °C i mars, 11,7 °C i april, 15,7 °C i maj och 20,5 °C i juni.

Detta innebär att sparrisen växer långsamt, vilket möjliggör en högre koncentration av lösliga fasta ämnen på 3,8–6,1 grader Brix samt pH-värden på 5,7–5,9.

Vinterkylan och det faktum att det föreligger en 25-procentig sannolikhet för sen frost (dvs. frost efter den 11 april) innebär att plantorna inte förbrukar reserverna av kolhydrater, proteiner och mineraler i sina rhizomer och rotsystem. Dessa reserver förblir på så sätt tillgängliga för överföring till nya sparrisskott i högre grad än för sparris som odlas i varmare klimat.

Antalet timmar med låga temperaturer uppgår till en relativt hög siffra på 1 290,5. Detta påverkar sparrisen på två sätt. För det första möjliggörs fullständig regenerering av plantans aktiva metabola hormonsystem under vinterdvalan. För det andra kommer sparrisskotten oftast upp ungefär samtidigt, vilket inte gäller för sparris som odlas under varmare jordbruksklimatiska förhållanden. Detta är orsaken till att säsongen generellt sett inte inleds på riktigt förrän i mitten av april, även om det kan finnas sparris som är redo att skördas redan i slutet av mars.

Skörden avslutas när junivärmen kommer, vilket gör att plantorna får en längre tillväxtperiod. Detta är i stor utsträckning tack vare sommarvärmen och jordbrukarnas traditionella sätt att sköta bevattning och gödsling. Den långa sommaren gör att det skapas stora mängder biomassa, vilket därefter återställer reservämnena i rhizomen och rotsystemen och ser till att dessa blir tillgängliga kommande säsong.

Den genomsnittliga skillnaden mellan högsta dagstemperatur och lägsta nattemperatur uppgår till runt 14,2 °C. Detta i kombination med låga dagstemperaturer under den tidiga våren skyddar sparrisen från värmestress som leder till hög transpiration, och kolhydratmetabolismens betydelse för att kompensera för alltför höga dagstemperaturer blir mindre. Kolhydraterna stannar därmed kvar i sparrisen.

Vattenförlusten blir också mindre på grund av gasutbyte genom klyvöppningarna jämfört med sparris som odlas i varmare områden. De lösliga fasta ämnena lagras och förblir därför tillgängliga i sparrisen, med värden på 3,8–6,1 grader Brix och pH-värden på 5,7–5,9. Dessa höga siffror är representativa för produktionsområdet.

Produktionsområdets särskilda egenskaper inbegriper höjden över havet för producenternas anläggningar. Detta i kombination med provinsen Guadalajaras latitud resulterar i en genomsnittlig solstrålning på 1 642,5 megajoule per kvadratmeter under produktionsperioden. Sparrisen är grön till färgen och har en torrsubstanshalt på 6,5–8,5 %.

Jordmånens särskilda egenskaper inbegriper pH-värden på 8,1–8,3, djup, tillgången på näringsämnen och en balanserad sand-, ler- och silthalt. Dessa egenskaper innebär att betydande reserver av fukt och makro- och mikroelement finns tillgängliga för odling av sparrisen, som är 13–26 cm lång och minst 10 mm i diameter. Den växer mycket långsamt på grund av skillnaden mellan natt- och dagstemperaturerna.

Näringsämnena i jorden i kombination med traditionella metoder för gödsling samt områdets jordbruksklimatiska förhållanden innebär att smaken på denna sparris är intensiv, saftig och lätt fibrös, med söta och bittra toner. Smaken dröjer sig kvar tack vare särskilda koncentrationer av lösliga fasta ämnen, salter, organiska syror och andra bioaktiva föreningar.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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