

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2023/C 154/12)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«ESPÁRRAGO DE NAVARRA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0098-AM01 — 5.2.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Navarra» [Ρυθμιστικό Συμβούλιο ΠΓΕ «Espárrago de Navarra»]

Avda. Serapio Huici, 22, Edificio Peritos
31610 Villava (Navarre)
ΙΣΠΑΝΙΑ

Τηλ. +34 948013045

Email: ajuanena@intiasa.es

Η αιτούσα ομάδα εκπροσωπεί τα συλλογικά συμφέροντα των παραγωγών του προϊόντος «Espárrago de Navarra» και έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει την παρούσα αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Espárrago de Navarra». Επίσης, πρόκειται για την ομάδα η οποία είχε υποβάλει την αρχική αίτηση χορήγησης καθεστώτος προστασίας για το προϊόν αυτό.

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο της ΠΓΕ «Espárrago de Navarra» είναι νομικό πρόσωπο δημοσίου δικαίου αποτελούμενο από παραγωγούς του προϊόντος «Espárrago de Navarra». Οι στόχοι του Ρυθμιστικού Συμβουλίου περιλαμβάνουν την ανάδειξη του προϊόντος και τη βελτίωση των επιδόσεων του συστήματος ποιότητας ΠΓΕ, σύμφωνα με το άρθρο 45 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο αναγνωρίζεται επίσημα ως ο οργανισμός διαχείρισης για την ΠΓΕ «Espárrago de Navarra», σύμφωνα με την πρώτη πρόσθετη διάταξη του νόμου σχετικά με τις διαπεριφερειακές προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις (νόμος αριθ. 6/2015 της 12ης Μαΐου 2015)· ένα από τα ειδικά καθήκοντα του Ρυθμιστικού Συμβουλίου είναι να προτείνει τροποποιήσεις στις προδιαγραφές προϊόντος.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποίηση/-εις**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο: όνομα, ισχύουσα εθνική νομοθεσία· οργανισμός ελέγχου

4. **Τύπος τροποποίησης/-ενώ**

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. **Τροποποίηση/-εις**

5.B. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

5.B.1. Η ακόλουθη παράγραφος της ενότητας Περιγραφή του προϊόντος (ενότητα Β):

Λευκοί, ιώδεις ή πράσινοι βλαστοί σπαραγγιών ή χυμώδεις βλαστοί των ποικιλιών σπαραγγιού *Argenteuil, Ciprés, Dariana, Desto, Grolim, Juno, Steline* και *Thielim (Asparagus officinalis L.)*, που είναι τρυφεροί, φρέσκοι, υγιείς και καθαροί.

τροποποιείται ως εξής:

Λευκοί ή ιώδεις βλαστοί σπαραγγιών ή χυμώδεις βλαστοί των ποικιλιών σπαραγγιού *Argenteuil, Ciprés, Dariana, Desto, Fortems, Grolim, Hercolim, Juno, Magnus, Plasenesp, Steline* και *Thielim (Asparagus officinalis L.)*, που είναι τρυφεροί, φρέσκοι, υγιείς και καθαροί.

Αιτιολόγηση της απαλοιφής της λέξης «πράσινοι»: Σκοπός της πρώτης κατάρτισης των προδιαγραφών προϊόντος ήταν να καταστεί δυνατή η πιστοποίηση όλων των σπαραγγιών που καλλιεργούνται στην οριοθετημένη περιοχή, ώστε να συμπεριληφθούν τα πράσινα και τα ιώδη σπαράγγια. Ωστόσο, οι καλλιεργητές έχουν ως στόχο την παραγωγή λευκών σπαραγγιών με τη χρήση της τεχνικής των προστατευτικών αναχωμάτων που χαρακτηρίζει την παραγωγή του «Esrárago de Navarra». Εάν επιτραπεί στο σπαράγγι να αναδυθεί πάνω από την επιφάνεια του εδάφους, αρχικά αποκτά ρόδινο χρώμα, στη συνέχεια ιώδες και τελικά πράσινο, οπότε και θεωρείται χαμηλότερης ποιότητας. Κατά τη διάρκεια των ετών λειτουργίας του συστήματος ποιότητας «Esrárago de Navarra» δεν έχουν πιστοποιηθεί ποτέ πράσινα σπαράγγια, ως εκ τούτου, απαλείφεται η αναφορά στο συγκεκριμένο χρώμα προκειμένου να διατηρηθεί το υψηλό επίπεδο ποιότητας.

Αιτιολόγηση της προσθήκης νέων ποικιλιών: Κατά την έναρξη του συστήματος ποιότητας ΠΓΕ, δεν υπήρχαν διαθέσιμες τοπικές γηγενείς ποικιλίες και τα καλλιεργούμενα σπαράγγια προέρχονταν είτε από γαλλικές ποικιλίες της ομάδας *Argenteuil* είτε από ολλανδικές ποικιλίες της ομάδας *Grolim*. Οι εταιρείες που πωλούν φυτάρια σπαραγγιών (ριζώματα) είναι επιλεκτικές ως προς τις διαδικασίες τους και αναζητούν βελτιωμένες ποικιλίες, εγκαταλείποντας την παραγωγή των προκατόχων τους και, ως εκ τούτου, δυσχεραίνοντας τους παραγωγούς «Esrárago de Navarra» στην προμήθεια φυταρίων των επιτρεπόμενων ποικιλιών.

Λαμβανομένων υπόψη των εν λόγω προβλημάτων που αντιμετωπίζουν οι γεωργοί, τα τελευταία χρόνια, η δημόσια επιχείρηση INTIA (παλαιότερα γνωστή ως ITG) μελετά τις νέες ποικιλίες λευκών σπαραγγιών που εμφανίζονται στην αγορά για να εντοπίσει τις πλέον κατάλληλες για την περιοχή ΠΓΕ. Οι μελέτες αυτές οδήγησαν ήδη σε τροποποίηση του καταλόγου των επιτρεπόμενων ποικιλιών το 2004 και από τότε οι δοκιμές συνεχίζονται.

Από το 2010 διεξάγεται δοκιμή σύγκρισης διαφόρων ποικιλιών, οι οποίες διαθέτουν τα ειδικά χαρακτηριστικά που απαιτούνται για το «Esrárago de Navarra» με ορισμένες από αυτές να αναφέρονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Το προκαταρκτικό στάδιο της δοκιμής αυτής ολοκληρώθηκε το 2015 με τη σύσταση να διευρυνθεί ο κατάλογος ώστε να συμπεριλάβει τις ποικιλίες που προτείνονται ανωτέρω. Οι μεταβλητές που εξετάστηκαν στο πλαίσιο αυτής της διαδικασίας ήταν οι εξής: πρώιμη καλλιέργεια (ένα χρήσιμο χαρακτηριστικό για την εμπορία νωπών προϊόντων), μέση απόδοση, διάμετρος του βλαστού (καθώς οι παραγωγοί αμείβονται περισσότερο για τους παχύτερους βλαστούς, για τους οποίους η ζήτηση των καταναλωτών είναι μεγαλύτερη) και τα ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά που απαιτούνται για το «Esrárago de Navarra» (έλλειψη ελαττωμάτων όπως ανοικτοί οφθαλμοί ή κοίλοι ή σπασμένοι βλαστοί). Κατά τη συγκομιδή του 2015, ελήφθη δείγμα βλαστού που καλλιεργήθηκε από τις νέες αυτές ποικιλίες καθώς και από την επιτρεπόμενη ποικιλία Grolim, η οποία χρησιμοποιήθηκε ως δείκτης αναφοράς, το οποίο στη συνέχεια διατηρήθηκε με θερμότητα και συσκευάστηκε (σε βάζο, κονσέρβα ή παρόμοιο δοχείο) από μία από τις εγκαταστάσεις μεταποίησης της Navarra. Μετά τη σταθεροποίηση του διατηρημένου προϊόντος, διενεργήθηκαν δοκιμές για την αξιολόγηση των εξής:

- Η περιεκτικότητα σε ίνες, η οποία, μετά από πλήρη έλεγχο των διαφόρων χαρακτηριστικών, αναγνωρίστηκε ως βασική μεταβλητή, διότι ένα από τα χαρακτηριστικά του «Esrárago de Navarra» είναι ότι δεν είναι ιδιαίτερα ινώδες.
- Οργανοληπτική ανάλυση για τον εντοπισμό των οργανοληπτικών διαφορών μεταξύ των ποικιλιών που υποβάλλονται σε δοκιμές και των επιτρεπόμενων ποικιλιών (στην προκειμένη περίπτωση της ποικιλίας Grolim). Κατά τις γευστικές δοκιμές που διενεργήθηκαν δεν διαπιστώθηκαν διαφορές.

Μετά τις μελέτες αυτές, συνήχθη το συμπέρασμα ότι οι προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να τροποποιηθούν ώστε να συμπεριλάβουν τις ποικιλίες που απέφεραν τα καλύτερα αποτελέσματα, δηλαδή τις ποικιλίες Hercolim, Magnus και Fortems της ομάδας ολλανδικών ποικιλιών και της ποικιλίας Plasenep της ομάδας γαλλικών ποικιλιών.

Όπως και στις αρχικές προδιαγραφές προϊόντος, οι ποικιλίες αναφέρονται με αλφαβητική σειρά.

5.B.2. Το ακόλουθο κείμενο της ενότητας Περιγραφή του προϊόντος (ενότητα B):

Οι μη επιτρεπόμενες ποικιλίες μπορούν να αντιπροσωπεύουν έως και το 20 % των παραγόμενων σπαραγγιών.

τροποποιείται ως εξής:

Οι μη επιτρεπόμενες ποικιλίες μπορούν να αντιπροσωπεύουν έως και το 20 % των σπαραγγιών που καλλιεργούνται από κάθε επιχείρηση.

Ατιολόγηση της συμπεριληψής της διατύπωσης «από κάθε επιχείρηση»: Προστίθεται η διατύπωση «από κάθε επιχείρηση» προκειμένου να καταστεί σαφές ότι το όριο του 20 % ισχύει για κάθε μεμονωμένη επιχείρηση. Ο λόγος για τον οποίο επιτρέπεται η χρήση μη επιτρεπόμενων ποικιλιών μέχρι του ποσοστού αυτού είναι για να καταστεί δυνατή η δοκιμή νέων ποικιλιών και, στη συνέχεια, η συμπεριληψή τους στις προδιαγραφές προϊόντος. Προτού ζητηθεί η προσθήκη μιας νέας ποικιλίας, πρέπει πρώτα η ποικιλία αυτή να ελεγχθεί επιτόπου με σκοπό να εκτιμηθεί αν επιτυγχάνει τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά του «Esrárago de Navarra».

5.B.3. Το ακόλουθο κείμενο της ενότητας Περιγραφή του προϊόντος (ενότητα B):

Τα σπαράγγια των επιτρεπόμενων ποικιλιών μπορούν να προορίζονται για πώληση ως νωπά προϊόντα ή σε θερμοδιατηρημένες μορφές.

τροποποιείται ως εξής:

Τα σπαράγγια των επιτρεπόμενων ποικιλιών μπορούν να διατίθενται στην αγορά ως νωπά ή φρεσκοκομμένα προϊόντα ή σε θερμοδιατηρημένες μορφές.

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Η τροποποίηση αυτή καθιστά τον ορισμό σαφέστερο. Το προϊόν «Esrárago de Navarra» πιστοποιείται τόσο ως νωπό όσο και σε θερμοδιατηρημένη μορφή (δηλαδή σε βάζο, κονσέρβες ή παρόμοιους περιέκτες) και, ως εκ τούτου, μπορεί να διατίθεται στην αγορά και με τους δύο αυτούς τρόπους. Όταν πωλούνται ως νωπά προϊόντα —δηλαδή όταν δεν έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία— οι βλαστοί σπαραγγιών διατίθενται είτε νωποί είτε νωποί και αποφλοιωμένοι (δηλαδή έτοιμοι για μαγείρεμα). Στη δεύτερη περίπτωση, χαρακτηρίζονται ως φρεσκοκομμένο προϊόν και πρέπει να πωλούνται σε συσκευασίες που τους διατηρούν φρέσκους.

Η αγορά νωπών σπαραγγιών είναι κάπως στάσιμη ενώ η άγνοια του τρόπου αποφλοίωσης των νωπών σπαραγγιών θεωρείται ένας από τους λόγους της αποθυμίας των καταναλωτών να τα αγοράσουν. Η αγορά φρεσκοκομμένων προϊόντων σε πλαστικούς περιέκτες, συσκευασμένων υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα αναπτύσσεται τα τελευταία χρόνια και πρόκειται για σύστημα που λειτουργεί αρκετά καλά για τα σπαράγγια. Ως εκ τούτου, υπάρχει ενδιαφέρον για τη διάθεση των πιστοποιημένων προϊόντων σε αυτήν τη μορφή.

5.B.4. Στην ενότητα *Περιγραφή του προϊόντος* (ενότητα Β), η λέξη «extra» αντικαθίσταται από τη λέξη «Extra»:

τα σπαράγγια κατηγορίας «extra» πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας, καλοσχηματισμένα και σχετικά ευθύγραμμα, με τις κορυφές τους να είναι σφικτά κλειστές.

τροποποιείται ως εξής:

Τα σπαράγγια κατηγορίας «Extra» πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας, καλοσχηματισμένα και σχετικά ευθύγραμμα, με τις κορυφές τους να είναι σφικτά κλειστές.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Πρόκειται για ορθογραφική διόρθωση.

5.B.5. Στην ενότητα *Περιγραφή του προϊόντος* (ενότητα Β) προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

Προκειμένου να πωληθεί ως φρεσκοκομμένο προϊόν, το σπαράγγι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο —με ανοχή για ελαττώματα αποφλοίωσης μόνο 10 %— και να συσκευάζεται κατά τρόπο που να διατηρεί την εμφάνιση και τη φρεσκάδα του έως την κατανάλωση. Το προϊόν αυτό πρέπει να πληροί τις ίδιες απαιτήσεις με τους νωπούς βλαστούς σπαραγγιών, εκτός από την ελάχιστη διάμετρο, η οποία είναι 9 mm, η οποία προκύπτει από την αποφλοίωση ενός βλαστού διαμέτρου 12 mm.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης προσθήκης: Η παράγραφος αυτή καθορίζει τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά των αποφλοιωμένων νωπών σπαραγγιών σε μορφή φρεσκοκομμένου προϊόντος. Τα χαρακτηριστικά και η ποιότητα που απαιτούνται για το προϊόν αυτό είναι τα ίδια με αυτά που απαιτούνται για το νωπό σπαράγγι και, ως εκ τούτου, προστίθεται αναφορά στην ανοχή για τα ελαττώματα αποφλοίωσης. Είναι λογικό οι προδιαγραφές προϊόντος να αντικατοπτρίζουν το γεγονός —το οποίο, σε κάθε περίπτωση, είχε ήδη ληφθεί υπόψη στο σύστημα πιστοποίησης— ότι, όπως και στην περίπτωση των σπαραγγιών σε κονσέρβα, η διάμετρος των αποφλοιωμένων νωπών σπαραγγιών δεν θα πρέπει να είναι μικρότερη από το αποτέλεσμα της αποφλοίωσης των λεπτότερων επιτρεπόμενων βλαστών (διαμέτρου 12 mm), δεδομένου ότι η αποφλοίωση αφαιρεί κατά μέσο όρο 2 mm από τη διάμετρο. Οι απαιτήσεις διαμέτρου για τα νωπά σπαράγγια παραμένουν αμετάβλητες.

5.B.6. Η ακόλουθη παράγραφος της ενότητας *Περιγραφή του προϊόντος* (ενότητα Β):

Τα σπαράγγια που διατηρούνται εν θερμώ πρέπει να είναι προϊόντα της κατηγορίας «extra» ή της κατηγορίας I, ερμητικά σφραγισμένα σε περιέκτες και αποστειρωμένα εν θερμώ. Τα σπαράγγια που είναι διατηρημένα εν θερμώ μπορούν να πωλούνται ως ολόκληρα σπαράγγια ή τεμάχια σπαραγγιών, είτε αποφλοιωμένα είτε όχι.

τροποποιείται ως εξής:

Τα σπαράγγια που διατηρούνται εν θερμώ πρέπει να είναι προϊόντα της κατηγορίας «Extra» ή της κατηγορίας I, ερμητικά σφραγισμένα σε περιέκτες και αποστειρωμένα εν θερμώ. Τα σπαράγγια που είναι διατηρημένα εν θερμώ μπορούν να πωλούνται ως ολόκληρα σπαράγγια, μικρά σπαράγγια ή κορυφές (οφθαλμοί) σπαραγγιών, είτε αποφλοιωμένα είτε μη.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Κατά την πρώτη κατάρτιση των προδιαγραφών προϊόντος, γινόταν αναφορά στη δυνατότητα διάθεσης των εν θερμώ διατηρημένων σπαραγγιών ως ολόκληρων βλαστών σπαραγγιών ή τεμαχίων. Οι κανόνες για τη διάθεση των σπαραγγιών που διατηρούνται εν θερμώ περιλαμβάνονται στο πρότυπο για την παραγωγή εν θερμώ διατηρημένων νωπών προϊόντων (απόφαση του γραφείου του πρωθυπουργού, της 21ης Νοεμβρίου 1984, για την έγκριση των προτύπων για τα εν θερμώ διατηρημένα νωπά προϊόντα), το οποίο παρέχει διάφορες επιλογές:

- ολόκληρα σπαράγγια: βλαστοί που αποτελούνται από τον οφθαλμό και το στέλεχος και έχουν μήκος τουλάχιστον 12 cm·
- μικρά σπαράγγια: βλαστοί αποτελούμενοι από τον οφθαλμό και το στέλεχος μήκους μεταξύ 7 cm και 12 cm·
- κορυφές (οφθαλμοί) σπαραγγιών: τεμάχια που αποτελούνται από τον οφθαλμό και μέρος του στελέχους και έχουν μήκος μεταξύ 2 cm και 7 cm·
- τεμάχια σπαραγγιών: οι βλαστοί κόβονται εγκάρσια σε τρυφερά τεμάχια μήκους μεταξύ 2 cm και 7 cm, ενώ τα τεμάχια που περιλαμβάνουν την κορυφή αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 25 % του βάρους μετά τη στράγγιση της συσκευασίας, εκτός εάν η ετικέτα ορίζει διαφορετικά·
- στελέχη σπαραγγιών: οι βλαστοί κόβονται εγκάρσια σε τεμάχια στελέχους χωρίς κορυφές, μήκους μεταξύ 1,5 cm και 7 cm.

Παρότι όλες οι ανωτέρω μορφές προϊόντος επιτρέπονται από τη νομοθεσία, μόνο οι μορφές στις οποίες κάθε μονάδα της συσκευασίας διατηρεί ολόκληρη την κορυφή —δηλαδή ολόκληρα σπαράγγια, μικρά σπαράγγια και κορυφές σπαραγγιών— πιστοποιούνται ως «Esrárago de Navarra», διότι πρόκειται για μορφές υψηλότερης ποιότητας. Ως εκ τούτου, οι προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να καθιστούν σαφές ότι αυτές είναι οι μόνες αποδεκτές μορφές διάθεσης.

Για άλλη μια φορά, η λέξη «extra» διορθώθηκε σε «Extra».

5.Γ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

5.Γ.1. Η ακόλουθη περίοδος απαλείφεται από την ενότητα Γεωγραφική περιοχή (ενότητα Γ των προδιαγραφών προϊόντος):

Τα σπαράγγια καλλιεργούνται σε έκταση 6 523 εκταρίων, η οποία περιλαμβάνει 4 759 εκτάρια στη Navarre, 1 121 εκτάρια στη La Rioja και 643 εκτάρια στην Aragon.

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης απαλοιφής: Οι εν λόγω πληροφορίες απαλείφονται, καθώς αποτυπώνουν την περιοχή εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής στην οποία καλλιεργούνταν τα σπαράγγια κατά την κατάρτιση των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος. Δεδομένου ότι ο αριθμός των εκταρίων στα οποία καλλιεργούνται σπαράγγια ποικίλλει από έτος σε έτος, οι πληροφορίες αυτές δεν θα πρέπει να περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Ως εκ τούτου, η απαλοιφή του κειμένου αυτού δεν συνεπάγεται καμία αλλαγή στη γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Πρόκειται απλώς για αφαίρεση παρωχημένων πληροφοριών.

5.Δ. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ

5.Δ.1. Αντικαθίσταται ολόκληρη η ενότητα 5 των προδιαγραφών προϊόντος (Απόδειξη προέλευσης). Στη νέα διατύπωση της εν λόγω ενότητας, τα απαιτούμενα μητρώα (το μητρώο κλίνης φύτευσης των σπαραγγιών, το μητρώο εγκαταστάσεων νωπών προϊόντων και το μητρώο εγκαταστάσεων μεταποίησης), οι έλεγχοι συμμόρφωσης των προδιαγραφών προϊόντος που πρέπει να διενεργούνται από τον οργανισμό ελέγχου και η παράδοση ετικετών πιστοποίησης (απόδειξη πιστοποίησης) περιγράφονται πλέον με τρόπο που συνάδει περισσότερο με τις απαιτήσεις πιστοποίησης των σπαραγγιών ως «Esrárrago de Navarra».

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Η εν λόγω τροποποίηση αποσκοπεί απλώς στην καλύτερη και ακριβέστερη εξήγηση του τρόπου με τον οποίο αποδεικνύεται ότι το προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και πληροί τις λοιπές απαιτήσεις που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η προηγούμενη διατύπωση της εν λόγω ενότητας των προδιαγραφών προϊόντος ήταν αρκετά αόριστη και δεν παρείχε σαφή εικόνα των ελέγχων και των δοκιμών που διενεργούνται από τον οργανισμό ελέγχου για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος.

Η προτεινόμενη νέα διατύπωση εξηγεί λεπτομερέστερα τους πραγματικούς ελέγχους και τις δοκιμές που διενεργούνται από τον οργανισμό ελέγχου στο πλαίσιο της διαδικασίας πιστοποίησης, η οποία είναι σύμφωνη με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 και έχει πιστοποιηθεί από τον εθνικό οργανισμό διαπίστευσης.

Το κείμενο πλέον παρέχει επίσης λεπτομέρειες για το σύστημα ελέγχου, το οποίο βασίζεται σε επιτόπιες επιθεωρήσεις των κλινών φύτευσης των σπαραγγιών και σε μονάδες μεταποίησης, καθώς και σε δειγματοληψίες και δοκιμές κατά τη διάρκεια της μεταποίησης της ετήσιας καλλιέργειας. Το σύστημα αυτό συμπληρώνεται από τα συστήματα εσωτερικού ελέγχου που εφαρμόζουν οι ίδιοι οι παραγωγοί. Επίσης, το κείμενο πλέον προσδιορίζει τα μητρώα στα οποία πρέπει να καταχωρίζονται οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν στην παραγωγή των σπαραγγιών ΠΠΕ, ώστε να μπορεί να εφαρμοστεί το σύστημα ελέγχου.

5.Ε. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

5.Ε.1. Το ακόλουθο κείμενο μεταφέρεται από την ενότητα Δεσμός των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος στην ενότητα Μέθοδος παραγωγής (ενότητα Ε) των τροποποιημένων προδιαγραφών:

1) Απαιτήσεις καλλιέργειας:

Φύτευση των σπαραγγιών:

Αφού μελετηθεί το έδαφος για να αξιολογηθεί η καταλληλότητά του για την καλλιέργεια του προϊόντος και να εκτιμηθούν οι βασικές ανάγκες του σε λιπάσματα, τα σπαράγγια φυτεύονται μέσω αγενούς πολλαπλασιασμού με ριζώματα ή κονδυλώδεις ρίζες που λαμβάνονται από σποροκλίνες. Τοποθετούνται σε σειρά στο έδαφος και καλύπτονται με στρώμα χαλαρού εδάφους βάθους περίπου 8 cm.

Η πυκνότητα φύτευσης είναι 10 000-12 000 πρέμνα ανά εκτάριο, με τα φυτά να απέχουν μεταξύ τους περίπου 45 cm και οι σειρές να απέχουν μεταξύ τους περίπου 2-2,1 m.

Φροντίδα της καλλιέργειας:

Το φυτό υποβοηθείται προκειμένου να αναπτυχθεί τέλεια μέσω της προετοιμασίας των σαμαριών (αναχώματα) του εδάφους, της φροντίδας της καλλιέργειας, της άρδευσης και της χρήσης σύνθετων λιπασμάτων και κατάλληλων φυτοπροστατευτικών επεξεργασιών.

Συγκομιδή της καλλιέργειας:

Τα σπαράγγια συγκομίζονται χειρωνακτικά πριν από την εμφάνιση των βλαστών πάνω από την επιφάνεια των σαμαριών του εδάφους. Η συγκομιδή αρχίζει το δεύτερο έτος μετά τη φύτευση και έχει διάρκεια 15 ή 20 ημέρες και από το τρίτο έτος και έπειτα καλύπτει ολόκληρη την περίοδο, από τον Απρίλιο έως τα μέσα Ιουλίου.

Μετά την ολοκλήρωση της συγκομιδής, τα φυτάρια αφήνονται να ανθίσουν, γεγονός που επιτρέπει τη συσσώρευση θρεπτικών ουσιών στο ρίζωμα. Τον Νοέμβριο, μόλις οι φτέρες κιτρινίσουν, κόβονται και το έδαφος καθαρίζεται.

Αιτιολόγηση της μεταφοράς του εν λόγω κειμένου: Στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος, οι διαδικασίες καλλιέργειας των σπαραγγιών περιγράφονταν μόνο στην ενότητα σχετικά με τον δεσμό. Δεδομένου ότι οι διαδικασίες αυτές πραγματοποιούνται για την καλλιέργεια σπαραγγιών που προορίζονται να διατεθούν στο εμπόριο είτε νωπά είτε διατηρημένα εν θερμώ —και οι δύο μορφές προστατεύονται από την ΠΓΕ— η πρώτη αλλαγή ήταν η μεταφορά των λεπτομερών περιγραφών των εν λόγω διεργασιών από την ενότητα Δεσμός στην ενότητα Μέθοδος παραγωγής.

Ως εκ τούτου, στην επεξήγηση που ακολουθεί σχετικά με τις πραγματικές αλλαγές στις εν λόγω πληροφορίες σχετικά με τις συνθήκες καλλιέργειας, το παλαιό κείμενο προς σύγκριση προέρχεται από το υποκεφάλαιο γ) (Συνθήκες καλλιέργειας) στην ενότητα ΣΤ (Δεσμός) της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος.

5.E.2. Η ακόλουθη παράγραφος της υποενότητας Συνθήκες καλλιέργειας της ενότητας E (Μέθοδος παραγωγής):

Αφού μελετηθεί το έδαφος προκειμένου να αξιολογηθεί η καταλληλότητά του για την καλλιέργεια του προϊόντος και να εκτιμηθούν οι βασικές ανάγκες του σε λιπάσματα, τα σπαράγγια φυτεύονται μέσω αγενούς πολλαπλασιασμού με χρήση ριζωμάτων ή κονδυλωδών ριζών [σημειώνεται ότι στην παρούσα έκδοση η ισπανική λέξη που χρησιμοποιείται για τα «ριζώματα» είναι «garras»] που λαμβάνονται από σποροκλίνες. Τοποθετούνται σε σειρά στο έδαφος και καλύπτονται με στρώμα χαλαρού εδάφους βάθους περίπου 8 cm.

τροποποιείται ως εξής:

Τα σπαράγγια φυτεύονται μέσω αγενούς πολλαπλασιασμού με τη χρήση ριζωμάτων ή κονδυλωδών ριζών [με τη χρήση της λέξης «zarras» στα ισπανικά] που λαμβάνονται από σποροκλίνες. Τοποθετούνται σε σειρά στο έδαφος και καλύπτονται με στρώμα χαλαρού εδάφους.

Αιτιολόγηση της αλλαγής της ισπανικής λέξης για τα «ριζώματα» από *garras* σε *zarras*: Ο όρος *garras* μετατρέπεται σε *zarras*, καθώς πρόκειται για τον όρο που χρησιμοποιείται από τους τοπικούς γεωργούς για να αναφερθούν στο φυτικό υλικό που χρησιμοποιείται για πολλαπλασιασμό, δηλαδή στα ριζώματα των σπαραγγιών.

Αιτιολόγηση της αναθεώρησης του κειμένου: Πρόκειται για περιγραφή του τρόπου φύτευσης της καλλιέργειας. Το πάχος του στρώματος εδάφους που συσσωρεύεται πάνω από το ρίζωμα δεν είναι καθοριστικό για την τελική ποιότητα του προϊόντος, αλλά μάλλον εξαρτάται από το γεωργικό μηχάνημα που έχει στη διάθεσή της η επιχείρηση.

5.E.3. Η ακόλουθη παράγραφος της υποενότητας Συνθήκες καλλιέργειας της ενότητας E (Μέθοδος παραγωγής):

Η πυκνότητα φύτευσης είναι 10 000-12 000 πρέμνα ανά εκτάριο, με τα φυτά να απέχουν μεταξύ τους περίπου 45 cm και οι σειρές να απέχουν μεταξύ τους περίπου 2-2,1 m.

τροποποιείται ως εξής:

Σε κλίνες φύτευσης ξηρού (μη αρδευόμενου) εδάφους, η πυκνότητα φύτευσης κυμαίνεται μεταξύ 7 000 και 12 000 φυτών ανά εκτάριο, ενώ σε αρδευόμενες κλίνες και σε κλίνες ξηρού εδάφους που βρίσκονται σε περιοχές με υψηλότερα ποσοστά υγρασίας μπορούν να χρησιμοποιηθούν υψηλότερες πυκνότητες —έως 22 000 πρέμνα ανά εκτάριο— εάν οι καλλιεργητές επιθυμούν να επιτύχουν υψηλότερες αποδόσεις κατά τα πρώτα έτη καλλιέργειας.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Η πυκνότητα φύτευσης επηρεάζει την απόδοση ενός αγροτεμαχίου αλλά όχι την ποιότητα της ίδιας της συγκομιδής σπαραγγιών. Εάν ένας καλλιεργητής επιλέξει υψηλότερη πυκνότητα κατά τα πρώτα έτη, η απόδοση που προκύπτει θα είναι κάπως υψηλότερη, ωστόσο, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής της κλίνης φύτευσης του σπαραγγιού μειώνεται. Εάν χρησιμοποιηθεί χαμηλότερη πυκνότητα, το επενδυτικό κόστος είναι χαμηλότερο, όπως χαμηλότερη είναι άλλωστε και η απόδοση κατά τα πρώτα έτη και συνήθως η κλίση φύτευσης των σπαραγγιών διαρκεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Ως εκ τούτου, είναι προτιμότερο να δοθεί ευρύ φάσμα, αφήνοντας την πυκνότητα στη διακριτική ευχέρεια των καλλιεργητών.

Επιπλέον, η απόσταση μεταξύ των σειρών εξαρτάται από το μηχάνημα που έχει στη διάθεσή του ο καλλιεργητής και δεν επηρεάζει την ποιότητα των παραγόμενων σπαραγγιών. Η απόσταση μεταξύ των φυτών εξαρτάται από την επιθυμητή πυκνότητα, η οποία, όπως προαναφέρθηκε, δεν επηρεάζει την ποιότητα των σπαραγγιών, αλλά περισσότερο την απόδοση και τη διάρκεια ζωής της κλίνης φύτευσης των σπαραγγιών.

5.E.4. Η ακόλουθη παράγραφος της υποενότητας Συνθήκης καλλιέργειας της ενότητας E (Μέθοδος παραγωγής):

Το φυτό υποβοηθείται προκειμένου να αναπτυχθεί τέλεια μέσω της προετοιμασίας των σαμαριών (αναχώματα) του εδάφους, της φροντίδας της καλλιέργειας, της άρδευσης και της χρήσης σύνθετων λιπασμάτων και κατάλληλων φυτοπροστατευτικών επεξεργασιών.

τροποποιείται ως εξής:

Το φυτό υποβοηθείται προκειμένου να αναπτυχθεί τέλεια μέσω της προετοιμασίας των σαμαριών (επιχώματα) του εδάφους, της φροντίδας της καλλιέργειας, της άρδευσης και της χρήσης λιπασμάτων και κατάλληλων φυτοπροστατευτικών επεξεργασιών.

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Οι τεχνικές καλλιέργειας που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι κατάλληλες και σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία. Κατά την πρώτη κατάρτιση των προδιαγραφών προϊόντος, η χρήση σύνθετων λιπασμάτων αποτελούσε συνήθη πρακτική, ωστόσο σήμερα υπάρχει ευρύ φάσμα πιθανών λιπασμάτων, ορισμένα από τα οποία —όπως τα οργανικά λιπάσματα— είναι καταλληλότερα για τα σπαράγγια και πιο φιλικά προς το περιβάλλον. Ως εκ τούτου, είναι προτιμότερο να επαφίεται η απόφαση αυτή στους καλλιεργητές.

5.E.5. Η ακόλουθη παράγραφος της υποενότητας Συνθήκης καλλιέργειας της ενότητας E (Μέθοδος παραγωγής):

Τα σπαράγγια συγκομίζονται χειρωνακτικά πριν από την εμφάνιση των βλαστών πάνω από την επιφάνεια των σαμαριών του εδάφους. Η συγκομιδή αρχίζει το δεύτερο έτος μετά τη φύτευση και έχει διάρκεια 15 ή 20 ημέρες και από το τρίτο έτος και έπειτα καλύπτει ολόκληρη την περίοδο, από τον Απρίλιο έως τα μέσα Ιουλίου.

τροποποιείται ως εξής:

Τα σπαράγγια συγκομίζονται χειρωνακτικά πριν από την εμφάνιση των βλαστών πάνω από την επιφάνεια των σαμαριών του εδάφους. Η συγκομιδή αρχίζει το δεύτερο έτος μετά τη φύτευση και έχει διάρκεια 15 ή 20 ημέρες και από το τρίτο έτος και έπειτα καλύπτει ολόκληρη την περίοδο.

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Οι αναφορές στους μήνες κατά τους οποίους συγκομίζεται η καλλιέργεια έπρεπε να αφαιρεθούν, διότι η εισαγωγή ποικιλιών με ελαφρώς πρωιμότερη καλλιέργεια και η χρήση μαύρων πλαστικών καλυμμάτων που τοποθετούνται πάνω στα αναχώματα (σαμάρια) του εδάφους συνεπάγονται την ελαφρώς πρωιμότερη έναρξη της συγκομιδής σε ορισμένες περιοχές και, ως εκ τούτου, και την πρωιμότερη λήξη της.

Η συγκομιδή αρχίζει συνήθως με την εμφάνιση των πρώτων βλαστών σπαραγγιών στο έδαφος, η οποία εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες ενός δεδομένου έτους και τελειώνει όταν τα σπαράγγια δεν είναι πλέον επαρκούς ποιότητας, συνήθως κατά τις πρώτες πραγματικά θερμές ημέρες του καλοκαιριού.

5.E.6. Η ακόλουθη παράγραφος της υποενότητας Συνθήκης καλλιέργειας της ενότητας E (Μέθοδος παραγωγής):

Μετά την ολοκλήρωση της συγκομιδής, τα φυτάρια αφήνονται να ανθίσουν, γεγονός που καθιστά δυνατή τη συσσώρευση θρεπτικών ουσιών στο ρίζωμα [σημείωση: ο ισπανικός όρος που χρησιμοποιείται εδώ είναι «garra»]. Τον Νοέμβριο οι φτέρες κόβονται και το έδαφος καθαρίζεται.

τροποποιείται ως εξής:

Μετά την ολοκλήρωση της συγκομιδής, τα φυτάρια αφήνονται να ανθίσουν, γεγονός που καθιστά δυνατή τη συσσώρευση θρεπτικών ουσιών στο ρίζωμα [«zarra» στο αναθεωρημένο ισπανικό κείμενο]. Μόλις οι φτέρες κιτρινίσουν, κόβονται. Στη συνέχεια, τα αναχώματα διαμορφώνονται εκ νέου.

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Ο ισπανικός όρος που χρησιμοποιείται για την αναφορά στο ρίζωμα του σπαραγγιού αλλάζει από *garra* σε *zarra*, καθώς αυτός είναι ο όρος που χρησιμοποιούν οι γεωργοί.

Το κείμενο δεν αναφέρει πλέον ότι οι φτέρες πρέπει να κόβονται τον Νοέμβριο, διότι το στάδιο αυτό εξαρτάται από τις κατάλληλες εδαφολογικές συνθήκες και από το κιτρίνισμα της φτέρας. Αυτό συμβαίνει συνήθως τον Νοέμβριο, ωστόσο κατά τα έτη που χαρακτηρίζονται από σημαντικές βροχοπτώσεις, τον μήνα Νοέμβριο οι φτέρες δεν έχουν κιτρινίσει ακόμη και το έδαφος εξακολουθεί να παραμένει πολύ υγρό και, συνεπώς, οι εδαφολογικές συνθήκες δεν είναι κατάλληλες, ως εκ τούτου, οι φτέρες πρέπει να κόβονται σε πιο όψιμο χρόνο.

5.E.7. Στην ενότητα Μέθοδος παραγωγής (ενότητα E) προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

2. Διατήρηση εν θερμώ:

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης προσθήκης: Το γεγονός ότι η περιγραφή των συνθηκών καλλιέργειας μεταφέρεται στην ενότητα «Μέθοδος παραγωγής» καθιστά αναγκαία την κατάτμηση σε υποενότητες, ώστε να καταστεί σαφέστερο τι εξετάζεται σε κάθε μια από αυτές.

5.E.8. Απαλείφεται το ακόλουθο κείμενο από την ενότητα Μέθοδος παραγωγής» (ενότητα E):

Τα σπαράγγια των επιτρεπόμενων ποικιλιών πρέπει να έχουν καλλιεργηθεί σε καταχωρισμένα αγροτεμάχια. Οι βλαστοί πρέπει να συγκομίζονται χειρωνακτικά, με ιδιαίτερη προσοχή ώστε να αποφεύγεται η θραύση ή η ξήρανση.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης απαλοιφής: Οι εν λόγω πληροφορίες απαλείφονται επειδή είναι περιττές, καθώς επαναλαμβάνουν στοιχεία που έχουν ήδη αναφερθεί: στο κείμενο έχει ήδη καθοριστεί ότι τα αγροτεμάχια πρέπει να καταχωρίζονται, ότι πρέπει να χρησιμοποιούνται οι επιτρεπόμενες ποικιλίες και ότι η συγκομιδή πρέπει να εκτελείται χειρωνακτικά.

5.E.9. Απαλείφεται το ακόλουθο κείμενο από την ενότητα Μέθοδος παραγωγής» (ενότητα E):

Η καλλιέργεια πρέπει να μεταφέρεται με φροντίδα σε εγκαταστάσεις χειρισμού και μεταποίησης, τηρουμένων των κανόνων που έχει θεσπίσει το συμβούλιο για τη συγκομιδή του συγκεκριμένου έτους.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης απαλοιφής: Η περίοδος αυτή είχε συμπεριληφθεί προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι κανόνες συγκομιδής τους οποίους εξέδιδε κάθε χρόνο το Ρυθμιστικό Συμβούλιο του προϊόντος «Esrátago de Navarra», των οποίων ωστόσο η δημοσίευση διακόπηκε με τη θέσπιση του συστήματος πιστοποίησης και συνεπώς η περίοδος κατέστη κενή περιεχομένου.

Τα λευκά σπαράγγια ξηραίνονται πολύ εύκολα. Εάν το προϊόν δεν μεταφερθεί προσεκτικά, δεν θα παραδοθεί σε καλή κατάσταση στις επιχειρήσεις μεταποίησης και θα απορριφθεί στο στάδιο της διαλογής των πρώτων υλών.

5.E.10. Στην ενότητα Μέθοδος παραγωγής (ενότητα E των προδιαγραφών προϊόντος), το ακόλουθο κείμενο (σημείο 2. Διατήρηση εν θερμώ):

Ζεμάτισμα ή λεύκανση — Τα σπαράγγια βυθίζονται σε ζεστό νερό ή ατμό στους 87-95 °C με σκοπό την εξάλειψη των αερίων, την παρεμπόδιση της ενζυμικής δραστηριότητας, τον καθαρισμό του προϊόντος και τη μείωση του αριθμού των μικροοργανισμών που υπάρχουν.

τροποποιείται ως εξής:

Ζεμάτισμα ή λεύκανση — Τα σπαράγγια βυθίζονται σε ζεστό νερό ή ατμό με σκοπό την εξάλειψη των αερίων, την παρεμπόδιση της ενζυμικής δραστηριότητας, τον καθαρισμό του προϊόντος και τη μείωση του αριθμού των μικροοργανισμών που υπάρχουν.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Το κείμενο δεν αναφέρει πλέον τη θερμοκρασία στην οποία ζεματίζεται το προϊόν, καθώς επρόκειτο για σφάλμα. Δεδομένου ότι το ζεμάτισμα μπορεί να πραγματοποιηθεί με τη χρήση ατμού ή νερού, ο περιορισμός της θερμοκρασίας δεν κρίνεται σκόπιμος.

5.E.11. Στην ενότητα Μέθοδος παραγωγής (ενότητα E των προδιαγραφών προϊόντος), το ακόλουθο κείμενο (σημείο 2. Διατήρηση εν θερμώ):

Συσκευασία — Το προϊόν τοποθετείται σε δοχεία από λευκοσίδηρο (κονσέρβες) ή σε γυάλινα βάζα. Μετά τη ζύγιση, η διαδικασία συσκευασίας ολοκληρώνεται με την προσθήκη συντηρητικού υγρού.

τροποποιείται ως εξής:

Συσκευασία — Το προϊόν τοποθετείται σε περιέκτες κατάλληλους για την επακόλουθη θερμική επεξεργασία. Μετά τη ζύγιση, η διαδικασία συσκευασίας ολοκληρώνεται με την προσθήκη συντηρητικού υγρού.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Είναι λογικό να επιτρέπεται η χρήση οποιουδήποτε είδους περιέκτη που μπορεί να αντέξει την επακόλουθη θερμική επεξεργασία για τη διατήρηση των σπαραγγιών. Κατά την κατάρτιση των προδιαγραφών προϊόντος, οι εν λόγω προδιαγραφές περιείχαν γενικές αναφορές σε κουτιά και γυάλινα βάζα, τους περιέκτες που χρησιμοποιούνταν ευρέως την εποχή εκείνη. Διαρκώς εμφανίζονται στην αγορά ελαφρύτερα υλικά που είναι απολύτως ικανά να αντέξουν τη θερμική αποστείρωση —όπως το αλουμίνιο.

5.E.12. Στην ενότητα Μέθοδος παραγωγής (ενότητα E των προδιαγραφών προϊόντος), το ακόλουθο κείμενο (σημείο 2. Διατήρηση εν θερμώ):

Εξάτμιση — Πρόκειται για ουσιαστικό στάδιο κατά το οποίο δημιουργείται κενό με την αφαίρεση του αέρα από τον περιέκτη πριν από τη σφράγιση του· με τον τρόπο αυτόν, μειώνεται η πιθανότητα οξείδωσης και η επακόλουθη απώλεια βιταμινών και θρεπτικών ουσιών.

τροποποιείται ως εξής:

Εξάτμιση — Πρόκειται για προαιρετικό στάδιο κατά το οποίο δημιουργείται κενό με την αφαίρεση του αέρα από τον περιέκτη πριν από τη σφράγιση του· με τον τρόπο αυτόν, μειώνεται η πιθανότητα οξείδωσης και η επακόλουθη απώλεια βιταμινών και θρεπτικών ουσιών.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Είναι πιο λογικό να καταστεί προαιρετικό το στάδιο της εξάτμισης.

Ο συνήθης τρόπος δημιουργίας κενού είναι η προσθήκη θερμού συντηρητικού υγρού σε περιέκτη που είναι γεμάτος με αποφλοιωμένα και ζεματισμένα σπαράγγια και στη συνέχεια η σφράγιση του.

Μολονότι αυτή είναι η συνιστώμενη διαδικασία, σε εγκαταστάσεις όπου η προσθήκη του συντηρητικού υγρού και η σφράγιση του περιέκτη πραγματοποιούνται αρκετό χρόνο πριν από την αποστείρωση, για λόγους ασφάλειας των τροφίμων είναι προτιμότερο να προστίθεται το συντηρητικό υγρό εν ψυχρώ, ακόμη και αν αυτό σημαίνει ότι δεν δημιουργείται κενό.

Η διατήρηση του προϊόντος εν θερμώ θα επέτρεπε τη ραγδαία ανάπτυξη των θερμοφίλων μικροοργανισμών, γεγονός που θα μπορούσε να οδηγήσει σε αλλοίωση. Ως εκ τούτου, συνιστάται στις εγκαταστάσεις στις οποίες συσκευάζονται τα σπαράγγια να χρησιμοποιούν συντηρητικά υγρά εν ψυχρώ για την πλήρωση των περιεκτών αρκετά πριν από την αποστείρωση.

5.E.13. Στην ενότητα Μέθοδος παραγωγής (ενότητα E των προδιαγραφών προϊόντος), το ακόλουθο κείμενο (σημείο 2. Διατήρηση εν θερμώ):

Αποστείρωση — Η διαδικασία αυτή καταστρέφει πλήρως κάθε μικροοργανισμό του διατηρημένου προϊόντος. Μετά τη σφράγιση τους, οι περιέκτες θερμαίνονται με ατμό, ζεστό νερό, μείγμα των δύο ή με οποιοδήποτε άλλο επιτρεπόμενο σύστημα θέρμανσης, για ορισμένο χρονικό διάστημα σε καθορισμένες συνθήκες θερμοκρασίας και πίεσης.

τροποποιείται ως εξής:

Αποστείρωση — Πρόκειται για τη διαδικασία υποβολής του σφραγισμένου περιέκτη σπαραγγιών σε θερμική επεξεργασία προκειμένου να καταστραφούν ή να αδρανοποιηθούν όλες οι μορφές ζώντων μικροοργανισμών που μπορούν να αλλοιώσουν τα τρόφιμα υπό τις συνήθεις συνθήκες αποθήκευσης. Η θερμική επεξεργασία πρέπει να είναι επαρκής ώστε να διασφαλίζεται ότι οι περιέκτες παραμένουν αποστειρωμένοι όταν διατίθενται στο εμπόριο.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Το νέο κείμενο παρέχει ακριβέστερη περιγραφή της έννοιας της θερμικής αποστείρωσης και διευκρινίζεται πλέον ότι η εν λόγω θερμική επεξεργασία πρέπει να είναι επαρκής για την επίτευξη συγκεκριμένου αποτελέσματος.

Κατά τους ελέγχους που διενεργούνται σε καταχωρισμένες εγκαταστάσεις, η θερμική αποστείρωση θεωρείται κρίσιμο σημείο ενώ μία από τις απαιτήσεις του οργανισμού ελέγχου είναι ότι η θερμική επεξεργασία που εφαρμόζεται πρέπει να είναι επαρκής ώστε να διασφαλίζεται ότι οι περιέκτες παραμένουν αποστειρωμένοι όταν διατίθενται στο εμπόριο. Είναι σημαντικό να καταστεί αυτό σαφές στις προδιαγραφές προϊόντος.

5.E.14. Στην ενότητα Μέθοδος παραγωγής (ενότητα E των προδιαγραφών προϊόντος), το ακόλουθο κείμενο (σημείο 2. Διατήρηση εν θερμώ):

Ψύξη — Μετά την ολοκλήρωση της θερμικής επεξεργασίας, οι κονσέρβες ψύχονται το ταχύτερο δυνατόν, ώστε να διασφαλίζεται ότι το προϊόν δεν υπερθερμαίνεται.

τροποποιείται ως εξής:

Ψύξη — Μετά την ολοκλήρωση της θερμικής επεξεργασίας, οι περιέκτες ψύχονται το συντομότερο δυνατόν, ώστε να διασφαλίζεται ότι το προϊόν δεν υπερθερμαίνεται.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Ο όρος «κονσέρβες» αντικαθίσταται από τον όρο «περιέκτες», ώστε να καθίσταται σαφές ότι η απαίτηση αυτή ισχύει για όλους τους περιέκτες που υποβάλλονται στη διαδικασία αποστείρωσης.

5.E.15. Στην ενότητα Μέθοδος παραγωγής (ενότητα E) προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

3. Προϊόν που πωλείται νωπό:

Τα προπαρασκευαστικά στάδια —δηλαδή η παράδοση της σοδειάς και το πλύσιμο— που πραγματοποιούνται σε εγκαταστάσεις νωπών προϊόντων είναι πολύ παρόμοια με εκείνα που πραγματοποιούνται για τα σπαράγγια που προορίζονται για διατήρηση. Το επόμενο στάδιο, μόνο για τη μορφή φρεσκοκομμένου προϊόντος, είναι η αποφλοιώση. Στη συνέχεια, τα σπαράγγια ταξινομούνται και συσκευάζονται, με τη διασφάλιση ότι το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας συμμορφώνεται με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.

Μετά την αποφλοίωση των σπαραγγιών που πρόκειται να πωληθούν σε νωπή μορφή, τα σπαράγγια πρέπει να συσκευάζονται και να αποθηκεύονται σε συνθήκες που καθιστούν δυνατή τη διατήρησή τους σε νωπή κατάσταση μέχρι την κατανάλωσή τους.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης προσθήκης: Είναι σκόπιμο να συμπεριληφθεί αυτή η παράγραφος προκειμένου να δοθεί κάποια εικόνα σχετικά με τον τρόπο χειρισμού των σπαραγγιών στις εγκαταστάσεις νωπών προϊόντων. Μολονότι τα χαρακτηριστικά του νωπού προϊόντος περιγράφονται λεπτομερώς στην ενότητα Περιγραφή του προϊόντος, η προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος δεν περιείχε καμία ένδειξη σχετικά με τη διαδικασία στην οποία υποβάλλονται τα σπαράγγια για να διατεθούν στο εμπόριο νωπά.

Στο κείμενο επισημαίνεται πλέον ότι τα φρεσκοκομμένα σπαράγγια πρέπει να συσκευάζονται και να αποθηκεύονται μέχρι την κατανάλωση κατά τρόπο ώστε να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Μολονότι τα φρεσκοκομμένα προϊόντα διατίθενται επί του παρόντος προς πώληση σε θερμοσφραγισμένα σκαφίδια τροποποιημένης ατμόσφαιρας ή σε συσκευασίες υπό κενό, το κείμενο δεν επιβάλλει τις εν λόγω μεθόδους, διότι η συγκεκριμένη μορφή έχει πολλές εφαρμογές και εξελίσσεται συνεχώς, με την εμφάνιση στην αγορά πολυάριθμων τύπων περιτύλιξης με μεμβράνη που θα μπορούσαν να είναι κατάλληλοι για τα σπαράγγια.

5.E.16. Απαλείφεται το ακόλουθο κείμενο από την ενότητα Μέθοδος παραγωγής» (ενότητα E):

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο παρακολουθεί και βαθμολογεί την ποιότητα σε όλες αυτές τις εργασίες —παράδοση, χειρισμός ή μεταποίηση, συσκευασία και πιστοποίηση του τελικού προϊόντος.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης απαλοιφής: Η συγκεκριμένη παράγραφος απαλείφεται διότι καθίσταται ήδη σαφές από την ενότητα Απόδειξη καταγωγής ότι το σύστημα ελέγχου καλύπτει ολόκληρη τη διαδικασία παραγωγής.

Σύμφωνα με το ισχύον πρότυπο πιστοποίησης, το Ρυθμιστικό Συμβούλιο δεν βαθμολογεί την ποιότητα σε κάθε συσκευασία (ταξινόμηση προϊόντος) —αυτό αποτελεί ευθύνη του παραγωγού. Ο οργανισμός ελέγχου οφείλει να πιστοποιεί τη συμμόρφωση με τις προδιαγραφές προϊόντος.

5.ΣΤ. ΔΕΣΜΟΣ

5.ΣΤ.1. Όπως εξηγείται ανωτέρω, η λεπτομερής περιγραφή της διαδικασίας καλλιέργειας μεταφέρεται από την ενότητα Δεσμός στην ενότητα Μέθοδος παραγωγής των προδιαγραφών προϊόντος, ώστε το κείμενο να ευθυγραμμιστεί περισσότερο με τους κανόνες για τις προδιαγραφές προϊόντος που ορίζονται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Κατά συνέπεια, η ακόλουθη υποενότητα εντός της ενότητας Δεσμός:

γ) Συνθήκες καλλιέργειας

Φύτευση των σπαραγγιών:

Αφού μελετηθεί το έδαφος για να αξιολογηθεί η καταλληλότητά του για την καλλιέργεια του προϊόντος και να εκτιμηθούν οι βασικές ανάγκες του σε λιπάσματα, τα σπαράγγια φυτεύονται μέσω αγενούς πολλαπλασιασμού με ριζώματα ή κονδυλώδεις ρίζες που λαμβάνονται από σποροκλίνες. Τοποθετούνται σε σειρά στο έδαφος και καλύπτονται με στρώμα χαλαρού εδάφους βάθους περίπου 8 cm.

Η πυκνότητα φύτευσης είναι 10 000-12 000 πρέμνα ανά εκτάριο, με τα φυτά να απέχουν μεταξύ τους περίπου 45 cm και οι σειρές να απέχουν μεταξύ τους περίπου 2-2,1 m.

Φροντίδα της καλλιέργειας:

Το φυτό υποβοηθείται προκειμένου να αναπτυχθεί τέλεια μέσω της προετοιμασίας των σαμαριών (αναχώματα) του εδάφους, της φροντίδας της καλλιέργειας, της άρδευσης και της χρήσης σύνθετων λιπασμάτων και κατάλληλων φυτοπροστατευτικών επεξεργασιών.

Συγκομιδή της καλλιέργειας:

Τα σπαράγγια συγκομίζονται χειρωνακτικά πριν από την εμφάνιση των βλαστών πάνω από την επιφάνεια των σαμαριών του εδάφους. Η συγκομιδή αρχίζει το δεύτερο έτος μετά τη φύτευση και έχει διάρκεια 15 ή 20 ημέρες και από το τρίτο έτος και έπειτα καλύπτει ολόκληρη την περίοδο, από τον Απρίλιο έως τα μέσα Ιουλίου.

Μετά την ολοκλήρωση της συγκομιδής, τα φυτάρια αφήνονται να ανθίσουν, γεγονός που επιτρέπει τη συσσώρευση θρεπτικών ουσιών στο ριζώμα. Τον Νοέμβριο οι φτέρες κόβονται και το έδαφος καθαρίζεται.

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

γ) Ανθρώπινοι παράγοντες

Οι συνθήκες καλλιέργειας που περιγράφονται στην ενότητα E αποτελούν έναν ακόμη παράγοντα που επηρεάζει την ιδιαιτερότητα και την ποιότητα του εν λόγω προϊόντος.

Χάρη στην τεχνογνωσία των τοπικών καλλιεργητών και στην παράδοση που αναπτύχθηκε από γενιά σε γενιά, η καλλιέργεια φυτεύεται, συντηρείται και συγκομίζεται με μεγάλη φροντίδα και κάθε στάδιο εκτελείται στον ιδανικό χρόνο. Το γεγονός ότι τα σπαράγγια συγκομίζονται χειρωνακτικά απευθείας από το φυτό, ακριβώς την κατάλληλη στιγμή, πριν από την εμφάνιση του βλαστού στην επιφάνεια του αναχώματος, επηρεάζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Το γεγονός ότι η «πρώτη περιφερειακή διάσκεψη για τα σπαράγγια» πραγματοποιήθηκε στη Navarre το 1969 για να συζητηθούν τα διάφορα τεχνικά και γεωπονικά ζητήματα που επηρεάζουν την καλλιέργεια σπαραγγιών αποτελεί ένα μόνο παράδειγμα της σημασίας της καλλιέργειας του «Esrárrago de Navarra».

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Πρόκειται για απλή τροποποίηση της διατύπωσης, η οποία δεν επηρεάζει τον πραγματικό δεσμό μεταξύ των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντός του. Πράγματι, οι πληροφορίες σχετικά με τον ιστορικό και τον φυσικό δεσμό παραμένουν αμετάβλητες και η περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που εμπλέκονται στο στάδιο της καλλιέργειας αναθεωρείται ώστε να καταστεί καταλληλότερη για τη συγκεκριμένη ενότητα των προδιαγραφών προϊόντος, αφήνοντας τις λεπτομερείς επεξηγήσεις των καλλιεργητικών εργασιών για την ενότητα Μέθοδος παραγωγής.

Η τροποποίηση αυτή δικαιολογείται από το γεγονός ότι ευθυγραμμίζει σε μεγαλύτερο βαθμό το κείμενο με τις περιγραφές των διαφόρων ενότητων των προδιαγραφών προϊόντος που απαριθμούνται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Οι πληροφορίες συμπληρώνονται με αναφορά στην «πρώτη περιφερειακή διάσκεψη για τα σπαράγγια». Οδηγίες σχετικά με τις απαιτήσεις για την καλλιέργεια του «Esrárrago de Navarra» περιλαμβάνονται σε έγγραφα που χρονολογούνται από το 1900, κυρίως από τοπικές δημοσιεύσεις. Λόγω του ενδιαφέροντος για την καλλιέργεια σπαραγγιών και των ζητημάτων που ανέκυψαν, το 1969 διοργανώθηκε διάσκεψη κατά την οποία, σε διάστημα αρκετών ημερών, οι συμμετέχοντες συζήτησαν τα χαρακτηριστικά της καλλιέργειας, τα προβλήματα και τις πιθανές λύσεις.

5.ΣΤ.2. Στην ενότητα Δεσμός (ενότητα ΣΤ των προδιαγραφών προϊόντος), το στοιχείο α), με τίτλο Φήμη, αναθεωρείται και αναπτύσσεται. Η ακόλουθη παράγραφος:

Η καλλιέργεια σπαραγγιών είναι παραδοσιακή στις περιοχές που βρίσκονται στις όχθες του ποταμού Ebro. Αρχικά πραγματοποιούνταν σε μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις με ειδικές καλλιεργητικές τεχνικές, οι οποίες μεταδόθηκαν από γενιά σε γενιά και βελτιώθηκαν με την πάροδο του χρόνου.

τροποποιείται ως εξής:

Η ποιότητα του προϊόντος «Esrárrago de Navarra» και η φήμη που απολαμβάνει σήμερα, οι οποίες αποτέλεσαν τη βάση για την καταχώρισή του ως προϊόν προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, είναι αποτέλεσμα του έργου των καλλιεργητών που βασίζεται στην παράδοση της καλλιέργειας σπαραγγιών στις περιοχές που βρίσκονται στις όχθες του ποταμού Ebro. Αρχικά πραγματοποιούνταν σε μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις με ειδικές καλλιεργητικές τεχνικές, οι οποίες μεταδόθηκαν από γενιά σε γενιά και βελτιώθηκαν με την πάροδο του χρόνου.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Η παράγραφος αυτή αναθεωρείται προκειμένου να τονιστεί το γεγονός ότι η φήμη του «Esrárrago de Navarra» αποτελεί βασικό παράγοντα για την καταχώριση της ονομασίας ως ΠΓΕ. Το «Esrárrago de Navarra» είναι μία από τις προστατευόμενες ονομασίες που αναγνωρίζονται ευρύτερα από τους Ισπανούς καταναλωτές.

5.ΣΤ.3. Στην ενότητα Δεσμός (ενότητα ΣΤ των προδιαγραφών προϊόντος), το στοιχείο α), με τίτλο Φήμη, αναθεωρείται. Η ακόλουθη παράγραφος:

Το προϊόν αναφέρεται στις σελίδες 373 και 374 της «El Practicón», μιας γαστρονομικής ανθολογίας του 1893, η οποία εκείνη την εποχή αποτέλεσε πραγματικό εγχειρίδιο της διεθνούς κουζίνας.

τροποποιείται ως εξής:

Το προϊόν «Esrárrago de Navarra» αναφέρεται στο «El Practicón», μια γαστρονομική ανθολογία που εκπονήθηκε το 1893 από τον Ángel Muro και εκείνη την εποχή αποτέλεσε πραγματικό εγχειρίδιο της διεθνούς κουζίνας. Στην ενότητα που αφορά τα σπαράγγια, γίνεται αναφορά στο προϊόν της Navarre ως προϊόν ανώτερης ποιότητας.

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Η αναφορά στους αριθμούς των σελίδων στις οποίες απαντά η εν λόγω αναφορά απαλείφεται διότι η σελιδοποίηση του βιβλίου ποικίλλει ανά έκδοση και, ως εκ τούτου, η αναφορά δεν ήταν πάντοτε ορθή. Το κείμενο πλέον αναφέρει επίσης το όνομα του συγγραφέα και παραθέτει την φράση αυτή καθαυτή, στην οποία γίνεται αναφορά στο προϊόν.

5.ΣΤ.4. Στην ενότητα Δεσμός (ενότητα ΣΤ των προδιαγραφών προϊόντος), το στοιχείο α), με τίτλο *Φήμη*, αναθεωρείται. Η ακόλουθη παράγραφος:

Η ειδική ονομασία «*Esrárago de Navarra*» εγκρίθηκε προσωρινά με το περιφερειακό διάταγμα 52/86 της 14ης Φεβρουαρίου 1986 του Υπουργείου Γεωργίας και Αγροτικών Υποθέσεων της κυβέρνησης της *Navarre*.

τροποποιείται ως εξής:

Με στόχο την προστασία της φήμης που είχε ήδη αποκτήσει το προϊόν «*Esrárago de Navarra*», το 1986 η ειδική ονομασία «*Esrárago de Navarra*» εγκρίθηκε προσωρινά με το περιφερειακό διάταγμα 52/86 της 6ης Οκτωβρίου 1986 του Υπουργείου Γεωργίας και Αγροτικών Υποθέσεων της κυβέρνησης της *Navarre*.

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Αναφέρεται πλέον το έτος κατά το οποίο δημοσιεύθηκε για πρώτη φορά ο κανονισμός για το προϊόν «*Esrárago de Navarra*», προκειμένου να τονιστεί ότι, ήδη από το 1986, το προϊόν θεωρούνταν αρκετά δημοφιλές ώστε να μπορεί να αναγνωριστεί σε περιφερειακό επίπεδο ως «ειδική ονομασία». Οι πωλήσεις του «*Esrárago de Navarra*» άρχισαν να φθίνουν τη δεκαετία του 1970, καθώς τότε ξεκίνησε η εισαγωγή των σπαραγγιών από άλλες χώρες, στις οποίες η παραγωγή ήταν φθηνότερη. Το γεγονός αυτό συνέβαλε στη μείωση της τιμής που εισέπρατταν οι καλλιεργητές και είχε ως αποτέλεσμα τη συρρίκνωση της έκτασης γης που χρησιμοποιούταν για την καλλιέργεια σπαραγγιών. Εξαιτίας των συγκεκριμένων συνθηκών, οι παραγωγοί θέσπισαν ένα σύστημα ποιότητας για να προσπαθήσουν να προστατεύσουν τα σπαραγγιά τους και να τα διακρίνουν από άλλα προϊόντα, διαδικασία η οποία κατέληξε στη δημοσίευση του κανονισμού σε εθνικό επίπεδο.

5.ΣΤ.5. Στο τέλος του στοιχείου α) με τίτλο *Φήμη* της ενότητας Δεσμός (ενότητα ΣΤ των προδιαγραφών προϊόντος) προστίθενται οι ακόλουθες δύο παράγραφοι:

Χάρη στον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας και στην επακόλουθη διαδικασία χειρισμού ή μεταποίησης στις εγκαταστάσεις που καλύπτονται από το σύστημα ποιότητας, το προϊόν, με την πάροδο των ετών, έχει αποκτήσει καλή φήμη, γεγονός που το καθιστά ένα από τα πλέον αναγνωρισμένα εμπορικά σήματα στην Ισπανία.

Οι καταναλωτές αναγνωρίζουν το «*Esrárago de Navarra*» ως προϊόν υψηλής ποιότητας. Σε έρευνα αγοράς του 1997, η οποία διενεργήθηκε από την εταιρεία συμβούλων ACNielsen και στην οποία συμμετείχε ομάδα 546 Ισπανών καταναλωτών εκτός της γεωγραφικής περιοχής του «*Esrárago de Navarra*», το 42 % των συμμετεχόντων γνώριζαν το προϊόν «*Esrárago de Navarra*» και εκτιμούσαν ιδιαίτερα τη συνολική ποιότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Οι παράγραφοι αυτές προστίθενται προκειμένου να καταδείξουν περαιτέρω τη φήμη του προϊόντος «*Esrárago de Navarra*». Από τη σύσταση του Ρυθμιστικού Συμβουλίου το 1986 και έπειτα έχουν πραγματοποιηθεί διάφορες εκστρατείες προώθησης. Η προαναφερθείσα έρευνα αγοράς πραγματοποιήθηκε προκειμένου να εκτιμηθεί η αποτελεσματικότητα μιας από τις εν λόγω εκστρατείες. Η ευαισθητοποίηση των καταναλωτών όσον αφορά το σήμα «*Esrárago de Navarra*» ήταν υψηλή —η αναγνώριση μιας ονομασίας από άλλη περιοχή (δεδομένου ότι η έρευνα δεν διενεργήθηκε στην περιοχή ΠΓΕ) στο 42 % των συμμετεχόντων είναι πολύ σημαντικό αποτέλεσμα. Το προϊόν γίνεται αντιληπτό από τους καταναλωτές ως τύπος λευκών σπαραγγιών με ιδιαίτερη γεύση.

5.Η. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

5.Η.1. Στην ενότητα *Επίσημανση* (ενότητα Ε των προδιαγραφών προϊόντος), το ακόλουθο κείμενο:

Κάθε καταχωρισμένη εταιρεία πρέπει να διαθέτει τις ετικέτες που θα χρησιμοποιούνται για την εμπορία του προϊόντος, οι οποίες έχουν εγκριθεί από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

Στις ετικέτες αυτές πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη «*Denominación Específica [Ειδική Ονομασία] “Esrárago de Navarra”*».

τροποποιείται ως εξής:

Οι ετικέτες που χρησιμοποιούνται για την εμπορία του «*Esrárago de Navarra*» πρέπει να υποβάλλονται στο Ρυθμιστικό Συμβούλιο προς ενημέρωση.

Στις ετικέτες αυτές πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη «*Indicación Geográfica Protegida [Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη] “Esrárago de Navarra”*».

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Η συγκεκριμένη τροποποίηση καταργεί καταρχάς την απαίτηση έγκρισης των ετικετών από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Οι ετικέτες που χρησιμοποιούνται για την εμπορία του προϊόντος πρέπει πλέον απλώς να υποβάλλονται στο Ρυθμιστικό Συμβούλιο προς ενημέρωση. Ο λόγος για την τροποποίηση αυτή είναι ότι η έγκριση των ετικετών δεν περιλαμβάνεται στα καθήκοντα του Ρυθμιστικού Συμβουλίου σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία, δηλαδή το άρθρο 17 στοιχείο η) σημείο 4) του νόμου σχετικά με τις διαπεριφερειακές προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις (νόμος αριθ. 6/2015 της 12ης Μαΐου 2015) και το άρθρο 13 του βασιλικού διατάγματος αριθ. 267/2017, της 17ης Μαρτίου 2017, για την εφαρμογή του νόμου για τις διαπεριφερειακές προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις (νόμος αριθ. 6/2015 της 12ης Μαΐου 2015) και του νόμου για τις ετικέτες τροφίμων (νόμος αριθ. 12/2013, της 2ας Αυγούστου 2013). Αντιθέτως, το Ρυθμιστικό Συμβούλιο έχει τη δυνατότητα να καθορίζει τις ελάχιστες απαιτήσεις που πρέπει να πληρούν οι ετικέτες και να επανεξετάζει τις ετικέτες που υποβάλλουν οι επιχειρήσεις, ώστε να διασφαλίζεται ότι πληρούνται οι εν λόγω ελάχιστες απαιτήσεις και ότι, στην περίπτωση που χρησιμοποιείται το ίδιο σήμα ή παρουσίαση για τα σπαράγγια ΠΓΕ και μη ΠΓΕ, οι καταναλωτές ενημερώνονται επαρκώς ώστε να μπορούν να διακρίνουν εύκολα μεταξύ των δύο από άποψη ταξινόμησης και προέλευσης και να αποφεύγουν οποιαδήποτε σύγχυση. Εάν μετά την εν λόγω επανεξέταση το Ρυθμιστικό Συμβούλιο διατηρεί επιφυλάξεις σχετικά με τις ετικέτες μιας επιχείρησης, υποχρεούται να τις αναφέρει στην αρμόδια αρχή, η οποία στη συνέχεια θα εκδώσει δική της ετυμηγορία επί του θέματος.

Δεύτερον, η παρωχημένη ένδειξη *Denominación Específica* («Ειδική Ονομασία») αντικαθίσταται από τον όρο *Indicación Geográfica Protegida* («Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη»), δηλαδή το σύστημα ποιότητας βάσει του οποίου είναι πλέον καταχωρισμένο το εν λόγω προϊόν. Η ένδειξη «Ειδική Ονομασία» χρησιμοποιούνταν για μη αμπελοοινικά προϊόντα στο πλαίσιο του νόμου για τα αμπελοοινικά προϊόντα και τα αλκοολούχα ποτά (νόμος αριθ. 25/1970 της 2ας Δεκεμβρίου 1970), ο οποίος έχει έκτοτε καταργηθεί. Δεν ρυθμίζεται πλέον ούτε χρησιμοποιείται και, ως εκ τούτου, πρέπει να καταργηθεί.

Ως αποτέλεσμα των ανωτέρω, οι εικόνες του λογότυπου και των υποδειγμάτων ετικετών πιστοποίησης ΠΓΕ που απεικονίζονται στην εν λόγω ενότητα των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιούνται επίσης ώστε η διατύπωση *Denominación Específica* να μετατραπεί σε *Indicación Geográfica Protegida*.

5. Άλλο

5.A. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

5.A.1. Η ένδειξη *Denominación Específica* ή «Ειδική ονομασία» αφαιρείται από την ενότητα Α (*Ονομασία του προϊόντος*) των προδιαγραφών προϊόντος, διότι είχε συμπεριληφθεί εκ παραδρομής και η προστατευόμενη ονομασία είναι απλώς «*Espárrago de Navarra*» (η αρχική αναφορά ήταν «Ειδική ονομασία “*Espárrago de Navarra*”»). Η «Ειδική Ονομασία» αναφέρεται στο σύστημα ποιότητας που ίσχυε πριν από την καταχώριση της ονομασίας ως προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στο πλαίσιο του συστήματος της ΕΕ.

5.Z. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

5.Z.1. Οι προδιαγραφές προϊόντος δεν περιλαμβάνουν πλέον σημείο που να περιγράφει τη δομή του Ρυθμιστικού Συμβουλίου, δηλαδή του φορέα διαχείρισης της ΠΓΕ. Αντ' αυτού υπάρχει πλέον σημείο που περιγράφει τον οργανισμό ελέγχου INTIA.

Ατιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Η ενότητα σχετικά με το σύστημα ελέγχου στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος περιείχε πληροφορίες που δεν είναι συναφείς στο εν λόγω πλαίσιο, δηλαδή περιγραφή της δομής, των αρμοδιοτήτων και των καθηκόντων του φορέα διαχείρισης της ΠΓΕ, όπως ορίζονται στην εθνική νομοθεσία. Οι εν λόγω πληροφορίες απαλείφονται και αντικαθίστανται από πληροφορίες σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου, ο οποίος εξασφαλίζει τη συμμόρφωση του προϊόντος προς τις προδιαγραφές σύμφωνα με το άρθρο 37 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

5.Θ. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΑ ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

5.Θ.1. Ο ακόλουθος κατάλογος από την ενότητα I των προδιαγραφών προϊόντος (*Εφαρμοστέα εθνική νομοθεσία*):

— νόμος για τα αμπελοοινικά προϊόντα και τα αλκοολούχα ποτά (νόμος αριθ. 25/1970 της 2ας Δεκεμβρίου 1970)·

— διάταγμα αριθ. 835/1972, της 23ης Μαρτίου 1972, για την έγκριση των εκτελεστικών κανονισμών του νόμου αριθ. 25/1970·

- περιφερειακό διάταγμα 52/1986, της 14ης Φεβρουαρίου 1986, για την προσωρινή έγκριση της Ειδικής Ονομασίας «Esrárrago de Navarra»·
- απόφαση της 6ης Οκτωβρίου 1986 του Περιφερειακού Υπουργείου Γεωργίας και Αγροτικών Υποθέσεων της κυβέρνησης της Navarra για την έγκριση του κανονισμού που διέπει την ειδική ονομασία «Esrárrago de Navarra» και το οικείο Ρυθμιστικό Συμβούλιο·
- απόφαση της 3ης Μαρτίου 1987 του Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων για την κύρωση του κανονισμού που διέπει την ειδική ονομασία «Esrárrago de Navarra» και το οικείο Ρυθμιστικό Συμβούλιο·
- απόφαση της 13ης Ιουλίου 1993 του Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων για την κύρωση του κανονισμού που διέπει την ειδική ονομασία «Esrárrago de Navarra» και το οικείο Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

- απόφαση του γραφείου του πρωθυπουργού της 21ης Νοεμβρίου 1984 για την έγκριση των προτύπων ποιότητας σχετικά με τη διατήρηση εν θερμώ των νωπών προϊόντων.

Αιτιολόγηση της συγκεκριμένης τροποποίησης: Όλες οι νομοθετικές πράξεις που περιλαμβάνονταν στον προηγούμενο κατάλογο έχουν καταργηθεί.

Μολονότι δεν απαιτείται πλέον οι προδιαγραφές προϊόντος να περιλαμβάνουν την συγκεκριμένη ενότητα σχετικά με την εφαρμοστέα εθνική νομοθεσία βάσει του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, η ενότητα δεν απαλείφεται προκειμένου να διατηρηθεί η αναφορά στην απόφαση του γραφείου του πρωθυπουργού, της 21ης Νοεμβρίου 1984, σχετικά με την έγκριση των προτύπων ποιότητας για τη διατήρηση εν θερμώ των νωπών προϊόντων, δεδομένου ότι πρόκειται για νομοθεσία που εφαρμόζεται ειδικά στο θερμοδιατηρημένο προϊόν «Esrárrago de Navarra».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ESPÁRRAGO DE NAVARRA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0098-AM01 — 5.2.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Όνομασία(-Ες) [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Esrárrago de Navarra»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρόφιμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Esrárrago de Navarra» αποτελείται από βλαστούς σπαραγγιών των ποικιλιών που προστατεύονται από την ΠΓΕ, οι οποίοι καλλιεργούνται σε καταχωρισμένες κλίνες φύτευσης σπαραγγιών.

Πρόκειται για λευκούς ή ιώδεις βλαστούς σπαραγγιών ή χυμώδεις βλαστούς των ποικιλιών σπαραγγιού Argenteuil, Ciprés, Dariana, Desto, Fortems, Grolim, Herculim, Juno, Magnus, Plasenesp, Steline και Thielim (*Asparagus officinalis* L.), που είναι τρυφεροί, φρέσκοι, υγιείς και καθαροί.

Οι μη επιτρεπόμενες ποικιλίες μπορούν να αντιπροσωπεύουν έως και το 20 % των σπαραγγιών που καλλιεργούνται από κάθε επιχείρηση.

Οι βλαστοί σπαραγγιών διατίθενται ως νωπά ή φρεσκοκομμένα προϊόντα ή σε θερμοδιατηρημένες μορφές. Υπόκεινται σε απαιτήσεις όσον αφορά το μήκος, τη διάμετρο και την κατηγορία κατ' εφαρμογή της γενικής νομοθεσίας, με πρόσθετες ελάχιστες απαιτήσεις διαμέτρου 12 mm για τα νωπά σπαράγγια και 9 mm για τις διατηρημένες εν θερμώ και φρεσκοκομμένες μορφές.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η πρώτη ύλη για το προϊόν «Espárrago de Navarra» αποτελείται από βλαστούς σπαραγγιών του είδους *Asparagus officinalis* L. που καλλιεργούνται αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Τα σπαράγγια που προορίζονται προς πώληση νωπά πρέπει να αποτελούνται από ολόκληρους βλαστούς με φρέσκια εμφάνιση και οσμή, υγιής, χωρίς μώλωπες, χωρίς βλάβες που προκαλούνται από έντομα ή τρωκτικά, καθαρούς και τελείως στεγνούς μετά το πλύσιμο.

Τα φρεσκοκομμένα σπαράγγια πρέπει να αποφλοιώνονται και να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να διατηρούνται νωπά.

Τα σπαράγγια που διατηρούνται εν θερμώ πρέπει να είναι προϊόντα της κατηγορίας «Extra» ή της κατηγορίας I, ερμητικά σφραγισμένα σε περιέκτες και αποστειρωμένα εν θερμώ. Τα σπαράγγια που είναι διατηρημένα εν θερμώ μπορούν να πωλούνται ως ολόκληρα σπαράγγια, μικρά σπαράγγια ή κορυφές (οφθαλμοί) σπαραγγιών, είτε αποφλοιωμένα είτε μη.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια καλλιέργειας, χειρισμού ή μεταποίησης πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Οι βλαστοί σπαραγγιών διατίθενται ως νωπά ή φρεσκοκομμένα προϊόντα ή σε θερμοδιατηρημένες μορφές.

Το περιεχόμενο κάθε μονάδας που διατίθεται στο εμπόριο πρέπει πάντα να είναι ομοιογενές και να αποτελείται μόνο από σπαράγγια που καλλιεργούνται στην περιοχή παραγωγής, από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες και να πληρούν τις απαιτήσεις ποιότητας και μεγέθους που ισχύουν για την ενιαία εμπορική κατηγορία.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η ετικέτα που χρησιμοποιείται για την εμπορία του προϊόντος πρέπει να περιλαμβάνει την ένδειξη «Espárrago de Navarra» και τον επίσημο λογότυπο της ΠΓΕ:



Κάθε συσκευασία πρέπει επίσης να φέρει ετικέτα πιστοποίησης με μοναδικό αύξοντα αριθμό, τοποθετημένη στην καταχωρισμένη εγκατάσταση κατά τρόπο που να διασφαλίζει ότι δεν μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί. Οι ετικέτες πιστοποίησης παρέχονται και ελέγχονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο (φορέας διαχείρισης της ΠΟΠ) και διατίθενται, κατά τρόπο που δεν εισάγει διακρίσεις, σε όλες τις επιχειρήσεις που υποβάλλουν σχετικό αίτημα και πληρούν τους όρους των προδιαγραφών προϊόντος. Ας δούμε ένα παράδειγμα ετικέτας πιστοποίησης:



Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η χρησιμοποιούμενη μορφή διάθεσης στο εμπόριο (προϊόν νωπό, φρεσκοκομμένο ή θερμοδιατηρημένο).

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής αποτελείται από 263 δήμους που βρίσκονται στο κεντρικό τμήμα της κοιλάδας του Ebro και ανήκουν στη Navarre (νότιο ήμισυ) ή στις γειτονικές περιοχές, Aragón και La Rioja.

Η περιοχή χειρισμού και μεταποίησης είναι η ίδια με την περιοχή παραγωγής.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος «Esrárrago de Navarra» βασίζεται στην ποιότητα του προϊόντος, η οποία διαμορφώνεται από τα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής και τον τρόπο καλλιέργειας του προϊόντος.

5.1. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Οι βλαστοί των σπαραγγιών είναι ελάχιστα ινώδεις, χάρη στις κλιματικές και εδαφολογικές συνθήκες της περιοχής καλλιέργειας του «Esrárrago de Navarra», και ιδίως χάρη στην αντίθεση μεταξύ ημερήσιας και νυκτερινής θερμοκρασίας κατά τη συγκομιδή.

Οι βλαστοί του «Esrárrago de Navarra» είναι λευκοί, διότι καλλιεργούνται με τον παραδοσιακό τρόπο συσώρευσης χρώματος στην περιοχή καλλιέργειας, ώστε τα σπαράγγια να μην έρχονται σε επαφή με το φως.

5.2. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στην ποιότητα του «Esrárrago de Navarra».

Η πρώτη ύλη αποκτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της —με αποτέλεσμα την παραγωγή σπαραγγιών υψηλής ποιότητας— χάρη στο τοπίο με τους στρογγυλεμένους λόφους, με υψόμετρο που κυμαίνεται από 200 m έως 600 m, χάρη στα εδάφη της περιοχής, τα οποία είναι κατά κανόνα αργιλοαμμώδη —και, σε μικρότερο βαθμό, αμμοπηλώδη— και ελαφρώς αλκαλικά, στο εύκρατο μεσογειακό κλίμα, με διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ νύχτας και ημέρας, καθώς και στην τοποθεσία στις όχθες του ποταμού Ebro και των παραποτάμων του, Ega, Arga, Aragón, Leza και Cidacos.

Ο παραδοσιακός τρόπος με τον οποίο καλλιεργούνται τα συγκεκριμένα σπαράγγια, με τη χρήση σαμαριών στο έδαφος, καθώς και ο τρόπος χειρισμού ή μεταποίησης της καλλιέργειας, σύμφωνα με την παράδοση στην οριοθετημένη περιοχή, προσδίδουν στο προϊόν «Esrárrago de Navarra» τα τελικά χαρακτηριστικά του.

5.3. Τρόπος με τον οποίο η ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής επιδρά στην ιδιαιτερία του προϊόντος

Τα χαρακτηριστικά του «Esrárrago de Navarra» διαμορφώνονται από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία καλλιεργείται. Μολονότι το τοπικό κλίμα είναι εύκρατο μεσογειακό, οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας οδηγούν σε μικρότερη απόδοση αλλά λιγότερο ινώδη σπαράγγια. Τα χαρακτηριστικά του εδάφους επηρεάζουν την ανάπτυξη των βλαστών, επιβραδύνοντας ως ένα βαθμό την ανάπτυξη, αλλά με θετικό αντίκτυπο στην ποιότητα.

Ο παραδοσιακός τρόπος με τον οποίο καλλιεργούνται τα σπαράγγια αυτά, με τη χρήση σαμαριών στο έδαφος, και ο τρόπος με τον οποίο συγκομίζονται αμέσως μετά την εμφάνιση των βλαστών, έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία του χαρακτηριστικού λευκού σπαραγγιού της ΠΓΕ «Esrárrago de Navarra». Ο έμπειρος τρόπος χειρισμού και συσκευασίας των προϊόντων, τόσο σε εγκαταστάσεις συντήρησης όσο και σε εγκαταστάσεις νωπών προϊόντων, έχει ως αποτέλεσμα ένα τελικό προϊόν υψηλής ποιότητας.

Χάρη στον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας και την επακόλουθη διαδικασία χειρισμού ή μεταποίησης στις εγκαταστάσεις που προστατεύονται από το σύστημα ποιότητας, το προϊόν, με την πάροδο των ετών, έχει αποκτήσει καλή φήμη, γεγονός που το καθιστά ένα από τα πλέον αναγνωρισμένα εμπορικά σήματα στην Ισπανία.

Το γεγονός ότι η «πρώτη περιφερειακή διάσκεψη για τα σπαράγγια» πραγματοποιήθηκε στη Navarre το 1969 για να συζητηθούν τα διάφορα τεχνικά και γεωπονικά ζητήματα που επηρεάζουν την καλλιέργεια σπαραγγιών αποτελεί ένα μόνο παράδειγμα της σημασίας της καλλιέργειας του «Esrárrago de Navarra».

Οι καταναλωτές αναγνωρίζουν το «Esrárrago de Navarra» ως προϊόν υψηλής ποιότητας. Σε έρευνα αγοράς του 1997, η οποία διενεργήθηκε από την εταιρεία συμβούλων ACNielsen και στην οποία συμμετείχε ομάδα 546 Ισπανών καταναλωτών εκτός της γεωγραφικής περιοχής του «Esrárrago de Navarra», το 42 % των συμμετεχόντων γνώριζαν το προϊόν «Esrárrago de Navarra» και εκτιμούσαν ιδιαίτερα τη συνολική ποιότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Το «Esrárrago de Navarra» αναφέρεται ως αναγνωρισμένο προϊόν σε πολλές πηγές. Μία από τις παλαιότερες γνωστές βιβλιογραφικές αναφορές στο «Esrárrago de Navarra» απαντάται στο *El Practicón*, μια ανθολογία μαγειρικής του 1893, η οποία εκείνη την εποχή αποτέλεσε πραγματικό εγχειρίδιο της διεθνούς κουζίνας.

Η ποιότητα του συγκεκριμένου σπαραγγιού αναγνωρίζεται εδώ και χρόνια. Το «Esrarrago de Navarra» αναγνωρίστηκε για πρώτη φορά όταν το περιφερειακό διάταγμα της 14ης Φεβρουαρίου 1986 χορήγησε προσωρινή έγκριση για τους κανονισμούς του Ρυθμιστικού Συμβουλίου του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pliegoenwordmodificado_v4003_tcm30-539985.pdf
