

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a

(2023/C 154/12)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51 kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„ESPÁRRAGO DE NAVARRA“

ELi nr: PGI-ES-0098-AM01 – 5.2.2021

KPN () KGT (X)

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Navarra“ (kaitstud geograafilise tähise „Espárrago de Navarra“ reguleeriv asutus)

Avda. Serapio Huici, 22, Edificio Peritos
31610 Villava (Navarra)
ESPAÑA

Tel +34 948013045

E-post: ajuanena@intiasa.es

Taotlejate rühm esindab „Espárrago de Navarra“ tootjate ühishuve ja tal on õigustatud huvi taotleda kaitstud geograafilise tähisega „Espárrago de Navarra“ hõlmatud toote spetsifikaadi muutmist. Ühtlasi on tegemist rühmaga, kes selle toote kaitstud staatust algselt taotles.

Kaitstud geograafilise tähise „Espárrago de Navarra“ reguleeriv asutus on „Espárrago de Navarra“ tootjatest koosnev avalik-õiguslik asutus. Reguleeriva asutuse eesmärk on muu hulgas suurendada toote väärtust ja parandada kaitstud geograafilise tähise kava toimimist kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikliga 45.

Reguleeriv asutus on ametlikult tunnustatud kui kaitstud geograafilise tähise „Espárrago de Navarra“ haldusasutus vastavalt piirkonnaüleste kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste seaduse (12. mai 2015. aasta seadus nr 6/2015) esimesele lisasättele ning üks selle konkreetseid ülesandeid on teha ettepanekuid tootespetsifikaadi muutmiseks.

(¹) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu: nimetus, kohaldatavad riiklikud õigusaktid; kontrolliasutus

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

5. Muudatus(ed)**5.B. TOOTE KIRJELDUS****5.B.1. Jao „Toote kirjeldus“ (B jagu) järgmist lõiku:**

Hariliku aspari ehk spargli (Asparagus officinalis L.) sortidesse „Argenteuil“, „Ciprés“, „Dariana“, „Desto“, „Grolim“, „Juno“, „Steline“ ja „Thielim“ kuuluva valge, lilla või rohelise spargli võrsed või mahlakad tõusmed, mis on õrnad, värsked, terved ja puhtad.

on muudetud järgmiselt:

Hariliku aspari ehk spargli (Asparagus officinalis L.) sortidesse „Argenteuil“, „Ciprés“, „Dariana“, „Desto“, „Fortems“, „Grolim“, „Hercolim“, „Juno“, „Magnus“, „Plasenesp“, „Steline“ ja „Thielim“ kuuluva valge või lilla spargli võrsed või mahlakad tõusmed, mis on õrnad, värsked, terved ja puhtad.

Rohelise spargli väljajätmise põhjused. Tootespetsifikaadi algsel koostamisel kavatseti võimaldada sertifitseerida kõik määratletud piirkonnas kasvatatavad sparglid, mistõttu lisati sinna ka roheline ja lilla spargel. Kasvatajate eesmärk on siiski kasvatada valget sparglit, kasutades „Espárrago de Navarra“ tootmisele iseloomulikku muldamismeetodit. Kui sparglil lastakse mullapinnast välja kasvada, muutub see kõigepealt roosakaks, seejärel lillaks ja lõpuks roheliseks ning seda peetakse vähem kvaliteetseks. Nende aastate jooksul, mil „Espárrago de Navarra“ kava on kehtinud, ei ole rohelist sparglit kunagi sertifitseeritud, mistõttu on viide seda värvi sparglile rangete kvaliteedinõuete säilitamise huvides välja jäetud.

Uute sortide lisamise põhjused. Kaitstud geograafilise tähise kava rakendamise algusaegadel ei olnud kohalikke sorte saada ja kasvatati Prantsuse sordirühma „Argenteuil“ või Madalmaade sordirühma „Grolim“ sparglit. Sparglitaimi (juurestikke) müüvad ettevõtjad on oma protsessides valivad ja otsivad paremaid sorte, loobudes nende eelkäijate toodangust, ja seepärast on „Espárrago de Navarra“ tootjatel raske lubatud sortide taimi hankida.

Võttes neid põllumajandustootjate probleeme arvesse, on avaliku sektori ettevõtte INTIA (varasema nimega ITG) nüüdseks juba mitu aastat uurinud turule toodavaid uusi valge spargli sorte, et teha kindlaks need, mis kaitstud geograafilise tähise piirkonda kõige paremini sobivad. Nende uuringute tulemusel muudeti juba 2004. aastal lubatud sortide loetelu ja uuringud on seitsaadik jätkunud.

Alates 2010. aastast tehakse uuringut, mille raames võrreldakse mitut toote „Espárrago de Navarra“ puhul nõutavate eriomadustega sorti mõne tootespetsifikaadis loetletud sordiga. Selle uuringu eeletapp lõppes 2015. aastal soovitusel laiendada loetelu eespool osutatud sortide võrra. Selle protsessi käigus arvesse võetud muutujad olid saagi varane valmimine (kasulik omadus toote värskelt turustamiseks), keskmine saagikus, võrse läbimõõt (tootjatele makstakse rohkem jämedamate võrsete eest, mille järele on suurem tarbijanõudlus) ja toote „Espárrago de Navarra“ puhul nõutavad iseloomulikud kvaliteediomadused (defektide, nt avanenud tippude või õõnsate või pragunenud võrsete puudumine). 2015. aasta saagikoristuse ajal võeti neist uutest sortidest ja võrdlusalusena kasutatud lubatud sordist „Grolim“ võrsenäidised, mis seejärel kuumkonserviti ja pakendati (klaas- või plekkpurki vms) ühes Navarra töötlemisrajatises. Kui konservitud toode oli stabiliseerunud, tehti katsed, mille käigus hinnati järgmist:

- kiudainesisaldus, mis pärast eri omaduste täielikku läbivaatamist tunnistati oluliseks muutujaks, sest üks „Espárrago de Navarra“ omadus on, et see ei ole kuigi kiuline;
- organoleptiline analüüs, et teha kindlaks katsetatavate sortide ja lubatud sortide (käesoleval juhul sort „Grolim“) organoleptilised erinevused. Tehtud maitseproovide puhul erinevusi ei tuvastatud.

Uuringute põhjal järeldati, et tootespetsifikaati tuleks muuta, et lisada parimad tulemused saanud sordid nagu „Hercolim“, „Magnus“ ja „Fortems“ Madalmaade rühmast ja „Plasenesp“ Prantsuse rühmast.

Nii nagu algses tootespetsifikaadis, on sordid loetletud tähestikulises järjekorras.

5.B.2. Jao „Toote kirjeldus“ (B jagu) järgmist teksti:

Mittelubatud sordid võivad moodustada kuni 20 % kasvatavavatest sparglitest.

on muudetud järgmiselt:

Mittelubatud sordid võivad moodustada kuni 20 % iga ettevõtja kasvatavavatest sparglitest.

Sõnade „iga ettevõtja“ lisamise põhjused. Sõnad „iga ettevõtja“ on lisatud selgitamiseks, et 20 % piirmäär kehtib iga konkreetse ettevõtja kohta. Mittelubatud sortide sellise osakaalu lubamise põhjus on, et saaks katsetada uusi sorte ja neid hiljem tootespetsifikaati lisada. Enne kui saab hakata taotlema uue sordi lisamist, tuleb katsetada seda praktikas, et hinnata, kas see saavutab toote „Espárrago de Navarra“ puhul nõutavate omadustega.

5.B.3. Jao „Toote kirjeldus“ (B jagu) järgmist teksti:

Lubatud sortidesse kuuluv spargel võib olla ette nähtud müügiks värskena saadusena või kuumkonservitud kujul.

on muudetud järgmiselt:

Lubatud sortidesse kuuluv sparglit võib turustada värskena või värskelt lõigatud saadusena või kuumkonservitud kujul.

Selle muudatuse põhjused. Selle muudatusega täpsustatakse määratlust. Toodet „Espárrago de Navarra“ sertifitseeritakse nii värskena saadusena kui ka kuumkonservitud kujul (nt klaas- või plekkpurgis vms pakendis) ja seega võib seda turustada mõlemal nimetatud viisil. Kui sparglivõrseid müüakse värskena saadusena, st kui neid ei ole kuumtöödeldud, turustatakse neid värskena või värskena ja koorituna (st küpsetusvalmis). Viimasel juhul liigitatakse need värskelt lõigatud saaduseks ja neid tuleb müüa pakendis, mis hoiab need värskena.

Värskena spargli turg on mõnevõrra loid ja oskamatus värsket sparglit koorida peetakse üheks põhjuseks, miks tarbijad ei soovi seda osta. Viimastel aastatel on arenenud plastpakendites, vaakumpakendatud või gaasikeskkonda pakendatud värskelt lõigatud saaduse turg ja see süsteem on spargli puhul üsna hästi toimunud. Seega on olemas huvi sertifitseeritud saaduse sellisel kujul pakkumise vastu.

5.B.4. Jaos „Toote kirjeldus“ (B jagu) on sõna „extra“ asendatud sõnaga „Extra“ [muudatus ei puuduta eestikeelset versiooni]:

ekstraklassi spargel peab olema hea kvaliteediga, hästi väljaarenenud ning praktiliselt sirge ja tihedalt suletud tipuga.

on muudetud järgmiselt:

ekstraklassi spargel peab olema hea kvaliteediga, hästi väljaarenenud ning praktiliselt sirge ja tihedalt suletud tipuga.

Selle muudatuse põhjused. See on õigekirjaparandus.

5.B.5. Jakku „Toote kirjeldus“ (B jagu) on lisatud järgmine tekst:

Värskelt lõigatud saadusena müümiseks peab spargel olema kooritud – koorimiskahjustusi võib olla ainult 10 % ulatuses – ja pakendatud viisil, mis säilitab selle välimuse ja värskuse kuni tarbimiseni. See saadus peab vastama samadele nõuetele kui värsked sparglivõrsed, välja arvatud miinimumläbimõõt, mis peab olema 9 mm: 12 mm läbimõõduga võrse koorimise tulemus.

Lisamise põhjused. Selle lõiguga kehtestatakse värskelt lõigatud spargli, st kooritud värskel spargli puhul nõutavad omadused. Selle saaduse puhul nõutavad omadused ja kvaliteet on samad mis värskel spargli puhul, mistõttu on lisatud viide koorimiskahjustuste lubatud ulatusele. Mõistlik on kajastada tootespetsifikaadis asjaolu – mida sertifitseerimissüsteemis juba niikuinii arvesse võetakse –, et nagu konservitud spargli puhul ei tohi ka kooritud värskel spargli läbimõõt olla väiksem kui kõige peenemate lubatud võrsete (12 mm) koorimise tulemus, arvestades et koorimisel väheneb läbimõõt keskmiselt 2 mm. Värskel spargli läbimõõdunõuded ei muutu.

5.B.6. Jao „Toote kirjeldus“ (B jagu) järgmist lõiku:

Kuumkonservitud spargel peab olema ekstraklassi või I klassi saadus, mis on hermeetiliselt pakendisse suletud ja kuumsteriliseeritud. Kuumkonservitud sparglit võib müüa terve spargli või sparglitükkidena ja kooritud või koorimata kujul.

on muudetud järgmiselt:

Kuumkonservitud spargel peab olema ekstraklassi või I klassi saadus, mis on hermeetiliselt pakendisse suletud ja kuumsteriliseeritud. Kuumkonservitud sparglit võib müüa terve spargli, lühikese spargli või võrsetippudena ja kooritud või koorimata kujul.

Selle muudatuse põhjused. Tootespetsifikaadi algses versioonis oli märgitud, et kuumkonservitud sparglit võib turustada tervete sparglivõrsete või tükkidena. Kuumkonservitud spargli turustamise nõuded võib leida kuumkonservitud värskete saaduste standardist (riigiministeeriumi 21. novembri 1984. aasta korraldus, millega kiidetakse heaks kuumkonservitud värskete saaduste kvaliteedinõuded), mis pakub mitut võimalust:

— terve spargel: tipust ja varrest koosnevad võrsed pikkusega vähemalt 12 cm;

— lühike spargel: tipust ja varrest koosnevad võrsed pikkusega 7–12 cm;

— sparglitipud: tipust ja osast varrest koosnevad tükid pikkusega 2–7 cm;

— sparglitükid: võrsed, mis on lõigatud ristipidi habrasteks 2–7 cm pikkusteks tükkideks, kusjuures tippu sisaldavad tükid moodustavad vähemalt 25 % pakendi vedelikuta netokaalust, kui märgisel ei ole märgitud teisiti;

— sparglivarred: tiputa varred, mis on lõigatud ristipidi 1,5–7 cm pikkusteks tükkideks.

Kuigi kõik eespool loetletud turustusvormid on seadusega lubatud, sertifitseeritakse tootena „Espárrago de Navarra“ üksnes neid turustusvorme, mille puhul igal pakendis oleval ühikul on alles kogu tipp, st tervet sparglit, lühikest sparglit ja sparglitippe, sest need on kvaliteetsemad vormid. Tootespetsifikaadis tuleks seepärast selgelt märkida, et need on ainsad heakskiidetud turustusvormid.

Sõna „extra“ on jällegi parandatud sõnaks „Extra“ [muudatus ei puuduta eestikeelset versiooni].

5.C. GEOGRAAFILINE PIIRKOND

5.C.1. Jaost „Geograafiline piirkond“ (tootespetsifikaadi C jagu) on välja jäetud järgmine lause:

Sparglit kasvatatakse 6 523 hektari suurusel maa-alal: 4 759 hektaril Navarras, 1 121 hektaril La Riojas ja 643 hektaril Aragónis.

Väljajätmise põhjused. See teave on välja jäetud, sest kajastas määratletud geograafilises piirkonnas asuvat ala, kus sparglit kasvatati algse tootespetsifikaadi koostamise ajal. Kuna spargli kasvatamiseks kasutatavate hektarite arv on igal aastal erinev, ei peaks tootespetsifikaat seda teavet sisaldama.

Selle teksti väljajätmine ei muuda seega tootespetsifikaadis määratletud geograafilist piirkonda. Sellega eemaldatakse üksnes aegunud teave, mida tootespetsifikaat ei peaks sisaldama.

5.D. PÄRITOLUTÕEND

5.D.1. Kogu tootespetsifikaadi 5. jagu „Päritolutõend“ on asendatud. Selle jao uues sõnastuses on nõutavaid registreid (sparglipeenarde register, värske saaduse rajatiste register ja töötlemisrajatiste register), tootespetsifikaadile vastavuse kontrolle, mida kontrolliasutus peab tegema, ja sertifitseerimismärgiste (sertifitseerimistõend) väljastamist nüüd kirjeldatud viisil, mis on rohkem kooskõlas spargli tootena „Espárrago de Navarra“ sertifitseerimise nõuetega.

Selle muudatuse põhjused. Selle muudatuse eesmärk on üksnes paremini ja täpsemini selgitada, kuidas tõendatakse, et toode on pärit määratletud geograafilisest piirkonnast ja vastab muudele tootespetsifikaadis sätestatud nõuetele.

Tootespetsifikaadi selle jao varasem sõnastus oli üsna ebamäärane ega andnud selget ülevaadet kontrolliasutuse poolt tootespetsifikaadile vastavuse tagamiseks tehtavatest kontrollidest ja katsetest.

Kavandatud uues sõnastuses on üksikasjalikumalt selgitatud tegelikke kontrolle ja katseid, mida kontrolliasutus standardi UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 kohase ja riikliku akrediteerimisasutuse akrediteeritud sertifitseerimismenetluse osana teeb.

Tekstis on nüüd esitatud ka üksikasjalikud andmed kontrollisüsteemi kohta, mis põhineb sparglipeenarde ja töötlemisettevõtete kohapealsel kontrollil ning proovide võtmisel ja analüüsimisel aasta saagi töötlemise ajal. Seda süsteemi täiendavad tootjate endi sisekontrollisüsteemid. Tekstis on nüüd täpsustatud ka registrid, kuhu kaitstud geograafilise tähisega spargli tootmisega tegelevad ettevõtjad peavad olema kantud, et kontrollisüsteemi saaks rakendada.

5.E. TOOTMISMEETOD

5.E.1. Järgmine tekst on tõstetud algse tootespetsifikaadi jaost „Seos piirkonnaga“ ümber muudetud spetsifikaadi jakku „Tootmismeetod“ (E jagu):

1. Viljelemisnõuded

Põllukultuuri kasvatamine

Kui mulda on uuritud, et hinnata selle sobivust toote kasvatamiseks ja selle põhiväetisevajadust, istutatakse spargel vegetatiivse paljundamise teel, kasutades seemnepeenardelt saadud risoome või juurestikke. Need asetatakse maapinnale ritta ja kaetakse umbes 8 cm paksuse lahtise mullakihi.

Istutustihedus on 10 000 – 12 000 taimet hektari kohta, nii et taimede vahe on ligikaudu 45 cm ja ridade vahe umbes 2–2,1 m.

Põllukultuuri hooldamine

Taimetäiuslikule arengule aitab kaasa mullaharja ettevalmistamine, põllukultuuri hooldamine, niisutamine ning kompleksväetise ja sobivate taimekaitsevahendite kasutamine.

Saagikoristus

Spargel korjatakse käsitsi, enne kui võrsed mullaharjast välja kasvavad. Saagikoristus algab teisel aastal pärast istutamist, kestes 15 või 20 päeva, ja alates kolmandast aastast kestab see kogu hooaja, aprillist juuli keskpaigani.

Kui saagikoristus on lõppenud, lastakse sparglitaimedel lehestikku kasvada, mis võimaldab juurestikul toitainet varusid koguda. Novembris, kui lehestik on kollaseks muutunud, lõigatakse see maha ja mullahari tasandatakse.

Selle teksti ümbertõstmise põhjused. Tootespetsifikaadi eelmises versioonis oli spargli kasvatamisega seotud protsesse kirjeldatud ainult jaos, mis käsitleb seost piirkonnaga. Kuna nende protsesside eesmärk on kasvatada sparglit, mida turustatakse kas värskelt või kuumkonservitud kujul (mõlemad turustusvormid on kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud), oli esimeseks muudatuseks tõsta nende protsesside üksikasjalik kirjeldus jaost „Seos piirkonnaga“ jakku „Tootmismeetod“.

Seepärast on alljärgnevas selgituses kasvatustingimusi käsitleva teabe tegelike muudatuste kohta võrdluseks toodud algne tekst, mis pärineb tootespetsifikaadi eelmise versiooni F jao „Seos piirkonnaga“ alajaost c „Viljelemistingimused“.

5.E.2. E jao „Tootmismeetod“ alajao „Viljelemistingimused“ järgmist lõiku:

Kui mulda on uuritud, et hinnata selle sobivust toote kasvatamiseks ja selle põhiväetisevajadust, istutatakse spargel vegetatiivse paljundamise teel, kasutades seemnepeenardelt saadud risoome või juurestikke. [NB! Hispaaniakeelses versioonis on juurestike kohta kasutatud sõna „garras“.] Need asetatakse maapinnale ritta ja kaetakse umbes 8 cm paksuse lahtise mullakihi.

on muudetud järgmiselt:

Spargel istutatakse vegetatiivse paljundamise teel, kasutades seemnepeenardelt saadud risoome või juurestikke [hispaaniakeelses versioonis on kasutatud sõna „zarpas“]. Need asetatakse maapinnale ritta ja kaetakse lahtise mullakihi.

Põhjused, miks juurestikke tähistav hispaaniakeelne sõna „garras“ on asendatud sõnaga „zarpas“. Sõna „garras“ on asendatud sõnaga „zarpas“, sest seda terminit kasutavad paljundamiseks kasutatava taimse materjali, s.o sparglijuurestike tähistamiseks kohalikud põllumajandustootjad.

Teksti muutmise põhjused. Tegemist on põllukultuuri kasvatamise kirjeldusega. Juurestiku kohale kuhjatud mullakihi paksus ei ole toote lõppkvaliteedi seisukohast määrava tähtsusega, vaid sõltub pigem ettevõtja kasutuses olevatest põllumajandusmasinatest.

5.E.3. E jao „Tootmismeetod“ alajao „Viljelemistingimused“ järgmist lõiku:

Istutustihedus on 10 000 – 12 000 taimet hektari kohta, nii et taimede vahe on ligikaudu 45 cm ja ridade vahe umbes 2–2,1 m.

on muudetud järgmiselt:

Kuivpeenardel (mitteniisutatavad) on istutustihedus 7 000 – 12 000 taimet hektari kohta, samal ajal kui niisutatavatel peenardel ja märjematel aladel asuvatel kuivpeenardel võidakse taimi istutada tihedamalt (kuni 22 000 taimet hektari kohta), kui kasvatajad soovivad esimestel viljelusaastatel suuremat saagikust saavutada.

Selle muudatuse põhjused. Istutustihedus mõjutab põllu saagikust, kuid mitte sparglisaagi kvaliteeti. Kui kasvataja otsustab istutada esimestel aastatel taimi tihedamalt, on tulemuseks mõnevõrra suurem saagikus, kuid ühtlasi lüheneb sparglipeenra kasulik kasutusiga. Kui taimi istutatakse vähem tihedamalt, on investeerimiskulud väiksemad, kuid seda on ka esimeste aastate saagikus, ja tavaliselt saab siis sparglipeenart kauem kasutada. Seepärast on parem kehtestada suur vahemik, jättes istutustiheduse kasvatajate otsustada.

Pealegi sõltub reavahe kasvataja kasutuses olevatest masinatest ega mõjuta saadud spargli kvaliteeti. Taimedevaheline kaugus sõltub soovitud istutustihedusest, mis, nagu eespool märgitud, ei mõjuta spargli kvaliteeti, vaid pigem saagikust ja sparglipeenra kasutusiga.

5.E.4. E jao „Tootmismeetod“ alajao „Viljelemistingimused“ järgmist lõiku:

Taime täiuslikule arengule aitab kaasa mullaharja ettevalmistamine, põllukultuuri hooldamine, niisutamine ning kompleksväetise ja sobivate taimekaitsevahendite kasutamine.

on muudetud järgmiselt:

Taime täiuslikule arengule aitab kaasa mullaharja ettevalmistamine, põllukultuuri hooldamine, niisutamine ning väetise ja sobivate taimekaitsevahendite kasutamine.

Selle muudatuse põhjused. Kasutatavad viljelusmeetodid peavad olema sobivad ja kooskõlas kehtivate õigusaktidega. Tootespetsifikaadi algse koostamise ajal oli tavaks kasutada kompleksväetisi, kuid tänapäeval on olemas suur hulk võimalikke väetisi, millest mõned – näiteks orgaanilised väetised – sobivad sparglile paremini ja on keskkonnanahoidlikumad. Seepärast on parem jätta see kasvatajate otsustada.

5.E.5. E jao „Tootmismeetod“ alajao „Viljelemistingimused“ järgmist lõiku:

Spargel korjatakse käsitsi, enne kui võrsed mullaharjast välja kasvavad. Saagikoristus algab teisel aastal pärast istutamist, kestes 15 või 20 päeva, ja alates kolmandast aastast kestab see kogu hooaja, aprillist juuli keskpaigani.

on muudetud järgmiselt:

Spargel korjatakse käsitsi, enne kui võrsed mullaharjast välja kasvavad. Saagikoristus algab teisel aastal pärast istutamist, kestes 15 või 20 päeva, ja alates kolmandast aastast kestab see kogu hooaja.

Selle muudatuse põhjused. Viited saagikoristuskudele tuli välja jätta, sest veidi varem saaki andvate sortide kasutuselevõtt ja mullaharja katmine musta kilega tähendavad, et mõnes piirkonnas algab saagikoristus veidi varem ja seega ka lõpeb varem.

Saagikoristus algab tavaliselt siis, kui esimesed sparglivõrsed mullast välja ilmuvad, mis sõltub konkreetse aasta ilmaoludest, ning lõpeb siis, kui spargel ei ole enam piisavalt kvaliteetne, tavaliselt suve esimestel tõeliselt kuumadel päevadel.

5.E.6. E jao „Tootmismeetod“ alajao „Viljelemistingimused“ järgmist lõiku:

Kui saagikoristus on lõppenud, lastakse sparglitaimedel lehestikku kasvatada, mis võimaldab juurestikul toitainearusid koguda. [NB! Hispaaniakeelses versioonis kasutatakse siin terminit „garra“.] Novembris lõigatakse lehestik maha ja mullahari tasandatakse.

on muudetud järgmiselt:

Kui saagikoristus on lõppenud, lastakse sparglitaimedel lehestikku kasvatada, mis võimaldab juurestikul [hispaaniakeelses muudetud versioonis „zarpa“] toitainearusid koguda. Kui lehestik on kollaseks muutunud, lõigatakse see maha. Seejärel valmistatakse mullahari uuesti ette.

Selle muudatuse põhjused. Hispaaniakeelses versioonis sparglijuurestiku tähistamiseks kasutatud termin „garra“ on asendatud terminiga „zarpa“, sest seda terminit kasutavad põllumajandustootjad.

Tekstis ei ole enam öeldud, et lehestik tuleb tagasi lõigata novembris, sest see etapp sõltub mullastikutingimuste sobivusest ja sellest, kas lehestik on juba kollaseks muutunud või mitte. Tavaliselt toimub see novembris, kuid eriti sademeterohketel aastatel ei ole lehestik selleks ajaks veel kollaseks muutunud ning muld on endiselt väga niiske ega ole seetõttu sobivas seisundis, nii et lehestik tuleb tagasi lõigata hiljem.

5.E.7. Jakku „Tootmismeetod“ (E jagu) on lisatud järgmine tekst:

2. Kuumkonservimine

Lisamise põhjused. Kasvatustingimuste kirjelduse tõstmine jakku „Tootmismeetod“ tingib vajaduse jagada see alajagudeks, et oleks selgem, mida igas alajaos käsitletakse.

5.E.8. Jaost „Tootmismeetod“ (E jagu) on välja jäetud järgmine tekst:

Lubatud sortide spargel peab olema kasvatatud registreeritud põldudel. Võrsed tuleb korjata käsitsi, vältides hoolikalt nende purunemist või kuivamist.

Väljajätmise põhjused. See teave on välja jäetud, sest oli üleliigne, korrates eelnevat: tekstis on juba eespool sätestatud, et põllud tuleb registreerida, et tuleb kasutada lubatud sorte ja saaki tuleb koristada käsitsi.

5.E.9. Jaost „Tootmismeetod“ (E jagu) on välja jäetud järgmine tekst:

Saak tuleb transportida käitlemis- ja töötlemisrajatistesse ettevaatlikult, järgides asutuse poolt selle aasta saagi kohta kehtestatud nõudeid.

Väljajätmise põhjused. See lause oli lisatud, et võtta arvesse saagikoristusnõudeid, mida „Espárrago de Navarra“ reguleeriv asutus igal aastal avaldas, kuid mille avaldamise ta sertifitseerimissüsteemi loomisel lõpetas, mistõttu muutus see lause mõttetuks.

Valge spargel kuivab väga kergesti. Kui saadust ei transportita ettevaatlikult, ei jõua see töötlemisettevõtetesse heas seisukorras ja praagitakse tooraine sortimise etapis välja.

5.E.10. Jao „Tootmismeetod“ (tootespetsifikaadi E jagu) järgmist teksti (punktis 2. „Kuumkonservimine“):

Kuumtöötlemine või blanšeerimine – sparglit töödeldakse kuumas vees või aurus temperatuuril 87–95 °C, et kõrvaldada gaasid, pärssida ensüümide aktiivsust, toode puhastada ja vähendada selles esinevate mikroorganismide arvu.

on muudetud järgmiselt:

Kuumtöötlemine või blanšeerimine – sparglit töödeldakse kuumas vees või aurus, et kõrvaldada gaasid, pärssida ensüümide aktiivsust, toode puhastada ja vähendada selles esinevate mikroorganismide arvu.

Selle muudatuse põhjused. Tekstis ei mainita enam temperatuuri, mille juures toodet kuumtöödeldakse, sest tegemist oli veaga. Kuna kuumtöötlemiseks võib kasutada auru või vett, ei ole mõistlik temperatuuri piirata.

5.E.11. Jao „Tootmismeetod“ (tootespetsifikaadi E jagu) järgmist teksti (punktis 2. „Kuumkonservimine“):

Pakendamine – toode pannakse plekk- või klaaspurkidesse. Seejärel toode kaalutakse ja pakendamisprotsess lõppeb säilitusvedeliku lisamisega.

on muudetud järgmiselt:

Pakendamine – toode pannakse järgnevas kuumtöötlemiseks sobivatesse pakenditesse. Seejärel toode kaalutakse ja pakendamisprotsess lõppeb säilitusvedeliku lisamisega.

Selle muudatuse põhjused. Spargli säilitamiseks on mõistlik lubada kasutada mis tahes liiki pakendeid, mis taluvad järgnevat kuumtöötlemist. Tootespetsifikaadi koostamisel viidati selles üldiselt plekk- ja klaaspurkidele, mis olid sel ajal laialt levinud. Turule ilmuvad pidevalt kergemad materjalid, näiteks alumiinium, mis taluvad kuumsteriliseerimist väga hästi.

5.E.12. Jao „Tootmismeetod“ (tootespetsifikaadi E jagu) järgmist teksti (punktis 2. „Kuumkonservimine“):

Õhu eemaldamine – see on oluline etapp, mille käigus tekib vaakum, kui pakendist eemaldatakse enne selle sulgemist õhk, vähendades oksüdeerumise tõenäosust ning sellest tulenevat vitamiini- ja toitainekadu.

on muudetud järgmiselt:

Õhu eemaldamine – see on mittekohustuslik etapp, mille käigus tekib vaakum, kui pakendist eemaldatakse enne selle sulgemist õhk, vähendades oksüdeerumise tõenäosust ning sellest tulenevat vitamini- ja toitainekadu.

Selle muudatuse põhjused. Mõistlikum on muuta õhu eemaldamine vabatahtlikuks.

Tavaline vaakumi tekitamise viis on lisada kooritud ja kuumtöödeldud spargliga täidetud pakendisse kuuma säilitusvedelikku ja seejärel see sulgeda.

Kuiigi see on soovitatav protsess, on rajatistes, kus säilitusvedeliku lisamine ja pakendi sulgemine toimuvad juba tükk aega enne steriliseerimist, toiduohutuse huvides parem lisada säilitusvedelik külmalt, isegi kui see tähendab, et vaakumit ei teki.

Toote kuumana hoidmine võimaldaks termofiilsetel mikroorganismidel jõudsalt areneda, mis võib põhjustada riknemist. Ettevõtetel, kus spargel pakendatakse mõnda aega enne steriliseerimist, soovitatakse seepärast kasutada pakendite täitmiseks külma säilitusvedelikku.

5.E.13. Jao „Tootmismeetod“ (tootespetsifikaadi E jagu) järgmist teksti (punktis 2. „Kuumkonservimine“):

Steriliseerimine – see protsess hävitab kõik mikroorganismid konservitud tootes täielikult. Kui pakendid on suletud, kuumutatakse neid auru, kuuma vett, neid mõlemat või muud lubatud kuumutusüsteemi kasutades teatava aja jooksul kindlaksmääratud temperatuuri- ja rõhutingimustel.

on muudetud järgmiselt:

Steriliseerimine – suletud sparglipakendi kuumtöötlumine, et hävitada või inaktiveerida kõik elusad mikroorganismid, mis võivad toitu tavalistes säilitustingimustes kahjustada. Kuumtöötlumine peab olema piisav, et tagada kaubanduslik steriilsus.

Selle muudatuse põhjused. Uues tekstis on täpsemalt kirjeldatud kuumsteriliseerimise mõistet ja nüüd on märgitud, et selline kuumtöötlumine peab olema piisav, et saavutada konkreetne tulemus.

Registreeritud rajatiste kontrollimisel peetakse kuumsteriliseerimist oluliseks asjaoluks ja üks kontrolliasutuse nõue on, et kasutatud kuumtöötlumine oleks piisav kaubandusliku steriilsuse tagamiseks. Oluline on seda tootespetsifikaadis selgelt märkida.

5.E.14. Jao „Tootmismeetod“ (tootespetsifikaadi E jagu) järgmist teksti (punktis 2. „Kuumkonservimine“):

Jahutamine – kui kuumtöötlumine on lõppenud, jahutatakse plekkpurgid võimalikult kiiresti, et toode ei kuumeneks üle.

on muudetud järgmiselt:

Jahutamine – kui kuumtöötlumine on lõppenud, jahutatakse pakendid võimalikult kiiresti, et toode ei kuumeneks üle.

Selle muudatuse põhjused. Sõna „plekkpurgid“ on asendatud sõnaga „pakendid“, et oleks selge, et seda nõuet kohaldatakse kõigi steriliseeritavate pakendite suhtes.

5.E.15. Jakku „Tootmismeetod“ (E jagu) on lisatud järgmine tekst:

3. Värskest müüdav saadus

Värske saaduse rajatistes tehtavad ettevalmistused (st saagi kohaletoimetamine ja pesemine) on väga sarnased konservitava spargli puhul tehtavate ettevalmistustega. Järgmine etapp, mis hõlmab ainult värskest lõigatud sparglit, on koorimine. Seejärel spargel sorditakse ja pakendatakse, tagades iga pakendi sisu vastavuse käesolevale tootespetsifikaadile.

Kui värskest lõigatud kujul müüdav spargel on kooritud, tuleb see pakendada ja seejärel säilitada tingimustes, mis on ette nähtud selle kuni tarbimiseni värskena hoidmiseks.

Lisamise põhjused. Selle lõigu lisamine on mõistlik, et anda aimu, kuidas sparglit värske saaduse rajatistes käideldakse. Kuigi värske saaduse omadused on üksikasjalikult esitatud jaos „Toote kirjeldus“, ei olnud tootespetsifikaadi eelmises versioonis märgitud, kuidas sparglit värskest turustatakse.

Tekstis on nüüd märgitud, et värskest lõigatud spargel tuleb pakendada ja seda tuleb kuni tarbimiseni säilitada viisil, mis hoiab selle heas seisukorras. Kuigi värskest lõigatud saadust müüakse praegu gaasikeskkonda pakendatult kuumsuletud alustel või vaakumpakendatult, ei kohusta tekst neid meetodeid kasutama, sest sellel turustusvormil on palju kasutusalasid ja pideva arengu käigus lastakse turule mitmesuguseid kileümbriseid, mis võivad sparglile sobida.

5.E.16. Jaost „Tootmismeetod“ (E jagu) on välja jäetud järgmine tekst:

Reguleeriv asutus jälgib kõiki neid toiminguid (kohaletoimetamine, käitlemine või töötlemine, pakendamine ja lõpptoote sertifitseerimine) ning annab neile kvaliteedihindeid.

Väljajätmise põhjused. See lõik on välja jäetud, sest juba jaost „Päritolutõend“ selgub, et kontrollisüsteem hõlmab kogu tootmisprotsessi.

Praeguse sertifitseerimismudeli kohaselt ei anna reguleeriv asutus igale pakendile kvaliteedihinnet (toote klassifikatsiooni), see on tootja kohustus. Kontrolliasutus peab välja andma sertifikaate, mis tõendavad vastavust tootespetsifikaadile.

5.F. SEOS PIIRKONNAGA

5.F.1. Nagu eespool selgitatud, on viljelemisprotsessi üksikasjalik kirjeldus tõstetud tootespetsifikaadi jaost „Seos piirkonnaga“ jakku „Tootmismeetod“, et viia tekst rohkem kooskõlla Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 7 lõikes 1 sätestatud tootespetsifikaati käsitlevate nõuetega.

Sellest tulenevalt on jao „Seos piirkonnaga“ järgmine alajagu:

c. Viljelemistingimused

Põllukultuuri kasvatamine

Kui mulda on uuritud, et hinnata selle sobivust toote kasvatamiseks ja selle põhiväetisevajadust, istutatakse spargel vegetatiivse paljundamise teel, kasutades seemnepeenardelt saadud risoome või juurestikke. Need asetatakse maapinnale ritta ja kaetakse umbes 8 cm paksuse lahtise mullakihiga.

Istutustihedus on 10 000 – 12 000 taime hektari kohta, nii et taimede vahe on ligikaudu 45 cm ja ridade vahe umbes 2–2,1 m.

Põllukultuuri hooldamine

Taime täiuslikule arengule aitab kaasa mullaharja ettevalmistamine, põllukultuuri hooldamine, niisutamine ning kompleksväetise ja sobivate taimekaitsevahendite kasutamine.

Saagikoristus

Spargel korjatakse käsitsi, enne kui võrsed mullaharjast välja kasvavad. Saagikoristus algab teisel aastal pärast istutamist, kestes 15 või 20 päeva, ja alates kolmandast aastast kestab see kogu hooaja, aprillist juuli keskpaigani.

Kui saagikoristus on lõppenud, lastakse sparglitaimedel lehestikku kasvatada, mis võimaldab juurestikul toitainet varusid koguda. Novembris lõigatakse lehestik maha ja mullahari tasandatakse.

asendatud järgmisega:

c. *Inimtegurid*

E jaos kirjeldatud viljelemistingimused on veel üks tegur, mis mõjutab kõnealuse toote eripära ja kvaliteeti.

Tänu kohalike kasvatajate asjatundlikkusele ja mitme põlvkonna jooksul välja kujunenud traditsioonile istutatakse, hooldatakse ja koristatakse põllukultuuri väga hoolikalt ja iga etapi jaoks parimal ajal. Lõpptoote kvaliteeti mõjutab see, et sparglit korjatakse käsitsi otse taime küljest täpselt õigel ajal, enne kui võrse mullaharjast välja ilmub.

1969. aastal Navarras toimunud esimene piirkondlik sparglikonverents, kus arutati mitmesuguseid sparglikasvatust mõjutavaid tehnilisi ja agronoomilisi küsimusi, on vaid üks näide „Espárrago de Navarra“ viljelemise tähtsuse kohta.

Selle muudatuse põhjused. Tegemist on pelgalt redaktsioonilise muudatusega, mis ei mõjuta toote omaduste ja geograafilise keskkonna tegelikku seost. Ajaloolist seost ja looduslikku seost käsitlev teave on tegelikult jäänud samaks ning viljelusetappi mõjutavate inimtegurite kirjeldust on muudetud, et see oleks tootespetsifikaadi sellesse jakku sobivam, jättes viljelemistoimingute üksikasjalikumad selgitused jakku „Tootmismeetod“.

See muudatus on põhjendatud seetõttu, et sellega viiakse tekst rohkem kooskõlla Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 7 lõikes 1 loetletud tootespetsifikaadi eri jagude kirjeldustega.

Teavet on täiendatud viitega esimesele piirkondlikule sparglikonverentsile. „Espárrago de Navarra“ kasvatamise nõuete üksikasjaliku käsitluse võib leida 1900. aastast pärinevatest dokumentidest, peamiselt kohalikest väljaannetest. Kuna selle kasvatamise vastu tuntu huvi ja selle kohta tekkis küsimusi, korraldati 1969. aastal konverents, kus osalejad arutasid mitme päeva jooksul kasvatamise eripärasid, probleeme ja võimalikke lahendusi.

5.F.2. Jao „Seos piirkonnaga“ (tootespetsifikaadi F jagu) punkti a „Maine“ on muudetud ja täiendatud. Järgmist lõiku:

Spargli viljelemine on saanud Ebro jõe kallastel asuvatel aladel traditsiooniks. Alguses tehti seda väikestes põllumajanduslikes pereettevõtetes, kasutades spetsiifilisi viljelusmeetodeid, mida on põlvest põlve edasi antud ja aja jooksul täiustatud.

on muudetud järgmiselt:

„Espárrago de Navarra“ kvaliteet ja praegune maine, mis olid aluseks selle registreerimisele kaitstud geograafilise tähisena, on Ebro jõe kallastel asuvatel aladel sparglikasvatamise traditsiooni järginud kasvatajate töö tulemus. Alguses tehti seda väikestes põllumajanduslikes pereettevõtetes, kasutades spetsiifilisi viljelusmeetodeid, mida on põlvest põlve edasi antud ja aja jooksul täiustatud.

Selle muudatuse põhjused. Seda lõiku on muudetud rõhutamaks, et „Espárrago de Navarra“ maine oli oluline tegur nimetuse registreerimisel kaitstud geograafilise tähisena. „Espárrago de Navarra“ on üks neid kaitstud nimetusi, mida Hispaania tarbijad kõige laialdasemalt tunnustavad.

5.F.3. Jao „Seos piirkonnaga“ (tootespetsifikaadi F jagu) punkti a „Maine“ on muudetud. Järgmist lõiku:

Toodet on mainitud 1893. aasta kokanduse antoloogia „El Practicón“, mis oli tollal tõeline rahvusvahelise köögi toidureseptide kogumik, lehekülgedel 373 ja 374.

on muudetud järgmiselt:

Toodet „Espárrago de Navarra“ on mainitud Ángel Muro 1893. aastal koostatud kokanduse antoloogias „El Practicón“, mis oli tollal tõeline rahvusvahelise köögi toidureseptide kogumik. Selle sparglit käsitlevas jaos on viidatud Navarrast pärit saaduse heale kvaliteedile.

Selle muudatuse põhjused. Viited nende lehekülgede numbritele, kus sellele tootele osutatakse, on välja jäetud, sest raamatu lehekülgede numeratsioon on trükiti erinev, mistõttu viide ei olnud alati õige. Nüüd on tekstis ära nimetatud ka autor ja tegelik tootele viitav lõik.

5.F.4. Jao „Seos piirkonnaga“ (tootespetsifikaadi F jagu) punkti a „Maine“ on muudetud. Järgmist lõiku:

Erinimetusele „Espárrago de Navarra“ anti ajutine heakskiit Navarra omavalitsuse põllumajandus- ja maaeluministeeriumi 14. veebruari 1986. aasta piirkondliku dekreediga nr 52/86.

on muudetud järgmiselt:

Selleks et kaitsta „Espárrago de Navarra“ juba saavutatud mainet, anti erinimetusele „Espárrago de Navarra“ 1986. aastal Navarra omavalitsuse põllumajandus- ja maaeluministeeriumi 6. oktoobri 1986. aasta piirkondliku dekreediga nr 52/86 ajutine heakskiit.

Selle muudatuse põhjused. Nüüd on märgitud „Espárrago de Navarra“ määruse esmase avaldamise aasta, rõhutamaks et juba 1986. aastal leiti, et toodet hinnatakse piisavalt kõrgelt, et seda saaks piirkondlikul tasandil erinimetusena tunnustada. 1970. aastatel jäi „Espárrago de Navarra“ müük kiratsema, sest sparglit hakati importima teistest riikidest, kus tootmine oli odavam. See langetas kasvatajatele makstavat hinda, mistõttu vähenes põllukultuuri kasvatamiseks kasutatava maa pindala. Sellest olukorrast ajendatuna koostasid tootjad kvaliteedikava, et püüda oma sparglit kaitsta ja seda teistest saadustest eristada. See protsess kulmineerus määruse avaldamisega riiklikul tasandil.

5.F.5. Jao „Seos piirkonnaga“ (tootespetsifikaadi F jagu) punkti a „Maine“ lõppu on lisatud järgmised kaks lõiku:

Traditsiooniline viljelusviis ning sellele järgnev käitlemine või töötlemine kavaga hõlmatud rajatistes on toonud tootele aastate jooksul hea maine, mistõttu on toode üks kõige laialdasemalt tunnustatud kaubamärke Hispaanias.

Tarbijad peavad toodet „Espárrago de Navarra“ suurepärase kvaliteediga tooteks. Konsultatsiooniettevõtte ACNielseni 1997. aastal korraldatud turu-uuringust, milles osales 546 Hispaania tarbijat väljastpoolt „Espárrago de Navarra“ geograafilist piirkonda, selgus, et 42 % osalenutest oli tootega „Espárrago de Navarra“ tuttav ning väärtustas kõrgelt selle üldist kvaliteeti ja organoleptilisi omadusi.

Selle muudatuse põhjused. Need lõigud on lisatud „Espárrago de Navarra“ maine täiendavaks kinnitamiseks. Pärast reguleeriva asutuse loomist 1986. aastal on korraldatud mitmesuguseid müügiarenduskampaaniaid. Eespool osutatud turu-uuring korraldati selleks, et hinnata, kui tõhus üks neist kampaaniatest oli. Tarbijate teadlikkus kaubamärgist „Espárrago de Navarra“ oli suur – see, et 42 % uuringus osalenutest tundis teisest piirkonnast pärit nimetust (kuna uuringut ei korraldatud kaitstud geograafilise tähise piirkonnas), on väga märkimisväärne tulemus. Tarbijad peavad toodet üheks erilise maitsega valgeks sparglikuks.

5.H. MÄRGISTUS

5.H.1. Jao „Märgistus“ (tootespetsifikaadi H jagu) järgmist teksti:

Igal registreeritud ettevõtjal peavad toote turustamiseks olema reguleeriva asutuse heaks kiidetud märgised.

Nendel märgistel peavad olema sõnad „Denominación Específica [erinimetus] „Espárrago de Navarra““.

on muudetud järgmiselt:

„Espárrago de Navarra“ turustamiseks kasutatavad märgised tuleb esitada reguleerivale asutusele teavitamise eesmärgil.

Nendel märgistel peavad olema sõnad „Indicación Geográfica Protegida [kaitstud geograafiline tähis] „Espárrago de Navarra““.

Selle muudatuse põhjused. Selle muudatusega jäetakse esiteks välja nõue, et reguleeriva asutus peab olema märgised heaks kiitnud. Toote turustamiseks kasutatavad märgised tuleb nüüd asutusele esitada üksnes teavitamise eesmärgil. Selle muudatuse põhjus on, et märgiste heakskiitmine ei kuulu vastavalt kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele, nimelt piirkonnaäuleste kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste seaduse (12. mai 2015. aasta seadus nr 6/2015) artikli 17 punkti h alapunktile 4 ning 17. märtsi 2017. aasta kuningliku dekreediga nr 267/2017 (millega rakendatakse piirkonnaäuleste kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste seadus (12. mai 2015. aasta seadus nr 6/2015) artiklile 13 ja toidu märgistamise seadusele (2. augusti 2013. aasta seadus nr 12/2013) reguleeriva asutuse ülesannete hulka. Pigem on tal õigus kehtestada miinimumnõuded, millele märgised peavad vastama, ja vaadata läbi ettevõtjate esitatud märgised, et tagada nende vastavus nimetatud miinimumnõuetele ning et juhul, kui kaitstud geograafilise tähisega spargli ja muu spargli puhul kasutatakse sama kaubamärki või turustusviisi, antakse tarbijatele piisavalt teavet, et nad saaksid neid klassifikatsiooni ja päritolu poolest kergesti eristada ning et vältida segadust. Kui reguleerival asutusel on pärast seda läbivaatamist ettevõtja märgiste suhtes kahtlusi, peab ta neist teatama pädevale asutusele, kes teeb seejärel selles küsimuses oma otsuse.

Teiseks on aegunud termin „Denominación Específica“ (erinimetus) asendatud terminiga „Indicación Geográfica Protegida“ (kaitstud geograafiline tähis), st kvaliteedikavaga, mille alusel see toode on nüüd registreeritud. Terminit „erinimetus“ kasutati muude toodete kui veini puhul vastavalt viinamarja-, veini- ja alkoholiseadusele (2. detsembri 1970. aasta seadus nr 25/1970), mis on nüüdseks kehtetuks tunnistatud. Seda terminit enam ei reguleerita ega kasutata ning tuli seetõttu välja jätta.

Eeltoodust tulenevalt on muudetud ka tootespetsifikaadi seda jagu illustreerivat logo ja kaitstud geograafilise tähise sertifitseerimismärgise näidist, et asendada sõnad „Denominación Específica“ sõnadega „Indicación Geográfica Protegida“.

5. MUU

5.A. TOOTE NIMETUS

5.A.1. Tootespetsifikaadi A jaost „Toote nimetus“ on välja jäetud termin „Denominación Específica“ ehk „erinimetus“, sest see oli lisatud eksikombel ja jäetud on lihtsalt kaitstud nimetus „Espárrago de Navarra“ (esialgu oli seal kirjas „erinimetus Espárrago de Navarra“). „Erinimetus“ viitas kvaliteedikavale, mis kehtis enne nimetuse registreerimist kaitstud geograafilise tähisena ELi kava alusel.

5.G. KONTROLLIASUTUS

5.G.1. Tootespetsifikaat ei sisalda enam punkti, milles oli kirjeldatud reguleeriva asutuse ehk kaitstud geograafilise tähise juhtorgani struktuuri. Selle asemel on nüüd punkt, milles on kirjeldatud kontrolliasutust INTIA.

Selle muudatuse põhjused. Tootespetsifikaadi eelmise versiooni kontrollisüsteemi käsitlev jagu sisaldas teavet, mis ei ole selles kontekstis asjakohane, nimelt oli seal kirjeldatud kaitstud geograafilise tähise juhtorgani struktuuri, pädevust ja ülesandeid, mis on sätestatud siseriiklikes õigusaktides. See teave on välja jäetud ja asendatud selle kontrolliasutuse andmetega, kes kontrollib vastavust tootespetsifikaadile kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 37 lõike 1 punktiga b.

5.I. KOHALDATAVAD SISERIIKLIKUD ÕIGUSAKTID

5.I.1. Tootespetsifikaadi I jaos „Kohaldatavad siseriiklikud õigusaktid“ esitatud järgmine loetelu:

— viinamarja-, veini- ja alkoholiseadus (2. detsembri 1970. aasta seadus nr 25/1970);

— 23. märtsi 1972. aasta dekreet nr 835/1972, millega kiidetakse heaks seaduse nr 25/1970 rakendusnormid;

- 14. veebruari 1986. aasta piirkondlik dekreet nr 52/1986, millega antakse ajutine heakskiit erinimetusele „Espárrago de Navarra“;
- Navarra omavalitsuse põllumajandus- ja maaeluministeeriumi 6. oktoobri 1986. aasta korraldus, millega kiidetakse heaks määrus, millega reguleeritakse erinimetust „Espárrago de Navarra“ ja selle reguleerivat asutust;
- põllumajandus-, kalandus- ja toiduainete ministeeriumi 3. märtsi 1987. aasta korraldus, millega ratifitseeritakse määrus, millega reguleeritakse erinimetust „Espárrago de Navarra“ ja selle reguleerivat asutust;
- põllumajandus-, kalandus- ja toiduainete ministeeriumi 13. juuli 1993. aasta korraldus, millega ratifitseeritakse määrus, millega reguleeritakse erinimetust „Espárrago de Navarra“ ja selle reguleerivat asutust.

on asendatud järgmisega:

- riigiministeeriumi 21. novembri 1984. aasta korraldus, millega kiidetakse heaks värskete saaduste kuumkonservimise kvaliteedinõuded.

Selle muudatuse põhjused. Kõik eelmises loetelus osutatud õigusaktid on kehtetuks tunnistatud.

Kuigi tootespetsifikaat ei pea Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) kohaselt enam kohaldatavaid siseriiklikke õigusakte käsitlevat jagu sisaldama, on see alles jätud, et säilitada viide riigiministeeriumi 21. novembri 1984. aasta korraldusele, millega kiidetakse heaks värskete saaduste kuumkonservimise kvaliteedinõuded, sest see on õigusakt, mida kohaldatakse konkreetselt kuumkonservitud „Espárrago de Navarra“ suhtes.

KOONDDOKUMENT

„ESPÁRRAGO DE NAVARRA“

ELi nr: PGI-ES-0098-AM01 – 5.2.2021

KPN () KGT (X)

1. [KPN-i või KGT] Nimetus(ed)

„Espárrago de Navarra“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Espárrago de Navarra“ koosneb kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud sortide sparglivõrsetest, mida kasvatatakse registreeritud sparglipeenardel.

Need on spargli (*Asparagus officinalis* L.) sortidesse „Argenteuil“, „Ciprés“, „Dariana“, „Desto“, „Fortems“, „Grolim“, „Hercolim“, „Juno“, „Magnus“, „Plasenesp“, „Steline“ ja „Thielim“ kuuluva valge või lilla spargli võrsed või mahlakad tõusmed, mis on õrnad, värsked, terved ja puhtad.

Mittelubatud sordid võivad moodustada kuni 20 % iga ettevõtja kasvatavatest sparglitest.

Sparglivõrseid turustatakse värske või värskelt lõigatud saadusena või kuumkonservitud kujul. Nende suhtes kohaldatakse üldiste õigusaktide kohaseid pikkus-, läbimõõdu- ja klassinõudeid, kusjuures värske spargli puhul kehtib täiendav 12 mm miinimumläbimõõdu nõue ning kuumkonservitud ja värskelt lõigatud spargli puhul 9 mm miinimumläbimõõdu nõue.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

„Espárrago de Navarra“ tooraine koosneb üksnes määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud liigi *Asparagus officinalis* L. sparglivõrsetest.

Värskelt müüdav spargel peab koosnema tervetest võrsetest, mis on värsked välimuse ja lõhnaga, veatud, muljutisteta, putukate või näriliste tekitatud kahjustusteta, puhtad ja pärast pesemist korralikult nõrutatud.

Värskelt lõigatud spargel tuleb koorida ja pakendada nii, et see püsiks värsked.

Kuumkonservitud spargel peab olema ekstraklassi või I klassi saadus, mis on hermeetiliselt pakendisse suletud ja kuumsteriliseeritud. Kuumkonservitud sparglit võib müüa terve spargli, lühikese spargli või võrsetippudena ja kooritud või koorimata kujul.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik kasvatamis- ja käitlemis- või töötlemistoimingud peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Sparglivõrseid turustatakse värskena, värskelt lõigatud saadusena või kuumkonservitud kujul.

Iga turule viidava pakendiühiku sisu peab alati olema ühesugune ja koosnema ainult tootmispiirkonnas kasvatatud ja lubatud sortidesse kuuluvast sparglist ning vastama ühe kaubandusliku kategooria suhtes kohaldatavatele kvaliteedi- ja suurusnõuetele.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toote turustamisel kasutataval märgisel peavad olema sõnad „Espárrago de Navarra“ ja kaitstud geograafilise tähise ametlik logo:



Igal pakendil peab olema ka kordumatu seerianumbriga sertifitseerimismärgis, mis on kinnitatud registreeritud rajatise viisil, mis tagab, et seda ei saa taaskasutada. Sertifitseerimismärgiseid väljastab ja kontrollib reguleeriv asutus (KGT juhtorgan) ning need tehakse mittediskrimineerivatel tingimustel kättesaadavaks kõigile ettevõtjatele, kes neid taotlevad ja tootespetsifikaadis sätestatud nõudeid järgivad. Sertifitseerimismärgise näidis:



Märgistusel tuleb nimetada turustusvorm (värsked, värskelt lõigatud või kuumkonservitud).

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tootmispiirkond koosneb 263 kohalikust omavalitsusüksusest, mis asuvad Ebro jõe oru keskosas ja kuuluvad Navarra autonoomsesse piirkonda (lõunaosa) või sellega külgnevasse Aragóni või La Rioja autonoomsesse piirkonda.

Käitlemis- ja töötlemispiirkond vastab tootmispiirkonnale.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna ja „Espárrago de Navarra“ vaheline seos põhineb selle toote kvaliteedil ja mainel, mida kujundavad geograafilise piirkonna omadused ja saaduse kasvatamise viis.

5.1. Toote eripära

Tänu „Espárrago de Navarra“ kasvatamise piirkonnas valitsevatele ilmastiku- ja mullastikutingimustele, eelkõige päevaste ja öiste temperatuuride erinevusele saagikoristuse ajal ei ole sparglivõrsed peaaegu üldse kiulised.

„Espárrago de Navarra“ võrsed on valged, sest neid kasvatatakse traditsioonilisel meetodil, kuhjates kasvukohta mulda, et vältida spargli kokkupuudet valgusega.

5.2. Geograafilise piirkonna eripära

Määratletud geograafilise piirkonna mullastiku- ja ilmastikutingimuste tähtsus „Espárrago de Navarra“ kvaliteedi tagamisel on suur.

Tooraine eriomadused, mis tagavad kvaliteetse spargli, tulenevad kergelt künklikust maastikust kõrgusega 200–600 m, kohalikest muldadest, milleks on tavaliselt liivakas liivsavimuld – ja vähemal määral liivakas saviliivimuld – ning mis on kergelt aluselised, mõõdukast vahemerelisest kliimast koos öise ja päevase temperatuuri kõikumistega, ning Ebro jõe ja selle lisajõgede Ega, Arga, Aragóni, Leza ja Cidacose kallastel paiknemisest.

„Espárrago de Navarra“ lõppomadused tulenevad selle spargli traditsioonilisest kasvatamisviisist mullaharju kasutades ja sellest, kuidas põllukultuuri sejärel määratletud piirkonna traditsiooni kohaselt käideldakse või töödeldakse.

5.3. Kuidas geograafilise piirkonna eripära mõjutab toote eripära?

„Espárrago de Navarra“ omadusi kujundab geograafiline piirkond, kus seda kasvatatakse. Kuigi kohalik kliima on mõõdukas ja vahemereline, toovad päevase ja öise temperatuuri kõikumised kaasa tagasihoidlikuma saagi, kuid vähem kiulise spargli. Mulla omadused mõjutavad võrsete arengut, aeglustades teataval määral nende kasvu, kuid parandades kvaliteeti.

Selle spargli traditsiooniline kasvatamisviis mullaharju kasutades ja saagi koristamine kohe, kui võrsed mullast välja kasvavad, annab tulemuseks kaitstud geograafilise tähisega tootele „Espárrago de Navarra“ iseloomulike omadustega valge spargli. Saaduse kogenud käitlemine ja pakendamine nii konservimis- kui ka värske saaduse rajatistes annab tulemuseks tippkvaliteediga lõpptootet.

Traditsiooniline viljelusviis ning sellele järgnev käitlemine või töötlemine kavaga hõlmatud rajatistes on toonud tootele aastate jooksul hea maine, mistõttu on toode üks kõige laialdasemalt tunnustatud kaubamärke Hispaanias.

1969. aastal Navarras toimunud esimene piirkondlik sparglikonverents, kus arutati mitmesuguseid sparglikasvatust mõjutavaid tehnilisi ja agronoomilisi küsimusi, on vaid üks näide „Espárrago de Navarra“ viljelemise tähtsuse kohta.

Tarbijad peavad toodet „Espárrago de Navarra“ suurepärase kvaliteediga tooteks. Konsultatsiooniettevõtte ACNielseni 1997. aastal korraldatud turu-uuringust, milles osales 546 Hispaania tarbijat väljastpoolt „Espárrago de Navarra“ geograafilist piirkonda, selgus, et 42 % osalenutest oli tootega „Espárrago de Navarra“ tuttav ning väärtustas kõrgelt selle üldist kvaliteeti ja organoleptilisi omadusi.

Toodet „Espárrago de Navarra“ nimetatakse paljudes allikates tunnustatud tooteks. Ühe vanima teadaoleva bibliograafilise viite tootele „Espárrago de Navarra“ võib leida 1893. aasta kokanduse antoloogiast „El Practicón“, mis oli tollal tõeline rahvusvahelise köögi toidureseptide kogumik.

Selle spargli kvaliteeti on tunnustatud aastaid. Toodet „Espárrago de Navarra“ tunnustati esimest korda, kui 14. veebruaril 1986. aasta piirkondliku korraldusega anti ajutine heakskiit selle toote reguleeriva asutuse määrustele.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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