



C/2024/5439

6.9.2024

**Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(C/2024/5439)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>, former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«Espárrago de Huétor-Tájar»

N° UE: PGI-ES-0056-AM01

Transmis le 18.10.2019

AOP X IGP

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Nom du groupement demandeur:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar» [Conseil régulateur de l'indication géographique protégée «Espárrago de Huétor-Tájar»]

Adresse: Ctra. de la Estación s/n – 18360 Huétor-Tájar (Grenade, Espagne)

Tél. +34958333443

Courriel: info@esparragodehuetortajar.com

Composition ou forme juridique:

le Conseil régulateur de l'indication géographique protégée «Espárrago de Huétor-Tájar» (ci-après le «conseil régulateur») est une corporation de droit public à but non lucratif reconnue par l'autorité compétente de l'État membre en tant qu'organe de gestion de l'indication géographique protégée, qui représente les intérêts des acteurs du secteur de la production (les agriculteurs) et de la transformation (les centres de manipulation des asperges fraîches et les entreprises de conserves) qui participent à l'obtention du produit protégé, et qui est régi par des principes démocratiques et de représentativité des intérêts économiques et sectoriels inhérents à l'obtention de ce produit, en accordant une attention particulière aux intérêts minoritaires, la parité dans la représentation des différents intérêts étant assurée. En outre, le conseil régulateur dispose de la capacité juridique lui permettant d'introduire la présente demande de modification conformément à la législation nationale, et, plus précisément, à l'article 13, paragraphe 2, point a), de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía (loi n° 2/2011 du 25 mars 2011 sur la qualité des secteurs de l'agroalimentaire et de la pêche en Andalousie).

**2. État membre ou pays tiers**

Espagne

<sup>(1)</sup> Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

### 3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres (exigences législatives et vérification du cahier des charges)

### 4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

### 5. Modification(s)

#### 5.1. Redéfinition de l'espèce botanique des variétés populations d'asperges autochtones de Huétor-Tájar et restructuration de sections. Rubrique B) DESCRIPTION DU PRODUIT

Cette modification concerne le cahier des charges, premier paragraphe de la rubrique **B) DESCRIPTION DU PRODUIT**. En outre, pour faciliter la compréhension de l'ensemble de la rubrique **B)**, celle-ci est restructurée en trois sections: **B.1 - Définition du produit; B.2 - Caractéristiques de la variété locale; et B.3. - Normes applicables aux produits vendus à l'état frais ou en conserve.**

Description détaillée des changements et motifs de la modification:

«*Asparagus officinalis* L., sous-espèce tétraploïde, semblables [...]» est remplacé par «de la variété locale "Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar" ou "Morado de Huétor" (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), dénommées localement "asperges trigueros", car elles présentent des caractéristiques similaires [...]. À la fin du deuxième paragraphe, «[...] du siècle» est remplacé par «[...] du XX<sup>e</sup> siècle».

La modification concerne la redéfinition botanique de la variété population d'asperges autochtones de Huétor-Tájar établie dans cette rubrique B), à la suite d'une actualisation des connaissances scientifiques acquises sur le produit au cours des vingt dernières années.

Le fondement scientifique de cette modification repose sur des études de caractérisation génétique de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» réalisées au Département de Génétique Végétale de l'Université de Cordoue, à l'aide des techniques d'analyse d'ADN (microsatellites), qui ont montré que cette variété locale, à l'origine (début du XX<sup>e</sup> siècle), est le résultat d'hybridations naturelles entre l'asperge cultivée *A. officinalis* (diploïde 2x) et une espèce sauvage *A. maritimus* (hexaploïde 6x), donnant lieu à un croisement interspécifique. La charge génétique de l'espèce *Asparagus maritimus* Mill. est majoritaire, étant donné qu'elle représente 2/3 (66,67 %) du matériel génétique de l'«Espárrago de Huétor-Tájar», alors que l'espèce *Asparagus officinalis* L. en représente seulement 1/3 (33,33 %). Cela lui confère des caractéristiques phylogénétiques particulières, décrites dans la littérature scientifique abondante publiée sur la génétique et la phytochimie de l'«Espárrago de Huétor-Tájar». «[...] du XX<sup>e</sup> siècle» est introduit pour préciser qu'il s'agit du XX<sup>e</sup> siècle.

#### 5.2. Mise à jour des caractéristiques morphologiques et organoleptiques et suppression de la description cytologique et des marqueurs isoenzymatiques des variétés-populations autochtones de Huétor-Tájar. Rubrique B) DESCRIPTION DU PRODUIT

Cette modification concerne le cahier des charges, à partir du deuxième paragraphe de la rubrique **B) DESCRIPTION DU PRODUIT** et jusqu'au paragraphe 10 inclus.

Description détaillée des changements et motifs de la modification:

Le deuxième paragraphe «*Les caractéristiques des variétés-populations autochtones sont les suivantes:*» est remplacé par le paragraphe suivant:

«B.2 - *Caractéristiques de la variété locale*

*Les caractéristiques qui différencient cette variété locale de Huétor-Tájar des variétés commerciales d'asperges vertes qui existent dans le monde sont les suivantes:*»

Par ailleurs, le libellé du troisième paragraphe est modifié:

- «- **Sur le plan morphologique:** turion de couleur violacée, bronze violacé, bronze, vert violacé ou vert. Les tiges sont fines (diamètre compris entre 4 et 12 mm), et la tête pointue ou acuminée de diamètre supérieur à celui de la tige. Les turions présentent un petit éperon sous les écailles.»

Il est remplacé par le texte suivant:

- «- **Sur le plan morphologique:** les asperges présentent des teintes anthocyaniques sur la tige et la tête du turion, qui varient dans les gammes de couleurs suivantes: violet, bronze violacé, bronze, vert violacé ou vert. Le turion a tendance à être cylindrique et droit. Le diamètre de la tige varie de fin à moyen (calibres généralement compris entre 4 et 16 mm) et la tête a une forme pointue ou acuminée, avec un diamètre supérieur au reste de la tige (forme en "pointe de lance"). Les turions présentent un petit éperon sous les écailles et l'épiderme peut être légèrement strié.»

La description physique du produit est étendue à la suite du progrès des connaissances technico-scientifiques de l'«Espárrago de Huétor-Tájar». L'accent est mis sur des descripteurs morphologiques spécifiques liés à l'espèce *Asparagus maritimus* Mill dont le produit provient. D'une part, la rectitude du turion et la forme de la tête en «pointe de lance» sont décrites, caractéristiques qui différencient le produit des asperges vertes commerciales appartenant à l'espèce *Asparagus officinalis* L, et la présence éventuelle de stries sur l'épiderme du turion est indiquée, descripteur associé à différentes espèces d'asperges sauvages, dont *A. maritimus* Mill. D'autre part, dans la description morphologique, la fourchette supérieure de la répartition normale des calibres est élargie et passe à 4-16 mm au lieu de 4-12 mm, en raison de la sélection des végétaux effectuée par les agriculteurs, qui a permis d'obtenir, au sein de la variété population «Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar», des asperges plus homogènes et plus vigoureuses.

Le libellé du quatrième paragraphe est modifié:

- «- **Sur le plan organoleptique:** texture tendre, charnue et ferme, saveur douce-amère délicate et arôme prononcé, rappelant l'asperge sauvage.»

Il est remplacé par le texte suivant:

- «- **Sur le plan organoleptique:** lorsqu'ils sont frais, les turions ont une texture tendre, charnue et souple. Les tiges sont très souples, ce qui permet des angles de déformation sans cassure pouvant excéder 70 ° en fonction du calibre du turion, de manière inversement proportionnelle. Par ailleurs, le turion a un goût délicat, doux-amer et une saveur prononcée.»

La description organoleptique est étendue pour tenir compte des informations fournies par des études d'analyse sensorielle réalisées sur l'«Espárrago de Huétor-Tájar» par l'université de Grenade en 2003 (Département de Nutrition et de Bromatologie, Faculté de pharmacie). Une texture «ferme» est remplacée par une texture «souple», un paramètre rhéologique corrélé à ce paramètre, moins cher et plus simple à mesurer, ce qui réduit les coûts de certification. Pour mesurer la fermeté de l'asperge, il faut un texturomètre, et l'analyse est coûteuse et complexe. Au contraire, la souplesse de l'asperge est corrélée à sa courbure, dont la détermination est facile, rapide et très économique, grâce à l'angle de flexion de l'asperge. Comme paramètre objectif et mesurable des propriétés rhéologiques particulières de l'«Espárrago de Huétor-Tájar», on introduit l'angle minimal de flexion (> 70°) ou de courbure minimale de flexion du turion, sans cassure de la tige, une qualité propre aux asperges sauvages et à l'«Espárrago de Huétor-Tájar», qui ne se retrouve pas dans l'asperge verte commune de l'espèce *Asparagus officinalis* L., plus fibreuse et plus rigide. En revanche, l'expression «qui rappelle l'asperge sauvage» est supprimée de la description organoleptique car elle ne fournit pas d'informations descriptives au niveau organoleptique et la similitude avec l'asperge sauvage est déjà mentionnée dans la définition du produit à la section B.1.

Les paragraphes 5 à 9 sont supprimés:

- «- Sur le plan cytologique [...] 2n = 40»;
- «- Sur le plan isoenzymatique [...] Euthica 61: 169-179»).

La description cytologique de la variété et la référence aux marqueurs isoenzymatiques établis dans le précédent cahier des charges sont supprimées, car les informations sont devenues obsolètes selon les dernières études génétiques réalisées sur l'«Espárrago de Huétor-Tájar». Par ailleurs, les descripteurs génétiques ne sont pas nécessaires pour caractériser l'«Espárrago de Huétor-Tájar». Une description morphologique et organoleptique est plus que suffisante, plus facile et économique à évaluer, et en même temps décisive pour la caractérisation du produit, car il existe une correspondance étroite et très claire entre ces marqueurs et la génétique particulière de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.).

Le dixième paragraphe est modifié:

*«Ces caractéristiques font que l'asperge autochtone de Huétor-Tájar est facilement reconnaissable, tant morphologiquement que génétiquement, par rapport aux autres variétés d'asperges vertes commercialisées dans le monde.»*

Il est remplacé par le texte suivant:

*«Ces caractéristiques très différentes font que les asperges autochtones de Huétor-Tájar sont facilement reconnaissables sur le plan morphologique et organoleptique par rapport aux autres variétés d'asperges vertes commercialisées dans le monde, toutes appartenant à l'espèce d'asperge commune, connue botaniquement sous le nom d'Asparagus officinalis L.»*

Les grandes différences (morphologiques et organoleptiques) entre l'«Espárrago de Huétor-Tájar» et les autres asperges vertes commerciales qui existent actuellement sont soulignées. La raison de ces différences réside dans la grande distance génétique qui existe entre les espèces *Asparagus officinalis* L. et *Asparagus maritimus* Mill, cette dernière étant étroitement liée à l'«Espárrago de Huétor-Tájar».

### 5.3. Actualisation de la normalisation et de la qualification commerciale des produits bénéficiant de l'IGP «Espárrago de Huétor-Tájar». Rubrique B) DESCRIPTION DU PRODUIT

Cette modification concerne le cahier des charges, à partir du onzième paragraphe de la rubrique **B) DESCRIPTION DU PRODUIT**. Elle concerne l'actualisation des informations techniques sur la normalisation des produits bénéficiant de l'IGP, commercialisés à l'état frais et en conserve, à la suite d'une mise à jour des pratiques commerciales et des procédures de contrôle et d'évaluation de la conformité des produits certifiés.

Description détaillée des changements et motifs de la modification:

La structure de la section et le libellé du onzième paragraphe sont actualisés:

*Les asperges peuvent être consommées fraîches ou en conserve. Celles destinées à être consommées fraîches doivent être entières, d'aspect frais et d'odeur fraîche, saines, sans meurtrissures ni attaques de parasites, propres et exemptes de toute humidité extérieure autre que celle provenant de la base des tiges déjà disposées dans l'emballage dont le fond est humide. La coloration des [...] et le violet.»*

Ils sont modifiés comme suit:

*«B.3.-Qualification du produit: commercialisation à l'état frais et en conserve*

*Les asperges peuvent être consommées fraîches ou en conserve.*

*Commercialisation à l'état frais*

*Les asperges destinées à la consommation à l'état frais peuvent être présentées selon les calibres et les catégories décrits ci-dessous; elles doivent avoir un aspect et une odeur frais, être saines, propres et exemptes de meurtrissures, de cassures, d'attaques de parasites, de pourriture ou autre détérioration et de malformations, sans humidité extérieure anormale dans la forme de présentation du produit frais. La coloration des [...] et le violet.»*

Le libellé du quatorzième paragraphe, point «a) Catégorie "Extra"»:

*«a) Catégorie "Extra": Les asperges classées dans cette catégorie [...] un petit éperon sous les écailles. Le bourgeon apical est fermé mais peut être légèrement en épi [...] les boutons floraux ne dépassent pas des bractées. Seuls les débuts de lignification à la base de la tige jusqu'à un quart de la longueur maximale du turion sont autorisés dans cette catégorie.»*

est modifié comme suit:

*«a) Catégorie "Extra": Les asperges classées dans cette catégorie [...] un petit éperon sous les écailles. L'épiderme peut parfois être strié. Le bourgeon apical est fermé mais peut être légèrement en épi [...] les boutons floraux ou les bourgeons axillaires ne sont marqués que sur les bractées de la tête du turion. La coupe de la base du turion doit être droite, preuve de la normalisation du produit.»*

Le libellé du quinzième paragraphe, point «b) Catégorie “I”»:

- b) *Catégorie “I”: Les turions classés dans la catégorie “I” [...] catégorie “Extra”, [...] les boutons floraux ne dépassent pas des bractées et, d’autre part, les débuts de lignification sont autorisés à la base de la tige jusqu’à un tiers de la longueur maximale du turion.»*

est modifié comme suit:

- b) *“I”: Les turions classés dans cette catégorie [...] catégorie “Extra”, [...] les boutons floraux ou les bourgeons axillaires ne dépassent pas des bractées de la tête du turion. La coupe de la base du turion doit être droite; cependant, des sections de coupes droites sur un autre turion coupé en biseau lors la récolte sont autorisées, preuve de la normalisation du produit. Seule une partie blanche à la base de la tige égale à 1/8 de la longueur maximale du turion est admise dans cette catégorie.»*

Le stade autorisé de l'épiaison de la tête du turion est décrit plus précisément, ce qui permet d'établir une graduation plus appropriée pour les deux catégories. La mention faite à «la lignification de la base du turion» est éliminée de la définition des deux catégories en raison de la difficulté technique de son contrôle, et un paramètre plus objectif et mesurable est introduit, à savoir la partie blanche à la base de la tige du turion.

Le libellé des paragraphes 17 à 19 concernant le «**Calibre**»:

- a) *Calibrage selon la longueur: la longueur des turions est comprise entre 20 et 27 cm. La différence maximale de longueur autorisée dans la botte est de 5 cm.*
- b) *Le diamètre minimal est de 4 mm dans les deux catégories et le calibre est compris entre 4 et 10 mm ou est supérieur à 10 mm.»*

est modifié comme suit:

*«Le calibrage en fonction de la longueur est déterminé comme suit:*

- a) *“asperges”, “asperges entières” ou “asperges longues”: la longueur des turions est comprise entre 17 et 27 cm. La différence maximale de longueur autorisée dans la botte est de 5 cm.*
- b) *“asperges courtes”: la longueur des turions est comprise entre 12 et 17 cm. La différence maximale de longueur autorisée dans la botte ou le paquet est de 4 cm.*
- c) *“pointes d’asperges”: la longueur des turions est comprise entre 7 et 12 cm. La différence maximale de longueur autorisée dans la botte ou le paquet est de 4 cm.*
- d) *“asperges coupées”: les turions sont coupés de manière transversale en morceaux tendres, d’une longueur de 2 à 7 cm.*

*Le produit présenté dans tous ces formats de longueur est obtenu à partir d’“asperges entières ou longues” préalablement normalisées dans les catégories “Extra” ou “I”.*

*Le calibrage en fonction du diamètre est déterminé comme suit:*

*Le diamètre minimal est de 4 mm dans les deux catégories et l’écart maximal entre les turions les plus épais et les plus fins d’un même paquet ou d’une même botte est de 8 mm.»*

Le libellé des paragraphes 21 à 23 concernant les «**Tolérances**»:

*«Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.*

- a) *Tolérances de qualité: en ce qui concerne la catégorie “Extra”, 5 % en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie “I”, ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie. Pour la catégorie “I”, 10 % en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie “II”, conformément au règlement (CE) n° 2377/1999 de la Commission du 9 novembre 1999.*
- b) *Tolérances de calibre: 10 % en nombre [...] aux conditions qui leur sont applicables.»*

est modifié comme suit:

- a) *Tolérances de qualité: en ce qui concerne la catégorie “Extra”, jusqu’à 5 % en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie “I”, ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie. En ce qui concerne la catégorie “I”, 10 % en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de cette catégorie.*
- b) *Tolérances de calibre: jusqu’à 10 % en nombre [...] aux conditions qui leur sont applicables.»*

En outre, de nouveaux paragraphes sont ajoutés pour décrire plus précisément la présentation du produit final:

«Les asperges peuvent être présentées sous l'une des deux formes suivantes:

- a) en bottes fermement attachées, d'un poids maximal de 2 kg;
- b) dans des bottes emballées ou en vrac dans des paquets ou des caisses d'un poids maximal de 6 kg.

*Le contenu de chaque colis, caisse, emballage ou botte dans le même colis doit être homogène et composé d'asperges dont le format, la fourchette de calibre (longueur et diamètre), le poids et la catégorie sont identiques.»*

Les modifications apportées au calibrage par longueur et par diamètre, aux tolérances en matière de qualité et à la présentation du produit sont effectuées dans un souci d'harmonisation, en partie, avec la législation internationale de commercialisation des asperges vertes fraîches et avec les pratiques commerciales consolidées dans l'Union européenne concernant ce produit. Toutefois, les différences de calibrage par rapport à la norme internationale sont dues au fait que l'«Espárrago de Huétor-Tájar» est une variété population qui présente une plus grande variabilité que les variétés commerciales d'asperges vertes issues d'obtentions hybrides améliorées d'*Asparagus officinalis* L., et donc morphologiquement plus homogènes.

Enfin, le libellé du paragraphe 24 concernant le produit en conserve est supprimé:

«Les asperges destinées à la mise en conserve peuvent être présentées entières ou coupées, et appartiennent aux catégories "Extra" et "I".»

Le paragraphe sur la normalisation des asperges en conserve est reformulé.

Nouveau libellé:

«Commercialisation en conserve

*Les conserves d'«Espárrago de Huétor-Tájar» sont produites de manière traditionnelle en saumure (eau, sel et acide citrique) ou dans de l'huile d'olive extra vierge, et d'autres liquides de couverture autorisés dans l'industrie alimentaire peuvent également être envisagés.*

*Les asperges destinées à la mise en conserve peuvent être présentées entières ou coupées, et classées selon les catégories de qualité "Extra" et "I" définies dans le présent cahier des charges. Les formats commerciaux sont les suivants:*

- "Asperges" ou "Asperges entières": turions constitués de la tête et de la tige, d'une longueur totale supérieure à 12 cm.
- "Asperges courtes": turions constitués de la tête et de la tige, d'une longueur de 7 à 12 cm.
- "Pointes d'asperges": pièces constituées de la tête et de la tige, d'une longueur de 2 à 7 cm.
- "Asperges coupées": pièces composées de morceaux tendres d'une longueur de 2 à 7 cm, coupés de manière transversale, avec un minimum de têtes de 25 % du poids égoutté.

En outre, un calibrage des asperges doit être établi en fonction du diamètre de la section transversale de la tige du turion, de manière que le produit présente un aspect homogène, selon les fourchettes suivantes:

Dénomination de calibre	Diamètre en mm
Fin	Moins de 9
Moyen	Entre 9 et 11
Épais	Entre 11 et 14
Très épais	Entre 14 et 19
Extrêmement épais	Plus de 19

Les paramètres de qualité des deux catégories en question ou leurs marges de tolérance sont déterminés conformément au tableau suivant selon la catégorie:

Paramètre qualitatif	Catégorie "Extra"	Catégorie "I"
Épiaison	Comme pour les asperges commercialisées à l'état frais	Comme pour les asperges commercialisées à l'état frais
Longueur uniforme	1,10	1,15
Turbidité du liquide de couverture saumure (indice de Kertesz) (*)	4	2
Tolérance de calibrage	5 %	10 %
Défauts de texture	5 %	10 %
Autres défauts	5 %	10 %

(\*) La turbidité du liquide de couverture ne s'applique pas aux conserves à base d'huile d'olive vierge extra.

Le poids égoutté est établi sur la base du récipient utilisé, dont le rapport poids égoutté (g)/volume (cm<sup>3</sup>) est de 0,50 au minimum.

Outre les exigences prévues par la législation en vigueur et par le présent cahier des charges, l'étiquetage du produit indique le poids égoutté, la capacité du récipient, le calibre des turions et la fourchette d'asperges contenues dans le récipient, sauf pour le format "asperges coupées".»

Une normalisation de la mise en conserve de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» ne figurait pas dans le cahier des charges précédent au motif que la mise en conserve suivait la législation nationale en vigueur sur les conserves d'asperges, qui s'applique aux asperges de l'espèce *Asparagus officinalis* L. Comme cela a été démontré, l'«Espárrago de Huétor-Tájar» n'appartient pas à cette espèce botanique, mais est issue du croisement entre les espèces *A. officinalis* L. et *A. maritimus* Mill, ce qui justifie une nouvelle réglementation étant donné que la législation nationale existante sur les conserves d'asperges ne s'applique pas à cette espèce botanique. Dans le nouveau cahier des charges, les liquides de couverture autorisés sont définis; la saumure (eau, sel et acide citrique) et l'huile d'olive vierge extra sont considérées comme traditionnelles, mais la porte reste ouverte à l'utilisation d'autres liquides qui sont envisagés et autorisés dans l'industrie alimentaire. Les paramètres qualitatifs de chaque catégorie et liquide de couverture sont définis et la même dénomination des catégories que celles du produit frais est adoptée.

#### 5.4. Mise à jour du nom de l'une des communes de la zone de production. Rubrique C) AIRE GÉOGRAPHIQUE.

Cette modification concerne le cahier des charges, à la fin du premier paragraphe de la rubrique C) **AIRE GÉOGRAPHIQUE**.

Description succincte et motifs de la modification:

«Villanueva de Mesías» est remplacé par «Villanueva Mesía».

La modification concerne la mise à jour du nom de l'une des communes de la zone de production de l'IGP «Espárrago de Huétor-Tájar», qui a été ratifiée par l'administration nationale compétente.

#### 5.5. Mise à jour de la formulation de la section «Origine de la semence» afin de préciser le système de production de semences et mise à jour des compétences de contrôle du conseil régulateur. Rubrique D) Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique.

Cette modification concerne le cahier des charges, les deux paragraphes de la section «Origine de la semence», rubrique D) **Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique**.

Description succincte et motifs de la modification:

Afin de mieux structurer le cahier des charges, une numérotation D.1 de l'intitulé de la section «Origine de la semence» est introduite.

Le libellé de la section **Origine de la semence** est actualisé pour préciser le travail des agriculteurs producteurs de semences et leur obligation d'inscription au registre des plantations progénitrices de semences et de semis, ainsi que leurs obligations de conformité et de contrôle correspondantes. La mention de la compétence du conseil régulateur en matière de contrôle de la sélection et de la multiplication du matériel végétal est supprimée, étant donné que cette fonction est propre à l'organisme de vérification du respect du cahier des charges et qu'elle n'incombe pas au conseil régulateur, dont la fonction est d'agir en tant qu'organisme de gestion de l'IGP.

- 5.6. *Mise à jour de la formulation de la section «Caractéristiques du produit». Rubrique D) Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique.*

Cette modification concerne le cahier des charges, le paragraphe de la section «Caractéristiques du produit», rubrique **D) Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique**.

Description succincte et motifs de la modification:

Afin de mieux structurer le cahier des charges, une numérotation D.2 de l'intitulé de la section «Caractéristiques du produit» est introduite.

Dans la section **«Caractéristiques du produit»**, le texte *«nature autochtone du matériel végétal (cultivar ou variété)»* est remplacé par le texte *«nature autochtone du matériel végétal (variété locale)»*. Cette modification est due au fait que l'«Espárrago de Huétor-Tájar» n'est pas un cultivar ou une variété à proprement parler, mais une variété population d'origine locale.

De plus, le texte *«aux conditions de culture et de traitement, dans le cas des asperges en conserve»* est remplacé par le texte *«aux conditions de culture et à celles de manipulation et de transformation du produit»*. Cette modification est apportée parce qu'il convient d'inclure à la fois le procédé applicable aux asperges fraîches et celui applicable à la mise en conserve industrielle.

- 5.7. *Mise à jour de la formulation de la section «Contrôles et certification». Rubrique D) Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique.*

Cette modification concerne le cahier des charges, le paragraphe de la section «Contrôles et certification», rubrique **D) Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique**.

Description succincte et motifs de la modification:

La modification concerne la mise à jour de la formulation de cette section, étant donné qu'après vingt ans, de nombreux concepts sont obsolètes, qu'il convient de corriger dans les différents paragraphes.

Afin de mieux structurer le cahier des charges, une numérotation D.3 de l'intitulé de la section «Contrôles et certification» est introduite.

Le libellé du paragraphe a) est remanié afin de décrire plus en détail les différentes formes de propagation du matériel végétal (semis direct, transplantation de plantules et de griffes ou multiplication végétative des plantes parentales). Il est rappelé que les plantations de semences doivent être situées à l'intérieur de la zone de production, car l'ensemble du processus de production de semences est étroitement lié à l'origine.

Le libellé du paragraphe b) est remanié afin de décrire plus précisément les contrôles effectués dans la sélection des génotypes d'asperges destinés à la multiplication de végétaux, qui ne figurait pas dans le précédent cahier des charges, et la fonction de contrôle assumée par le conseil régulateur est éliminée.

Le libellé du paragraphe c) est mis à jour comme suit: le texte *«ainsi que les dispositions en vigueur dans ce domaine tant au niveau national qu'eupéen»* est remplacé par le texte *«ainsi que les dispositions de la réglementation en vigueur»*.

Le libellé du paragraphe d) est supprimé et intégré et mis à jour dans le nouveau paragraphe d) qui couvre tous les contrôles du processus de production et de commercialisation du matériel végétal.

Dans le paragraphe e), qui devient le paragraphe d), certaines informations obsolètes et incongrues, telles que la participation de l'organe de gestion de l'IGP (le conseil régulateur) aux différents contrôles sont éliminées, et des informations concernant la production, le conditionnement et la commercialisation des semences, qui ne figuraient pas dans le libellé précédent, sont ajoutées. Le nouveau texte fait également mention d'un *«document d'accompagnement»* qui doit être fourni avec le matériel végétal afin de garantir la traçabilité à partir des plantations progénitrices de semences situées dans la zone de production.

Le libellé du paragraphe f), qui devient le paragraphe e), est complété par la mention du *«registre des plantations»*, dans lequel les plantations d'asperges doivent être enregistrées, et il est précisé que le matériel végétal de ces asperges doit provenir de matériel contrôlé de la variété locale, issu de plantations progénitrices de semences.



Un nouveau paragraphe, numéroté f), est ajouté, dans lequel sont mentionnés de nouveaux contrôles à la réception des asperges en provenance des plantations, qui sont livrées aux centres de traitement de produits frais et aux conserveries.

Le libellé du paragraphe g) est modifié pour éliminer des informations obsolètes et incongrues, comme suit: le texte «*sont celles définies dans le règlement ou recommandées par le conseil régulateur*» est remplacé par le texte «*sont celles définies dans le cahier des charges*».

Le libellé du paragraphe i) est mis à jour comme suit: le texte «Le produit est entreposé dans des centres de commercialisation de fruits et légumes frais et/ou des conserveries enregistrés et situés dans la zone de production» est remplacé par le texte «*Le produit est entreposé dans des centres de traitement de produits frais et/ou des conserveries situés dans la zone de production et inscrits respectivement au registre des commerçants de produits frais et au registre des conserveries*».

Le libellé du paragraphe j) est modifié pour éliminer des informations obsolètes et incongrues. Le texte «*La manipulation, l'emballage, la présentation, le conditionnement, l'expédition et le transport des asperges sont contrôlés par le conseil régulateur, qui peut fixer des normes de campagne*» est remplacé par le texte «*La manipulation, l'emballage, la présentation, le conditionnement, l'étiquetage et l'expédition sont contrôlés et effectués dans la zone de production*». La mention du transport est éliminée étant donné que la procédure de certification à l'origine se termine au stade de l'expédition. Il n'y a pas de transport de produits finis entre opérateurs à l'intérieur de la zone de production. Les contrôles pouvant être effectués par le conseil régulateur, dont la compétence principale est l'organe de gestion de l'IGP, sont supprimés.

Le paragraphe k), qui indiquait que «des analyses physico-chimiques (résidus phytosanitaires et nitrates) et organoleptiques sont effectuées sur les produits frais et les produits en conserve», est supprimé. Les analyses des résidus phytosanitaires et des nitrates dans les asperges sont des contrôles obligatoires, font partie de la réglementation horizontale et il n'est plus nécessaire de les inclure dans le cahier des charges de cette IGP. Les analyses organoleptiques sont implicites dans le libellé du nouveau paragraphe k).

Enfin, le paragraphe l), qui devient le paragraphe k), est modifié pour préciser la nécessité d'effectuer, en plus des contrôles jalonnant l'ensemble du processus, des contrôles du produit final, qui seront définis dans la section B.3 du cahier des charges. De plus, la référence à l'organe de gestion (le conseil régulateur) est supprimée.

5.8. *Mise à jour de la formulation de la section «Sélection de la semence et culture en semis», en précisant et en étoffant les informations. Rubrique E) OBTENTION DU PRODUIT.*

Cette modification concerne le cahier des charges, le paragraphe de la section «Sélection de la semence et culture en semis», rubrique E) **OBTENTION DU PRODUIT**.

Description succincte et motifs de la modification:

La modification concerne la mise à jour de la formulation de cette section, étant donné qu'après vingt ans, de nombreuses pratiques de culture et de contrôle nécessitent une plus grande précision ou des informations complémentaires.

Afin de mieux structurer le cahier des charges, une numérotation E.1 de l'intitulé de la section «Sélection de la semence et culture en semis» est introduite.

Les informations de la section **E.1- Sélection des semences et culture en semis** sont mises à jour et étoffées. Étant donné que ce processus d'obtention du matériel végétal autochtone est très important pour l'IGP, les informations techniques concernant la sélection des plantules progénitrices, les travaux de pollinisation, le conditionnement des plantules fertilisées en été et la récolte des semences des plantes sélectionnées en automne ont été précisées et étoffées à la fois.

Les asperges sélectionnées (mâles et femelles) dans une parcelle doivent présenter un certain degré d'homogénéité (ligne de sélection), une bonne morphologie et une bonne vigueur végétative, et doivent être isolées des autres asperges non sélectionnées au même stade de floraison, qui pourraient entraîner une pollinisation incontrôlée. Le nouveau texte décrit le procédé d'isolement des végétaux progéniteurs, par pollinisation naturelle dans les parcelles d'asperges elles-mêmes ou par pollinisation forcée, à l'aide de pollen prélevé sur des asperges mâles sélectionnées et de filets anti-insectes pour protéger les asperges femelles.

Les procédures de récolte et de conditionnement des semences sont décrites dans la nouvelle version. Les informations concernant les semis sont mises à jour: les dates des ensemencements, la durée de culture en semis ou les communications à l'organe de gestion de l'IGP sont supprimées. Les techniques actuelles de production en semis sous serre permettent d'obtenir des végétaux de meilleure qualité sanitaire et d'une plus grande homogénéité, et d'élargir la période traditionnelle d'obtention des plantules d'asperges.

Enfin, il est précisé dans le nouveau texte que les plantations sélectionnées pour la production de semences doivent être inscrites au registre des plantations progénitrices de semences et de semis.

- 5.9. *Mise à jour de la formulation de la section «Phase de plantation de la culture d'asperges», en remplaçant les informations obsolètes et en précisant et éliminant certaines informations. Rubrique E) OBTENTION DU PRODUIT.*

Cette modification concerne le cahier des charges, le paragraphe de la section «Phase de plantation de la culture d'asperges», rubrique E) **OBTENTION DU PRODUIT**.

Description succincte et motifs de la modification:

La modification concerne la mise à jour de la formulation de cette section, étant donné qu'après vingt ans, de nombreuses pratiques de culture et de contrôle nécessitent une plus grande précision ou des informations complémentaires.

Afin de mieux structurer le cahier des charges, une numérotation E.2 de l'intitulé de la section «**Phase de plantation de la culture d'asperges**» est introduite.

L'information contenue dans cette section est mise à jour et clarifiée. Les différentes pratiques traditionnelles de plantation dans la zone de production d'asperges de Huétor-Tájar sont détaillées: soit la plantation de plantules obtenues en serre ou de griffes (plantes), soit le semis direct de semences. Les dates de plantation ont été prolongées par rapport à celles fixées dans le cahier des charges précédent, qui ne prévoyait que l'ensemencement des griffes. Dans ce cas, la plantation peut être effectuée en hiver jusqu'à la fin du printemps, et en cas de semis direct ou de plantules, tout au long du printemps et de l'été.

Le paragraphe suivant est supprimé: «*Avant la plantation, une étude du sol est effectuée pour déterminer son aptitude à la culture de l'asperge, ainsi que pour calculer les besoins d'amendements minéraux et organiques*». Il s'agit d'une recommandation de pratique culturale et non d'une obligation de culture devant figurer dans un cahier des charges, puisqu'il a été démontré que la culture de l'asperge s'adapte à la grande diversité des sols qui existent dans la zone de production de Huétor-Tájar, sans se limiter à aucun d'entre eux.

La nouvelle formulation précise la procédure de semis direct des semences, qui n'était pas mentionnée dans le cahier des charges précédent. Un mot est supprimé du texte suivant: «[...] et recouvertes d'une légère couche de terre meuble», qui devient: «[...] et recouvertes d'une légère couche de terre». La phrase suivante est supprimée: «*La griffe poussera pendant un à deux ans, selon la qualité du sol, générant ainsi dans le rhizome des bourgeons viables qui produiront des turions de bonne qualité*». La pratique de la culture des griffes pendant deux ans est obsolète, et n'est pas déterminante pour la qualité de la plante; elle est d'ailleurs tombée en désuétude. Les raisons de cette pratique étaient la germination déficiente des semences dans le sol, l'absence de techniques de fertirrigation et la lenteur avec laquelle poussait la variété autochtone de Huétor-Tájar, moins vigoureuse que les autres variétés d'asperges vertes. Tous ces facteurs nécessitaient de prolonger de deux ans le cycle de culture de la griffe. Les systèmes de culture actuels des griffes, et en particulier la culture forcée de plantules en serre, ont permis de réduire la période de culture à un cycle inférieur à un an pour les griffes et à 3-4 mois pour les plantules.

Enfin, des informations obsolètes sont mises à jour dans le dernier paragraphe: «*La plantation doit être enregistrée auprès du conseil régulateur au cours de l'hiver précédant la première récolte si le producteur veut que son produit soit couvert par l'appellation*», qui est remplacé par le suivant: «*La plantation d'asperges doit être inscrite au registre des plantations avant le début de la récolte si le producteur souhaite que son produit soit couvert par l'IGP*». Il est plus précis d'indiquer que l'inscription doit être effectuée avant la récolte, et non pendant l'hiver, étant donné que pour certaines campagnes les asperges peuvent commencer à être récoltées fin janvier ou début février en raison de températures élevées.

- 5.10. *Mise à jour de la formulation de la section «Phase de production des asperges», en remplaçant les informations obsolètes et en précisant et résumant certaines informations. Rubrique E) OBTENTION DU PRODUIT.*

Cette modification concerne le cahier des charges, le paragraphe de la section «Phase de production des asperges», rubrique E) **OBTENTION DU PRODUIT**.

Description succincte et motifs de la modification:

La modification concerne la mise à jour de la formulation de cette section, par la suppression des recommandations pour la culture qui ne font pas l'objet de règles dans le cahier des charges ou qui relèvent d'une réglementation horizontale, et des pratiques de culture et de contrôle qui nécessitent une plus grande précision sont requises.

Afin de mieux structurer le cahier des charges, une numérotation E.3 de l'intitulé de la section «**Phase de production des asperges**» est introduite.

La majeure partie de cette section est reformulée. Les informations obsolètes du premier paragraphe sont mises à jour. Les techniques actuelles de fertilisation et d'irrigation ont permis aux jeunes plantations d'asperges de se développer parfaitement dans le cycle végétatif d'une année; comme les asperges peuvent être récoltées l'année suivante, il n'est pas nécessaire d'attendre la troisième année de semis pour commencer la récolte.

La description des «*pratiques culturales tout au long de l'année*» qui figure dans l'ancien cahier des charges (travail du sol avant la plantation, épandage de fond et de couverture, application de produits phytosanitaires avant et après la récolte, irrigation, travail du sol et coupe des frondes en automne) est totalement éliminée. Ces pratiques culturales sont considérées dans certains cas comme des recommandations; dans d'autres cas, elles font partie de la réglementation horizontale, ce qui ne nécessite pas de les inclure dans le cahier des charges. À la place, deux pratiques culturales spécifiques à la zone de culture de l'asperge de Huétor-Tájar sont introduites. Elles sont déterminantes pour la qualité du produit et font partie de la tradition de cette municipalité de la région de Grenade (liées aux facteurs humains):

- schéma d'ensemencement spécifique lors de la plantation et développement de la culture avec une distance entre les lignes comprise entre 1,4 et 1,6 m et une distance entre les plants comprise entre 50 et 70 cm;
- technique du buttage progressif du terrain tout au long de la vie de la plantation.

5.11. *Mise à jour de la formulation de la section «Récolte, transport et réception des asperges dans les centres de traitement des fruits et légumes», en remplaçant les informations obsolètes, en actualisant et en précisant les pratiques et en fixant de nouvelles exigences déterminantes pour la qualité du produit. Rubrique E) OBTENTION DU PRODUIT.*

Cette modification concerne le cahier des charges, le paragraphe de la section «Récolte, transport et réception des asperges dans les centres de traitement des fruits et légumes», rubrique E) **OBTENTION DU PRODUIT**.

Description succincte et motifs de la modification:

La modification vise à mettre à jour l'information contenue dans cette section, en actualisant et en précisant les pratiques de récolte de la matière première au champ, son transport et sa réception dans les centres de traitement des fruits et légumes.

Afin de mieux structurer le cahier des charges, une numérotation E.4 de l'intitulé de cette section est introduite.

Certains paragraphes de cette section sont remaniés.

*Dans le premier paragraphe, le texte: «La récolte commence la deuxième ou la troisième année de plantation et dure entre 15 et 30 jours, et à partir de la troisième année elle est effectuée tout au long de la saison, de début mars à mi-juin.» est remplacé par: «La récolte peut commencer l'année suivant l'ensemencement, les dates de début et de fin de la récolte variant chaque année en fonction des conditions météorologiques, la période la plus probable étant de début mars à mi-juin.»*

Pour les mêmes raisons que celles exposées précédemment dans la section relative à la modification 5.10 (techniques modernes de fertilisation et d'irrigation), les jeunes plants d'asperges se développent parfaitement dans le cycle végétatif d'une année et peuvent être récoltés l'année suivante. Il n'est plus nécessaire d'attendre deux ou trois ans après l'ensemencement.

En outre, la phrase suivante, obsolète et incompatible avec le régime actuel de l'IGP, est modifiée: «Après la récolte des asperges, celles-ci sont transportées vers des centres de traitement et de transformation, de la manière qui convient et conformément aux conditions fixées par le conseil régulateur pour la campagne correspondante.». Elle est remplacée par: «Après la récolte des asperges, celles-ci sont transportées vers des centres de traitement et de transformation, de la manière qui convient, en évitant que les têtes des turions se cassent et que le produit se dessèche jusqu'à ce qu'il soit livré.»

Le paragraphe suivant est mis à jour: «*Les asperges reçues dans les centres de traitement de produits frais ou dans les conserveries sont stockées dans des endroits frais, et des plateaux contenant de l'eau peuvent être utilisés pour tremper la base des tiges et les garder fraîches et turgescentes. Les asperges sont conditionnées dans les 24 heures suivant la récolte.*» et remplacé par: «*Les asperges reçues dans les centres de traitement de produits frais ou dans les conserveries sont placées sur des plateaux contenant de l'eau pour tremper la base des tiges et stockées dans des chambres froides ou rafraîchies par hydro-refroidissement, afin de les garder fraîches et turgescentes jusqu'à leur traitement. Les asperges sont conditionnées dans les 24 heures suivant leur réception. Elles sont traitées au plus tard 72 heures après réception.*»

Dans cette modification, deux autres types de conditionnement industriel des asperges à leur réception sont introduits: l'hydro-refroidissement et les chambres froides. Par ailleurs, pour faciliter les contrôles et la certification, il est précisé que le conditionnement doit avoir lieu 24 heures après la réception des asperges et non après leur récolte. Le moment exact de réception des asperges est facilement vérifiable puisqu'il est informatisé de même que le poids des lots réceptionnés et les informations relatives à leur traçabilité. Le moment exact de la récolte est en revanche très difficile à vérifier. Par ailleurs, une condition supplémentaire est ajoutée: les asperges doivent être traitées au plus tard 72 heures après réception.

Un nouveau paragraphe est introduit dans le nouveau cahier des charges, qui concerne les autocontrôles à effectuer sur les matières premières à leur réception dans les centres de traitement de produits frais ou dans les conserveries. Les contrôles et les spécifications de chacun des paramètres qui sont évalués dans la matière première sont décrits en détail (caractérisation morphologique et organoleptique du turion pour la confirmation de la variété autochtone, longueur maximale et minimale du turion, partie blanche de la base de la tige, évaluation de l'épiaison de la tête, examen de la présence de terre, évaluation des défauts morphologiques), ainsi que les fourchettes admises pour chaque paramètre et leur tolérance. Cette mesure de contrôle est déterminante pour la qualité du produit final (asperges fraîches et asperges en conserve).

Le dernier paragraphe est supprimé: «*Les dates limites de récolte sont fixées par le conseil régulateur afin de garantir la qualité du produit.*» Ce concept de gestion de la qualité est obsolète et incompatible avec la structure actuelle de certification des cahiers des charges des IGP.

Enfin, un dernier paragraphe relatif à l'activité globale de contrôle à ces étapes du processus est inséré: «*Les étapes de la récolte, du transport et de la réception des asperges dans les centres enregistrés de traitement des produits frais ou dans les conserveries sont l'objet d'un contrôle.*»

- 5.12. *Mise à jour de la formulation de la section «Phase de traitement et de transformation de l'asperge», en remplaçant les informations obsolètes, en actualisant et en précisant les pratiques et en fixant de nouvelles exigences déterminantes pour la qualité du produit. Rubrique E) OBTENTION DU PRODUIT.*

Cette modification concerne le cahier des charges, le paragraphe de la section «Phase de traitement et de transformation des asperges», rubrique E) **OBTENTION DU PRODUIT**.

Description détaillée des changements et motifs de la modification:

La modification concerne la mise à jour de la formulation de la section «Phase de traitement et de transformation des asperges»; après vingt ans, les pratiques sont actualisées et précisées et de nouvelles exigences déterminantes pour la qualité du produit sont fixées.

Afin de mieux structurer le cahier des charges, une numérotation E.5 de l'intitulé de la section est introduite et l'intitulé «**Phase de traitement et de transformation de l'asperge**» est partiellement modifié comme suit: «**E.5.- Manipulation et transformation de l'asperge**».

Le terme «Traitement» est remplacé par «Manipulation» dans le premier paragraphe du chapeau de la section, qui est un terme plus spécifique lorsqu'il s'agit de la manutention de légumes frais, et certains procédés industriels, décrits ci-dessus comme manuels, sont mis à jour, leur automatisation étant également envisagée. Ainsi, la formulation «*à la main sur des courroies transporteuses*» est étendue à «*à la main et/ou automatiquement sur des courroies transporteuses, à l'aide d'équipements de découpe*».

Un nouveau paragraphe est introduit dans la partie «Manipulation pour la commercialisation à l'état frais»: «*Une seconde manipulation du produit commercialisé à l'état frais n'est pas autorisée.*» La pratique du reconditionnement des asperges fraîches ne peut être autorisée en raison de la forte perte de qualité qui en découle pour le produit. L'asperge est un légume très périssable, très fragile et délicat, présentant un risque élevé de meurtrissures, de cassures des têtes des turions, ainsi que de déshydratation en dehors d'une chaîne du froid, qui provoque une flaccidité rapide du produit.

La phrase «Les asperges sont préparées en bottes homogènes de ½ kg, 1 kg ou 2 kg, puis placées dans des caisses» est supprimée, car cette information est redondante, la présentation étant réglementée à la section **B.3.- Qualification du produit: commercialisation à l'état frais et en conserve**.

Le dernier paragraphe, à savoir: «*Le conseil régulateur contrôle la réception, la manipulation, la présentation et l'expédition des asperges fraîches qui, après avoir passé avec succès les contrôles de qualité, sont couvertes par l'appellation.*» est remplacé par: «*La réception, la manipulation, la présentation, l'étiquetage et l'expédition des asperges fraîches couvertes par l'IGP font l'objet d'un contrôle.*» Le changement est évident dans le cadre de la nouvelle structure organisationnelle du conseil régulateur, à savoir l'organe de gestion, qui ne doit pas effectuer des contrôles.

Enfin, la formulation des étapes du processus de «mise en conserve» est simplifiée et reformulée comme suit:

*«Les phases du traitement industriel sont les suivantes: hydratation, coupe de la base de la tige, lavage des turions, seconde coupe en fonction de la hauteur du contenant. Dans le cas de processus automatiques, la conserverie reçoit directement les pointes coupées à la hauteur du contenant. Elle procède alors au blanchiment, au refroidissement, au lavage après blanchiment, au tri manuel des asperges par calibre et à l'élimination des asperges défectueuses. Viennent ensuite les étapes du remplissage manuel des asperges dans les contenants, de l'addition du liquide de couverture (saumure ou huile d'olive vierge extra ou autres), du préchauffage, de la fermeture des contenants, de l'appertisation et du refroidissement. Les conserves sont ensuite entreposées, étiquetées/mises en caisse, entreposées à nouveau et expédiées. Par ailleurs, la phase de préchauffage peut être remplacée par un système sous vide. En outre, la phase de second entreposage du produit final peut être omise. En ce qui concerne l'appertisation, il est possible d'effectuer une stérilisation ou une pasteurisation en milieu acide, cette dernière étant une méthode de mise en conserve de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» selon la tradition.»*

Une description plus simple de la mise en conserve est faite, afin de faciliter les différents contrôles du produit et d'actualiser les nouvelles variantes de configuration du traitement industriel, y compris les processus automatisés, de préciser les types de liquides de couverture et d'assouplir l'étiquetage/la mise en caisse/l'expédition/l'entreposage du produit final, qui peuvent être envisagés dans le nouveau cahier des charges.

Par ailleurs, outre la stérilisation traditionnelle (pH neutre) prévue dans le libellé précédent, la nouvelle version du cahier des charges inclut la pasteurisation en milieu acide, un système traditionnellement utilisé dans le traitement des asperges sauvages et de l'asperge de Huétor-Tájar pour la mise en conserve (depuis 1970). La pasteurisation en milieu acide, processus thermique plus doux que la stérilisation, contribue à préserver l'intégrité et la texture délicate, charnue et souple de l'«Espárrago de Huétor-Tájar», ainsi qu'à stabiliser un antioxydant naturellement présent dans la conserve de l'asperge, appelé «rutine» (quercétine-3-rutinoside), qui possède des propriétés très bénéfiques pour la santé.

Enfin, le dernier paragraphe, à savoir: «*L'ensemble des processus de réception, de traitement, de conditionnement et de certification du produit final est contrôlé par le conseil régulateur, qui assigne au produit final la catégorie qui correspond à sa qualité.*» est remplacé par: «*La réception, le traitement, le conditionnement, l'étiquetage, l'entreposage et l'expédition du produit final font l'objet d'un contrôle.*» Le changement est évident dans le cadre de la nouvelle structure organisationnelle du conseil régulateur, à savoir l'organe de gestion, qui ne doit pas effectuer des contrôles.

#### 5.13. Insertion d'un paragraphe introductif et restructuration des sections de la rubrique F) LIEN AVEC LE MILIEU.

La modification porte sur l'insertion d'un paragraphe introductif et la restructuration/numérotation des sections de la rubrique F) **LIEN AVEC LE MILIEU** du cahier des charges.

Description succincte et motifs de la modification:

Les sections de la rubrique «Lien avec le milieu» sont restructurées et numérotées afin de permettre une meilleure lisibilité et leur adaptation à l'économie du règlement (UE) n° 1151/2012: caractéristiques de l'aire géographique/caractéristiques du produit/relation entre les deux.

L'intitulé «Historique» est remplacé par «Réputation». Une introduction à la rubrique «Lien avec le milieu» est ajoutée, pour décrire l'aspect le plus important dans la définition du lien entre le produit et son milieu naturel, aux fins du règlement (UE) n° 1151/2012. Le nouveau cahier des charges précise que ce qui constitue l'aspect le plus déterminant du lien entre le produit et son milieu naturel, ce sont en premier lieu «plusieurs caractéristiques spécifiques du produit liées à la spécificité de l'environnement agroenvironnemental», et en second lieu, de manière complémentaire, son origine ou sa «réputation».

5.14. *Modification de l'intitulé et mise à jour du contenu de la section «Historique». Rubrique F) LIEN AVEC LE MILIEU.*

La modification concerne le changement de l'intitulé de la section «Historique» en «F.1.- Réputation» et la mise à jour des informations qui y sont contenues. Cette modification concerne le cahier des charges, section «Historique» de la rubrique F) **LIEN AVEC LE MILIEU**.

Description succincte et motifs de la modification:

L'intitulé de la section «Historique» est remplacé par «F.1.-Réputation». Le libellé de la section **F.1.- Réputation** (anciennement intitulée «Historique») est actualisé à la suite de la mise à jour des informations bibliographiques et scientifiques relatives à l'«Espárrago de Huétor-Tájar» au cours des 20 dernières années.

Le nouveau cahier des charges présente les antécédents bibliographiques historiques qui renforcent la connaissance et l'appréciation de l'asperge sauvage qui existaient déjà depuis l'Antiquité, ainsi que sa différenciation par rapport aux asperges communes, aux asperges de jardin ou aux asperges de type officinalis (*Asparagus officinalis* L.), déjà mentionnée dans l'ancien cahier des charges. Les informations historiques des années 1930-1940 sont renforcées par des témoignages d'agriculteurs de Huétor-Tájar, figurant dans des ouvrages publiés en 2000 par le conseil régulateur de l'IGP «Espárrago de Huétor-Tájar» (Livre «*El arte culinario del "Espárrago de Huétor-Tájar"*»). Le nouveau cahier des charges décrit le développement historique des coopératives d'asperges dans la ville de Huétor Tájar dans les années 1980, grâce à la culture de cette variété autochtone, qui a permis à Huétor-Tájar de devenir l'une des principales zones de production d'asperges en Europe. Plusieurs publications relatives aux répercussions socio-économiques de la culture de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» dans la zone de production, parues entre 1996 et 2003, viennent appuyer la qualification de «zone de production d'asperges importante en Espagne et en Europe» associée à cette localité de Grenade.

Une description historique est également faite du lancement du secteur de la conserve à Huétor-Tájar dans les années 1970, lorsque les «Espárrago de Huétor-Tájar» étaient recherchées par M. José Redondo Fúnez, le pionnier de l'élaboration de conserves d'asperges en Espagne, en raison de leur similitude avec les asperges sauvages. La marque LOS MONTEROS a été la première en Espagne à conditionner des asperges sauvages en 1970, puis, au début des années 1980, l'«Espárrago de Huétor-Tájar», en raison de sa grande similitude avec les asperges sauvages.

5.15. *Modification de l'intitulé et mise à jour du contenu de la section «Nature» (Orographie, Sols, Climat et Hydrographie). Rubrique F) LIEN AVEC LE MILIEU.*

La modification concerne le remplacement de l'intitulé de la section «Nature» par «**F.2.- Spécificité de la zone de production**», la mise à jour des informations qui y sont contenues et les corrections orthographiques, typographiques et éditoriales dans les rubriques «Orographie», «Sols», «Climat» et «Hydrographie». La structure de la section est subdivisée en deux intitulés (divisée en Facteurs naturels et Facteurs humains), les informations de l'intitulé «Facteurs naturels» sont mises à jour et un nouvel intitulé «Facteurs humains» est ajouté en tant qu'élément essentiel de la nouvelle section du cahier des charges «**F.2.- Spécificité de la zone de production** (anciennement intitulée "Nature")».

Ces modifications concernent le cahier des charges, section «Nature» de la rubrique F) **LIEN AVEC LE MILIEU**.

Description détaillée des changements et motifs de la modification:

L'intitulé de la section «Nature» est remplacé par «**F.2.- Spécificité de la zone de production**», conformément à la nouvelle structure conçue pour la nouvelle rubrique Lien avec le milieu, décrite dans la modification 5.13, qui permettra une meilleure lisibilité et une meilleure adaptation à l'économie du règlement (UE) n° 1151/2012.

L'altitude maximale à laquelle l'asperge est cultivée dans la zone de production est mise à jour dans l'intitulé «Orographie». La phrase «[...] *La culture se fait à une altitude comprise entre 450 et 650 m.*» est remplacée par «*La culture se fait à une altitude comprise entre 450 et 1 100 m.*» Les zones traditionnelles de culture de l'asperge dans la zone de production de l'IGP sont principalement des plaines fertiles proches du bassin du Genil et de ses affluents, dont l'altitude est comprise entre 450 et 650 mètres. La culture s'est étendue jusqu'aux flancs de la vallée, dans des zones vallonnées de basse montagne, dont l'altitude atteint 1 100 mètres, y compris dans la zone de production.

Quelques erreurs typographiques et éditoriales dans la rubrique «**Sols**» sont corrigées, comme dans la phrase espagnole «*La Zona de producción, se encuadra dentro del contexto...*», qui doit se lire «*La Zona de Producción, se encuadra dentro del contexto...*» (La zone de production s'inscrit dans le contexte [...]). La phrase espagnole «*Los suelos cultivados con el espárrago presentan texturas Franco-arcillosas y franco-arcilloso-arenosa, y en menor medida fraco-arenosa y franco-limosa.*» doit se lire «*Los suelos cultivados con el espárrago presentan texturas franco-arcillosas y franco-arcillo-arenosas, y en menor medida franco-arenosas y franco-limosas*» (Les sols où sont cultivées les asperges présentent une texture fragio-argilique ou fragio-argilo-sablonneuse, et dans une moindre mesure fragio-sablonneuse et franco-limoneuse).

Enfin, le troisième paragraphe est modifié pour préciser que la pigmentation anthocyanique générale du turion (tête et tige) est la conséquence de la culture d'asperges sur des sols marno-calcaires, typiques de la zone de production, qui ont la particularité d'avoir une faible teneur en phosphore et une teneur élevée en magnésium. La phrase «*La faible teneur en phosphore ainsi que la teneur élevée en magnésium favorisent une forte pigmentation du turion, un vert plus intense dans les tiges et une tête plus violacée*» est remplacée par: «*La faible teneur en phosphore ainsi que la forte teneur en magnésium des sols marno-calcaires typiques de la zone de production favorisent une forte pigmentation anthocyanique du turion (la tête et la tige présentent des tons violacés) [...]*».

Quelques erreurs typographiques et éditoriales dans l'intitulé «Climat» sont corrigées. Dans le premier paragraphe, des erreurs typographiques sont corrigées et les valeurs de température sont arrondies à une décimale au lieu de deux. La phrase «*[...] la température moyenne sur l'année est de 16,3 1 °C, avec une température moyenne en hiver de 7,14 1 °C et de 26,41 1 C en été*» est remplacée par «*[...] la température moyenne sur l'année est de 16,3 °C, avec une température moyenne en hiver de 7,1 °C et de 26,4 °C en été.*»

Dans le troisième paragraphe, des informations sont ajoutées pour renforcer la description du gradient thermique élevé dans la zone, et le lien de celui-ci avec la réduction de l'épaaion du turion. La phrase «*Elles sont modérément élevées pendant la journée et basses pendant la nuit [...]*» devient «*Elles sont modérément élevées pendant la journée et basses pendant la nuit (avec une amplitude thermique quotidienne forte, pouvant atteindre 22 °C) [...]*». La phrase «*Les températures varient de 141 °C en mars à 19,2 1 °C en juin*» est remplacée par «*Les températures moyennes pendant la période de la récolte varient de 14 °C en mars à 19,2 °C en juin.*»

Il est précisé que la température de 14 °C indiquée est une température moyenne, et le symbole «°C» est ajouté dans la version espagnole de la phrase.

Une précision est apportée dans la rubrique «Hydrographie». Au début du paragraphe, l'expression «zone de production», qui est plus précise et définie dans le cahier des charges, est ajoutée. La phrase «*La zone est traversée d'est en ouest par le fleuve Genil [...]*» est remplacée par «*La zone de production est traversée d'est en ouest par le fleuve Genil [...]*».

L'intitulé «Facteurs humains» a été remanié; il aide à comprendre les facteurs spécifiques de la zone de production (naturels et humains) et les caractéristiques du produit dans la section relative au lien de causalité (**F.4. Lien causal entre les facteurs naturels et humains et la qualité ou les caractéristiques du produit**) et à établir un rapport plus clair entre eux.

Reformulation du nouvel intitulé «Facteurs humains»:

«Facteurs humains

Sélection du matériel végétal et pratiques culturales

*L'Espárrago de Huétor-Tájar* peut être considérée comme un écotype associé à la commune de Huétor-Tájar (variété population «Morado de Huétor»), qui est le résultat d'un processus de croisement et de sélection génétique de masse, dirigé par les agriculteurs de Huétor-Tájar depuis les années 1930. Les facteurs humains et naturels de la zone de production ont joué un rôle très important dans la genèse du matériel végétal.

L'obtention d'un croisement naturel entre les espèces *Asparagus maritimus* Mill. et *Asparagus officinalis* L. et l'accomplissement d'un processus de sélection ultérieure revêtent une importance particulière dans le monde de l'horticulture espagnole du milieu du XX<sup>e</sup> siècle, en lien direct avec Huétor-Tájar. De nos jours, il n'existe dans le monde aucune espèce d'asperge cultivée, traditionnelle ou commerciale, qui soit issue d'un croisement botanique de cette nature.

Les procédés de sélection des plantes progénitrices et des semences des asperges autochtones de Huétor-Tájar sont typiques de cette localité grenadine depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle, et sont transmis de père en fils.

Les techniques de culture particulières, telles que de larges intervalles de plantation des asperges (1,40 à 1,60 m entre les lignes et 50 à 70 cm entre les plants), un système de «buttage progressif» sur la ligne de plantation et une gestion de la récolte précise et efficace, associées aux techniques traditionnelles développées à Huétor-Tájar, offrent les conditions idéales pour obtenir une matière première de qualité.

## Méthodes de mise en conserve

La méthode de mise en conserve appertisée de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» est particulière. Elle provient du conserveur M. José Redondo Fúnez, pionnier dans la production et la commercialisation d'asperges sauvages en Espagne au début des années 1970, qui a appliqué cette méthode au secteur de la production d'asperges de Huétor-Tájar vers 1982, en utilisant comme matière première, au lieu des asperges sauvages, les asperges autochtones de Huétor-Tájar, aux caractéristiques semblables à celles de l'asperge sauvage. Le procédé déterminant dans la méthode de conservation de l'asperge sauvage est la «pasteurisation en milieu acide.»

- 5.16. Ajout d'une nouvelle section «F.3- Spécificité du produit» afin d'adapter le cahier des charges au nouveau règlement (UE) n° 1151/2012. Rubrique F) LIEN AVEC LE MILIEU.

La modification concerne l'insertion de la section «**F.3.- Spécificité du produit**» résumant les principales qualités de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» décrites dans la rubrique B) et déterminantes pour sa qualité. Cette nouvelle section est une exigence des nouveaux cahiers des charges visant à les mettre en conformité avec le règlement (UE) n° 1151/2012. Cette modification concerne la rubrique **F) LIEN AVEC LE MILIEU** du cahier des charges.

Nouveau libellé:

«F.3. - Spécificité du produit.

L'«Espárrago de Huétor-Tájar» présente des caractéristiques spécifiques associées à la variété (morphologie, propriétés organoleptiques, et génétique particulière), qui correspondent au stéréotype de l'asperge sauvage (*Asparagus maritimus* Mill), qui provient d'un croisement avec *Asparagus officinalis* L.

En ce qui concerne certaines caractéristiques de cette asperge, il existe une influence notable des facteurs environnementaux et humains (gestion de la culture et élaboration des produits) sur la morphologie, les caractéristiques organoleptiques et la composition phytochimique du produit, qu'il soit frais ou en conserve.

Les caractéristiques spécifiques de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» inhérentes à sa génétique particulière peuvent être résumées ainsi:

— Sur le plan morphologique:

- Tonalités anthocyaniques du turion (tige et tête): les couleurs oscillent entre violet, bronze violacé, bronze, vert violacé ou vert.
- Morphologie du turion: cylindrique et droite, calibre fin à moyen (compris entre 4 et 16 mm) et la tête a une forme pointue ou acuminée, avec un diamètre supérieur au reste de la tige (forme en "pointe de lance").
- Épiderme et écailles du turion: les turions présentent un petit éperon sous les écailles et l'épiderme peut être légèrement strié.

- Sur le plan organoleptique (évaluation des turions frais):

- Texture: tendre, charnue et souple. Les tiges sont très souples, ce qui permet des angles de déformation sans cassure pouvant excéder 70 °. Cet angle dépend du calibre du turion, de manière inversement proportionnelle.
- Goût: aigre-doux.
- Arômes: arôme prononcé.

Toutes ces caractéristiques morphologiques et organoleptiques sont également présentes dans d'autres espèces d'asperges sauvages (*A. albus*, *A. aphyllus*, *A. acutifolius*, *A. horridus*, *A. maritimus*, etc.), qui sont appelées "espárragos trigueros" dans le sud de l'Espagne.

En outre, les caractéristiques spécifiques de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» associées à des facteurs agroenvironnementaux sont les suivantes: belle forme du turion, tête bien formée et tonalités anthocyaniques ou violacées de l'asperge (tête essentiellement). La gestion de la culture et du produit par l'agriculteur ainsi que les bonnes conditions agroclimatiques de la zone permettent de produire une asperge de grande qualité, avec un turion très droit dont la tête est bien formée et aux teintes violacées.»



- 5.17. Ajout d'une nouvelle section «F.4- Lien causal entre les facteurs naturels et humains et la qualité ou les caractéristiques du produit» afin d'adapter le cahier des charges au nouveau règlement (UE) n° 1151/2012. Rubrique F) LIEN AVEC LE MILIEU.

La modification concerne l'insertion de la section «**F.4.- Lien causal entre les facteurs naturels et humains et la qualité ou les caractéristiques du produit**», qui ne figurait pas explicitement dans l'ancien cahier des charges. Cette nouvelle section est une exigence du nouveau cahier des charges visant à le mettre en conformité avec le règlement (UE) n° 1151/2012. Cette section a été remaniée, certains paragraphes de l'ancien cahier des charges relatifs aux «conditions de culture», au «travail du sol» et à la «récolte» ayant été repris. Cette modification concerne la rubrique F) LIEN AVEC LE MILIEU du cahier des charges.

Nouveau libellé:

«F.4.- Lien causal entre les facteurs naturels et humains et la qualité ou les caractéristiques du produit

Les relations entre les caractéristiques du produit et les facteurs naturels sont décrites ci-après.

Des conditions agroenvironnementales spécifiques:

Les conditions agroenvironnementales particulières de la zone de production favorisent la rectitude du turion, des têtes bien formées et fermées, avec une forte pigmentation anthocyanique, qui est produite généralement pendant toute la période de récolte, raison pour laquelle les asperges autochtones de Huétor-Tájar sont également connues sous l'appellation "espárrago verde-morado" (asperge vert violacé).

La faible teneur en phosphore des sols marno-calcaires typiques du bassin du Genil à Grenade, ainsi que les grandes variations de température entre le jour et la nuit favorisent une forte pigmentation anthocyanique du turion. La teneur élevée en potassium des sols fragio-argiliques de la zone de production influence favorablement la qualité du turion et permet d'obtenir une tête bien formée.

Les vents sont doux dans la zone de production en raison des montagnes à proximité qui agissent comme un rempart, favorisant ainsi la culture de l'asperge, en particulier pendant la récolte, car on évite le fléchissement du turion pendant sa croissance et celui-ci reste donc bien droit.

Les températures pendant la récolte sont adéquates et permettent d'obtenir des asperges de bonne qualité. Elles sont modérément élevées pendant la journée et basses pendant la nuit (avec une amplitude thermique quotidienne forte, pouvant atteindre 22 °C), ce qui permet à la tige de croître pendant les heures chaudes et prévient l'épiaison de la tête du turion pendant la nuit. Ces fortes oscillations thermiques favorisent également une pigmentation anthocyanique du turion.

La forte intensité des tonalités anthocyaniques ou violacées du turion est due à des facteurs génétiques, et accentuée par des facteurs environnementaux qui peuvent augmenter les niveaux de certains pigments (les anthocyanines) dans l'épiderme de l'asperge. Un autre polyphénol apparenté, appartenant à la famille chimique des flavonoïdes et connu dans le monde de l'asperge sous le nom de "rutine" (quercétine-3-rutinoside), se retrouve à des concentrations très élevées dans l'"Espárrago de Huétor-Tájar". La "rutine" est responsable des précipités grisâtres typiques des conserves de l'"Espárrago de Huétor-Tájar". Elle appartient à la famille bien connue des phytochimiques appelés "polyphénols", qui ont des propriétés antioxydantes bénéfiques pour la santé.

Par ailleurs, les caractéristiques du produit sont liées aux facteurs humains, comme expliqué ci-après.

Des conditions de culture particulières:

Les caractéristiques de la culture inhérentes aux facteurs humains sont, d'une part, l'obtention du matériel végétal et, d'autre part, les techniques de culture et de récolte spécifiques, qui influent favorablement sur la forme et la qualité de l'asperge.

\* Obtention du matériel végétal:

L'obtention du matériel végétal autochtone nécessite de procéder à une sélection particulière des plantes progénitrices; l'expérience et l'engagement en la matière des agriculteurs de Huétor-Tájar, depuis les années 1930, ont été à la base du développement de la variété locale reconnue "verde morado de Huétor-Tájar", également mentionnée dans la littérature comme variété population "Morado de Huétor".

Cet écotype associé à la commune de Huétor-Tájar est le résultat d'un processus de croisement et de sélection génétique de masse, dirigé par les agriculteurs de Huétor-Tájar depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle. L'«Espárrago de Huétor-Tájar» est considérée comme un écotype phylogénétiquement très proche de l'espèce *Asparagus maritimus* Mill., qui appartient sur le plan botanique à la famille des «espárragos trigueros» (asperges sauvages). Cette appellation traditionnelle dans le sud de l'Espagne regroupe différentes espèces du genre *Asparagus* (*A. albus*, *A. aphyllus*, *A. acutifolius*, *A. horridus*, *A. maritimus*, etc.), qui font partie de la végétation méditerranéenne typique et qui se distinguent très nettement de l'espèce cultivée commune *Asparagus officinalis* L., à laquelle appartiennent les cultivars ou variétés commerciales actuels obtenus dans le monde entier.

La principale qualité organoleptique commune aux différentes espèces d'asperges sauvages est leur goût légèrement amer ou doux-amer, qualité qui est également présente dans l'«Espárrago de Huétor-Tájar». La substance responsable du goût doux-amer de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» est la sarsasapogénine, qui appartient au groupe phytochimique des génines stéroïdes et constitue en outre un biomarqueur phylogénétique spécifique de cette variété population, qui ne se trouve pas dans les variétés cultivées de l'asperge commune, qui appartiennent toutes à l'espèce *Asparagus officinalis* L.

En raison de la proximité phylogénétique de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» avec l'espèce *Asparagus maritimus* Mill., d'origine sauvage, ainsi que d'autres caractéristiques botaniques, organoleptiques et phytochimiques communes, elle peut être associée à cette espèce et se distinguer d'autres variétés commerciales d'asperges vertes communes, obtenues à partir de l'espèce *Asparagus officinalis* L.

\* Plantation et développement de la culture d'asperges:

Le schéma de plantation est une caractéristique spécifique de la variété autochtone de Huétor-Tájar, car elle a une très longue durée de vie. Les asperges sont placées à des intervalles plus espacés, avec une distance entre les rangées oscillant entre 1,4 et 1,6 m, et une distance entre les plants comprise entre 50 et 70 cm.

\* Travail du sol:

Dans la culture de cette variété, la technique du buttage est importante pour obtenir un produit de bonne qualité. Il s'agit de former progressivement des buttes tout au long de la vie de la plantation, pour éviter une diminution du calibre et l'épiaison du turion. Néanmoins, la formation de la butte doit être progressive, car un excès de terre pourrait entraîner une asphyxie radiculaire des asperges pendant les années humides. Ce soin nécessite beaucoup d'expérience de la part de l'agriculteur.

\* Récolte:

Elle est effectuée généralement tôt le matin pour éviter que le produit ne souffre de la chaleur aux heures centrales de la journée. Dans la même parcelle une première sélection est faite, consistant à éliminer les turions ouverts, tordus, attaqués par les ravageurs, etc. Les asperges sont préparées en bottes et placées comme il convient dans le véhicule de transport, ce qui nécessite des mains expertes pour éviter que les turions fragiles ne se brisent pendant le transport jusqu'au centre de manipulation ou de transformation.

La récolte nécessite une technique et une expérience adéquates, qui se transmettent des parents aux enfants depuis des générations.

Des conditions de mise en conserve particulières:

Enfin, des conditions de transformation spécifiques telles que la «pasteurisation en milieu acide» contribuent à préserver l'intégrité et la texture délicate, charnue et souple de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» et à maintenir stable la concentration d'un composant antioxydant typique de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» en conserve, appelé «rutine» (quercétine-3-rutinoside), qui prend la forme d'un précipité grisâtre au fond du contenant, qui possède des propriétés antioxydantes bénéfiques pour la santé et qui est présent en quantité nettement supérieure dans les asperges de Huétor-Tájar, en raison de facteurs agroenvironnementaux.»

- 5.18. Suppression des dispositions relatives à la structure de contrôle et remplacement par de nouveaux systèmes de vérification du respect du cahier des charges. La rubrique G) ne s'intitule plus «STRUCTURE DE CONTRÔLE», mais «VÉRIFICATION DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES»

La modification concerne la mise à jour des informations relatives à l'autorité compétente et un lien vers son site internet contenant les coordonnées de l'organisme d'évaluation de la conformité. Cette modification vise à s'adapter aux dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012 concernant la vérification du respect du cahier des charges. La rubrique G) ne s'intitule plus «STRUCTURE DE CONTRÔLE», mais «VÉRIFICATION DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES». Cette modification concerne la rubrique F) LIEN AVEC LE MILIEU du cahier des charges.

5.19. *Mise à jour du logo de l'IGP et du libellé de la rubrique H) ÉTIQUETAGE.*

La modification concerne la mise à jour du logo de l'IGP et du libellé, remplaçant «conseil régulateur» par «organe de gestion», ainsi que certains aspects des formats d'étiquetage pour le matériel végétal. Cette modification concerne la rubrique **H «Étiquetage»** du cahier des charges.

Description succincte et motifs de la modification:

D'une manière générale, le terme «*appellation spécifique*» est remplacé par «IGP» et «*conseil régulateur*» est remplacé par «*organe de gestion*». Le mot «*plantules*» est ajouté au deuxième paragraphe lorsqu'il est fait référence au matériel végétal. Dans le troisième paragraphe, il est précisé que pour le matériel végétal (semences, plantules ou griffes), la seule couleur de contre-étiquette est le vert (Pantone 576).

Le logo suivant de l'IGP est mis à jour:



À la fin de cette rubrique H, un nouveau paragraphe est ajouté afin de préciser sur l'étiquette la nature botanique de l'«Espárrago de Huétor-Tájar»:

«L'étiquetage du matériel végétal et des produits couverts peut mentionner de manière facultative:

“Variété type asperge sauvage ‘*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.”»

5.20. *La rubrique I) «EXIGENCES LÉGISLATIVES» est supprimée*

Cette rubrique est supprimée, car il ne s'agit pas d'une obligation prévue par le règlement (UE) n° 1151/2012 en ce qui concerne le cahier des charges.

5.21. *Les graphiques (cartes) sont supprimés*

Les graphiques (cartes) figurant à la fin du cahier des charges sont supprimés car ils n'apportent pas d'informations utiles.

DOCUMENT UNIQUE

**Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

**«ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR»**

**N° UE: PGI-ES-0056-AM01**

**IGP (X) AOP ()**

1 **Dénomination du produit**

«Espárrago de Huétor-Tájar»

2 **État membre ou pays tiers**

Espagne

### 3 Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

#### 3.1 Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

#### 3.2 Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les asperges portant la dénomination «Espárrago de Huétor-Tájar» sont obtenues à partir de turions de couleur vert violacé, tendres, sains et propres, issus de la variété locale «Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar» ou «Morado de Huétor» (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), dénommés localement «Espárragos trigueros».

Les caractéristiques qui distinguent l'«Espárrago de Huétor-Tájar» des autres variétés commerciales d'asperges vertes sont les suivantes:

- **Sur le plan morphologique:** les asperges présentent des tonalités anthocyaniques qui varient entre le violet, le bronze violacé, le bronze, le vert violacé ou le vert, et leur forme est plutôt cylindrique et droite. Le diamètre de la tige varie de fin à moyen (calibres compris entre 4 et 16 mm) et la tête a une forme pointue ou acuminée, avec un diamètre supérieur au reste de la tige (forme en «pointe de lance»). Les turions présentent un petit éperon sous les écailles et l'épiderme peut être légèrement strié.
- **Sur le plan organoleptique:** lorsqu'ils sont frais, les turions ont une texture tendre, charnue et souple. Les tiges sont très souples, ce qui permet des angles de déformation pouvant excéder 70 ° en fonction du calibre du turion, de manière inversement proportionnelle. Le turion a un goût délicat, doux-amer et une saveur prononcée.

Les asperges peuvent être consommées fraîches ou en conserve.

Les asperges commercialisées à l'état frais sont classées selon leur longueur et le diamètre ou calibre du turion, dans les catégories «Extra» et «I», les formats, les caractéristiques qualitatives et leurs tolérances étant établis dans le cahier des charges.

Le diamètre minimal des asperges commercialisées à l'état frais est de 4 mm dans les deux catégories («Extra» et «I») et l'écart maximal entre les turions les plus épais et les plus fins d'un même paquet ou d'une même botte est de 8 mm.

Les asperges à l'état frais peuvent être présentées sous l'une des formes suivantes: en bottes fermement attachées, d'un poids maximal de 2 kg; dans des bottes emballées ou en vrac dans des paquets ou des caisses d'un poids maximal de 6 kg.

Les conserves d'«Espárrago de Huétor-Tájar» sont produites avec n'importe quel liquide de couverture autorisé par la réglementation en vigueur, et en particulier avec les liquides naturels, tels que la saumure (eau, sel et acide citrique) ou l'huile d'olive extra vierge. Elles sont classées selon les catégories de qualité «Extra» et «I», conformément aux caractéristiques et tolérances précisées dans le cahier des charges.

#### 3.3 Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Conserve:

- Asperges de la variété population autochtone de Huétor-Tájar, cultivées et récoltées dans la zone de production.
- Liquides de couverture autorisés par la réglementation en vigueur relative aux conserves de légumes.

#### 3.4 Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La sélection et la production des semences, la plantation et le développement de la culture, la récolte au champ, la réception, le conditionnement, l'entreposage et la manipulation des asperges dans les centres de traitement des fruits et légumes, ainsi que leur mise en conserve, doivent avoir lieu dans la zone de production.

#### 3.5 Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, étiquetage, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement du produit, tant à l'état frais qu'en conserve, est effectué dans la zone de production afin de préserver la qualité du produit final dès l'origine. L'asperge est un produit très périssable, à forte teneur en eau (plus de 90 %), et qui subit une déshydratation rapide; les têtes des turions sont très fragiles et ne peuvent pas être en contact avec l'eau avant leur manipulation (risque de pourriture). L'expérience locale acquise dans l'industrie de manutention/transformation de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» est déterminante pour garantir la qualité du produit jusqu'au conditionnement.

Une seconde manipulation du produit commercialisé à l'état frais n'est pas autorisée.

Les étiquettes doivent comporter la mention Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar» ou le logo enregistré ci-dessous:



Tous les emballages, quel que soit leur type, utilisés pour l'expédition du matériel végétal (semences, plantules et griffes), des asperges fraîches ou des asperges en conserve bénéficiant de l'IGP doivent être munis de contre-étiquettes numérotées et contrôlées par l'organe de gestion de l'IGP.

L'étiquetage peut mentionner de manière facultative: «Variété type asperge sauvage "*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill."».

#### 4 Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique est située à l'ouest de la province de Grenade, dans le bassin du fleuve Genil, entre la cordillère subbétique au nord et la cordillère pénibétique au sud. Elle comprend le territoire des communes de Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar et Villanueva Mesía, et couvre 78 000 ha environ.

#### 5 Lien avec l'aire géographique

Les aspects les plus déterminants du lien entre le produit et son milieu naturel sont en premier lieu «plusieurs caractéristiques particulières de l'asperge liées à la spécificité de l'environnement agroenvironnemental de la zone de production» et, en second lieu, de manière complémentaire, son origine ou sa «réputation».

##### 5.1 Spécificité de l'aire géographique

###### Facteurs naturels

La zone de production se situe dans le bassin du fleuve Genil, vallée fluviale située dans la partie ouest de la province de Grenade. Il s'agit d'une vallée très fertile et large, d'une altitude de 450 m à son point le plus bas, où la culture de l'asperge a commencé vers 1930. Actuellement, la culture s'étend sur des zones de terrasse du bassin du Genil jusqu'aux abords des cordillères bétiques (1 100 m d'altitude).

Les sols de culture, de nature marno-calcaire et de texture fragio-argilique, typiques du bassin du Genil à Grenade, présentent une faible teneur en phosphore et une teneur élevée en potassium.

Les chaînes de montagnes à proximité des terrains fluviaux, où se situe la plus grande concentration de la culture des asperges, agissent comme un rempart face aux vents.

Les fortes oscillations thermiques quotidiennes pendant la période de récolte, qui peuvent atteindre 22 °C, sont typiques de la zone de production de l'«Espárrago de Huétor-Tájar».

###### Facteurs humains

La variété population «Morado de Huétor» peut être considérée comme un écotype d'asperge associé à la commune de Huétor-Tájar, qui est le résultat d'un processus de croisement et de sélection génétique de masse, dirigé par les agriculteurs de cette commune depuis les années 1930. Les facteurs humains et naturels de la zone de production ont joué un rôle très important dans la genèse du matériel végétal.

L'obtention d'un croisement naturel entre les espèces *Asparagus maritimus* Mill. et *Asparagus officinalis* L. et l'accomplissement d'un processus de sélection ultérieure revêtent une importance particulière pour l'horticulture espagnole du milieu du XX<sup>e</sup> siècle, en lien direct avec Huétor-Tájar.

Les techniques de culture particulières, telles que de larges intervalles de plantation (1,40 à 1,60 m entre les lignes et 50 à 70 cm entre les plants), un système de «buttage progressif» sur la ligne de plantation et une gestion de la récolte précise et efficace, associées aux techniques traditionnelles développées à Huétor-Tájar, offrent les conditions idéales pour obtenir une matière première de qualité.

La méthode de mise en conserve appertisée de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» est particulière. Elle provient du conserveur M. José Redondo Fúnez, pionnier dans la production et la commercialisation d'asperges sauvages en Espagne au début des années 1970, qui a appliqué cette méthode au secteur de la production d'asperges de Huétor-Tájar vers 1982, en utilisant comme matière première, au lieu des asperges sauvages, les asperges autochtones de Huétor-Tájar, aux caractéristiques similaires. Le procédé déterminant dans la méthode de conservation de l'asperge sauvage est la «pasteurisation en milieu acide».

## 5.2 Spécificités du produit

L'«Espárrago de Huétor-Tájar» présente des caractéristiques morphologiques et organoleptiques spécifiques, qui correspondent au stéréotype de l'espèce sauvage «*Asparagus maritimus* Mill.», qui provient d'un croisement avec «*A. officinalis* L.».

Sur le plan morphologique:

Tonalités anthocyaniques du turion (tige et tête): les couleurs oscillent entre violet, bronze violacé, bronze, vert violacé ou vert.

Bonne morphologie du turion: cylindrique et droit, le diamètre de la tige varie de fin à moyen (entre 4 et 16 mm) et la tête a une forme pointue ou acuminée, avec un diamètre supérieur au reste de la tige (forme en «pointe de lance»).

Épiderme et écailles du turion: les turions présentent un petit éperon sous les écailles et l'épiderme peut être légèrement strié.

Sur le plan organoleptique (évaluation à l'état frais):

Texture: tendre, charnue et souple. Les tiges sont très souples, ce qui permet des angles de déformation sans cassure pouvant excéder 70 °. Cet angle dépend du calibre du turion, de manière inversement proportionnelle.

Goût: aigre-doux.

Arômes: arôme prononcé.

## 5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La relation entre les caractéristiques du produit et les facteurs naturels est décrite ci-après.

— Des conditions agroenvironnementales spécifiques

Les conditions agroenvironnementales particulières de la zone de production favorisent la rectitude du turion, des têtes bien formées et fermées, avec une forte pigmentation anthocyanique (violacée), raison pour laquelle l'«Espárrago de Huétor-Tájar» est également connue sous l'appellation «espárrago verde-morado» (asperge vert violacé).

La faible teneur en phosphore des sols marno-calcaires ainsi que les grandes variations de température entre le jour et la nuit (pouvant atteindre 22 °C) de la zone de production favorisent une forte pigmentation anthocyanique du turion. Cette forte pigmentation s'accompagne d'une teneur élevée en «rutine» (quercétine-3-rutinoside), un flavonoïde que l'on retrouve en quantité bien supérieure par rapport aux autres asperges vertes.

La teneur élevée en potassium des sols à texture fragio-argilique de la zone de production permet d'obtenir une tête d'asperge bien formée et de réduire l'épiaison. Les chaînes de montagnes à proximité agissent comme un rempart face aux vents, réduisant ainsi le fléchissement du turion pendant sa croissance, permettant d'obtenir une asperge très droite. Une amplitude thermique quotidienne forte pendant la période de récolte donne une bonne morphologie du turion, celui-ci ne se développant que pendant la journée.

Enfin, les liens entre les caractéristiques du produit et les facteurs humains sont les suivants:

— Des conditions de culture particulières

\* Obtention du matériel végétal: Elle nécessite une procédure de sélection spécifique pour les asperges progénitrices. L'expérience et l'engagement des agriculteurs de Huétor-Tájar, depuis les années 1930, ont été à la base du développement de la variété population «Morado de Huétor».

La proximité phylogénétique de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» avec l'espèce *Asparagus maritimus* Mill., d'origine sauvage, permet de l'associer à cette espèce et de la différencier d'autres variétés commerciales d'asperges vertes communes, obtenues à partir de l'espèce *Asparagus officinalis* L. La principale qualité organoleptique commune aux différentes espèces d'asperges sauvages est leur goût légèrement amer ou doux-amer, qui est également présent dans l'«Espárrago de Huétor-Tájar». La substance responsable du goût aigre-doux de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» est la sarsasapogénine, qui appartient au groupe phytochimique des génines stéroïdes et constitue un biomarqueur phylogénétique spécifique de cette variété population, qui ne se trouve pas dans d'autres asperges obtenues à partir de l'espèce *Asparagus officinalis* L.

\* Plantation et développement de la culture d'asperges: le schéma de plantation espacée est une caractéristique spécifique de la culture de la variété autochtone de Huétor-Tájar, due à sa longévité.

\* Travail du sol : Dans la culture de l'«Espárrago de Huétor-Tájar», la technique du «buttage progressif» est importante pour obtenir un produit de bonne morphologie (tête fermée et gros calibre). Cette technique requiert une grande expérience de la part de l'agriculteur de Huétor-Tájar et s'est transmise de génération en génération depuis 1930.

\* Récolte : Elle nécessite une technique et une expérience adéquates, aspects fondamentaux pour obtenir un produit frais de haute qualité. Les pratiques de récolte des asperges sont bien établies à Huétor-Tájar depuis fort longtemps, et ont été transmises de père en fils depuis des générations.

— Des conditions de mise en conserve particulières

Enfin, des conditions de transformation spécifiques telles que la «pasteurisation en milieu acide» contribuent à préserver l'intégrité et la texture délicate, charnue et souple de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» et à maintenir stable la concentration d'un composant antioxydant typique de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» en conserve, appelé «rutine» (quercétine-3-rutinoside), qui prend la forme d'un précipité grisâtre au fond du contenant, qui possède des propriétés antioxydantes bénéfiques pour la santé et qui est présent en quantité nettement supérieure dans les asperges de Huétor-Tájar, en raison de facteurs agroenvironnementaux.

— Réputation

On sait que la commune de Huétor-Tájar (vallée de Grenade) a joué un rôle pionnier en Espagne dans la culture de l'asperge verte vers 1930 (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago*, Navarre, 1988, tome I, p. 53).

Le mouvement coopératif agricole de Huétor-Tájar, étroitement lié à l'asperge sauvage, s'est renforcé vers 1980 et s'est traduit par un soutien durable à la commercialisation des asperges fraîches dans toute l'Espagne et en Europe, contribuant ainsi à ce que les consommateurs identifient le produit en lien avec son lieu d'origine en tant qu'«Espárrago de Huétor-Tájar» (Menor Torivio, J., *La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano*. Monográfico Tierras del Sur, Université de Grenade - Institut de développement régional, 2000). Le géographe allemand Andrea Voth (Université de Vechta) décrit la zone de culture des asperges de Huétor-Tájar comme un modèle de référence dans le cadre du système européen des IGP/AOP, et nomme textuellement l'«espárrago verde-morado de Huétor-Tájar» «*Grün violettem Spargel bei Huétor-Tájar*», précisant qu'il s'agit d'une «asperge de type sauvage» («Triguero-Spargel») très appréciée en Andalousie (Voth, A. 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien*. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft Band 24, Vechta, 340 S., Habilitationsschrift).

L'encyclopédie numérique «Wikipedia» mentionne l'«Espárrago de Huétor-Tájar» depuis 2008.

L'«Espárrago de Huétor-Tájar» a tenu un rôle majeur lors du 9<sup>e</sup> congrès européen de l'asperge Euro Asper 2012, qui s'est tenu à Grenade (du 21 au 23 mars 2012).

Des publications scientifiques internationales parues entre 1992 et 2019 attestent de la spécificité de l'«Espárrago de Huétor-Tájar» (L. Amian, et al., 2018, «Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace “Morado de Huétor”»). *Acta Hort.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5)

Grâce à la culture de la variété «Morado de Huétor», qui a commencé dans les années 1930, Huétor-Tájar est devenue l'une des régions de production d'asperges les plus reconnues de l'Union européenne.

### **Référence à la publication du cahier des charges**

#### **(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa du présent règlement)**

Le texte intégral du cahier des charges de la dénomination peut être consulté à l'adresse suivante:

<https://lajunta.es/4n5kp>

ou bien directement à partir de la page du site web de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (<https://lajunta.es/3w3lc>) et en suivant le chemin:

«Temas»/«Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de Calidad»/«Frutas y Hortalizas», un lien vers le cahier des charges se trouvant sous le nom de l'appellation de qualité.

---