



C/2024/5439

6.9.2024.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/5439)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje, ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti postupak prigovora u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI /
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„Espárrago de Huétor-Tájar”

EU br.: PGI-ES-0056-AM01

Datum podnošenja: 18.10.2019.

ZOI X ZOZP

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Ime skupine koja podnosi zahtjev:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar” [Regulatorni odbor za ZOZP „Espárrago de Huétor-Tájar”]

Adresa: Ctra. De la Estación s/n – 18.360 Huétor-Tájar (Granada, Španjolska)

Tel. +34 958333443

E-pošta: info@esparragodehuetortajar.com

Sastav ili pravni oblik:

Regulatorni odbor za ZOZP „Espárrago de Huétor-Tájar” je neprofitno javnopravno društvo koje nadležno tijelo u državi članici priznaje kao tijelo koje upravlja ZOZP-om. Zastupa interese sektora uključenih u proizvodnju zaštićene šparoge, odnosno uzgajivača (poljoprivrednici) i prerađivača (postrojenja za rukovanje svježim šparogama i konzerviranje). Njegova je struktura demokratska, a djeluje na načelu da gospodarski i industrijski interesi koji su njegov dio, a osobito manjinski interesi, trebaju biti jednako zastupljeni, i to je doista slučaj. Nadalje, Regulatorni odbor ima pravnu sposobnost da podnese ovaj zahtjev za izmjenu u skladu s nacionalnim zakonodavstvom, konkretno člankom 13. stavkom 2. točkom (a) Zakona vlade Andaluzije 2/2011 od 25. ožujka 2011. o ribarstvu i kvaliteti hrane.

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuju izmjene

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz podrijetla
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo (provjere usklađenosti s pravnim zahtjevima i specifikacijom proizvoda)

4. Vrsta izmjena

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjene

5.1. Nova definicija botaničkih vrsta lokalnih populacija šparoga u općini Huétor-Tájar i restrukturiranje pododjeljaka. Odjeljak B – OPIS PROIZVODA

Ova izmjena odnosi se na specifikaciju proizvoda iz prvog stavka odjeljka B – **OPIS PROIZVODA**. Osim toga, kako bi se odjeljak B učinio razumljivijim, restrukturiran je u tri pododjeljka: **B.1. – Definicija proizvoda, B.2. – Svojstva lokalne sorte, i B.3. – Standardi za proizvode koji se prodaju svježi ili konzervirani.**

Detaljan opis izmjena i razlog za izmjenu

Tekst „*Asparagus officinalis* L. *subspecie genéticamente tetraploide*, slično [...]” zamjenjuje se tekстом „lokalna sorta poznata kao ‚Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar’ ili ‚Morado de Huétor’ (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), poznata na španjolskom kao ‚espárragos trigueros’, jer imaju slična svojstva [...]”. Na kraju drugog stavka riječ „stoljeća” zamjenjuje se izrazom „20. stoljeća”.

Izmjena se odnosi na novu definiciju lokalne populacije šparoga koje rastu u općini Huétor-Tájar, kako se utvrđuje u odjeljku B. Nova definicija proizlazi iz ažuriranih znanstvenih spoznaja o proizvodu stečenih u posljednjih 20 godina.

Znanstvena osnova za tu izmjenu nalazi se u studijama genetske karakterizacije šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” koje je proveo Odjel za biljnu genetiku Sveučilišta u Córdoba. Te studije, koje uključuju analizu DNK (mikrosatelita), pokazuju da je lokalna sorta nastala početkom 20. stoljeća prirodnom hibridizacijom kultiviranih vrsta *Asparagus officinalis* (diploid 2x) i divljih vrsta *Asparagus maritimus* (heksaploid 6x), čime je nastalo međuvrsno križanje. *Asparagus maritimus* Mill. dominantnija je vrsta i čini dvije trećine (66,67 %), dok vrsta *Asparagus officinalis* L. čini samo trećinu (33,33 %) germplazme šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar”. Te šparoge zbog toga imaju jedinstvena filogenetska svojstva opisana u opsežnoj znanstvenoj literaturi objavljenoj o genetici i fitokemiji šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar”. Izraz „20. stoljeća” dodan je kako bi bilo jasnije da se radi o 20. stoljeću.

5.2. Ažuriranje morfoloških i organoleptičkih svojstava te uklanjanje citološkog opisa i markera izoenzima lokalne populacije šparoga u općini Huétor-Tájar. Odjeljak B – OPIS PROIZVODA

Ova izmjena utječe na specifikaciju proizvoda u odjeljku B – **OPIS PROIZVODA**, od 2. do 10. stavka (uključujući te stavke).

Detaljan opis izmjena i razlog za izmjenu

Drugi stavak („Svojstva autohtone populacije su sljedeća:”) zamjenjuje se sljedećim:

B.2. – Svojstva lokalne sorte

Svojstva po kojima se lokalna sorta koja raste u općini Huétor-Tájar razlikuje od drugih komercijalnih sorti zelenih šparoga u svijetu jesu sljedeća:

Osim toga, izmijenjen je tekst trećeg stavka:

- **Izgled:** Izdanci šparoga ljubičasti su, brončano-ljubičasti, brončani, zeleno-ljubičasti ili zeleni. Tanki su (4 – 12 mm u promjeru), a vrh im je šiljast ili sužen i širi od ostatka stabljike. Izdanci imaju male „bodljice” ispod zalistaka.

Taj je tekst ažuriran kako slijedi:

- **Izgled:** Boja antocijana – ljubičasta, brončano-ljubičasta, brončana, zeleno-ljubičasta ili zelena – može se naći i u stabljici i na vrhu. Izdanci šparoga ravni su i cilindrični. Mogu biti tanki do srednje debeli (promjera uglavnom od 4 mm do 16 mm), a vrh im je šiljast ili sužen i širi od ostatka stabljike (u obliku koplja). Izdanci imaju male „bodljice” ispod zalistaka te blijede linije mogu biti vidljive na koži.

Fizički opis proizvoda proširen je zbog napretka u tehničkim i znanstvenim spoznajama o šparogama „Espárrago de Huétor-Tájar”. Naglasak je na posebnostima koje proizlaze iz vrste *Asparagus maritimus* Mill., od koje potječe. U tekstu se izdanci šparoga sada opisuju kao ravni i s vrhom u obliku koplja, što su svojstva koje ih razlikuju od komercijalnih zelenih sorti šparoga vrste *Asparagus officinalis* L. Sada se spominje i činjenica da na koži mogu biti vidljive blijede linije. Taj deskriptor povezan je s različitim vrstama divljih šparoga „triguero”, uključujući *A. maritimus* Mill. U opisu izgleda izmijenjena je i gornja granica raspona uobičajenog promjera, pa je tako raspon s 4 – 12 mm povećan na 4 – 16 mm. Ta je promjena posljedica velikog truda lokalnih poljoprivrednika pri odabiru biljaka, zbog čega je sada od populacije „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar” moguće dobiti ujednačenije i snažnije šparoge.

Izmijenjen je tekst četvrtog stavka:

- **Organoleptička svojstva:** Tekstura šparoga mekana je, mesnata i čvrsta. Ima blag, gorko-sladak okus i intenzivnu aromu koja podsjeća na divlje šparoge „triguero”.

Taj je tekst ažuriran kako slijedi:

- **Organoleptička svojstva:** Svježe šparoge imaju meku, mesnatu i podatnu teksturu. Stabljike su im vrlo fleksibilne, pri čemu fleksibilnost ovisi o promjeru: tanji izdanci savitljiviji su, a neki se mogu saviti za više od 70° bez lomljenja. Šparoge imaju blag, gorko-sladak okus i intenzivnu aromu.

Organoleptički opis proširen je na temelju informacija o senzornom testiranju šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” koje je 2003. provelo Sveučilište u Granadi (Odjel za prehranu i znanost o hrani, Farmaceutski fakultet). U opisu izraz „čvrst” zamijenjen je izrazom „podatan”, što je reološki parametar povezan s čvrstoćom koji smanjuje troškove certificiranja jer je jeftiniji i jednostavniji za mjerenje. Mjerenje čvrstoće šparoga zahtijeva analizator teksture, što podrazumijeva skupo i složeno ispitivanje. S druge strane, podatnost šparoga može se mjeriti njihovom fleksibilnošću, tj. savitljivošću, što je lako, brzo i vrlo jeftino. Uveden je objektivniji i mjerljiv parametar za reološka svojstva specifična za šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar”: izdanci se moraju moći saviti najmanje 70°, a da se ne slome. To je specifično svojstvo divlje šparoge *triguero* i šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” i nije karakteristično za vrtnu šparogu (*Asparagus officinalis* L.), koje su više krute i vlaknaste. Tekst „koji podsjeća na divlje šparoge *triguero*” također je uklonjen iz organoleptičkog opisa jer ta rečenica nije sadržavala opisne informacije na organoleptičkoj razini, a sličnost proizvoda sa šparogama *triguero* već je navedena u definiciji proizvoda (pododjeljak B.1.).

Izbrisani su stavci od 5. do 9.:

- Citologija [...] (2n = 40)
- Izoenzimi [...] *Euphytica* 61: 169–179).

Citološki opis i citat koji se odnosi na markere izoenzima uključene u prethodnu specifikaciju proizvoda uklonjeni su jer su zastarjeli s obzirom na najnovija genetska istraživanja šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar”. Nadalje, genetski deskriptori nisu potrebni za standardizaciju šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar”. Opis izgleda i organoleptičkih svojstava više je nego dovoljan, a lakše ga je i jeftinije procijeniti. Osim toga, to su ključni razlikovni čimbenici jer postoji bliska i vrlo izražena podudarnost između tih markera i genetike šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

Izmijenjen je stavak 10.:

„Zahvaljujući tim svojstvima, autohtone šparoge koje rastu u općini Huétor-Tájar i izgledom i genetikom lako se mogu razlikovati od drugih sorti zelenih šparoga koje se prodaju u svijetu.”

Ažuriran je kako slijedi:

Zahvaljujući tim svojstvima, koja su vrlo jasno definirana, autohtone šparoge koje rastu u općini Huétor-Tájar i izgledom i genetikom lako se mogu razlikovati od drugih sorti zelenih šparoga koje se prodaju u svijetu, pri čemu su sve vrtno šparoge (botaničko ime *Asparagus officinalis* L.).

Naglasak je na znatnim razlikama (izgleda i organoleptičkih svojstava) između šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” i drugih trenutno dostupnih komercijalnih sorti zelenih šparoga. Te su razlike posljedica znatnog genetskog razdvajanja vrste *Asparagus officinalis* L. i vrste *Asparagus maritimus* Mill. Potonja je usko povezana sa šparogama „Espárrago de Huétor-Tájar”.

5.3. Ažuriranje klasifikacijskih i komercijalnih standarda za proizvode obuhvaćene ZOZP-om „Espárrago de Huétor-Tájar”.
Odjeljak B – OPIS PROIZVODA

Ova izmjena utječe na specifikaciju iz stavka 11. odjeljka **B – OPIS PROIZVODA**. Odnosi se na ažuriranje tehničkih informacija o klasificiranju proizvoda obuhvaćenih ZOZP-om koji se prodaju svježi ili u konzervama. Posljedica je ažuriranja poslovnih praksi, inspekcijskih postupaka i procjena usklađenosti certificiranih proizvoda.

Detaljan opis izmjena i razlog za izmjenu

Ažurirani su struktura pododjeljka i tekst stavka 11.:

Šparoge se mogu prodavati svježe ili u konzervama. Kad se prodaju svježe, njihovi izdanci moraju biti neoštećeni, svježeg izgleda i mirisa, zdravi, bez nagnječenja, čitave, bez oštećenja uzrokovanih štetnim organizmima i bez vanjske vlažnosti koja nije posljedica vlaženja stabljike prije pakiranja. Šparoge [...] i ljubičaste.

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim:

B.3. – Standardi za proizvode koji se prodaju svježi ili konzervirani

Šparoge se mogu prodavati svježe ili u konzervama.

Proizvod koji će se prodavati svjež

Veličine i klase opisane u nastavku upotrebljavaju se za šparoge koje se prodaju u svježem obliku, koje trebaju biti svježeg izgleda i mirisa, zdrave, bez nagnječenja, čitave, bez oštećenja uzrokovanih štetnim organizmima, truljenja ili propadanja, čiste i bez neuobičajene vanjske vlažnosti ako se u prodaju stavljaju u bilo kojem obliku utvrđenom za svježe proizvode. Šparoge [...] i ljubičaste.

Izmijenjen je tekst stavka 14. točke (a) „klasa „ekstra”:

- (a) Klasa „ekstra”: Šparoge u ovoj klasi [...] male „bodljice” ispod zalistaka. Pupoljak s vrha biljke trebao bi biti zatvoren, ali je dopušteno blago otvaranje [...] cvjetni pupoljci ne strše ispod listova ljuski. U ovoj klasi znakovi drvenosti na dnu stabljike moraju biti ograničeni na najviše četvrtinu ukupne duljine izdanka šparoge.

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim:

- (a) „Ekstra”: Šparoge u ovoj klasi [...] male „bodljice” ispod zalistaka. Na koži ponekad mogu biti vidljive blijede linije. Pupoljak s vrha biljke trebao bi biti zatvoren, ali je dopušteno blago otvaranje [...] cvjetni ili aksilarni pupoljci vidljivi su samo na listovima ljuski na vrhu šparoge. Rez na dnu izdanka mora biti ravan, što je dokaz standardizacije.

Izmijenjen je tekst stavka 15. točke (b) „klasa „I.““:

- (b) *Klasa I.: Izdanci šparoga klase I. [...] Klasa „ekstra“, [...] cvjetni pupoljci ne strše ispod listova ljuski, a drvenost na dnu stabljike dopuštena je do trećine ukupne duljine izdanka šparoge.*

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim:

- (b) *„I.“: Izdanci šparoga u ovoj klasi [...] „Ekstra“ [...] cvjetni ili aksilarni pupoljci ne strše ispod listova ljuski na vrhu šparoga. Rez na dnu izdanka mora biti ravan, ali kao dokaz standardizacije prihvatit će se i ravni rez iznad dijagonalnog reza napravljenog tijekom berbe. Bijeli kraj na dnu stabljike dopušten je u ovoj klasi pod uvjetom da ne prelazi osminu ukupne duljine izdanka šparoge.*

Preciznije je opisano dopušteno otvaranje vrha, čime se utvrđuje jasnija razlika između zahtjeva za te dvije klase. Upućivanja na „drvenost na dnu izdanka šparoge“ izbrisana su za obje klase zbog tehničkih poteškoća pri provjeri usklađenosti s tim zahtjevima. Umjesto toga uveden je objektivniji i mjerljiviji zahtjev: bijeli kraj na dnu stabljike.

Izmijenjen je tekst stavaka od 17. do 19., koji se odnose na „Veličinu“:

- (a) *Izdanci šparoga moraju biti dugački od 20 cm do 27 cm. Najveća dopuštena varijacija u duljini unutar jednog svežnja iznosi 5 cm.*
- (b) *Najmanji promjer je 4 mm za obje klase. Postoje dvije kategorije promjera: 4 – 10 mm te 10 mm i više.*

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim:

Šparoge se prema duljini dijele na:

- (a) *„šparoge“, „cijele šparoge“ ili „duge šparoge“, čiji izdanci moraju biti dugački od 17 cm do 27 cm. Najveća dopuštena varijacija u duljini unutar jednog svežnja iznosi 5 cm.*
- (b) *„kratke šparoge“, čiji izdanci moraju biti dugački od 12 cm do 17 cm. Najveća dopuštena varijacija u duljini unutar jednog svežnja ili pakiranja iznosi 4 cm.*
- (c) *„vrhove šparoga“, čiji izdanci moraju biti dugački od 7 cm do 12 cm. Najveća dopuštena varijacija u duljini unutar jednog svežnja ili pakiranja iznosi 4 cm.*
- (d) *„dijelove šparoga“, čiji su izdanci poprečno izrezani na mekane komade duljine od 2 do 7 cm.*

Proizvod u bilo kojoj od tih duljina mora se dobiti od „cijele šparoge“ ili „duge šparoge“, koja je najprije razvrstana kao klasa „Ekstra“ ili „I.“.

Kriteriji za promjer šparoga sljedeći su:

Najmanji promjer iznosi 4 mm za obje kategorije. Razlika u promjeru između najdebljih i najtanjih izdanaka u jednom pakiranju ili svežnju ne smije biti veća od 8 mm.

Izmijenjen je tekst stavaka 21. do 23., koji se odnose na „Dopuštena odstupanja“:

Svako pakiranje može sadržavati određenu količinu proizvoda koji ne ispunjavaju zahtjeve u pogledu kvalitete i veličine predmetne klase, poštujući ograničenja odstupanja utvrđena u nastavku.

- (a) **Dopuštena odstupanja u pogledu kvalitete:** pakiranja šparoga klase „ekstra“ mogu sadržavati do 5 % proizvoda u smislu broja ili težine koji ne ispunjavaju zahtjeve te klase, ali ispunjavaju zahtjeve klase „I.“ ili, u iznimnim slučajevima, koji su obuhvaćeni dopuštenim odstupanjima utvrđenima za klasu „I.“. Pakiranja šparoga klase „I.“ mogu sadržavati do 10 % šparoga u smislu broja ili težine koje ne ispunjavaju zahtjeve te klase, ali ispunjavaju zahtjeve za proizvode klase „II.“ utvrđene u Uredbi Komisije (EZ) br. 2377/1999 od 9. studenoga 1999.
- (b) **Dopuštena odstupanja u pogledu veličine:** 10 % u pogledu broja [...] primjenjivih zahtjeva.

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim:

- (a) **Dopuštena odstupanja u pogledu kvalitete:** Pakiranja šparoga klase „ekstra“ mogu sadržavati do 5 % proizvoda u smislu broja ili težine koji ne ispunjavaju zahtjeve te klase, ali ispunjavaju zahtjeve klase „I.“ ili, u iznimnim slučajevima, koji su obuhvaćeni dopuštenim odstupanjima utvrđenima za klasu „I.“. Pakiranja šparoga klase „I.“ mogu sadržavati do 10 % šparoga u smislu broja ili težine koje ne ispunjavaju zahtjeve te klase.
- (b) **Dopuštena odstupanja u pogledu veličine:** do 10 % u pogledu broja [...] primjenjivih zahtjeva.

Dodani su novi stavci u kojima se detaljnije opisuje izgled krajnjeg proizvoda:

Šparoge se stavljaju na tržište u jednom od dva oblika:

- (a) u sigurno vezanim svežnjevima do 2 kg,
- (b) rasute ili pakirane u svežnjeve u pakiranjima ili kutijama do 6 kg.

Sadržaj svakog pakiranja, kutije ili svežnja mora biti jednak, sa šparogama istog oblika, istog raspona veličine (duljina i promjer), iste težine i kategorije.

Zahtjevi u pogledu veličine (duljina i promjer), dopuštena odstupanja u pogledu kvalitete i pravila prezentacije proizvoda prilagođeni su kako bi ih se u određenoj mjeri uskladilo s međunarodnim pravilima za oglašavanje svježih zelenih šparoga i ustaljenim poslovnim praksama u Europskoj uniji. Međutim, ti se zahtjevi razlikuju od međunarodnog standarda jer su šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” lokalna populacija s većim varijacijama od komercijalnih sorti zelenih šparoga, koje potječu od poboljšanih hibrida *Asparagus officinalis* L. te su stoga homogenije po veličini i obliku.

Naposljetku, briše se stavak 24. o konzerviranim šparogama:

Konzervirane šparoge mogu biti neoštećene ili izrezane na komade te moraju biti proizvod klase „ekstra” ili „I.”.

Preinačen je odjeljak o pravilima za konzervirane šparoge.

Nova verzija:

Proizvodi koji će se prodavati u konzervama

Konzervirane šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” tradicionalno se konzerviraju u salamuri (voda, sol i limunska kiselina) ili ekstra djevičanskom maslinovu ulju. Mogu se upotrebljavati i druge tekućine za konzerviranje odobrene za uporabu u prehrambenoj industriji.

Konzervirane šparoge mogu se prodavati cijele ili u komadima, razvrstane u klase kvalitete „ekstra” i „I.” utvrđene u ovoj specifikaciji proizvoda. Prodavati se mogu sljedeći oblici:

- „šparoge” ili „izdanci šparoga”, koji se sastoje od vrha i stabljike, najmanje duljine 12 cm,
- „kratke šparoge”: izdanci koji se sastoje od vrha i stabljike, duljine od 7 cm do 12 cm,
- „vrhovi šparoga”: komadi koji se sastoje od vrha i dijela stabljike, duljine od 2 cm do 7 cm,
- „komadi šparoga”: mekani komadi duljine od 2 do 7 cm, rezani poprečno, s vrhovima koji čine najmanje 25 % ocijeđene mase.

Šparoge se također moraju razvrstati na temelju promjera poprečnog presjeka stabljike kako bi proizvod imao ujednačen izgled unutar sljedećih raspona:

Naziv kategorije promjera	Promjer u mm
Tanka	manje od 9
Srednja	od 9 do 11
Debela	od 11 do 14
Vrlo debela	od 14 do 19
Ekstra debela	iznad 19

U sljedećoj tablici utvrđeni su parametar kvalitete i dopuštena odstupanja koja se primjenjuju za obje klase:

Parametar kvalitete	Klasa „ekstra”	Klasa „I.”
Otvaranje	Isto kao i za šparoge koje se prodaju svježe	Isto kao i za šparoge koje se prodaju svježe
Ujednačenost duljine	1,10	1,15
Zamućenost tekućine za konzerviranje, salamure (Kertessov indeks mutnoće) (*)	4	2
Dopušteno odstupanje u veličini	5 %	10 %
Oštećenja teksture	5 %	10 %
Ostala oštećenja	5 %	10 %

(*) Zahtjev za zamućenost tekućine za konzerviranje ne primjenjuje se na proizvode konzervirane u ekstra djevičanskom maslinovu ulju.

Ocijedena masa određuje se prema vrsti pakiranja. Omjer ocijedene mase i obujma (g prema cm³) iznosi 0,50.

Uz ispunjavanje zahtjeva postojećeg zakonodavstva i ove specifikacije proizvoda, na oznaci se moraju navesti i ocijedena masa, kapacitet pakiranja, veličina izdanka šparoga i približan broj izdanaka koji se nalaze u svakom pakiranju (ne odnosi se na oblik „komadi šparoga”).

Standardi za konzervirane šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” nisu bili uključeni u prethodnu specifikaciju proizvoda jer se smatralo da bi proizvod trebao biti u skladu s nacionalnim zakonodavstvom koje se primjenjuje na konzervirane šparoge. Međutim, to se zakonodavstvo primjenjuje na proizvode od vrste *Asparagus officinalis* L., a šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar”, kako je pokazano, ne pripadaju toj botaničkoj vrsti, već su hibrid (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) koji nije obuhvaćen nacionalnim pravom o konzerviranim šparogama, stoga su bila potrebna nova pravila. U tekstu specifikacije proizvoda utvrđene su odobrene tekućine za konzerviranje, pri čemu se salamura (voda, sol i limunska kiselina) i ekstra djevičansko maslinovo ulje smatraju tradicionalnima te je ostavljena mogućnost upotrebe drugih tekućina za konzerviranje koje bi se u budućnosti mogle smatrati prikladnima, pod uvjetom da su odobrene za upotrebu u prehrambenoj industriji. Parametri kvalitete utvrđuju se za svaku klasu i tekućinu za konzerviranje, a nazivi klasa isti su kao i za svježi proizvod.

5.4. Ažuriranje naziva jedne općine na području proizvodnje. Odjeljak C – ZEMLJOPISNO PODRUČJE

Ova izmjena utječe na specifikaciju proizvoda na kraju prvog stavka odjeljka C – ZEMLJOPISNO PODRUČJE.

Kratak opis i razlog za izmjenu

Naziv „Villanueva de Mesías” promijenjen je u „Villanueva Mesía”.

Izmjena se sastoji od promjene naziva jedne općine na području proizvodnje ZOZP-a „Espárrago de Huétor-Tájar”, što je potvrdilo nadležno nacionalno tijelo.

5.5. Ažuriranje teksta u pododjeljku „Podrijetlo sjemena” radi točnijeg opisa sustava proizvodnje sjemena i ažuriranje obveza u pogledu inspekcija regulatornog odbora. Odjeljak D – Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja

Izmjena se odnosi na specifikaciju proizvoda u dvama stavcima pododjeljka „Podrijetlo sjemena” odjeljka D – **Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja.**

Kratak opis i razlog za izmjenu

Radi poboljšanja strukture specifikacije proizvoda naslov pododjeljka „Podrijetlo sjemena” označen je oznakom D.1.

Tekst odjeljka „**Podrijetlo sjemena**” revidiran je kako bi se bolje definirao rad uzgajivača sjemena i uključio zahtjev da se oni upišu u Registar lijeha dobavljača sjemena i rasadnika sjemena, kao i zahtjeve za usklađenost i kontrole kojima podliježu. Uklonjeno je upućivanje na to da je Regulatorni odbor nadležan za praćenje odabira i reprodukciju biljnog materijala jer to nije uloga regulatornog odbora koji upravlja ZOZP-om, već tijela koje provjerava usklađenost sa specifikacijom proizvoda.

5.6. *Ažuriranje teksta u pododjeljku „Svojstva proizvoda”. Odjeljak D – Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja*

Ova izmjena odnosi se na specifikaciju proizvoda u stavku pododjeljka „Svojstva proizvoda” odjeljka **D – Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja**.

Kratak opis i razlog za izmjenu

Radi poboljšanja strukture specifikacije proizvoda naslov pododjeljka „Svojstva proizvoda” označen je oznakom D.2.

U odjeljku „**Svojstva proizvoda**” tekst „autohtoni biljni materijal (kultivar ili sorta)” uklonjen je i zamijenjen tekstem „autohtoni biljni materijal (lokalna sorta)”. Ta je izmjena unesena jer šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” zapravo nije kultivar (ili sorta) sama po sebi, već populacija šparoga lokalnog podrijetla.

Osim toga, uklonjen je i tekst: „[...] uvjeti uzgoja i, u slučaju konzerviranih šparoga, uvjeti prerade”, koji je zamijenjen tekstem: „[...] uvjeti uzgoja, rukovanja i prerade”. Ta je promjena unesena jer bi tekst trebao obuhvaćati i rukovanje svježim šparogama i industrijski postupak konzerviranja.

5.7. *Ažuriranje teksta u pododjeljku „Provjere i certificiranje”. Odjeljak D – Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja*

Ova se izmjena odnosi na specifikaciju proizvoda u stavku pododjeljka „Provjere i certificiranje” odjeljka „**D – Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja**”.

Kratak opis i razlog za izmjenu

Izmjena se odnosi na ažuriranje teksta ovog pododjeljka. Mnogi su pojmovi u različitim staccima u posljednjih 20 godina zastarjeli i potrebno ih je ispraviti.

Radi poboljšanja strukture specifikacije proizvoda naslov pododjeljka „Provjere i certificiranje” označen je oznakom D.3.

Izmijenjena je točka (a) kako bi se detaljnije opisali načini reprodukcije biljnog materijala (izravna sjetva sjemena, sadnja presadnica i krunica te reznice od matičnih biljaka). Sada je jasno navedeno da se gredice dobavljača sjemena moraju nalaziti unutar područja proizvodnje jer je cijeli postupak uzgoja sjemena usko povezan s podrijetlom.

Izmijenjena je točka (b) kako bi se preciznije opisale provjere koje se primjenjuju na odabir genotipova šparoga za razmnožavanje biljaka. To se nije nalazilo u prethodnoj verziji specifikacije proizvoda. Odgovornost za kontrole više se ne pripisuje Regulatornom odboru.

U točki (c) izraz „[...] i bilo kojeg primjenjivog nacionalnog zakonodavstva i zakonodavstva EU-a” zamijenjen je izrazom „[...] i bilo kojeg primjenjivog zakonodavstva”.

Tekst prethodne točke (d) ažuriran je i uključen u novu točku (d), kojom su obuhvaćene sve provjere procesa proizvodnje i prodaje biljnog materijala.

Točka (e) postala je točka (d) i ažurirana je tako da su uklonjene zastarjele i nedosljedne informacije, kao što je sudjelovanje tijela koje upravlja ZOZP-om (Regulatorni odbor) u kontrolama, te su dodana upućivanja na pakiranje sjemena (što nije bilo uključeno u prethodnu verziju) uz uzgoj sjemena i stavljanje na tržište. U tekstu se sada upućuje i na „popratni dokument” koji se mora dostaviti s biljnim materijalom kako bi se omogućila sljedivost od lijeha za biljke koje su opskrbljene sjemenom, a koje se nalaze na području proizvodnje.

Točka (f) postala je točka (e) i proširena je. U njoj se sada spominje „Registar lijeha za šparoge”, u kojem se moraju navesti uzgajališta šparoga, te se jasno navodi da biljni materijal šparoga mora biti kontroliran materijal lokalne sorte iz roditeljskih lijeha koje opskrbljuju sjemenom.

Uvedena je nova točka (f). U njoj se utvrđuju nove provjere koje se provode pri isporuci šparoga s poljoprivrednih gospodarstava u postrojenja za rukovanje svježim proizvodima i postrojenja za konzerviranje.

Točka (g) ažurirana je te su izbrisane zastarjele i nedosljedne informacije, pa je izraz „[...] moraju biti one koje su utvrđene u Uredbi ili koje je preporučio regulatorni odbor, a prakse će se pratiti [...]” zamijenjen izrazom „[...] moraju biti one koje su utvrđene u specifikaciji proizvoda, a prakse će se pratiti [...]”.

Ažuriran je tekst točke (i). Tekst „Proizvodi se moraju skladištiti u centrima za prodaju svježih proizvoda ili registriranim postrojenjima za konzerviranje smještenima na području proizvodnje” zamijenjen je sljedećim: *Proizvodi se moraju skladištiti na području proizvodnje u postrojenjima za rukovanje svježim proizvodima uvrštenima u Registar prodavača svježih proizvoda ili registriranim postrojenjima za konzerviranje uvrštenima u Registar postrojenja za konzerviranje.*

Ažurirana je točka (j) te su izbrisane zastarjele i nedosljedne informacije. Izbrisan je sljedeći tekst: *Regulatorni odbor nadzire rukovanje šparogama, pakiranje, prezentaciju, pripremu, otpremu i prijevoz šparoga te može utvrditi posebna pravila za svaku godišnju berbu.* Umjesto njega navodi se sljedeće: *Pratit će se rukovanje, pakiranje, prezentacija, priprema, označavanje i otprema šparoga, pri čemu se sve navedeno mora odvijati unutar područja proizvodnje.* Prijevoz je izbrisan jer postupak potvrđivanja podrijetla završava otpremom proizvoda, a krajnji proizvod nikad se ne prevozi između subjekata unutar područja proizvodnje. Izbrisane su moguće provjere koje regulatorni odbor treba provesti jer je njegova glavna odgovornost upravljanje ZOZP-om.

Izbrisana je točka (k), koja je glasila: „Svježi i konzervirani proizvodi moraju se podvrgnuti fizičkom i kemijskom ispitivanju (radi provjere ostataka sredstava za zaštitu bilja i nitrata) te senzornom ispitivanju”. Testiranje ostataka sredstava za zaštitu bilja i nitrata u šparogama obvezne su provjere. One su dio šireg zakonodavstva i ne postoji dodatni zahtjev koji bi trebalo uključiti u specifikaciju proizvoda za ovaj ZOZP. Organoleptičke analize obuhvaćene su tekстом nove točke (k).

Naposljetku, ažurirana je točka (l), koja je postala točka (k). U njoj se sada navodi da krajnji proizvod uz provjere tijekom cijelog postupka podliježe i provjerama usklađenosti iz odjeljka B.3. Osim toga, izbrisano je upućivanje na upravljачko tijelo (Regulatorni odbor).

5.8. *Ažuriranje teksta pododjeljka „Odabir sjemena i sadnja u rasadnike” te pojašnjenje i proširenje informacija. Odjeljak E – KAKO SE PROIZVOD DOBIVA*

Ova se izmjena odnosi na specifikaciju proizvoda u stavku pododjeljka „Odabir sjemena i sadnja u rasadnike” u odjeljku E – **KAKO SE PROIZVOD DOBIVA**.

Kratak opis i razlog za izmjenu

Izmjena se odnosi na ažuriranje teksta ovog pododjeljka. Nakon 20 godina mnoge prakse uzgoja i provjere zahtijevaju dodatna pojašnjenja ili više informacija.

Radi poboljšanja strukture specifikacije proizvoda naslov pododjeljka „Odabir sjemena i sadnja u rasadnike” označen je oznakom E.1.

Pododjeljak E.1. (Odabir sjemena i sadnja u rasadnike) izmijenjen je i proširen. Budući da je postupak dobivanja autohtonog biljnog materijala vrlo važan za ZOZP, tehničke informacije u ovom pododjeljku poboljšane su i proširene, osobito one o odabiru matičnih presadnica, oprašivanju, pripremi pognojenih presadnica ljeti i berbi sjemena iz odabranih biljaka u jesen.

Potreban je određen stupanj ujednačenosti (kriterij za odabir) za šparoge (muške i ženske) odabrane na određenoj parceli. Moraju biti dobro oblikovane, snažne i izolirane od drugih šparoga koje nisu odabrane, a koje su u istoj fazi cvatnje, kako bi se spriječilo nekontrolirano oprašivanje. U novom tekstu opisuje se proces izolacije matičnih biljaka i korištenje slobodnog oprašivanja na samim parcelama šparoga ili upravljanog oprašivanja peludom ubranim od odabranih muških šparoga te zaštita ženskih šparoga mrežama protiv insekata.

U tekstu se sada opisuje proces prikupljanja i pripreme sjemena. Izmijenjene su informacije o sjetvi u rasadnicima, tj. uklonjeni su datumi sjetve, trajanje zadržavanja bilja u rasadniku i obveza izvješćivanja tijela koje upravlja ZOZP-om. Današnje tehnike uzgoja sjemena u rasadnicima u staklenicima rezultiraju zdravijim, ujednačenijim biljkama, stoga se presadnice šparoga mogu dobiti izvan datuma na koje su tradicionalno bile dostupne.

Naposljetku, u novoj se verziji navodi da lijehe odabrane za uzgoj sjemena moraju biti upisane u Registar lijeha dobavljača sjemena i rasadnika sjemena.

5.9. *Ažuriranje teksta pododjeljka „Sadnja usjeva šparoga”, izmjena zastarjelih upućivanja i proširenje informacija. Odjeljak E – KAKO SE PROIZVOD DOBIVA*

Ova se izmjena odnosi na specifikaciju proizvoda u stavku pododjeljka „Sadnja usjeva šparoga” u odjeljku E – **KAKO SE PROIZVOD DOBIVA.**

Kratak opis i razlog za izmjenu

Izmjena se odnosi na ažuriranje teksta ovog pododjeljka. Nakon 20 godina mnoge prakse uzgoja i provjere zahtijevaju dodatna pojašnjenja ili više informacija.

Radi poboljšanja strukture specifikacije proizvoda naslov pododjeljka „**Sadnja usjeva šparoga**” označen je oznakom E.2.

Taj je pododjeljak izmijenjen kako bi bio precizniji. Sada se navode pojedinosti o različitim tradicionalnim praksama sadnje koje se primjenjuju na uzgajalištima šparoga u općini Huétor-Tájar: sadnja krunica (biljke), sjetva sjemena izravno u zemlju ili sadnja presadnica uzgojenih u stakleniku. Raspon datuma sadnje sada je širi nego u prethodnoj verziji specifikacije proizvoda, u kojoj je predviđena samo sadnja krunica. Krunice se mogu saditi od zime do kasnog proljeća, a sjetva sjemena ili sadnja presadnica može se odvijati tijekom proljeća i ljeta.

U tekstu se više ne navodi da se „prije sadnje provodi istraživanje tla kako bi se ocijenilo koliko je prikladno za uzgoj šparoga i kako bi se izračunalo je li potrebno prilagoditi udio mineralnih ili organskih tvari”. To je samo preporuka za prakse uzgoja, a ne zahtjev koji treba uključiti u specifikaciju proizvoda jer je dokazano da se šparoge mogu uzgajati u svim vrstama tla na području proizvodnje u općini Huétor-Tájar te nijedna vrsta tla nije isključena.

U novoj verziji navodi se postupak sjetve sjemena izravno u tlo, koji nije bio obuhvaćen prethodnom specifikacijom proizvoda. Izraz „[...] i prekriven tankim slojem rahlog tla” promijenjen je u „[...] i prekriven slojem zemlje”. Briše se sljedeći tekst: *Krunica mora biti ostavljena da raste jednu do dvije godine, ovisno o kvaliteti tla, kako bi rizomi mogli proizvesti održive pupoljke sposobne za davanje kvalitetnih izdanaka šparoga.* Praksa ostavljanja krunica da rastu dvije godine zastarjela je i nije ključna za kvalitetu biljaka. Danas se više ne koristi, a bila je uvedena zbog slabe klijavosti sjemena u tlu, nedostatka tehnika fertigacije i sporog rasta autohtonog biljnog materijala općine Huétor-Tájar, koji je manje energičan od ostalih sorti zelenih šparoga, što je zahtijevalo dvogodišnji ciklus rasta krunice. Zahvaljujući modernim sustavima proizvodnje krunica, a posebno „prisilnom” uzgoju presadnica u staklenicima, krunicama je sada potrebno manje od godine dana, a presadnicama od 3 do 4 mjeseca.

Naposljetku, ažurirane su zastarjele informacije u posljednjem stavku. Tekst: „Da bi proizvodi bili obuhvaćeni ZOZP-om, lijeha za šparoge iz koje potječu mora biti navedena kod regulatornog odbora zimi prije prve berbe”, zamijenjen je tekstem: „Za proizvode koji će biti obuhvaćeni ZOZP-om lijeha za šparoge iz koje potječu mora biti upisana u Registar lijeha za šparoge prije prve berbe”. Umjesto da se navodi da se registracija treba izvršiti zimi, točnije je navesti da se treba izvršiti prije berbe jer berba šparoga u toplijim godinama ponekad može početi krajem siječnja ili početkom veljače.

5.10. *Ažuriranje teksta pododjeljka „Uzgoj šparoga”, zamjena zastarjelih upućivanja, pojašnjenje i proširenje informacija. Odjeljak E – KAKO SE PROIZVOD DOBIVA*

Ova se izmjena odnosi na specifikaciju proizvoda u stavku pododjeljka „Uzgoj šparoga” u odjeljku E – **KAKO SE PROIZVOD DOBIVA.**

Kratak opis i razlog za izmjenu

Izmjena se odnosi na ažuriranje teksta ovog pododjeljka i uklanjanje preporuka za uzgoj koje nisu aspekti koje treba regulirati u specifikaciji proizvoda ili su dio šireg zakonodavstva. Prema potrebi su detaljno opisane i konkretnije prakse uzgoja i provjere.

Radi poboljšanja strukture specifikacije proizvoda naslov pododjeljka „**Uzgoj šparoga**” označen je oznakom E.3.

Izmijenjena je većina ovog pododjeljka. Ažurirane su zastarjele informacije iz prvog stavka. Zahvaljujući primjeni modernog gnojiva i tehnika zalijevanja mlade lijehe za šparoge mogu se savršeno razviti tijekom jednogodišnjeg ciklusa rasta i stoga se mogu brati sljedeće godine, pa nema potrebe za odgađanjem berbe do treće godine nakon sjetve.

Opis „prakse uzgoja provedene tijekom godine” iz prethodne verzije specifikacije proizvoda (priprema tla prije sadnje, osnovna primjena i prihrana, primjena postupaka za zaštitu bilja prije i nakon berbe, navodnjavanje, obrada i obrezivanje listova u jesen) u cijelosti je uklonjen. Neke od tih praksi uzgoja smatraju se preporukama, a druge su obuhvaćene općenitijim zakonodavstvom, stoga se ne smatraju bitnim zahtjevima u pogledu uzgoja koje treba uključiti u specifikaciju proizvoda. Međutim, postoje dvije prakse uzgoja specifične za područje ZOZP-a „Espárrago de Huétor-Tájar” koje su odlučujuće za kvalitetu proizvoda i dio su tradicije uzgoja šparoga u tom dijelu pokrajine Granade (povezane su s ljudskim faktorom), a to su:

- specifičan obrazac sadnje pri uspostavi i razvoju usjeva šparoga, u skladu s kojim se između redova ostavlja 1,4 – 1,6 m, a između biljaka 50 – 70 cm,
- praksa postupnog zagrtanja lijeha za šparoge tijekom cijelog životnog ciklusa.

5.11. Ažuriranje teksta pododjeljka „Berba, prijevoz i isporuka šparoga u postrojenja za proizvodnju svježih proizvoda”, zamjena zastarjelih upućivanja, ažuriranje i pojašnjenje praksi te utvrđivanje novih zahtjeva s odlučujućim učinkom na kvalitetu proizvoda. Odjeljak E – KAKO SE PROIZVOD DOBIVA

Ova se izmjena odnosi na specifikaciju proizvoda u stavku pododjeljka „Berba, prijevoz i isporuka šparoga u postrojenja za proizvodnju svježih proizvoda” u odjeljku E – **KAKO SE PROIZVOD DOBIVA**.

Kratak opis i razlog za izmjenu

Svrha je izmjene ažurirati informacije u ovom pododjeljku tako što će se detaljno navesti prakse postupanja sa sirovinama na terenu te načini na koji se one prevoze i isporučuju u postrojenja za proizvodnju svježih proizvoda.

Radi poboljšanja strukture specifikacije proizvoda naslov ovog pododjeljka označen je oznakom E.4.

Izmijenjeni su neki stavci ovog pododjeljka.

U prvom stavku tekst: „Berba počinje drugu ili treću godinu nakon sadnje, traje 15 ili 30 dana, a od treće godine nadalje obuhvaća cijelu sezonu, od početka ožujka do sredine lipnja” zamijenjen je tekстом:

„Usjev se može brati godinu dana nakon sisanja. Datumi početka i završetka berbe svake godine ovise o vremenskim uvjetima, a berba obično traje od početka ožujka do sredine lipnja.”

Zbog istih razloga navedenih u prethodnoj izmjeni u točki 5.10. (moderne tehnike primjene gnojiva i navodnjavanja) jednogodišnji ciklus uzgoja dovoljan je da mlade lijehe za šparoge dosegnu savršene uvjete berbe do sljedeće sezone berbe. Nije potrebno čekati dvije ili tri godine nakon sjetve.

Nadalje, izmijenjena je sljedeća rečenica koja je bila zastarjela i nedosljedna u okviru trenutnog sustava ZOZP-a: *Za prijevoz ubranih šparoga do centara za preradu trebaju se koristiti prikladne metode, u skladu s pravilima koja je utvrdio regulatorni odbor za tu godinu berbe. Ona sada glasi: Za prijevoz ubranih šparoga do centara za preradu trebaju se koristiti prikladne metode, pri čemu treba voditi računa o izbjegavanju lomljenja vrhova šparoga ili isušivanja izdanaka u bilo kojem trenutku prije isporuke.*

Ažuriran je i sljedeći stavak. Stari tekst glasio je: *Nakon isporuke u postrojenja za rukovanje svježim proizvodima ili postrojenja za konzerviranje šparoge se moraju rashladiti. Može ih se staviti u posude s vodom kako bi se navlažila baza stabljika i kako bi ih se održalo svježima i bujnima. Šparoge se moraju kondicionirati u roku od 24 sata nakon berbe. Novi tekst glasi: Nakon isporuke u postrojenja za rukovanje svježim proizvodima ili postrojenja za konzerviranje šparoge se stavljaju u posude s vodom kako bi baze stabljike ostale vlažne te se pohranjuju u hidrohladnjake ili hladnjake kako bi do prerade ostale hladne i bujne. Šparoge se moraju zapakirati u roku od 24 sata od isporuke. Moraju se obraditi u roku od 72 sata od isporuke.*

Uvedene su još dvije vrste industrijske obrade šparoga pri isporuci: hidrohlađenje i hlađenje. Osim toga, kako bi se olakšale provjere i certificiranje, sada je navedeno da se šparoge moraju kondicionirati u roku od 24 sata od isporuke, a ne od berbe. Točno vrijeme isporuke šparoga lako je provjeriti jer se bilježi elektronički zajedno s masom isporučenih serija i informacijama o sljedivosti, a točno vrijeme berbe vrlo je teško provjeriti. Uključen je i dodatan zahtjev: šparoge se moraju obraditi u roku od 72 sata od isporuke.

Dodan je novi stavak u kojem se navode samoprovjere sirovina pri isporuci u postrojenja za rukovanje svježim proizvodima ili postrojenja za konzerviranje. Za svaki aspekt sirovine koji treba ocijeniti (i tako potvrditi da šparoge pripadaju autohtonoj sorti po izgledu i organoleptičkim svojstvima, najvećoj i najmanjoj duljini izdanka, količini bijelog kraja na dnu stabljike, provjeri zakrivljenja, oštećenja tla ili nepravilnosti u izgledu) daje se detaljan opis provjera i zahtjeva s dopuštenim rasponima i odstupanjima u smislu oštećenja. Ta je kontrolna mjera uvedena jer je ključni korak u jamčenju kvalitete krajnjeg proizvoda (svježih i konzerviranih šparoga).

Briše se posljednji stavak, koji glasi: „Kako bi se zajamčila kvaliteta proizvoda, Regulatorni odbor određuje datum završetka svake berbe”. Taj je koncept upravljanja kvalitetom zastario i nije u skladu s trenutnom specifikacijom proizvoda ZOZP-a.

Naposljetku, dodan je stavak o općim zahtjevima za kontrolu u tim fazama postupka: *Moraju biti uspostavljene provjere za praćenje berbe, prijevoza i isporuke šparoga do registriranih postrojenja za rukovanje svježim proizvodima ili postrojenja za konzerviranje.*

- 5.12. *Ažuriranje teksta pododjeljka „Priprema i prerada šparoga”, zamjena zastarjelih upućivanja, ažuriranje i pojašnjenje praksi te utvrđivanje novih zahtjeva s odlučujućim učinkom na kvalitetu proizvoda. Odjeljak E – KAKO SE PROIZVOD DOBIVA*

Ova se izmjena odnosi na specifikaciju proizvoda u stavku pododjeljka „Priprema i prerada šparoga” u odjeljku E – **KAKO SE PROIZVOD DOBIVA**.

Detaljan opis izmjena i razlog za izmjenu

Izmjena se odnosi na ažuriranje teksta pododjeljka „Priprema i prerada šparoga” te ažuriranje i pojašnjenje praksi nakon 20 godina. Nadalje, utvrđeni su novi zahtjevi s bitnim učinkom na kvalitetu proizvoda.

Radi poboljšanja strukture specifikacije proizvoda naslov pododjeljka označen je oznakom E.5. Naslov je djelomično izmijenjen, pa je „**Priprema i prerada šparoga**” izmijenjeno u: „**E.5. Rukovanje šparogama i njihova prerada**”.

Pojam *elaboración* („priprema”) zamijenjen je pojmom *manipulación* („rukovanje”) u prvom stavku (naslov). To je precizniji pojam u kontekstu rukovanja svježim povrćem. Određeni industrijski procesi, prethodno opisani kao ručni, ažurirani su kako bi se obuhvatila i mogućnost automatizacije. Tekst „[...] ručno razvrstan na transportne trake” proširen je na „[...] ručno i/ili strojno razvrstan na transportne trake mehaničkim rezačima [...]”.

U odjeljak „Priprema za stavljanje na tržište kao svježi proizvodi” dodan je novi stavak: *Proizvodi koji se stavljaju na tržište svježi ne smiju se dvostruko obrađivati*. Praksa prepakiranja svježih šparoga zabranjena je zbog znatnog gubitka kvalitete proizvoda. Naime, šparoge su lako kvarljivo povrće. Vrlo su krhke i osjetljive, s visokim rizikom od nagnječenja i slomljenih vrhova. Osim toga, mogu se isušiti kad ih se ukloni iz hladnog lanca te brzo postaju mlohave.

Rečenica koja glasi: „Šparoge se zatim skupljaju u jednolične svežnjeve od 0,5 kg, 1 kg ili 2 kg i stavljaju u sanduke” nije potrebna. Izbrisana je jer su te informacije već uključene u odjeljak **B.3. (Standardi za proizvode koji se prodaju svježi ili konzervirani)**.

Posljednji stavak prethodno je glasio: *Regulatorni odbor nadzire isporuku svježih šparoga, rukovanje njima te prezentaciju i otpremu svježih šparoga koje se nakon kontrole kvalitete puštaju pod zaštićenim nazivom. Izmijenjen je u: Moraju se provesti provjere isporuke, rukovanja, prezentacije, označivanja i otpreme svježih šparoga obuhvaćenih ZOZP-om. Promjena je očita u okviru nove organizacijske strukture Regulatornog odbora, koji je upravljačko tijelo i ne mora imati kontrolne dužnosti.*

Naposljetku, tekst kojim se opisuju faze postupka „Konzerviranja” pojednostavnjen je i sada glasi:

Industrijska prerada obuhvaća sljedeće faze: hidratacija, podrezivanje baze stabljika, pranje šparoga i drugo podrezivanje na duljinu spremnika. U automatskoj preradi šparoge se primaju već obrezane na duljinu spremnika, a zatim se blanširaju, hlade, peru nakon blanširanja, ručno razvrstavaju po veličini kako bi se uklonili neodgovarajući izdanci te ručno pakiraju u konzerve, kojima se zatim dodaje tekućina za konzerviranje (salamura, ekstra djevičansko maslinovo ulje ili drugo). Konzerve se zatim prethodno zagrijavaju, zapečaćuju, apertiziraju, hlade, skladište, označavaju/pakiraju, ponovno skladište i otpremaju. Upotreba ispušnog sustava može zamijeniti fazu prethodnog zagrijavanja. Faza koja se sastoji od skladištenja krajnjeg proizvoda drugi put također se može izostaviti.

Apertizacija se može sastojati od sterilizacije ili pasterizacije zakiseljavanjem. Potonje je tradicionalna metoda pripreme konzerviranih šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar”.

Opis postupka konzerviranja pojednostavnjen je kako bi se olakšale provjere proizvoda. Tekst sada obuhvaća i nove načine rada u industriji koji su prikladni za uključivanje u specifikaciju proizvoda, uključujući automatizirane postupke, te se navode vrste tekućine za konzerviranje i omogućuje fleksibilnost u vezi s označivanjem/pakiranjem/daljnijim skladištenjem krajnjeg proizvoda.

Nadalje, uz tradicionalnu (pH-neutralnu) sterilizaciju, koja je bila obuhvaćena prethodnom verzijom, u novoj specifikaciji proizvoda navodi se i pasterizacija zakiseljavanjem, tradicionalni sustav koji se od 1970. upotrebljava za konzerviranje divljih šparoga *triguero* i šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar”. Pasterizacija zakiseljavanjem nježniji je toplinski proces od sterilizacije. Pomaže da šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” ostanu neoštećene, a da pritom zadrže nježnu mesnatu i podatnu teksturu. Osim toga, doprinosi stabilizaciji prirodnog antioksidansa u konzerviranim šparogama, poznatog kao rutin (kvercetin-3-O-rutinozid), koji ima znatne zdravstvene koristi.

Naposljetku, posljednji stavak: „Regulativni odbor prati i dodjeljuje ocjene kvalitete svim tim postupcima, odnosno isporuci, pripremi, pakiranju i certificiranju krajnjeg proizvoda” izmijenjen je i glasi: „Provjere se moraju provoditi tijekom cijelog postupka isporuke, pripreme, pakiranja, označivanja, skladištenja i otpreme krajnjeg proizvoda”. Promjena je očita u okviru nove organizacijske strukture Regulatornog odbora, koji je upravljačko tijelo i ne mora imati kontrolne dužnosti.

5.13. Dodavanje uvodnog stavka i restrukturiranje pododjeljaka u odjeljku F – POVEZANOST S LOKALNIM PODRUČJEM

Ova se izmjena sastoji od dodavanja uvodnog stavka i restrukturiranja i ponovnog numeriranja u specifikaciji pododjeljaka odjeljka **F – POVEZANOST S LOKALNIM PODRUČJEM**.

Kratak opis i razlog za izmjenu

Pododjeljci odjeljka „Povezanost s lokalnim područjem” restrukturirani su i numerirani radi lakše čitljivosti i kako bi se slijedila struktura Uredbe (EU) br. 1151/2012: značajke zemljopisnog područja / svojstva proizvoda / odnos između njih.

Pododjeljak „Povijest” zamijenjen je pododjeljkom „Ugled”. Postoji novi tekst kojim se uvodi „Povezanost s lokalnim područjem”, u kojem se opisuje najvažniji aspekt koji proizvod povezuje s njegovim prirodnim okolišem za potrebe Uredbe (EU) br. 1151/2012. Tom novom verzijom specifikacije kao najvažniji aspekt veze između proizvoda i lokalnog okruženja utvrđuju se „razna posebna svojstva proizvoda koja se mogu pripisati specifičnom poljoprivrednom okruženju”, a kako bi se dopunila prethodna točka, opisan je odnos s podrijetlom proizvoda ili „ugled”.

5.14. Promjena naslova i ažuriranje sadržaja pododjeljka „Povijest”. Odjeljak F – POVEZANOST S LOKALNIM PODRUČJEM

Izmjena se odnosi na promjenu naslova pododjeljka „Povijest” u „F.1. – Ugled” i ažuriranje informacija u njemu. Ova izmjena utječe na specifikaciju proizvoda u pododjeljku „Povijest” odjeljka F – **POVEZANOST S LOKALNIM PODRUČJEM**.

Kratak opis i razlog za izmjenu

Naslov pododjeljka „Povijest” zamjenjuje se naslovom „F.1. – Ugled”. Tekst u odjeljku **F.1. „Ugled”** (prethodno „Povijest”) ažuriran je jer su bibliografske i znanstvene informacije o šparogama „Espárrago de Huétor-Tájar” ažurirane u posljednjih 20 godina.

U novoj verziji uvode se upućivanja na povijesnu literaturu u prilog tvrdnji da je divlja šparoga *triguero* poznata i cijenjena od davnina i, kako je već opisano u prethodnoj specifikaciji proizvoda, kako se razlikuje od vrtno šparoge (*Asparagus officinalis* L.). Povijesne informacije iz tridesetih i četrdesetih godina 20. stoljeća sada su potkrijepljene svjedočanstvima poljoprivrednika iz općine Huétor-Tájar koja su uključena u publikacije koje je 2000. objavio Regulatorni odbor za ZOZP „Espárrago de Huétor-Tájar”. (publikacija *El arte culinario del „Espárrago de Huétor-Tájar”*). U raspravi o povijesnom ugledu proizvoda novi tekst opisuje kako je zadržni sektor u gradu Huétor-Tájaru osamdesetih godina 20. stoljeća rastao zahvaljujući uzgoju te autohtone sorte, čime je istoimena općina stekla ugled kao jedno od glavnih europskih područja za uzgoj šparoga. Od 1996. do 2003. objavljeno je nekoliko publikacija u kojima se raspravlja o socioekonomskom učinku uzgoja šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” na području proizvodnje i podupire stajalište da je taj grad u Granadi „važno područje za uzgoj šparoga u Španjolskoj i u čitavoj Europi”.

Tekst sada sadržava i povijesni opis uspostave industrije konzerviranja u općini Huétor-Tájar sedamdesetih godina 20. stoljeća, pri čemu je šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” zbog sličnosti divljim šparogama *triguero* tražio José Redondo Fúnez, španjolski pionir konzerviranih šparoga. Zaštitni znak „Los Monteros” bio je prvi španjolski brend pod kojim su se sredozemne šparoge prvi put pakirale 1970., nakon kojeg je slijedio „Espárrago de Huétor-Tájar” početkom osamdesetih godina 20. stoljeća zbog velike sličnosti s divljim šparogama *triguero*.

5.15. Promjena naslova i ažuriranje sadržaja u pododjeljku „Priroda” (Krajobraz, tlo, klima i hidrografija). Odjeljak F – POVEZANOST S LOKALNIM PODRUČJEM

Izmjena se odnosi na promjenu naslova pododjeljka „-Priroda” u „F.2. – Posebne značajke područja proizvodnje”, kao i ažuriranje informacija u pododjeljku te ispravljanje tiskarskih pogrešaka i značenjskih pogrešaka u odjeljcima o krajobrazu, tlu, klimi i hidrografiji. Pododjeljak je restrukturiran u dva podnaslova: „Prirodni čimbenici” i „Ljudski čimbenici”. Ažurirane su informacije u podnaslovu „Prirodni čimbenici”, a novi podnaslov „Ljudski čimbenici” dodan je kao bitan dio novog pododjeljka specifikacije „F.2. – Posebne značajke područja proizvodnje” (ranije naslovljeno „Priroda”).

Te izmjene utječu na specifikaciju proizvoda u pododjeljku „Priroda” odjeljka F – **POVEZANOST S LOKALNIM PODRUČJEM**.

Detaljan opis izmjena i razlog za izmjenu

Naslov pododjeljka „Priroda” zamjenjuje se naslovom „F.2. – Posebne značajke područja proizvodnje” u skladu s novom strukturom revidiranog odjeljka „Povezanost s lokalnim područjem”, kako je opisano u izmjeni 5.13. To će olakšati čitanje teksta i slijediti strukturu Uredbe (EU) br. 1151/2012.

Pod naslovom „Krajobraz” ažurirana je gornja granica nadmorske visine za uzgoj šparoga na području proizvodnje. Tekst: „Usjev se uzgaja na visinama od 450 do 650 metara” promijenjen je u: „Usjev se uzgaja na visinama od 450 do 1 100 metara”. Tradicionalna područja za uzgoj šparoga na području proizvodnje ZOZP-a općenito su niske, plodne ravnice u blizini porječja rijeke Genila i njezinih pritoka, koja se nalaze na nadmorskim visinama od 450 do 650 m. Budući da se usjevi sve više uzgajaju, područje proizvodnje proširilo se prema rubovima ravnica i susjednih podnožja, a nadmorska visina sada mu je do 1 100 m.

Ispravljene su tiskarske i značenjske pogreške pod naslovom „**Tla**”. Tekst „Geološki kontekst područja proizvodnje jest...” zamijenjen je tekстом „Geološki kontekst područja proizvodnje [...]”. U rečenici: „Teksture tla na kojima se uzgajaju šparoge su glinasta ilovača, pjeskovito glinasta ilovača, a u manjoj mjeri i pjeskovita ilovača i muljevita ilovača” izmijenjena je kako bi postala gramatički ispravnija na španjolskom jeziku (ispravljene su pridjevski završeci).

Naposljetku, treći stavak sada je precizniji. Sada se navodi da se pigmentacija antocijana obično nalazi u šparogama (vrh i stabljika) jer se usjev uzgaja na vapnenačkim/laporastim tlima koja su tipična za područje proizvodnje, a posebna su zato što su siromašna fosforom i bogata magnezijem. Tekst: „Činjenica da su tla siromašna fosforom i bogata magnezijem je ono što šparogama daje intenzivnu pigmentaciju te stabljike tamnije zelene, a vrhove jače ljubičaste boje” promijenjen je u: „Vapnenačka/laporasta tipična za područje proizvodnje siromašna su fosforom i bogata magnezijem, što rezultira intenzivnom pigmentacijom antocijana (ljubičasta boja u vrhu i na stabljici)”.

Pod naslovom „Klima” ispravljene su tiskarske i značenjske pogreške. Tiskarske pogreške ispravljene su u prvom stavku, a vrijednosti temperature sada su zaokružene na jedno, a ne na dva decimalna mjesta. Umjesto „[...] prosječna temperatura je 16,31 °C, u prosjeku 7,14 °C zimi i 26,41 °C ljeti”, tekst sada glasi: „[...] prosječna temperatura je 16,3 °C, u prosjeku 7,1 °C zimi i 26,4 °C ljeti”.

U trećem stavku pojašnjen je opis visokog toplinskog gradijenta na tom području i način na koji to pomaže u sprečavanju otvaranja vrhova. Izraz „umjereno visoka danju do niske noću” proširen je dodavanjem „(velike dnevne promjene temperature do 22 °C)” nakon toga.

Tekst: „Temperature se kreću od 14 C u ožujku do 19,2 C u lipnju” zamijenjen je tekстом: „Prosječne temperature za berbu kreću se od 14 °C u ožujku do 19,2 °C u lipnju”.

Stoga je sada jasno navedeno da je prosječna temperatura 14 °C, a oznaka „°C” dodana je tamo gdje je nedostajala.

Pojašnjen je tekst pod naslovom „Hidrografija”. Uvodna rečenica sada se odnosi na „Područje proizvodnje [...]”, što je precizniji pojam utvrđen u specifikaciji proizvoda. Tekst: „Rijeka Genil i [...] prolazi kroz područje od istoka do zapada” promijenjen je u: „Rijeka Genil i [...] prolazi kroz područje proizvodnje od istoka do zapada”.

Dodan je potpuno novi pododjeljak „Ljudski čimbenici”. Time će se olakšati razumijevanje specifičnih čimbenika područja proizvodnje (prirodnog i ljudskog) i načina na koji su povezani sa svojstvima proizvoda kako su opisana u pododjeljku o korelaciji (**F.4. – Korelacija između prirodnih i ljudskih čimbenika te kvalitete ili svojstava proizvoda**).

Novi podnaslov „Ljudski čimbenici” glasi:

Ljudski čimbenici

Odabir biljnog materijala i prakse uzgoja

Šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” mogu se smatrati ekotipom povezanim s gradom Huétor-Tájarom (populacija „Morado de Huétor”), što je rezultat postupka križanja i masovne genetske selekcije koje poljoprivrednici iz toga grada provode od 30-ih godina 20. stoljeća. Ljudski i prirodni čimbenici na području proizvodnje odigrali su glavnu ulogu u razvoju tog biljnog materijala.

Križanje vrsta *Asparagus maritimus* Mill. i *Asparagus officinalis* L. kako bi se stvorio prirodni hibrid i postupak odabira koji je uslijedio od sredine 20. stoljeća veliko su postignuće španjolske hortikulture, izravno povezano s općinom Huétor-Tájarom. Nigdje na svijetu nema drugih poznatih tradicionalnih ili komercijalnih vrsta kultiviranih šparoga koje se temelje na botaničkom hibridu ove vrste.

Matične biljke i sjeme koje se koriste za uzgoj autohtonih šparoga u općini Huétor-Tájaru odabrani su tradicionalnim praksama koje se u ovom gradu u Granadi primjenjuju od početka 20. stoljeća i prenose se generacije na generaciju.

Posebne prakse uzgoja, kao što je ostavljanja većih razmaka između šparoga (1,40 – 1,60 m između redova i 50 – 70 cm između biljaka), postupno zagrtanje lijeha za biljke te učinkovita i precizna berba uz primjenu tradicionalnih tehnika razvijenih u općini Huétor-Tájaru, idealne su za dobivanje visokokvalitetne sirovine.

Metode konzerviranja

Konzervirane šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” pripremaju se posebnom tehnikom. Recept se može povezati s poduzetnikom Joséom Redondom Fúnezom, koji se bavio konzerviranjem i bio među prvima koji su početkom sedamdesetih godina 20. stoljeća u Španjolskoj čuvali i prodavali divlje šparoge „triguero”. Kasnije, oko 1982., taj je postupak prenio i na šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar”, koje su zbog sličnosti s divljim vrstama zamijenile divlju šparogu kao sirovinu. Pasterizacija zakiseljavanjem najvažniji je dio procesa konzerviranja šparoga.

5.16. Uključivanje novog pododjeljka „F.3. – Posebna svojstva proizvoda” kako bi se specifikacija uskladila s novom Uredbom (EU) br. 1151/2012. Odjeljak F – POVEZANOST S LOKALNIM PODRUČJEM

Izmjena se odnosi na uključivanje pododjeljka „F.3 – Posebna svojstva proizvoda”, u kojem su sažete glavne kvalitete šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” opisane u odjeljku B s presudnim učinkom na kvalitetu proizvoda. Taj novi pododjeljak potreban je za nove specifikacije kako bi ih se uskladilo s Uredbom (EU) br. 1151/2012. Ova izmjena utječe na specifikaciju u odjeljku F – **POVEZANOST S LOKALNIM PODRUČJEM**.

Nova verzija:

F.3. – Posebna svojstva proizvoda

Sorta šparoga koja se uzgaja kao „Espárrago de Huétor-Tájar” odlikuje se određenim posebnim svojstvima (izgled, organoleptička svojstva i jedinstvena genetika) koja su tipična za divlje sredozemne šparoge (*Asparagus maritimus* Mill.) od kojih potječe, a koje su križane sa sortom *Asparagus officinalis* L.

Neovisno o tome jesu li svježje ili konzervirane, šparoge imaju određena svojstva koja pokazuju znatan utjecaj okolišnih i ljudskih čimbenika (kako se uzgaja usjev i postupa s proizvodima) na izgled, organoleptička svojstva i fitokemijski sastav.

Posebna svojstva koja šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” dobivaju iz jedinstvenog genetskog profila mogu se sažeti kako slijedi:

— Izgled:

- tonovi antocijana (stabljika i vrh): nijanse ljubičaste, brončano-ljubičaste, brončane, zeleno-ljubičaste i zelene boje
- oblik izdanka šparoga: ravan i cilindričan, u rasponu od tankog do srednjeg (4 – 16 mm), vrh je šiljast ili sužen i širi od ostatka stabljike (u obliku koplja),
- koža i zalisci: izdanci imaju male „bodljice” ispod zalistaka te blijede linije mogu biti vidljive na koži.

Organoleptička svojstva (procjena svježih šparoga):

- tekstura: mekana, mesnata i podatna. Stabljike su vrlo fleksibilne, pri čemu fleksibilnost ovisi o promjeru: tanji izdanci savitljiviji su, a neki se mogu saviti za više od 70° bez lomljenja.
- okus: gorko-sladak
- aroma: intenzivna.

Sva ta fizička i organoleptička svojstva mogu se pronaći i kod drugih divljih vrsta šparoga (*Asparagus albus*, *Asparagus aphyllus*, *Asparagus acutifolius*, *Asparagus horridus*, *Asparagus maritimus* itd.) koje su u južnoj Španjolskoj poznate kao „espárragos trigueros”.

Osim toga, šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” imaju i sljedeća posebna svojstva povezana s agroekološkim čimbenicima:

Dobro oblikovan izdanak i vrh te boja antocijana ili ljubičasta boja šparoge, osobito vrha. Stručnost poljoprivrednika u njezi usjeva i rukovanju proizvodima, u kombinaciji s dobrim uvjetima uzgoja i klimatskim uvjetima područja, daju visokokvalitetnu sirovinu, odnosno vrlo ravan izdanak šparoga s dobro oblikovanim vrhom ljubičaste boje.

- 5.17. *Uključivanje novog pododjeljka „F.4. – Korelacija između prirodnih i ljudskih čimbenika te kvalitete ili svojstava proizvoda” kako bi se specifikacija uskladila s novom Uredbom (EU) br. 1151/2012. Odjeljak F – POVEZANOST S LOKALNIM PODRUČJEM*

Izmjena se odnosi na novi pododjeljak koji je dodan kako bi se objasnila veza koja nije izričito obuhvaćena prethodnom verzijom specifikacije proizvoda: **F.4. – Korelacija između prirodnih i ljudskih čimbenika te kvalitete ili svojstava proizvoda**. Taj novi pododjeljak potreban je kako bi se nova specifikacija proizvoda uskladila s Uredbom (EU) br. 1151/2012. Za njega je napisan novi tekst u kojem su iz upotrijebljeni neki odlomci o „uvjetima uzgoja”, „njezi usjeva” i „berbi” prethodne verzije specifikacije proizvoda. Ova izmjena utječe na specifikaciju u odjeljku **F – POVEZANOST S LOKALNIM PODRUČJEM**.

Nova verzija:

F.4. – Korelacija između prirodnih i ljudskih čimbenika te kvalitete ili svojstava proizvoda

Svojstva proizvoda povezana su s prirodnim čimbenicima kako slijedi:

Posebni uvjeti uzgoja i okolišni uvjeti:

Posebni uvjeti uzgoja i okolišni uvjeti na području proizvodnje pogoduju uzgoju vrlo ravnih izdanaka šparoga s dobro oblikovanim, zatvorenim vrhovima i intenzivnom pigmentacijom antocijana, koja se obično javlja tijekom razdoblja berbe, zbog čega se autohtone šparoge općine Huétor-Tájar nazivaju i „zeleno-ljubičastim šparogama”.

Vapnenačka/laporasta tla tipična za područje Vega Baja del Genil u Granadi siromašna fosforom i velike promjene temperature između dana i noći pogoduju intenzivnoj pigmentaciji antocijana u izdanku šparoga. Visok udio kalija u glinasto ilovastim tlima na području proizvodnje poboljšava kvalitetu šparoga, što izdancima daje dobro oblikovani vrh.

Vjetrovi su blagi na području proizvodnje jer susjedni planinski lanci djeluju kao prepreka. To je dobro za uzgoj šparoga, osobito u razdoblju berbe, jer se izdanci šparoga ne savijaju dok rastu i razvijaju se u vrlo ravne.

Temperature tijekom berbe idealne su za uzgoj kvalitetnih šparoga, variraju od umjereno visoke tijekom dana do niske noću (velike dnevne promjene temperature do 22 °C) te omogućuju izdancima da rastu u središnjem dijelu dana i da se izbjegne otvaranje vrhova noću. Te velike temperaturne razlike pogoduju i pigmentaciji antocijana u izdanku šparoga.

Visok intenzitet antocijana ili ljubičaste boje izdanaka šparoga genetski je i naglašavaju ga okolišni čimbenici koji povećavaju razinu određenih pigmentata, odnosno antocijana, na koži. Šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” sadržavaju i vrlo visoke razine drugog povezanog polifenola, u svijetu šparoga poznatog kao rutin (kvercetin-3-O-rutinozid). Rutin, iz obitelji flavonoida, odgovoran je za sive taloge koji se obično nalaze u konzerviranim šparogama „Espárrago de Huétor-Tájar”. Pripada poznatoj obitelji fitokemikalija polifenola te je antioksidans koji čuva zdravlje.

Svojstva proizvoda povezana su s ljudskim čimbenicima kako slijedi:

Posebni uvjeti uzgoja:

Aspekti uzgoja pod utjecajem čovjeka uključuju način na koji se dobiva biljni materijal i posebne tehnike uzgoja i berbe koje doprinose proizvodnji dobro oblikovanih i visokokvalitetnih šparoga.

** Kako se dobiva biljni materijal*

Za dobivanje autohtonog biljnog materijala najprije je potrebno precizno odabrati matične biljke. Od tridesetih godina 20. stoljeća poljoprivrednici iz općine Huétor-Tájara provode taj proces s iskustvom i predanošću te pružaju osnovu za razvoj lokalne „zeleno ljubičaste Huétor-Tájar” sorte, u literaturi poznate i kao populacija „Morado de Huétor”.

Taj ekotip povezan s gradom Huétor-Tájarom rezultat je procesa križanja i masovne genetske selekcije koje gradski poljoprivrednici provode od početka 20. stoljeća. Šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” smatraju se ekotipom bliskog filogenetskog srodnika vrste *Asparagus maritimus* Mill. iz iste botaničke porodice kao i „espárrago triguero”, što je naziv koji se tradicionalno upotrebljava u južnoj Španjolskoj za nekoliko vrsta iz roda *Asparagus* (*Asparagus albus*, *Asparagus aphyllus*, *Asparagus acutifolius*, *Asparagus horridus*, *Asparagus maritimus* itd.) koje čine dio tipičnog mediteranskog biljnog života. Te vrste uvelike se razlikuju od uobičajene uzgajane vrste *Asparagus officinalis* L., koja uključuje trenutačne komercijalne kultivare i sorte koji se proizvode u svijetu.

Glavna organoleptička kvaliteta koja je zajednička različitim vrstama divljih šparoga „triguero” njihov je blago gorki ili gorko-slatki okus, kvaliteta koja se nalazi i u šparogama „Espárrago de Huétor-Tájar”. Šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” svoju gorčinu dobivaju od još jednog posebnog biomarkera te populacije šparoga: sarsasapogenina, genina iz fitokemijske skupine. Ta se tvar ne nalazi u uobičajenim uzgajanim sortama šparoga koje pripadaju vrsti *Asparagus officinalis* L.

Filogenetska blizina šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” i divlje vrste *Asparagus maritimus* Mill., zajedno s drugim zajedničkim botaničkim, organoleptičkim i fitokemijskim svojstvima, povezuje te dvije vrste. Osim toga, šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” razlikuje se od drugih komercijalnih sorti vrtnih šparoga koje potječu od vrste *Asparagus officinalis* L.

* Sadnja šparoga i razvoj usjeva

Uzorak sadnje posebno je svojstvo autohtonih šparoga općine Huétor-Tájar jer je riječ sorti vrlo dugog životnog vijeka. Biljke su udaljene jedna od druge, pa se između redova ostavlja 1,4 – 1,6 m, a između biljaka 50 – 70 cm.

* Njega usjeva

Zagrtanje je važno za dobivanje visokokvalitetne sorte. Proces se sastoji od postupnog gomilanja tla na greben tijekom cijelog životnog vijeka lijehe, čime se sprečava da šparoge postanu manje ili zakrivljene. Međutim, poljoprivrednik bi trebao biti vrlo iskusan kako bi taj proces bio postupan jer bi previše tla moglo uzrokovati gušenje korijena u vlažnijim godinama.

* Berba:

Usjev se obično bere rano ujutro kako šparoge ne bi bile izložene podnevnom suncu. Početni odabir provodi se izravno na parceli, pri čemu se odbacuju sve šparoge koje su otvorene, uvijene, imaju oštećenja zbog štetnih organizama itd. Šparoge se skupljaju u svežnjeve i pažljivo stavljaju u vozilo, a taj posao zahtijeva vještinu i iskustvo kako bi se osjetljivi izdanci šparoga ne bi slomili tijekom prijevoza do centra za rukovanje ili preradu.

Uspješna berba ovisi o tehnicima i iskustvu koje se prenosi s generacije na generaciju.

Posebni uvjeti konzerviranja

Naposljetku, posebni uvjeti prerade, kao što je „pasterizacija zakiseljavanjem”, pomažu da šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” ostanu netaknute i zadrže svoju nježnu mesnatu i podatnu teksturu, kao i stabilnu koncentraciju rutina (kvercetin-3-O-rutinozid), antioksidansa korisnog za zdravlje koji je tipičan za konzervirane šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” i koji se može naći kao sivi talog na dnu konzerve. Zbog argoekoloških čimbenika koncentracija rutina u šparogama s područja Huétor-Tájara znatno je veća.

- 5.18. Odredbe koje se odnose na inspeksijsko tijelo zamijenjene su novim sustavima za provjere sukladnosti specifikacije proizvoda. Odjeljak G više nije naslovljen „INSPEKCIJSKO TIJELO”, već „PROVJERE SUKLADNOSTI SPECIFIKACIJE PROIZVODA”

Izmjena se odnosi na ažurirane informacije o nadležnom tijelu i poveznici na njegove internetske stranice na kojima se nalaze pojedinosti o tijelu za ocjenjivanje sukladnosti. Time se tekst usklađuje sa zahtjevima za provjere sukladnosti specifikacije proizvoda utvrđenima u Uredbi (EU) br. 1151/2012. Odjeljak G više nije naslovljen „INSPEKCIJSKO TIJELO”, već „PROVJERE SUKLADNOSTI SPECIFIKACIJE PROIZVODA”. Ova izmjena utječe na specifikaciju u odjeljku F – **POVEZANOST S LOKALNIM PODRUČJEM**.

5.19. Ažuriranje logotipa ZOZP-a i teksta odjeljka H – OZNAČIVANJE

Izmjena se sastoji od ažuriranja logotipa ZOZP-a i teksta, čime se „upravlačko tijelo” zamjenjuje izrazom „Regulatorni odbor”, zajedno s nekim aspektima oblika označivanja biljnog materijala. Izmjena se odnosi na odjeljak **H – OZNAČIVANJE** specifikacije proizvoda.

Kratak opis i razlog za izmjenu

U cijelom tekstu izraz „posebna oznaka” zamjenjuje se izrazom „ZOZP”, a „upravlačko tijelo” izrazom „Regulatorni odbor”. „Presadnice” su dodane vrstama biljnog materijala koje su navedene u drugom stavku, a zelena (Pantone 576) utvrđena je kao jedina sekundarna boja oznake koja se koristi za biljni materijal (sjeme, presadnice ili krunice).

Logotip ZOZP-a ažuriran je kako slijedi:



Na kraju odjeljka H dodan je novi stavak kako bi se na oznakama mogle navesti botaničke informacije o šparogama „Espárrago de Huétor-Tájar”.

Na oznaci biljnog materijala i obuhvaćenih proizvoda može se po izboru navesti sljedeće:

„Variedad tipo espárrago triguero ,Asparagus officinalis L. x Asparagus maritimus Mill.”

5.20. Izbrisan je odjeljak I (ZAKONODAVNI ZAHTJEVI)

Taj je odjeljak izbrisan jer u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012 više nije potreban u specifikaciji proizvoda.

5.21. Izbrisane su slike (karte)

Grafički prikazi (karte) uklonjeni su s kraja specifikacije proizvoda jer nisu davali korisne informacije.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

„ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR”

EU br.: PGI-ES-0056-AM01

ZOZP (X) ZOI ()

1 **Naziv**

„Espárrago de Huétor-Tájar”

2 **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3 Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1 Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2 Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Naziv „Espárrago de Huétor-Tájar” označava zeleno ljubičaste, nježne, zdrave i čiste izdanke šparoga lokalne sorte šparoga „Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar” ili „Morado de Huétor” (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mlin.), lokalno poznate kao „espárragos trigueros”.

Šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” imaju sljedeća svojstva po kojima se razlikuju od drugih komercijalnih sorti zelenih šparoga:

- **Izgled:** Šparoge su boje antocijana u rasponu od ljubičaste, brončano-ljubičaste, brončane, zeleno-ljubičaste do zelene. Izdanci su ravni i cilindrični. Mogu biti tanki do srednje debeli (promjera od 4 mm do 16 mm), a vrh im je šiljast ili sužen i širi od ostatka stabljike (u obliku koplja). Izdanci imaju male „bodljice” ispod zalistaka te blijede linije mogu biti vidljive na koži.
- **Organoleptička svojstva:** Svježe šparoge imaju meku, mesnatu i podatnu teksturu. Stabljike su im vrlo fleksibilne, pri čemu fleksibilnost ovisi o promjeru: tanji izdanci savitljiviji su, a neki se mogu saviti za više od 70°. Šparoge imaju blag, gorko-sladak okus i intenzivnu aromu.

Šparoge se mogu prodavati svježe ili u konzervama.

Šparoge koje se prodaju svježe razvrstavaju se prema duljini izdanka i promjeru u dvije klase: klasa „ekstra” i klasa „I.” Zahtjevi i dopuštena odstupanja za te klase utvrđeni su u specifikaciji proizvoda.

Najmanji promjer šparoga koje se prodaju svježe iznosi 4 mm za obje klase („ekstra” i „I.”). Razlika u promjeru između najdebljih i najtanjih izdanaka u jednom pakiranju ili svežnju ne smije biti veća od 8 mm.

Svježe šparoge stavljaju se na tržište u jednom od dva oblika:

u sigurno vezanim svežnjevima do 2 kg,

rasute ili pakirane u svežnjeve u pakiranjima ili kutijama do 6 kg.

Konzervirane šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” čuvaju se u bilo kojoj tekućini za konzerviranje koja je odobrena važećim zakonodavstvom. Posebno su česte salamura (voda, sol i limunska kiselina) i ekstra djevičansko maslinovo ulje. Razvrstava ih se prema klasama kvalitete „ekstra” i „I.”. Zahtjevi i dopuštena odstupanja za te klase utvrđeni su u specifikaciji proizvoda.

3.3 Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Konzervirani proizvod:

- šparoge iz autohtone populacije Huétor-Tájar, uzgojene i ubrane na području proizvodnje,
- tekućine za konzerviranje koje su odobrene važećim zakonodavstvom o konzerviranom povrću.

3.4 Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Na području proizvodnje moraju se provesti sljedeći postupci: selekcija i proizvodnja sjemena, sadnja i uzgoj usjeva, berba, isporuka, priprema, skladištenje i rukovanje šparogama u postrojenjima za rukovanje svježim proizvodima i postrojenjima za konzerviranje.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje, označavanje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

I svježi i konzervirani proizvod mora se pakirati na području proizvodnje kako bi se njegova kvaliteta očuvala tijekom cijelog postupka proizvodnje. Šparoge su lako pokvarljiv proizvod s visokim udjelom vode (više od 90 %) te mogu brzo dehidrirati. Vrhovi izdanaka vrlo su krhki i ne smiju biti u dodiru s vodom prije nego što se proizvod pripremi za prodaju (jer mogu istrunuti). Lokalno iskustvo stečeno u industriji rukovanja šparogama „Espárrago de Huétor-Tájar” i njihova konzerviranja ključno je za očuvanje kvalitete proizvoda do pakiranja.

Proizvodi koji se stavljaju na tržište svježi ne smiju se dvostruko obrađivati.

Oznake moraju sadržavati izraz *Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar”* [Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Espárrago de Huétor-Tájar”] ili sljedeći registrirani logotip:



Na svu ambalažu koja se upotrebljava za biljni materijal (sjeme, presadnice ili krunice) ili za svježe ili konzervirane šparoge obuhvaćene ZOZP-om mora biti pričvršćena numerirana sekundarna oznaka koju kontrolira tijelo koje upravlja ZOZP-om.

Na oznakama se može navesti sljedeće:

„Variedad tipo espárrago triguero *Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.”

4 Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje nalazi se na području „Vega Baja del Genil” na zapadu pokrajine Granade, između dvaju planinskih lanaca: Subbetski sustav na sjeveru i Penibetski sustav na jugu. Sastoji se od općina Huétor-Tájar, Illore, Loje, Moraleda de Zafayona, Salara i Villanueva Mesije te obuhvaća površinu od približno 78 000 hektara.

5 Povezanost sa zemljopisnim područjem

Najvažniji aspekt u pogledu veze između proizvoda i lokalnog okruženja utvrđen je kao „razna posebna svojstva proizvoda koja se mogu pripisati specifičnom poljoprivrednom okruženju”, a dopunjuje ga odnos s podrijetlom proizvoda ili „ugled”.

5.1 Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Područje proizvodnje nalazi se u regiji Vega Baja del Genil, riječnoj dolini koja se nalazi u zapadnom dijelu pokrajine Granade. To je široka i vrlo plodna dolina, nadmorske visine od 450 m na najnižoj točki, gdje je uzgoj šparoga započeo oko 1930. Usjevi sada pokrivaju terase područja Vega Baja del Genil gotovo do Betskog sustava (1 100 m nadmorske visine).

Usjevi se sade u vapnenačkim/laporastima i glinasto ilovastim tlima, koja su tipična za regiju Vega Baja del Genil pokrajine Granade te imaju nizak udio fosfora i visok udio kalija.

Planinski lanci uz riječna područja, gdje se koncentriraju većina uzgoja šparoga, djeluju kao prepreka vjetrovima.

Velike dnevne promjene temperature tijekom berbe, do 22 °C, tipične su za područje proizvodnje šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar”.

Ljudski čimbenici

Populacija „Morado de Huétor” može se smatrati ekotipom povezanim s gradom Huétor-Tájar, što je rezultat procesa križanja i masovne genetske selekcije koju gradski poljoprivrednici provode od tridesetih godina 20. stoljeća. Ljudski i prirodni čimbenici na području proizvodnje odigrali su glavnu ulogu u razvoju tog biljnog materijala.

Križanje vrsta *Asparagus maritimus* Mill. i *Asparagus officinalis* L. kako bi se stvorio prirodni hibrid i postupak odabira koji je uslijedio od sredine 20. stoljeća veliko su postignuće španjolske hortikulture, izravno povezano s općinom Huétor-Tájarom.

Posebne prakse uzgoja, na primjer ostavljanje većih razmaka između šparoga (1,40 – 1,60 m između redova i 50 – 70 cm između biljaka), postupno zagrtanje lijeha te učinkovita i precizna berba uz primjenu tradicionalnih tehnika razvijenih u općini Huétor-Tájaru, idealne su za dobivanje visokokvalitetne sirovine.

Konzervirane šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” pripremaju se posebnom tehnikom. Recept se može povezati s poduzetnikom Joséom Redondom Fúnezom, koji se bavio konzerviranjem i bio među prvima koji su početkom sedamdesetih godina 20. stoljeća u španjolskoj čuvali i prodavali divlje sredozemne šparoge (*espárragos trigueros*). Kasnije, oko 1982., taj je postupak prenio i na šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar”, koje su zbog sličnosti s divljim vrstama zamijenile divlju šparogu *triguero* kao sirovinu. Pasterizacija zakiseljavanjem najvažniji je dio procesa konzerviranja šparoga.

5.2 Razlikovna obilježja proizvoda

Šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” ima posebna svojstva (izgled i organoleptička svojstva) koja su tipična za divlje sredozemne šparoge (*Asparagus maritimus* Mlin.) od kojih potječe, a koje su križane sa sortom *Asparagus officinalis* L.

Izgled

Tonovi antocijana (stabljika i vrh): nijanse ljubičaste, brončano-ljubičaste, brončane, zeleno-ljubičaste i zelene boje

Dobro oblikovan izdanak: ravan i cilindričan, može biti tanak do srednje debeo (promjera od 4 mm do 16 mm), a vrh mu je šiljast ili sužen i širi od ostatka stabljike (u obliku koplja).

Koža i zalisci: izdanci imaju male „bodljice” ispod zalistaka te blijeđe linije mogu biti vidljive na koži.

Organoleptička svojstva (procjena svježih šparoga):

Tekstura: mekana, mesnata i podatna. Stabljike su vrlo fleksibilne. pri čemu fleksibilnost ovisi o promjeru: tanji izdanci savitljiviji su, a neki se mogu saviti za više od 70° bez lomljenja.

Okus: gorko-sladak

Aroma: intenzivna.

5.3 Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Svojstva proizvoda povezana su s prirodnim čimbenicima kako slijedi:

— Posebni uvjeti uzgoja i okolišni uvjeti

Posebni uvjeti uzgoja i okolišni uvjeti na području proizvodnje pogoduju uzgoju vrlo ravnih izdanaka šparoga s dobro oblikovanim, zatvorenim vrhovima i intenzivnom pigmentacijom antocijana (ljubičasta), zbog čega je šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” poznata i kao „zeleno-ljubičasta šparoga”.

Nizak udio fosfora u vapnenačkim/laporastim tlima i velike promjene temperature između dana i noći (do 22 °C) na području proizvodnje pogoduju intenzivnoj pigmentaciji antocijana u izdanku šparoga. U skladu s tim prisutne su i visoke koncentracije flavonoida rutina (kvercetin-3-O-rutinozid), koje su mnogo veće nego u drugim vrstama zelenih šparoga.

Visok udio kalija u glinasto ilovastim tlima na području proizvodnje omogućuje dobro oblikovani vrh i smanjuje otvaranje. Susjedni planinski lanci djeluju kao prepreka vjetrovima i smanjuju sklonost izdanaka šparoga da se savijaju dok rastu, zbog čega su izdanci vrlo ravni. Znatne dnevne promjene temperature tijekom berbe dovode do dobro oblikovanih izdanaka jer oni rastu samo tijekom dana.

Naposljetku, svojstva proizvoda povezana su s ljudskim čimbenicima kako slijedi:

— Posebni uvjeti uzgoja

* Kako se dobiva biljni materijal: potreban je precizan odabir matičnih biljaka. Poljoprivrednici općine Huétor-Tájar od 1930. provode taj postupak s iskustvom i predanošću, što je osnova za razvoj lokalne populacije „Morado de Huétor”.

Šparogu „Espárrago de Huétor-Tájar” i divlje vrste *Asparagus maritimus* Mill. povezuje filogenetska blizina. Osim toga, šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” razlikuje se od drugih komercijalnih sorti vrtnih šparoga koje potječu od vrste *Asparagus officinalis* L. Glavna organoleptička kvaliteta koja je zajednička različitim vrstama divljih šparoga njihov je blago gorki ili gorko-slatki okus, kvaliteta koja se nalazi i u šparogama „Espárrago de Huétor-Tájar”. Šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” svoju gorčinu dobivaju od posebnog biomarkera te populacije šparoga: sarsasapogenina, genina iz fitokemijske skupine. Ta se tvar ne nalazi u drugim sortama šparoga dobivenih od vrste *Asparagus officinalis* L.

* Sadnja šparoga i razvoj usjeva: uzorak sadnje s razmakom jer je riječ o sorti vrlo dugog životnog vijeka posebna je značajka uzgoja šparoga u općini Huétor-Tájaru.

* Njega usjeva: u uzgoju šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” postupno zagrtanje važno je kako bi se proizvod dobro oblikovao (zatvoreni vrh i širi promjer izdanka). Ta tehnika zahtijeva da su poljoprivrednici općine Huétor-Tájara vrlo iskusni te se prenosi s generacije na generaciju od 1930.

* Berba: uspješna berba ovisi o tehnici i iskustvu, koji su ključni za dobivanje svježeg, visokokvalitetnog proizvoda. Prakse koje se upotrebljavaju za berbu šparoga odavno su uspostavljene u općini Huétor-Tájaru i prenose se s jedne generacije poljoprivrednika na drugu.

— Posebni uvjeti konzerviranja

Naposljetku, posebni uvjeti prerade, kao što je „pasterizacija zakiseljavanjem”, pomažu da šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” ostanu netaknute i zadrže svoju nježnu mesnatu i podatnu teksturu, kao i stabilnu koncentraciju rutina (kvercetin-3-O-rutinozid), antioksidansa korisnog za zdravlje koji je tipičan za konzervirane šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” i koji se može naći kao sivi talog na dnu konzerve. Zbog argoekoloških čimbenika koncentracija rutina u šparogama s područja Huétor-Tájara znatno je veća.

— Ugled

Poznato je da je općina Huétor-Tájar na području Vega de Granada oko 1930. bila među prvim područjima uzgoja vrtnih šparoga, kako je navedeno u publikaciji koja je proizašla iz druge „Tehničke konferencije o šparogama” (Zoilo Serrano, *Il Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988.), Navarre, svezak I., str. 53.).

Pokret poljoprivredne zadruge u općini Huétor-Tájare, usko povezan sa sredozemnom šparogom *triguero*, konsolidiran je 1980. stavljanjem svježih proizvoda na tržišta u Španjolskoj i Europi, što znači da su potrošači proizvod počeli povezivati s mjestom podrijetla i prepoznavati kao ga šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” (J. Menor Torivio, „La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano” [„Dolina Granade: Nedavni poljoprivredni razvoj u prigradskom području”]. Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000.). Njemački geograf Andreas Voth (Sveučilište u Vechti) područje uzgoja šparoga Huétor-Tájar opisuje kao referentni model u sustavu ZOZP-a/ZOI-ja EU-a i navodi da su „zeleno ljubičaste šparoge područja Huétor-Tájar” [„Grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar”] *triguero* vrsta šparoga [„Triguero-Spargel”] koja je vrlo cijenjena u Andaluziji. (Voth, A. 2002.: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* [Inovativni razvoj u proizvodnji i marketingu specijalizirane kulture – na temelju studija slučaja iz Njemačke, Španjolske i Brazila]. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, svezak 24., Vechta, str. 340., postdoktorska disertacija).

Šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” spominje se na Wikipediji od 2008.

Šparoga „Espárrago de Huétor-Tájar” imala je glavnu ulogu na 9. Europskom kongresu šparoga (Euro Asper 2012) održanom u Granadi (od 21. do 23. ožujka 2012.).

Međunarodne znanstvene publikacije objavljene od 1992. do 2019. dokazi su jedinstvene prirode šparoge „Espárrago de Huétor-Tájar” (L. Amian i dr., 2018., „Introgression of wild relative *Asparagus* spp. into the Spanish landrace „Morado de Huétor”). *Acta Hortic.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5)

Činjenica da se lokalna sorta „Morado de Huétor” u gradu uzgaja od tridesetih godina 20. stoljeća znači da je Huétor-Tájar postao jedna od najpoznatijih regija EU-a gdje se uzgajaju šparoge.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

(Članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Cijeli tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećoj poveznici:

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

ili putem internetskih stranica Regionalnog ministarstva poljoprivrede, ribarstva, voda i ruralnog razvoja (<https://lajunta.es/3w3lc>) klikom na:

„Temas”/„Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de Calidad”/„Frutas y Hortalizas”; specifikacija se može pronaći pod nazivom ove oznake kvalitete.
