



C/2024/5439

6.9.2024

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/5439)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Espárrago de Huétor-Tájar»

N. UE: PGI-ES-0056-AM01

Presentata il 18.10.2019

DOP X IGP

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar» [Consiglio regolatore dell'IGP «Espárrago de Huétor-Tájar»]

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

Tel. +34 958333443

E-mail: info@esparragodehuetortajar.com

Composizione o forma giuridica:

il Consejo Regulador dell'IGP «Espárrago de Huétor-Tájar» è una società di diritto pubblico senza scopo di lucro, riconosciuta come organismo di gestione dell'IGP dall'autorità competente dello Stato membro. Rappresenta gli interessi dei settori coinvolti nella produzione degli asparagi protetti: coltivatori (agricoltori) e trasformatori (centri di manipolazione degli asparagi freschi e industria conserviera). Esso è governato democraticamente e sulla base del principio secondo cui gli interessi economici e settoriali che riunisce, e in particolare gli interessi di minoranza, dovrebbero essere rappresentati in modo paritario, come effettivamente avviene. Il Consejo Regulador possiede inoltre la capacità giuridica di avanzare la presente domanda di modifica in virtù della legislazione nazionale, più precisamente ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, lettera a), della legge n. 2/2011 del governo dell'Andalusia, del 25 marzo 2011, sulla pesca e sulla qualità dei prodotti alimentari.

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro (requisiti giuridici e controlli di conformità al disciplinare)

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

5.1. Nuova definizione delle specie botaniche delle popolazioni locali di asparagi di Huétor-Tájar e ristrutturazione delle sottosezioni. Sezione B) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente il primo paragrafo della sezione **B) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**. Inoltre, per facilitarne la comprensione, l'intera sezione **B)** è ristrutturata in tre sottosezioni: **B.1. - Definizione del prodotto; B.2. - Caratteristiche della varietà locale; e B.3. - Norme per i prodotti venduti allo stato fresco o in conserva.**

Descrizione dettagliata delle modifiche e motivo della modifica

La dicitura «*Asparagus officinalis L. sottospecie geneticamente tetraploide, simile...*» è sostituita da «*della varietà locale denominata «Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar» o «Morado de Huétor» (Asparagus maritimus Mill. x Asparagus officinalis L.), detti in spagnolo «espárragos trigueros», in quanto presentano caratteristiche simili ...*». Alla fine del secondo paragrafo, i termini «*del secolo*» sono sostituiti dai termini «*del XX secolo*».

La modifica riguarda la nuova definizione della popolazione locale di asparagi di Huétor-Tájar di cui alla sezione B). La nuova definizione è il frutto delle nuove conoscenze scientifiche acquisite sul prodotto negli ultimi vent'anni.

La modifica si fonda su alcuni studi di caratterizzazione genetica relativi all'«Espárrago de Huétor-Tájar» condotti dal dipartimento fitogenetico dell'Università di Córdoba. Tale ricerca, che comprende l'analisi del DNA (microsatellite), mostra che la varietà locale è nata all'inizio del XX secolo dall'ibridazione naturale della specie coltivata *Asparagus officinalis* (diploide 2x) e della specie selvatica *Asparagus maritimus* (esaploide 6x), che ha prodotto un incrocio interspecifico. L'*Asparagus maritimus* Mill. è la specie dominante e rappresenta due terzi (66,67 %) del germoplasma dell'«Espárrago de Huétor-Tájar», mentre la specie *Asparagus officinalis* L. ne rappresenta solo un terzo (33,33 %). Ciò conferisce all'«Espárrago de Huétor-Tájar» caratteristiche filogenetiche uniche, descritte nella vasta letteratura scientifica pubblicata sulla genetica e sulla fitochimica dell'«Espárrago de Huétor-Tájar». I termini «del XX secolo» sono aggiunti per chiarire che il riferimento è al XX secolo.

5.2. Aggiornamento delle caratteristiche morfologiche e organolettiche e soppressione della descrizione citologica e dei marcatori isoenzimatici della popolazione locale di Huétor-Tájar. Sezione B) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente i paragrafi da 2 a 10, incluso, della sezione **B) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**.

Descrizione dettagliata delle modifiche e motivo della modifica

Il secondo paragrafo, «*Le caratteristiche delle popolazioni autoctone sono le seguenti:*», è sostituito da:

«B.2. - Caratteristiche della varietà locale

Le caratteristiche che distinguono la varietà locale di Huétor-Tájar da altre varietà commerciali di asparagi verdi presenti nel mondo sono le seguenti:».

Inoltre la formulazione del terzo paragrafo è così modificata:

- «- **Caratteristiche morfologiche:** *gli asparagi sono di colore violetto, bronzeo-violetto, bronzeo, verde-violetto o verde. Sottili (4-12 mm di diametro), presentano un apice acuto o acuminato di diametro superiore al resto del peduncolo. I turioni presentano piccoli “speroni” sotto le brattee.*».

Tale descrizione è aggiornata come segue:

- «- **Caratteristiche morfologiche:** *la colorazione antocianica — violetto, bronzo-violetto, bronzo, verde-violetto o verde — è presente sia nel peduncolo che nell'apice. I turioni di asparago sono dritti e cilindrici. Da sottili a medi (generalmente di diametro compreso tra 4 e 16 mm), presentano un apice acuto o acuminato di diametro superiore al resto del peduncolo (forma lanceolata). I turioni presentano piccoli “speroni” sotto le brattee e leggere striature possono essere visibili sulla buccia.*».

La descrizione fisica del prodotto è ampliata alla luce dei progressi nelle conoscenze tecniche e scientifiche sull'«Espárrago de Huétor-Tájar». L'accento è posto sulle caratteristiche specifiche che derivano dalla specie da cui discende, l'*Asparagus maritimus* Mill.. Il testo ora descrive i turioni di asparago come dritti e con un apice dalla forma lanceolata, caratteristiche che li distinguono dalle varietà di asparagi verdi commerciali della specie *Asparagus officinalis* L. Inoltre è ora menzionato anche il fatto che possono essere visibili sulla buccia delle leggere striature. Tale descrittore è associato a diverse specie di asparago «triguero» selvatico, tra cui l'*A. maritimus* Mill.. Un'altra modifica apportata alla descrizione morfologica è un aumento del valore superiore dell'intervallo del diametro normale, pari ora a 4-16 mm invece di 4-12 mm. Tale modifica è dovuta al fatto che, grazie al duro lavoro degli agricoltori locali nella selezione delle piante, è ora possibile ottenere piante di asparago più omogenee e vigorose dalla popolazione «Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar».

La formulazione del quarto paragrafo è modificata:

- «- **Caratteristiche organolettiche:** *gli asparagi presentano una consistenza tenera, carnosa e soda. Sono caratterizzati da un delicato sapore dolce-amaro e da un aroma intenso che ricorda gli asparagi “triguero” selvatici.*».

Tale descrizione è aggiornata come segue:

- «- **Caratteristiche organolettiche:** *se freschi, gli asparagi presentano una consistenza tenera, carnosa e flessibile. I peduncoli sono molto flessibili: a seconda del diametro — quanto più è sottile, tanto più il turione si piega — alcuni possono essere piegati per oltre 70° senza spezzarsi. Gli asparagi sono caratterizzati da un delicato sapore dolce-amaro e da un aroma intenso.*».

La descrizione organolettica è ampliata alla luce delle informazioni ricevute in merito agli esami sensoriali dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» condotti presso l'Università di Granada nel 2003 (Dipartimento di nutrizione e scienza alimentare, Scuola di farmacia). Nella descrizione, il termine «soda» è sostituito da «flessibile», un parametro reologico legato alla compattezza che, essendo meno costoso e più facile da misurare, riduce i costi di certificazione. Per misurare quanto gli asparagi siano sodi è necessario un analizzatore di struttura, con un processo di prova costoso e complesso. Per contro, la flessibilità degli asparagi può essere misurata in base alla loro curvabilità, vale a dire in base alla facilità con cui possono essere piegati, un parametro facile, rapido e molto economico da determinare. Per le proprietà reologiche specifiche dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» è introdotto un parametro oggettivo e misurabile: i turioni devono poter essere piegati di almeno 70° senza spezzarsi. Tale caratteristica è distintiva dell'asparago *triguero* selvatico e dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» e non si ritrova negli asparagi da giardino (*Asparagus officinalis* L.), più rigidi e fibrosi. Dalla descrizione organolettica è inoltre soppressa la dicitura «che ricorda gli asparagi *triguero* selvatici», in quanto tale frase non forniva alcuna informazione descrittiva a livello organolettico e la somiglianza del prodotto agli asparagi *triguero* è già menzionata nella definizione del prodotto (sottosezione B.1).

I paragrafi da 5 a 9 sono soppressi:

- «- Citologia... (2n = 40)
- Isoenzimi... *Euphytica* 61: 169-179).

La descrizione citologica e la citazione relativa ai marcatori isoenzimatici contenute nel disciplinare di produzione precedente sono eliminate in quanto obsolete alla luce delle ultime ricerche genetiche sull'«Espárrago de Huétor-Tájar». Inoltre i descrittori genetici non sono necessari per normalizzare l'«Espárrago de Huétor-Tájar». Una descrizione delle proprietà morfologiche e organolettiche è più che sufficiente, oltre che più semplice ed economica da valutare. Si tratta anche di fattori determinanti per la caratterizzazione, in quanto esiste una corrispondenza stretta e molto marcata tra tali marcatori e la genetica dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

Il paragrafo 10 è modificato:

«Grazie a tali caratteristiche, gli asparagi autoctoni di Huétor-Tájar possono essere facilmente distinti, a livello sia morfologico sia genetico, da altre varietà di asparagi verdi vendute nel mondo.»

La formulazione è aggiornata come segue:

«Grazie a tali caratteristiche, definite molto chiaramente, gli asparagi autoctoni di Huétor-Tájar possono essere facilmente distinti, a livello sia morfologico sia organolettico, da altre varietà di asparagi verdi vendute nel mondo, costituite tutte da asparagi da giardino (denominazione botanica *Asparagus officinalis* L.).»

L'accento è posto sulle principali differenze (a livello morfologico e organolettico) tra l'«Espárrago de Huétor-Tájar» e altre varietà commerciali di asparagi verdi attualmente disponibili. Tali differenze sono riconducibili alla notevole separazione genetica tra le specie *Asparagus officinalis* L. e *Asparagus maritimus* Mill., quest'ultima strettamente legata all'«Espárrago de Huétor-Tájar».

5.3. Aggiornamento della classificazione e delle norme commerciali per i prodotti tutelati dall'IGP «Espárrago de Huétor-Tájar». Sezione B) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La modifica riguarda il disciplinare di produzione, segnatamente il paragrafo 11 e seguenti della sezione **B) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**. Essa consiste nell'aggiornamento delle informazioni tecniche relative alla classificazione dei prodotti tutelati dall'IGP e venduti allo stato fresco o in conserva. La modifica si rende necessaria a seguito dell'aggiornamento delle pratiche commerciali, delle procedure di controllo e della valutazione della conformità dei prodotti certificati.

Descrizione dettagliata delle modifiche e motivo della modifica

La struttura della sottosezione e la formulazione del paragrafo 11 sono aggiornate:

«Gli asparagi possono essere venduti allo stato fresco o in conserva. I turioni di asparago destinati alla vendita allo stato fresco devono essere intatti, di aspetto e odore freschi, sani, esenti da ammaccature, privi di danni causati da parassiti e privi di umidità esterna che non sia il risultato del fatto che i peduncoli sono stati inumiditi prima di essere posti nell'imballaggio. La colorazione degli asparagi... è violetto.»

Tale formulazione è sostituita dalla seguente:

«B.3. - Norme per i prodotti venduti allo stato fresco o in conserva

Gli asparagi possono essere venduti allo stato fresco o in conserva.

Prodotto destinato alla vendita allo stato fresco

Per gli asparagi destinati alla vendita allo stato fresco sono utilizzate la calibratura e le categorie di seguito descritte; essi devono essere di aspetto e odore freschi, sani, esenti da ammaccature, intatti, privi di danni causati da parassiti, marcescenze o deteriorazioni, puliti e privi di umidità esterna anormale quando presentanti in una delle forme previste per i prodotti freschi. La colorazione degli asparagi... è violetto.»

La formulazione del paragrafo 14, lettera a), «Categoria “Extra”» è modificata:

«a) categoria “Extra”: gli asparagi classificati in tale categoria... piccoli “speroni” sotto le brattee. Le gemme apicali dovrebbero essere chiuse, anche se è ammessa una leggera sfioritura... le gemme floreali non sporgono da sotto le brattee. In tale categoria, i principi di lignificazione alla base del fusto devono essere limitati a non oltre un quarto della lunghezza totale del turione di asparago.»

Tale formulazione è sostituita dalla seguente:

«a) “Extra”: gli asparagi classificati in tale categoria... piccoli “speroni” sotto le brattee. Occasionalmente possono essere visibili leggere striature sulla buccia. Le gemme apicali dovrebbero essere chiuse, anche se è ammessa una leggera sfioritura... le gemme floreali o le gemme ascellari sono visibili solo sulle brattee dell'apice degli asparagi. Il taglio alla base dei turioni deve essere dritto, come prova della normalizzazione.»

La formulazione del paragrafo 15, lettera b), «Categoria “I”» è modificata:

- b) *categoria “I”: i turioni di asparago classificati nella categoria “I”... categoria “Extra”,... le gemme floreali non sporgono da sotto le brattee e la lignificazione alla base del fusto è ammessa fino a un terzo della lunghezza totale del turione di asparago.».*

Tale formulazione è sostituita dalla seguente:

- b) *“I”: i turioni di asparago classificati in tale categoria... “Extra”... le gemme floreali o le gemme ascellari non sporgono da sotto le brattee dell’apice degli asparagi. Il taglio alla base dei turioni deve essere dritto, ma è ammesso un taglio dritto realizzato sopra un taglio obliquo effettuato durante la raccolta, come prova della normalizzazione. In tale categoria è ammessa una parte bianca alla base del fusto, a condizione che non superi un ottavo della lunghezza totale del turione di asparago.».*

Lo stadio di sfioritura dell’apice consentito è descritto con maggiore precisione, operando una distinzione più netta tra i requisiti delle due categorie. I riferimenti alla «lignificazione alla base del fusto» sono soppressi per entrambe le categorie alla luce della difficoltà tecnica presentata dalla verifica del rispetto di tali requisiti. In sostituzione è introdotto un requisito più obiettivo e misurabile, vale a dire una parte bianca alla base del peduncolo.

La formulazione dei paragrafi da 17 a 19, relativi alla «**Calibratura**», è modificata:

- a) *i turioni di asparago devono avere una lunghezza compresa tra 20 e 27 cm. La variazione massima di lunghezza consentita all’interno di un mazzo è di 5 cm;*
- b) *il diametro minimo è pari a 4 mm per entrambe le categorie. Le categorie di diametro sono due: da 4 a 10 mm e 10 mm e oltre.».*

Tale formulazione è sostituita dalla seguente:

«La calibratura in funzione della lunghezza è la seguente:

- a) *“asparagi”, “asparagi interi” o “asparagi lunghi”: i turioni devono avere una lunghezza compresa tra 17 e 27 cm. La variazione massima di lunghezza consentita all’interno di un mazzo è di 5 cm;*
- b) *“asparagi corti”: i turioni devono avere una lunghezza compresa tra 12 e 17 cm. La variazione massima di lunghezza consentita all’interno di un mazzo o di un imballaggio è di 4 cm;*
- c) *“punte di asparagi”: i turioni devono avere una lunghezza compresa tra 7 e 12 cm. La variazione massima di lunghezza consentita all’interno di un mazzo o di un imballaggio è di 4 cm;*
- d) *“tocchetti di asparagi”: i turioni di asparago sono tagliati trasversalmente in tocchetti teneri di lunghezza compresa tra 2 e 7 cm.*

I prodotti presentati in tali formati di lunghezza devono essere ottenuti da “asparagi interi” o “asparagi lunghi” inizialmente classificati nelle categorie “Extra” o “I”.

La calibratura in funzione del diametro è la seguente:

il diametro minimo è di 4 mm per entrambe le categorie. La differenza di diametro tra i turioni più spessi e quelli più sottili in un pacco o in un mazzo non supera gli 8 mm.».

La formulazione dei paragrafi da 21 a 23, relativi alle «**Tolleranze**», è modificata:

«Ciascun imballaggio può contenere un certo quantitativo di prodotto non rispondente ai requisiti di qualità e di calibro della categoria in questione, nel rispetto dei limiti di tolleranza stabiliti di seguito:

- a) **tolleranze di qualità:** *gli imballaggi di asparagi della categoria “Extra” possono contenere fino al 5 %, in numero o in peso, di asparagi che non rispondono ai requisiti della categoria, ma rispondono ai requisiti della categoria “I” o, in casi eccezionali, rientrano nelle tolleranze previste per la categoria “I”. Gli imballaggi di asparagi della categoria “I” possono contenere fino al 10 %, in numero o in peso, di asparagi che non rispondono ai requisiti della categoria, ma soddisfano i requisiti per i prodotti della categoria “II” di cui al regolamento (CE) n. 2377/1999 della Commissione, del 9 novembre 1999;*
- b) **tolleranze di calibro:** *10 %, in numero... requisiti applicabili.».*

Tale formulazione è sostituita dalla seguente:

- a) **tolleranze di qualità:** *gli imballaggi di asparagi della categoria “Extra” possono contenere fino al 5 %, in numero o in peso, di asparagi che non rispondono ai requisiti della categoria, ma rispondono ai requisiti della categoria “I” o, in casi eccezionali, rientrano nelle tolleranze previste per la categoria “I”. Gli imballaggi di asparagi della categoria “I” possono contenere fino al 10 %, in numero o in peso, di asparagi che non rispondono ai requisiti della categoria;*
- b) **tolleranze di calibro:** *fino al 10 %, in numero... requisiti applicabili.».*

Sono aggiunti nuovi paragrafi che descrivono in modo più dettagliato la presentazione del prodotto finale:

«Gli asparagi possono essere presentati in due modi:

- a) in mazzi saldamente legati fino a 2 kg; oppure
- b) sfusi o in mazzi, in pacchi collocati all'interno di imballaggi o casse fino a 6 kg.

Il contenuto di ogni pacco, cassa o imballaggio o di ciascun mazzo deve essere omogeneo, con asparagi dello stesso formato, intervallo di calibro (lunghezza e diametro), peso e categoria.».

I requisiti di calibratura (lunghezza e diametro), le tolleranze di qualità e le norme di presentazione del prodotto sono adeguati per allinearli, in una certa misura, alle norme internazionali in materia di commercializzazione degli asparagi verdi freschi e alle pratiche commerciali consolidate nell'Unione europea. Tuttavia le norme di calibratura differiscono dalla norma internazionale, in quanto l'«Espárrago de Huétor-Tájar» costituisce una popolazione locale di asparagi che presenta una maggiore variabilità rispetto alle varietà commerciali di asparagi verdi, che provengono da ibridi migliorati dell'*Asparagus officinalis* L. e risultano quindi più omogenee in termini di calibro e di forma.

Infine il paragrafo 24, relativo agli asparagi in conserva, è soppresso:

«Gli asparagi destinati alla vendita in conserva possono essere presentati interi o tagliati a tocchetti e devono appartenere alla categoria «Extra» o «I».».

La parte concernente le norme relative agli asparagi in conserva è riscritta.

Nuova versione:

Prodotto destinato alla vendita in conserva

L'«Espárrago de Huétor-Tájar» in conserva è tradizionalmente conservato in salamoia (acqua, sale e acido citrico) o in olio extravergine d'oliva. Possono essere utilizzati anche altri liquidi di conservazione autorizzati per l'impiego nell'industria alimentare.

Gli asparagi in conserva possono essere presentati interi o in tocchetti e sono classificati secondo le categorie di qualità «Extra» e «I» definite nel presente disciplinare di produzione. I formati disponibili per la vendita sono i seguenti:

- «asparagi» o «turioni di asparago»: turioni costituiti da apice e fusto, di lunghezza non inferiore a 12 cm;
- «asparagi corti»: turioni costituiti da apice e fusto, di lunghezza compresa tra 7 e 12 cm;
- «punte di asparagi»: tocchetti costituiti dall'apice e da una parte del fusto, di lunghezza compresa tra 2 e 7 cm;
- «tocchetti di asparagi»: tocchetti teneri di lunghezza compresa tra 2 e 7 cm, tagliati trasversalmente, con gli apici che costituiscono almeno il 25 % del peso sgocciolato.

Gli asparagi devono inoltre essere classificati in base al diametro di una sezione trasversale del peduncolo, in modo da conferire al prodotto un aspetto uniforme entro i seguenti intervalli:

Nome della categoria di diametro	Diametro in mm
Sottile	inferiore a 9
Medio	da 9 a 11
Spesso	da 11 a 14
Molto spesso	da 14 a 19
Extra spesso	oltre 19

La seguente tabella stabilisce i parametri di qualità e le tolleranze ammesse applicabili a ciascuna delle due categorie:

Parametro di qualità	Categoria «Extra»	Categoria «I»
Sfioritura	Come per gli asparagi venduti allo stato fresco	Come per gli asparagi venduti allo stato fresco
Uniformità della lunghezza	1,10	1,15
Torbidità del liquido di conservazione, salamoia (indice di torbidità Kertesz) (*)	4	2
Tolleranze di calibro	5 %	10 %
Difetti di consistenza	5 %	10 %
Altri difetti	5 %	10 %

(*) L'obbligo relativo alla torbidità del liquido di conservazione non si applica ai prodotti conservati in olio extravergine di oliva.

Il peso sgocciolato è determinato dal tipo di imballaggio utilizzato. Il rapporto peso sgocciolato/volume (g/cm³) è pari a 0,50.

Oltre a soddisfare i requisiti previsti dalla normativa vigente e dal presente disciplinare di produzione, l'etichetta deve riportare anche il peso sgocciolato, la capacità dell'imballaggio, il calibro dei turioni di asparago e il numero approssimativo di turioni presenti in ciascun pacco (non di applicazione per il formato «tocchetti di asparagi»).

Il disciplinare precedente non conteneva le norme applicabili all'«Espárrago de Huétor-Tájar» in conserva in quanto si riteneva che il prodotto dovesse semplicemente essere conforme alla legislazione nazionale applicabile agli asparagi in conserva. Tuttavia tale normativa si applica ai prodotti della specie *Asparagus officinalis* L. e, come illustrato, l'«Espárrago de Huétor-Tájar» non appartiene a tale specie botanica, ma è invece un ibrido (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.) non disciplinato dalla normativa nazionale sugli asparagi in conserva, ragion per cui occorreva introdurre nuove norme. Il testo inserito nel disciplinare di produzione stabilisce i liquidi di conservazione autorizzati, considerando la salamoia (acqua, sale e acido citrico) e l'olio extravergine di oliva come tradizionali e lasciando aperta la possibilità di utilizzare altri liquidi di conservazione che potrebbero essere ritenuti idonei in futuro, purché autorizzati per l'impiego nell'industria alimentare. Sono altresì stabiliti parametri di qualità per ciascuna categoria e per il liquido di conservazione, utilizzando le stesse denominazioni delle categorie definite per il prodotto fresco.

5.4. Aggiornamento del nome di uno dei comuni della zona di produzione. Sezione C) ZONA GEOGRAFICA

La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente la fine del primo paragrafo della sezione C) **ZONA GEOGRAFICA**.

Breve descrizione e motivo della modifica

«Villanueva de Mesías» è modificato in «Villanueva Mesía».

La modifica consiste nel modificare il nome di uno dei comuni della zona di produzione dell'IGP «Espárrago de Huétor-Tájar», confermato dall'autorità nazionale competente.

5.5. Aggiornamento della formulazione della sottosezione «Origine delle sementi» per una descrizione più precisa del sistema di produzione delle sementi e aggiornamento delle responsabilità di controllo del Consejo Regulador. Sezione D) Elementi di prova dell'origine

La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente i due paragrafi della sottosezione «Origine delle sementi» della sezione D) **Elementi di prova dell'origine**.

Breve descrizione e motivo della modifica

Al fine di migliorare la struttura del disciplinare, al titolo della sottosezione «Origine delle sementi» è aggiunta la numerazione D.1.

La formulazione della sezione «**Origine delle sementi**» è rivista, definendo meglio le attività dei selezionatori e introducendo il relativo obbligo di iscrizione nel registro delle piantagioni progenitrici per sementi e semenzai, nonché i requisiti di conformità e di controllo cui sono soggetti. Il riferimento al fatto che il Consejo Regulador è responsabile del monitoraggio della selezione e della moltiplicazione del materiale vegetale è soppresso, in quanto tale compito è di competenza dell'organismo che verifica il rispetto del disciplinare di produzione e non del Consejo Regulador, che funge da organismo di gestione dell'IGP.

5.6. *Aggiornamento della formulazione della sottosezione «Caratteristiche del prodotto». Sezione D) Elementi di prova dell'origine*

La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente il paragrafo della sottosezione «Caratteristiche del prodotto» della sezione **D) Elementi di prova dell'origine**.

Breve descrizione e motivo della modifica

Al fine di migliorare la struttura del disciplinare, al titolo della sottosezione «Caratteristiche del prodotto» è aggiunta la numerazione D.2.

Nella sezione «**Caratteristiche del prodotto**», l'espressione «*natura autoctona del materiale vegetale (cultivar o varietà)*» è soppressa e sostituita da «*natura autoctona del materiale vegetale (varietà locale)*». La modifica è apportata in quanto l'«Espárrago de Huétor-Tájar» non è di per sé una *cultivar* (o varietà), bensì una popolazione di asparagi di origine locale.

Inoltre la formulazione «... *le condizioni di coltivazione e, nel caso degli asparagi in conserva, le condizioni di trasformazione*» è soppressa e sostituita da «... *le condizioni di coltivazione, manipolazione e trasformazione*». Tale modifica è apportata in quanto il testo dovrebbe contemplare sia la manipolazione degli asparagi freschi sia il processo industriale di inscatolamento.

5.7. *Aggiornamento della formulazione della sottosezione «Controlli e certificazione». Sezione D) Elementi di prova dell'origine*

La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente il paragrafo della sottosezione «Controlli e certificazione» della sezione **D) Elementi di prova dell'origine**.

Breve descrizione e motivo della modifica

La modifica consiste nell'aggiornamento della formulazione della sottosezione in questione. Dopo vent'anni, molti concetti risultano obsoleti e devono essere corretti in vari paragrafi.

Al fine di migliorare la struttura del disciplinare, al titolo della sottosezione «Controlli e certificazione» è aggiunta la numerazione D.3.

La lettera a) è rivista per descrivere in modo più dettagliato le varie modalità di moltiplicazione del materiale vegetale (semina diretta di sementi, impianto di plantule e zampe e talee di piante madri). È ora precisato che i semenzai devono essere ubicati all'interno della zona di produzione, in quanto l'intero processo di selezione delle sementi è strettamente legato all'origine.

La lettera b) è rivista e descrive ora con maggiore precisione i controlli applicabili alla selezione dei genotipi di asparago per la riproduzione delle piante. Tale indicazione non figurava nella versione precedente del disciplinare di produzione. La responsabilità dei controlli non è più attribuita al Consejo Regulador.

Alla lettera c), la frase «... *e la legislazione nazionale e dell'UE applicabile*» è sostituita da «... *e la legislazione applicabile*».

La formulazione della lettera d) che figurava nella versione precedente è aggiornata e integrata nella nuova lettera d), che comprende tutti i controlli sul processo di produzione e di vendita del materiale vegetale.

La lettera e) diventa la lettera d) ed è aggiornata eliminando le informazioni obsolete e incoerenti, quali il coinvolgimento dell'organismo di gestione dell'IGP (il Consejo Regulador) nei controlli, e aggiungendo un riferimento al confezionamento delle sementi (non incluso nella versione precedente), insieme alla selezione e alla commercializzazione delle stesse. Il testo fa ora riferimento anche a un «documento giustificativo» che deve essere fornito insieme al materiale vegetale al fine di garantire la tracciabilità delle piantagioni progenitrici per sementi situate nella zona di produzione.

La lettera f) diventa la lettera e) ed è ampliata citando il registro dei letti di coltivazione degli asparagi, nel quale devono essere elencate le aziende produttrici di asparagi, e chiarendo che il materiale vegetale degli asparagi deve essere materiale controllato della varietà locale proveniente dalle piantagioni progenitrici per sementi.

È introdotta una nuova lettera f), che stabilisce nuovi controlli da effettuare al momento della consegna degli asparagi dalle aziende agricole agli impianti di manipolazione di prodotti freschi e agli impianti di inscatolamento.

La lettera g) è aggiornata sopprimendo le informazioni obsolete e incongrue mediante la sostituzione della frase «... devono essere quelle stabilite nel regolamento o raccomandate dal Consejo Regulador e le pratiche sono monitorate...» con «... devono essere quelle stabilite nel disciplinare di produzione e le pratiche sono monitorate...».

La dicitura della lettera i) è aggiornata sostituendo la formulazione «I prodotti devono essere immagazzinati in centri di commercializzazione di prodotti freschi o in impianti di inscatolamento registrati situati nella zona di produzione.» con «I prodotti devono essere immagazzinati in impianti di manipolazione di prodotti freschi o in impianti di inscatolamento registrati situati nella zona di produzione e iscritti rispettivamente nel registro dei venditori di prodotti freschi o nel registro degli impianti di inscatolamento.».

La lettera j) è aggiornata sopprimendo le informazioni obsolete e incongrue. La frase «Il Consejo Regulador monitora la manipolazione, il confezionamento, la presentazione, la preparazione, la spedizione e il trasporto degli asparagi e può stabilire norme specifiche per ciascuna raccolta annuale.» è espunta e sostituita dalla seguente: «La manipolazione, il confezionamento, la presentazione, la preparazione, l'etichettatura e la spedizione degli asparagi sono monitorati e devono avvenire nella zona di produzione.» Il trasporto è soppresso in quanto il processo di certificazione all'origine si conclude al momento della spedizione del prodotto. Il prodotto finale non è mai trasportato tra operatori all'interno della zona di produzione. I possibili controlli da parte del Consejo Regulador sono eliminati, in quanto la principale responsabilità di quest'ultimo è quella di fungere da organismo di gestione dell'IGP.

La lettera k), che recitava «I prodotti sia freschi sia in conserva devono essere sottoposti a prove fisiche e chimiche (per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari e di nitrati), nonché a prove sensoriali.», è soppressa. Le prove per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari e di nitrati negli asparagi costituiscono controlli obbligatori. Essendo contemplati da una normativa di più ampia portata, non occorre includerli anche nel disciplinare di produzione della IGP. Le analisi organolettiche sono coperte dalla formulazione della nuova lettera k).

Infine la lettera l) è aggiornata e diventa la lettera k). Essa afferma ora che, oltre ai controlli da effettuare durante l'intero processo, il prodotto finale è soggetto anche ai controlli di conformità di cui alla sezione B.3. È inoltre soppresso il riferimento all'organismo di gestione (Consejo Regulador).

5.8. *Aggiornamento della formulazione della sottosezione «Selezione delle sementi e impianto del semenzaio», chiarendo e ampliando le informazioni. Sezione E) MODALITÀ DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO*

La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente i paragrafi della sottosezione «Selezione delle sementi e impianto del semenzaio» della sezione **E) MODALITÀ DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO**.

Breve descrizione e motivo della modifica

La modifica consiste nell'aggiornamento della formulazione della sottosezione in questione. Dopo vent'anni, molte pratiche di coltivazione e di controllo richiedono maggiori chiarimenti o maggiori informazioni.

Al fine di migliorare la struttura del disciplinare, al titolo della sottosezione «Selezione delle sementi e impianto del semenzaio» è aggiunta la numerazione E.1.

La **sottosezione E.1 (Selezione delle sementi e impianto del semenzaio)** è rivista e ampliata. Poiché il processo di ottenimento di materiale vegetale autoctono è molto importante per l'IGP, sono migliorate e ampliate le informazioni tecniche contenute nella sottosezione (sulla selezione delle plantule madri, sull'impollinazione, sulla preparazione delle plantule fecondate in estate e sulla raccolta delle sementi dalle piante selezionate in autunno).

È necessario un certo grado di uniformità (criteri di selezione) per le piante di asparagi (maschi e femmine) selezionate su una determinata parcella. Esse devono essere ben formate, vigorose e isolate da altre piante di asparagi non selezionate che si trovano nella stessa fase di fioritura onde evitare un'impollinazione incontrollata. Il nuovo testo descrive il processo di isolamento delle piante madri e l'uso dell'impollinazione libera sulle parcelle di asparagi stesse o dell'impollinazione forzata con polline raccolto da piante di asparagi maschio selezionate, nonché il processo di protezione delle piante femmine con reti anti-insetti.

Il testo descrive ora il processo di raccolta e di preparazione delle sementi. Sono riviste le informazioni relative alla semina dei semenzai, eliminando le date di semina, la durata della permanenza delle piante nel semenzaio e l'obbligo di comunicazione all'organismo di gestione dell'IGP. Le tecniche utilizzate attualmente per la selezione delle sementi nei semenzai in condizioni di serra si traducono in piante più sane e più omogenee, per cui le plantule di asparagi possono essere ottenute al di fuori delle date in cui erano tradizionalmente disponibili.

Infine la nuova versione stabilisce che le piantagioni scelte per la selezione delle sementi devono essere iscritte nel registro delle piantagioni progenitrici per sementi e semenzai.

5.9. *Aggiornamento della formulazione della sottosezione «Impianto della asparagiaia», sostituendo i riferimenti obsoleti e ampliando le informazioni. Sezione E) MODALITÀ DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO*

La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente i paragrafi della sottosezione «Impianto della asparagiaia» della sezione **E) MODALITÀ DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO**.

Breve descrizione e motivo della modifica

La modifica consiste nell'aggiornamento della formulazione della sottosezione in questione. Dopo vent'anni, molte pratiche di coltivazione e di controllo richiedono maggiori chiarimenti o maggiori informazioni.

Al fine di migliorare la struttura del disciplinare, al titolo della sottosezione «**Impianto della asparagiaia**» è aggiunta la numerazione E.2.

La sottosezione è rivista e resa più precisa. Sono ora fornite informazioni dettagliate sulle diverse pratiche tradizionali di impianto seguite nelle aziende agricole produttrici di asparagi di Huétor-Tájar, vale a dire l'impianto di zampe (piante), la semina di semi direttamente nel terreno o l'impianto di plantule di serra. Il periodo di impianto è ora più esteso rispetto alla versione precedente del disciplinare di produzione, che prevedeva solo l'impianto di zampe. Le zampe infatti possono essere piantate dall'inverno alla tarda primavera, mentre la semina o l'impianto di plantule possono aver luogo in primavera-estate.

Il testo non stabilisce più che «[p]rima dell'impianto è condotto uno studio del suolo per valutare l'idoneità dello stesso alla coltivazione degli asparagi e calcolare se il relativo contenuto minerale o organico debba essere adeguato.». È questa infatti una raccomandazione per le pratiche di coltivazione e non un requisito da includere in un disciplinare di produzione. Ciò è dovuto al fatto che è stato dimostrato che gli asparagi possono essere coltivati in tutti i tipi di suolo presenti nella zona di produzione di Huétor-Tájar, di cui esiste una vasta gamma, senza escludere alcun tipo di suolo.

La nuova versione specifica la procedura per la semina di semi direttamente nel terreno, che non era prevista dal disciplinare di produzione precedente. La frase «... e ricoperte di un sottile strato di terreno sciolto» è sostituita da «... e ricoperte di uno strato di terreno». È eliminata la frase «La zampa deve essere lasciata crescere da uno a due anni, a seconda della qualità del suolo, in modo che i rizomi possano produrre gemme vitali in grado di produrre turioni di asparago di buona qualità.». La pratica di lasciar crescere le zampe per due anni è obsoleta e non essenziale per la qualità delle piante. Ora in disuso, tale pratica era seguita per via della scarsa germinazione dei semi nel suolo, dell'assenza di tecniche di fertirrigazione e della lenta crescita del materiale vegetale autoctono di Huétor-Tájar, meno vigoroso di altre varietà di asparagi verdi, circostanze che richiedevano un ciclo vegetativo di due anni. I moderni sistemi utilizzati per la produzione di zampe, in particolare la coltivazione «forzata» di plantule nelle serre, fanno sì che ora le zampe abbiano bisogno di meno di un anno e le plantule tra i tre e i quattro mesi.

Infine le informazioni obsolete contenute nell'ultimo paragrafo sono aggiornate. La frase «Affinché il prodotto sia tutelato dalla denominazione, il letto di coltivazione degli asparagi da cui proviene deve essere iscritto presso il Consejo Regulador l'inverno precedente la prima raccolta.» recita ora «Affinché il prodotto sia tutelato dall'IGP, il letto di coltivazione degli asparagi da cui proviene deve essere iscritto nel registro dei letti di coltivazione degli asparagi prima della sua prima raccolta.». Piuttosto che richiedere che la registrazione avvenga in inverno, è più preciso stabilire che deve avvenire prima della raccolta, in quanto talvolta, negli anni più caldi, la raccolta degli asparagi può iniziare alla fine di gennaio o all'inizio di febbraio.

5.10. *Aggiornamento della formulazione della sottosezione «Coltivazione degli asparagi», sostituendo i riferimenti obsoleti e chiarendo e ampliando le informazioni. Sezione E) MODALITÀ DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO*

La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente i paragrafi della sottosezione «Coltivazione degli asparagi» della sezione **E) MODALITÀ DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO**.

Breve descrizione e motivo della modifica

La modifica consiste nell'aggiornamento della formulazione della sottosezione, eliminando le raccomandazioni per la coltivazione che non rientrano tra gli aspetti da regolamentare in un disciplinare di produzione o che sono contemplate in una normativa di più ampia portata. Ove necessario, sono inoltre dettagliate pratiche di coltivazione e di controllo più specifiche.

Al fine di migliorare la struttura del disciplinare, al titolo della sottosezione «**Coltivazione degli asparagi**» è aggiunta la numerazione E.3.

È rivista la maggior parte della sottosezione. Le informazioni obsolete di cui al primo paragrafo sono aggiornate. Le moderne tecniche di fertilizzazione e di irrigazione fanno sì che i giovani letti di coltivazione degli asparagi possano svilupparsi perfettamente nell'arco di un ciclo vegetativo di un anno e la raccolta possa pertanto avvenire l'anno successivo, per cui non è necessario posticipare la raccolta fino al terzo anno successivo alla semina.

La descrizione delle «pratiche di coltivazione eseguite nel corso dell'anno» contenuta nella versione precedente del disciplinare di produzione (preparazione del terreno prima dell'impianto, applicazione basale e concimazione superficiale, applicazione di trattamenti fitosanitari prima e dopo la raccolta, irrigazione, lavorazione del terreno e taglio delle fronde in autunno) è completamente eliminata. Alcune di tali pratiche di coltivazione sono ritenute raccomandazioni e altre sono contemplate da normative di carattere più generale, per cui non sono considerate requisiti di coltivazione essenziali da includere nel disciplinare di produzione. Tuttavia due pratiche di coltivazione sono specifiche della zona dell'«Espárrago de Huétor-Tájar», risultano determinanti per la qualità del prodotto e rientrano nella tradizione della coltivazione degli asparagi nella parte in questione della provincia di Granada (legame con il fattore umano), vale a dire:

- lo specifico modello di impianto utilizzato per la costituzione e lo sviluppo di una asparagiaia, per cui sono lasciati tra 1,4 e 1,6 m tra le file e tra 50 e 70 cm tra le piante; e
- la pratica di rincalzare gradualmente il letto di coltivazione degli asparagi durante il suo ciclo di vita.

5.11. *Aggiornamento della formulazione della sottosezione «Raccolta, trasporto e consegna degli asparagi a centri ortofrutticoli», sostituendo i riferimenti obsoleti, aggiornando e chiarendo le pratiche e stabilendo nuovi requisiti con un impatto decisivo sulla qualità del prodotto. Sezione E) MODALITÀ DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO*

La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente i paragrafi della sottosezione «Raccolta, trasporto e consegna degli asparagi a centri ortofrutticoli» della sezione E) **MODALITÀ DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO**.

Breve descrizione e motivo della modifica

La modifica è volta ad aggiornare le informazioni contenute nella sottosezione precisando le pratiche di manipolazione delle materie prime in campo e le modalità di trasporto e consegna a centri ortofrutticoli.

Al fine di migliorare la struttura del disciplinare, al titolo della sottosezione «Raccolta, trasporto e consegna degli asparagi a centri ortofrutticoli» è aggiunta la numerazione E.4.

Alcuni paragrafi della sottosezione sono rivisti.

Il primo paragrafo, anziché «*La raccolta inizia nel secondo o nel terzo anno dopo l'impianto, con una durata di 15 o 30 giorni, e dal terzo anno in poi copre l'intera stagione, dall'inizio di marzo a metà giugno.*», recita ora:

«*La raccolta può iniziare a partire dall'anno successivo alla semina. Ogni anno le date di inizio e di fine della raccolta dipendono dalle condizioni meteorologiche e si collocano generalmente tra l'inizio di marzo e la metà di giugno.*».

Per le stesse ragioni esposte per la modifica precedente di cui al punto 5.10 (moderne tecniche di fertilizzazione e di irrigazione), un ciclo vegetativo di un anno è sufficiente per consentire ai giovani letti di coltivazione degli asparagi di raggiungere una perfetta condizione di raccolta entro la stagione di raccolta successiva. Non è necessario attendere due o tre anni dopo la semina.

È inoltre rivista la frase seguente, obsoleta e incoerente nell'ambito dell'attuale regime IGP: «*Per il trasporto degli asparagi raccolti ai centri di trasformazione devono essere utilizzati metodi adeguati, nel rispetto delle norme stabilite dal Consejo Regulador per la raccolta di quell'anno.*». La nuova versione recita: «*Per il trasporto degli asparagi raccolti ai centri di trasformazione devono essere utilizzati metodi adeguati, evitando di rompere gli apici degli asparagi o di far seccare i turioni prima della consegna.*».

Il paragrafo successivo è pure aggiornato. La versione precedente recitava: «Una volta consegnati agli impianti di manipolazione di prodotti freschi o agli impianti di inscatolamento, gli asparagi devono essere refrigerati. Possono essere collocati in vassoi contenenti acqua per inumidire la base del fusto, mantenendoli freschi e turgidi. Gli asparagi devono essere confezionati entro 24 ore dalla raccolta.». Il nuovo testo è il seguente: «Una volta consegnati agli impianti di manipolazione di prodotti freschi o agli impianti di inscatolamento, gli asparagi sono collocati in vassoi contenenti acqua per mantenere umida la base del fusto e conservati in idrorefrigeratori o frigoriferi per mantenerli freschi e turgidi fino alla trasformazione. Gli asparagi devono essere confezionati entro 24 ore dalla consegna e trasformati entro 72 ore dalla consegna.».

Sono introdotti altri due tipi di trattamento industriale degli asparagi al momento della consegna, vale a dire l'idrorefrigerazione e la refrigerazione. Inoltre, al fine di facilitare i controlli e la certificazione, è ora specificato che gli asparagi devono essere confezionati entro 24 ore dalla consegna e non dalla raccolta. Verificare il momento esatto della consegna degli asparagi è facile, dal momento che questo è registrato elettronicamente insieme al peso delle partite consegnate e alle informazioni sulla tracciabilità. Il momento esatto della raccolta è invece molto difficile da verificare. È inoltre inserito un requisito aggiuntivo, ovvero che la trasformazione degli asparagi deve avvenire entro 72 ore dalla consegna.

È aggiunto un nuovo paragrafo che elenca gli autocontrolli da effettuare sulla materia prima al momento della consegna agli impianti di manipolazione di prodotti freschi o agli impianti di inscatolamento. Per ogni aspetto della materia prima da valutare (appartenenza degli asparagi alla varietà autoctona in base alle caratteristiche morfologiche e organolettiche, lunghezza massima e minima del turione, dimensioni della parte bianca alla base del fusto, controllo dell'eventuale sfioritura, presenza di terreno o difetti morfologici), è fornita una descrizione dettagliata dei controlli e dei requisiti, indicando gli intervalli ammessi e le tolleranze. Tale misura di controllo è introdotta in quanto rappresenta un passo fondamentale per garantire la qualità del prodotto finale (asparagi freschi o in conserva).

L'ultimo paragrafo, che recitava «Al fine di garantire la qualità del prodotto, il Consejo Regulador fissa la data di fine di ciascuna raccolta.», è soppresso. Tale concetto di gestione della qualità è obsoleto e incompatibile con l'attuale struttura di certificazione di un disciplinare di produzione IGP.

Infine è aggiunto un paragrafo finale sui requisiti generali di controllo nelle fasi del processo in questione: «Devono essere effettuati controlli per monitorare la raccolta, il trasporto e la consegna degli asparagi agli impianti per la manipolazione di prodotti freschi o agli impianti di inscatolamento registrati.».

- 5.12. *Aggiornamento della formulazione della sottosezione «Preparazione e trasformazione degli asparagi», sostituendo i riferimenti obsoleti, aggiornando e chiarendo le pratiche e stabilendo nuovi requisiti con un impatto decisivo sulla qualità del prodotto. Sezione E) MODALITÀ DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO*

La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente i paragrafi della sottosezione «Preparazione e trasformazione degli asparagi» della sezione **E) MODALITÀ DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO**.

Descrizione dettagliata delle modifiche e motivo della modifica

La modifica consiste nell'aggiornamento della formulazione della sottosezione «Preparazione e trasformazione degli asparagi», aggiornando e chiarendo, dopo vent'anni, le pratiche seguite. Sono inoltre stabiliti nuovi requisiti con un impatto decisivo sulla qualità del prodotto.

Al fine di migliorare la struttura del disciplinare, al titolo della sottosezione è aggiunta la numerazione E.5. Il titolo è parzialmente rivisto, modificando la dicitura «**Preparazione e trasformazione degli asparagi**» in «**E.5. Manipolazione e trasformazione degli asparagi**».

Al primo paragrafo (il titolo della sottosezione), il termine *elaboración* (preparazione) è sostituito con il termine *manipulación* (manipolazione), più preciso nel contesto della manipolazione di ortaggi freschi. Alcuni processi industriali, precedentemente descritti come manuali, sono aggiornati per contemplare anche la possibilità dell'automazione. La formulazione «... selezionati a mano su nastri trasportatori» è ampliata con «... selezionati a mano e/o a macchina su nastri trasportatori, con l'ausilio di dispositivi meccanizzati per il taglio...».

Nella parte intitolata «Preparazione per la commercializzazione allo stato fresco» è aggiunto un nuovo paragrafo: «I prodotti destinati a essere commercializzati allo stato fresco non possono essere sottoposti a una seconda manipolazione.». La pratica di riconfezionare gli asparagi freschi deve essere vietata alla luce della notevole perdita di qualità causata al prodotto. Gli asparagi sono infatti un ortaggio altamente deperibile. Molto fragili e delicati, presentano un rischio elevato di ammaccarsi e di subire una rottura degli apici. Una volta rimossi dalla catena del freddo possono anche seccarsi, diventando rapidamente flaccidi.

La frase che recitava «Gli asparagi sono poi raccolti in mazzi uniformi da ½ kg, 1 kg o 2 kg e posti in cassette.» non è necessaria ed è pertanto eliminata, in quanto tale informazione figura già nella sezione **B.3. Norme per i prodotti venduti allo stato fresco o in conserva.**

L'ultimo paragrafo, che recitava in precedenza «Il Consejo Regulador monitora la consegna, la manipolazione, la presentazione e la spedizione degli asparagi freschi che, dopo essere stati sottoposti ai controlli di qualità, sono tutelati dalla denominazione protetta.», è così modificato: «Devono essere effettuati controlli sulla consegna, la manipolazione, la presentazione, l'etichettatura e la spedizione degli asparagi freschi tutelati dall'IGP». La modifica risulta evidente nell'ambito della nuova struttura organizzativa del Consejo Regulador, che funge da organismo di gestione e non deve esercitare funzioni di controllo.

Infine la formulazione che descrive le fasi del processo di inscatolamento è semplificata e recita ora come segue:

«La trasformazione industriale si articola nelle seguenti fasi: idratazione, rifilatura della base dei fusti, lavaggio degli asparagi e seconda rifilatura alla lunghezza del contenitore. In caso di trasformazione automatica, gli asparagi sono consegnati già rifilati alla lunghezza del contenitore e sono poi sbiancati, raffreddati, sottoposti a un lavaggio post-sbiancamento, selezionati a mano per calibro per rimuovere eventuali turioni difettosi e confezionati a mano in lattine alle quali è successivamente aggiunto il liquido di conservazione (salamoia, olio extravergine di oliva o altro). Le lattine sono quindi preriscaldare, saldate, appertizzate, raffreddate, immagazzinate, etichettate/imballate, immagazzinate nuovamente e spedite. L'uso di un sistema di sottovuoto può sostituire la fase di preriscaldamento. La fase in cui il prodotto finale è immagazzinato una seconda volta può pure essere omessa.

L'appertizzazione può consistere nella sterilizzazione o nella pastorizzazione mediante acidificazione. Quest'ultima rappresenta un metodo tradizionale per la preparazione dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» in conserva.».

La descrizione del processo di inscatolamento è semplificata per facilitare i controlli sui prodotti. Il testo contempla ora anche nuove modalità di lavoro nel settore adatte a essere incluse nel disciplinare di produzione, compresi i processi automatizzati, specificando i tipi di liquido di conservazione e consentendo flessibilità per quanto riguarda l'etichettatura/l'imballaggio/l'ulteriore immagazzinamento del prodotto finale.

Inoltre, oltre alla sterilizzazione tradizionale (neutra sotto il profilo del pH) contemplata dalla versione precedente, il nuovo disciplinare menziona anche la pastorizzazione mediante acidificazione, un sistema tradizionale utilizzato dal 1970 per l'inscatolamento degli asparagi *triguero* selvatici e dell'«Espárrago de Huétor-Tájar». La pastorizzazione mediante acidificazione è un processo termico più delicato rispetto alla sterilizzazione e contribuisce a mantenere intatto l'«Espárrago de Huétor-Tájar», conservandone al tempo stesso la delicata consistenza carnosa e flessibile. Tale processo aiuta inoltre a stabilizzare un antiossidante naturale presente negli asparagi in conserva, noto come rutina (quercetin-3-O-rutinoside), con notevoli benefici per la salute.

Infine l'ultimo paragrafo, che recitava «Il Consejo Regulador monitora tutti questi processi — consegna, preparazione, confezionamento e certificazione del prodotto finale — e assegna a ciascuno un punteggio di qualità.» è modificato come segue: «Devono essere effettuati controlli durante l'intero processo di consegna, preparazione, confezionamento, etichettatura, immagazzinamento e spedizione del prodotto finale.». La modifica risulta evidente nell'ambito della nuova struttura organizzativa del Consejo Regulador, che funge da organismo di gestione e non deve esercitare funzioni di controllo.

5.13. Aggiunta di un paragrafo introduttivo e ristrutturazione delle sottosezioni nella sezione F) LEGAME CON IL TERRITORIO

La modifica consiste nell'aggiunta di un paragrafo introduttivo, nonché nella ristrutturazione e rinumerazione delle sottosezioni della sezione **F) LEGAME CON IL TERRITORIO** del disciplinare di produzione.

Breve descrizione e motivo della modifica

Le sottosezioni della sezione «Legame con il territorio» sono ristrutturate e numerate per facilitarne la lettura e seguire la struttura del regolamento (UE) n. 1151/2012, vale a dire caratteristiche della zona geografica / caratteristiche del prodotto / rapporto tra tali elementi.

La sottosezione «Storia» è sostituita da una sottosezione intitolata «Reputazione». Un nuovo testo apre la sezione «Legame con il territorio», descrivendo l'aspetto più importante che lega il prodotto al suo ambiente naturale ai fini del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale nuova versione del disciplinare afferma che «diverse caratteristiche specifiche del prodotto attribuibili allo specifico ambiente agricolo» rappresentano l'aspetto più importante del legame tra il prodotto e l'ambiente locale. In seconda istanza, a integrazione del punto precedente, è descritto il rapporto con l'origine del prodotto o la «reputazione».

5.14. *Modifica del titolo e aggiornamento del contenuto della sottosezione «Storia». Sezione F) LEGAME CON IL TERRITORIO*

La modifica consiste nel cambiamento del titolo della sottosezione «Storia» in «F.1. - Reputazione» e nell'aggiornamento delle informazioni ivi contenute. La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente la sottosezione «Storia» della sezione **F) LEGAME CON IL TERRITORIO**.

Breve descrizione e motivo della modifica

Il titolo della sottosezione «Storia» è sostituito da «F.1 - Reputazione». La formulazione della sottosezione **F.1. - Reputazione** (precedentemente intitolata «Storia») è attualizzata, in quanto le informazioni bibliografiche e scientifiche relative all'«Espárrago de Huétor-Tájar» sono state aggiornate negli ultimi vent'anni.

La nuova versione introduce riferimenti alla letteratura storica che suffraga l'affermazione secondo cui gli asparagi *triguero* selvatici erano noti e apprezzati fin dall'antichità e, come già descritto nel disciplinare di produzione precedente, chiarisce in che modo tali asparagi sono diversi dagli asparagi da giardino (*Asparagus officinalis* L.). Le informazioni storiche risalenti agli anni Trenta e Quaranta sono ora corroborate da alcune testimonianze degli agricoltori di Huétor-Tájar riprese nelle pubblicazioni a cura dello stesso Consejo Regulador dell'IGP «Espárrago de Huétor-Tájar» diffuse nel 2000 (pubblicazione *El arte culinario del «Espárrago de Huétor-Tájar»*). Nell'illustrare la reputazione storica del prodotto, il nuovo testo descrive come negli anni Ottanta il settore cooperativo nella città di Huétor-Tájar sia cresciuto grazie alla coltivazione della varietà autoctona, consentendo a Huétor-Tájar di farsi un nome come una delle principali zone di coltivazione dell'asparago in Europa. Tra il 1996 e il 2003 è comparsa una serie di pubblicazioni che discutevano l'impatto socioeconomico della coltivazione dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» nella zona di produzione, sostenendo la tesi secondo cui tale città della provincia di Granada era «un'importante zona di coltivazione dell'asparago in Spagna e nell'Europa intera».

Il testo contiene ora anche una descrizione storica del modo in cui negli anni Settanta a Huétor-Tájar è nata l'industria conserviera, con il pioniere spagnolo degli asparagi in conserva, José Redondo Fúnez, che ricercava l'«Espárrago de Huétor-Tájar» per la sua somiglianza con gli asparagi *triguero* selvatici. Il marchio «Los Monteros» è stato il primo marchio spagnolo con il quale nel 1970 sono stati confezionati per la prima volta gli asparagi mediterranei, seguiti dall'«Espárrago de Huétor-Tájar» all'inizio degli anni Ottanta, proprio per la grande somiglianza con gli asparagi *triguero* selvatici.

5.15. *Modifica del titolo e aggiornamento dei contenuti della sottosezione «Natura (paesaggio, suolo, clima e idrografia)». Sezione F) LEGAME CON IL TERRITORIO*

La modifica consiste nel cambiamento del titolo della sottosezione «Natura» in «F.2. - **Caratteristiche specifiche della zona di produzione**», nonché nell'aggiornamento delle informazioni contenute nella sottosezione, e corregge refusi ed errori presenti nelle parti relative al paesaggio, al suolo, al clima e all'idrografia. La sottosezione è ristrutturata in due parti, vale a dire «Fattori naturali» e «Fattori umani». Le informazioni che figurano nella parte intitolata «Fattori naturali» sono aggiornate e una nuova parte «Fattori umani» è aggiunta come elemento essenziale della nuova sottosezione «F.2. - **Caratteristiche specifiche della zona di produzione**» (in precedenza denominata «Natura») del disciplinare di produzione.

Tali modifiche interessano il disciplinare di produzione, segnatamente la sottosezione «Natura» della sezione **F) LEGAME CON IL TERRITORIO**.

Descrizione dettagliata delle modifiche e motivo della modifica

Il titolo della sottosezione «Natura» è sostituito da «F.2. - **Caratteristiche specifiche della zona di produzione**», in linea con la nuova struttura della sezione «Legame con il territorio» rivista, come descritto nella modifica 5.13. Ciò faciliterà la lettura del testo e ricalcherà la struttura del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Nella parte intitolata «Paesaggio» è aggiornato il limite di altitudine superiore per la coltivazione degli asparagi nella zona di produzione. La frase «*Gli asparagi sono coltivati ad altitudini comprese tra 450 e 650 metri s.l.m.*» è modificata in «*Gli asparagi sono coltivati ad altitudini comprese tra 450 e 1 100 metri s.l.m.*». Le zone in cui sono tradizionalmente coltivati gli asparagi nella zona di produzione dell'IGP sono generalmente delle pianure basse e fertili in prossimità del bacino del fiume Genil e dei suoi affluenti, situate ad altitudini comprese tra i 450 e i 650 metri. Poiché la coltivazione si è estesa, tale zona si è spinta verso i margini delle pianure e le colline pedemontane adiacenti che fanno parte della zona di produzione, raggiungendo quote fino a 1 100 metri.

Nella parte intitolata «**Suoli**» sono corretti alcuni refusi ed errori. La formulazione «*Il contesto geologico della Zona di produzione è...*» è sostituita da «*Il contesto geologico della zona di produzione...*». Sono inoltre apportate modifiche alla frase che recita «*Le tessiture dei terreni in cui sono coltivati gli asparagi sono franco-argillose, franco-sabbioso-argillose e, in misura minore, franco-sabbiose e franco-limose.*», al fine di rendere la versione spagnola più corretta sotto il profilo grammaticale (correzione delle desinenze degli aggettivi).

Infine il terzo paragrafo è reso più preciso e afferma ora che negli asparagi è comune una pigmentazione antocianica (apice e fusto) in quanto la coltura è coltivata nei suoli calcarei/marnosi tipici della zona di produzione e una caratteristica distintiva di tali suoli è che sono poveri di fosforo e ricchi di magnesio. La formulazione «*Il fatto che i suoli siano poveri di fosforo e ricchi di magnesio è ciò che conferisce agli asparagi la loro intensa colorazione, con un fusto dal verde più profondo e un apice più violaceo.*» è modificata in «*I suoli calcarei/marnosi tipici della zona di produzione sono poveri di fosforo e ricchi di magnesio, il che conferisce una pigmentazione antocianica intensa (colore violetto nell'apice e nel fusto).*».

Nella parte intitolata «Clima» sono corretti alcuni refusi ed errori. In particolare sono corretti alcuni refusi presenti nel primo paragrafo e i valori di temperatura sono ora arrotondati al primo decimale anziché al secondo. Invece di «*...la temperatura media è di 16,3 1 °C, con una media di 7,14 1 °C in inverno e di 26,41 1 °C in estate.*» il testo recita ora «*...la temperatura media è di 16,3 °C, con una media di 7,1 °C in inverno e di 26,4 °C in estate.*».

Nel terzo paragrafo sono apportati chiarimenti che migliorano la descrizione dell'elevato gradiente termico riscontrato nella zona e del modo in cui ciò contribuisce a prevenire la sfioritura dell'apice. La frase «*moderatamente elevate durante il giorno e basse durante la notte*» è ampliata aggiungendo subito dopo «*(con forti escursioni termiche giornaliere fino a 22 °C)*».

Inoltre la frase «*Le temperature sono comprese tra 141 °C in marzo e 19,2 1 °C in giugno.*» è sostituita dalla seguente: «*Le temperature medie nel periodo di raccolta sono comprese tra 14 °C in marzo e 19,2 °C in giugno.*».

È quindi ora chiarito che la temperatura media è di 14 °C ed è inserita l'unità di misura «°C» dove mancava.

La formulazione della parte intitolata «Idrografia» è resa più chiara. La frase introduttiva fa ora riferimento a «*La zona di produzione...*», termine più preciso e definito nel disciplinare di produzione. La frase «*Il fiume Genil e... attraversano la zona da est a ovest*» è modificata in «*Il fiume Genil e... attraversano la zona di produzione da est a ovest*».

È inserita una porzione di testo completamente nuova relativa ai «Fattori umani». In tal modo sarà più facile comprendere i fattori specifici (naturali e umani) che caratterizzano la zona di produzione e il loro legame con le caratteristiche del prodotto, quale descritto nella sottosezione relativa alla correlazione (**F.4. Correlazione tra i fattori naturali e umani e la qualità o le caratteristiche del prodotto**).

La nuova parte intitolata «Fattori umani» recita come segue:

«Fattori umani

Selezione del materiale vegetale e pratiche di coltivazione

L'«Espárrago de Huétor-Tájar» può essere considerato un ecotipo associato alla città di Huétor-Tájar (popolazione «Morado de Huétor»), risultato di un processo di incrocio e selezione genetica di massa condotto dagli agricoltori della città a partire dagli anni Trenta. I fattori umani e naturali della zona di produzione hanno svolto un ruolo importante nello sviluppo di tale materiale vegetale.

*L'incrocio delle specie *Asparagus maritimus* Mill. e *Asparagus officinalis* L. per formare un ibrido naturale e il successivo processo di selezione a partire dalla metà del XX secolo costituiscono un importante risultato nell'orticoltura spagnola, direttamente associato a Huétor-Tájar. In tutto il mondo non esistono altre specie note di asparagi coltivati, tradizionali o commerciali, basate su un ibrido botanico di tale tipo.*

Le piante madri e le sementi utilizzate per la coltivazione degli asparagi autoctoni di Huétor-Tájar sono selezionate mediante le pratiche tradizionali seguite in questa città della provincia di Granada dall'inizio del XX secolo e tramandate di generazione in generazione.

Le specifiche pratiche di coltivazione seguite, come lasciare una notevole distanza tra le piante di asparagi (1,40-1,60 m tra le file e 50-70 cm tra le piante), rincalzare gradualmente i letti di coltivazione e procedere alla raccolta in modo efficiente e meticoloso seguendo tecniche tradizionali sviluppate a Huétor-Tájar, sono ideali per ottenere una materia prima di elevata qualità.

Metodi di inscatolamento

L'«Espárrago de Huétor-Tájar» in conserva è preparato utilizzando una tecnica particolare. La ricetta può essere ricondotta a José Redondo Fúnez, imprenditore dell'industria conserviera, che è stato tra i primi a conservare e vendere gli asparagi «triguero» selvatici in Spagna all'inizio degli anni Settanta e successivamente, intorno al 1982, ha applicato il metodo all'«Espárrago de Huétor-Tájar», che ha sostituito gli asparagi selvatici come materia prima per la sua somiglianza con le specie selvatiche. La fase più importante del processo di inscatolamento degli asparagi è la pastorizzazione mediante acidificazione.».

- 5.16. Inserimento di una nuova sottosezione «F.3. - Caratteristiche specifiche del prodotto» per adeguare il disciplinare al nuovo regolamento (UE) n. 1151/2012. Sezione F) LEGAME CON IL TERRITORIO

La modifica consiste nell'inserimento della sottosezione «**F.3 - Caratteristiche specifiche del prodotto**», che sintetizza le principali qualità dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» descritte nella sezione B) che hanno un impatto decisivo sulla qualità del prodotto. Tale nuova sottosezione è richiesta per i nuovi disciplinari e li adegua al regolamento (UE) n. 1151/2012. La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente la sezione **F) LEGAME CON IL TERRITORIO**.

Nuova versione:

«F.3. - Caratteristiche specifiche del prodotto

La varietà di asparagi coltivata come «Espárrago de Huétor-Tájar» conferisce al prodotto alcune caratteristiche specifiche (proprietà morfologiche e organolettiche e tratti genetici unici) tipiche degli asparagi mediterranei selvatici (*Asparagus maritimus* Mill.) da cui deriva, incrociati con l'*Asparagus officinalis* L..

Gli asparagi, siano essi freschi o in conserva, presentano determinate caratteristiche che dimostrano l'importante influenza dei fattori ambientali e umani (modalità di coltivazione e di manipolazione dei prodotti) sulle loro caratteristiche morfologiche e organolettiche e sulla loro composizione fitochimica.

Le caratteristiche specifiche conferite all'«Espárrago de Huétor-Tájar» dal suo profilo genetico unico possono essere riassunte come segue:

— caratteristiche morfologiche:

- tonalità antocianiche (peduncolo e apice): gli asparagi presentano gamme di violetto, bronzo-violetto, bronzo, verde-violetto e verde;
- forma del turione di asparago: da sottile a medio (4-16 mm), è dritto e cilindrico e presenta un apice acuto o acuminato e di diametro superiore al resto del peduncolo (forma lanceolata);
- buccia e brattee: i turioni presentano piccoli «speroni» sotto le brattee e leggere striature sono visibili sulla buccia;

caratteristiche organolettiche (valutazione degli asparagi freschi):

- consistenza: tenera, carnosa e flessibile. I peduncoli sono molto flessibili. A seconda del diametro — quanto più è sottile, tanto più il turione si piega — alcuni possono essere piegati per oltre 70° senza spezzarsi;
- sapore: dolce-amaro;
- aromi: aroma intenso.

Tutte le caratteristiche fisiche e organolettiche descritte si riscontrano anche in altre specie selvatiche di asparago (*Asparagus albus*, *Asparagus aphyllus*, *Asparagus acutifolius*, *Asparagus horridus*, *Asparagus maritimus*, ecc.) note nella Spagna meridionale come asparagi «trigueros».

Inoltre le caratteristiche specifiche dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» associate ai fattori agroambientali sono le seguenti:

un turione e un apice ben formati e una colorazione antocianica o violetta, in particolare dell'apice. L'esperienza degli agricoltori nella coltivazione e nella manipolazione dei prodotti, unitamente alle buone condizioni agronomiche e climatiche della zona, determinano una materia prima di elevata qualità, vale a dire turioni di asparago molto dritti con un apice ben formato di colore violetto.

- 5.17. Inserimento di una nuova sottosezione «F.4. - Correlazione tra i fattori naturali e umani e le qualità o le caratteristiche del prodotto» per adeguare il disciplinare al nuovo regolamento (UE) n. 1151/2012. Sezione F) LEGAME CON IL TERRITORIO

La modifica consiste nell'aggiunta di una nuova sottosezione, **F.4. - Correlazione tra i fattori naturali e umani e le qualità o le caratteristiche del prodotto**, per spiegare un nesso non esplicitamente illustrato nella versione precedente del disciplinare di produzione. Tale nuova sottosezione è necessaria per adeguare il nuovo disciplinare di produzione al regolamento (UE) n. 1151/2012. Per redigerla è inserito un nuovo testo, mutuando alcuni passaggi — relativi alle «condizioni di coltivazione», alle «cure colturali» e alla «raccolta» — dalla versione precedente del disciplinare di produzione. La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente la sezione F) **LEGAME CON IL TERRITORIO**.

Nuova versione:

"F.4. - Correlazione tra i fattori naturali e umani e la qualità o le caratteristiche del prodotto

Le caratteristiche del prodotto sono legate ai fattori naturali come illustrato di seguito.

Specifiche condizioni agronomiche e ambientali

Le specifiche condizioni agronomiche e ambientali della zona di produzione favoriscono la coltivazione di turioni di asparago molto dritti con apici ben formati e chiusi e una pigmentazione antocianica intensa, presente generalmente durante tutto il periodo di raccolta, motivo per cui l'asparago autoctono di Huétor-Tájar è noto anche come «asparago verde-violetto».

Il basso tenore di fosforo dei suoli calcarei/marnosi tipici del bacino del Genil nella provincia di Granada e le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte favoriscono un'intensa pigmentazione antocianica nei turioni di asparago. L'elevato tenore di potassio dei terreni franco-argillosi della zona di produzione promuove la qualità degli asparagi, conferendo ai turioni un apice ben formato.

La zona di produzione presenta una ventosità debole, in quanto le catene montuose adiacenti fungono da barriera. Tale circostanza è positiva per la coltivazione degli asparagi, in particolare al momento della raccolta, perché i turioni di asparago non si piegano durante la crescita, risultando così molto dritti.

Le temperature durante la raccolta oscillano da moderatamente elevate durante il giorno a basse di notte (con forti escursioni termiche giornaliere fino a 22 °C) e sono pertanto ideali per la coltivazione di asparagi di buona qualità, consentendo la crescita dei turioni nella parte centrale del giorno ed evitando la sfioritura dell'apice di notte. Tali forti escursioni termiche favoriscono anche la pigmentazione antocianica dei turioni di asparago.

L'elevata intensità della colorazione antocianica o violetta dei turioni di asparago è genetica e accentuata poi da fattori ambientali che aumentano i livelli di alcuni pigmenti — gli antociani — nella buccia. L'«Espárrago de Huétor-Tájar» contiene anche livelli molto elevati di un altro polifenolo correlato, noto nel mondo degli asparagi come rutina (quercetin-3-O-rutinoside). Membro della famiglia dei flavonoidi, la rutina è responsabile dei precipitati grigiastri che si ritrovano tipicamente nell'«Espárrago de Huétor-Tájar» in conserva. Appartenente a una nota famiglia di sostanze fitochimiche, i polifenoli, è un antiossidante benefico per la salute.

Le caratteristiche del prodotto sono legate ai fattori umani come illustrato di seguito.

Condizioni di coltivazione specifiche

Gli aspetti della coltivazione influenzati dall'uomo sono le modalità di ottenimento del materiale vegetale e le specifiche tecniche di coltivazione e di raccolta, che contribuiscono alla produzione di asparagi ben formati e di elevata qualità.

** Modalità di ottenimento del materiale vegetale*

Per ottenere materiale vegetale autoctono occorre innanzitutto effettuare una selezione precisa delle piante madri. A partire dagli anni Trenta, gli agricoltori di Huétor-Tájar hanno condotto tale processo con esperienza e dedizione, gettando le basi per lo sviluppo della varietà locale «Huétor-Tájar verde-violetto», nota anche in letteratura come popolazione «Morado de Huétor».

Tale ecotipo associato alla città di Huétor-Tájar è il risultato di un processo di incrocio e selezione genetica di massa condotto dagli agricoltori della città dall'inizio del XX secolo. L'«Espárrago de Huétor-Tájar» è considerato un ecotipo molto vicino sotto il profilo filogenetico alla specie *Asparagus maritimus* Mill., appartenente alla stessa famiglia botanica dell'asparago «triguero», nome tradizionalmente utilizzato nella Spagna meridionale per designare diverse specie del genere *Asparagus* (*Asparagus albus*, *Asparagus aphyllus*, *Asparagus acutifolius*, *Asparagus horridus*, *Asparagus maritimus*, ecc.) che fanno parte della tipica vita vegetale mediterranea. Tali specie sono molto diverse dalla specie coltivata comune *Asparagus officinalis* L., che comprende le attuali cultivar e varietà commerciali prodotte nel mondo.

La principale qualità organolettica comune alle diverse specie di asparagi «triguero» selvatici è il loro sapore leggermente amaro o dolce-amaro, caratteristica che si ritrova anche nell'«Espárrago de Huétor-Tájar». L'«Espárrago de Huétor-Tájar» deriva il suo sapore amaro da un altro biomarcatore specifico di tale popolazione di asparagi, la sarsasapogenina, membro del gruppo fitochimico delle genine. Tale sostanza non è presente nelle varietà coltivate comuni di asparagi, tutte appartenenti alla specie *Asparagus officinalis* L.

La stretta vicinanza filogenetica tra l'«Espárrago de Huétor-Tájar» e la specie selvatica *Asparagus maritimus* Mill. — unitamente ad altre caratteristiche botaniche, organolettiche e fitochimiche comuni — lega tale varietà e tale specie. Essa distingue inoltre l'«Espárrago de Huétor-Tájar» da altre varietà commerciali di asparagi da giardino, appartenenti alla specie *Asparagus officinalis* L..

* Impianto degli asparagi e sviluppo delle colture

Trattandosi di una varietà molto longeva, il modello di impianto rappresenta una caratteristica specifica degli asparagi autoctoni di Huétor-Tájar. Le piante sono collocate a una maggiore distanza, lasciando 1,4-1,6 m tra le file e 50-70 cm tra le piante.

* Cure colturali

Il rincalzo è importante per ottenere una buona qualità in tale varietà. Il processo consiste nell'ammucchiare gradualmente della terra sulle porche per tutta la vita del letto, contribuendo a evitare che gli asparagi diventino più piccoli o tendano alla sfioritura. Occorre tuttavia prestare attenzione, il che richiede grande esperienza da parte dell'agricoltore, a garantire che il processo sia graduale, in quanto negli anni più umidi una quantità eccessiva di terra potrebbe causare asfissia radicale.

* Raccolta

La raccolta è effettuata solitamente di prima mattina, in modo tale che gli asparagi non siano esposti al sole di mezzogiorno. Una prima selezione è operata direttamente sulla parcella, eliminando qualsiasi asparago aperto, torto, danneggiato da organismi nocivi, ecc. Gli asparagi sono raccolti in mazzi e collocati con cura nel veicolo, lavoro che richiede abilità ed esperienza per garantire che i delicati turioni di asparago non si rompano durante il trasporto verso il centro di manipolazione o di trasformazione.

Il successo della raccolta dipende dalla tecnica e dall'esperienza tramandate di generazione in generazione.

Condizioni specifiche di inscatolamento

Infine condizioni specifiche di trasformazione come la «pastorizzazione mediante acidificazione» contribuiscono a mantenere intatto l'«Espárrago de Huétor-Tájar» e a preservarne la delicata consistenza carnosa e flessibile, nonché a mantenere concentrazioni stabili di un antiossidante benefico per la salute tipico dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» in conserva, la rutina (quercetin-3-O-rutinoside), che può essere rinvenuta come precipitato grigiastro sul fondo della lattina. La rutina è presente in concentrazioni molto più elevate negli asparagi della zona di Huétor-Tájar per via di fattori agroambientali.

- 5.18. Sostituzione delle disposizioni relative all'organismo di controllo con nuovi sistemi di controllo della conformità al disciplinare e modifica del titolo della sezione G da «ORGANISMO DI CONTROLLO» a «CONTROLLI DI CONFORMITÀ AL DISCIPLINARE»

La modifica consiste nell'aggiornare le informazioni concernenti l'autorità competente e nell'indicare un link al suo sito web, che contiene i dettagli relativi all'organismo di valutazione della conformità. Tale modifica è volta ad adeguare il testo ai requisiti relativi ai controlli di conformità al disciplinare stabiliti dal regolamento (UE) n. 1151/2012. La sezione **G** non è più intitolata «**ORGANISMO DI CONTROLLO**», bensì «**CONTROLLI DI CONFORMITÀ AL DISCIPLINARE**». La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente la sezione **F) LEGAME CON IL TERRITORIO**.

5.19. *Aggiornamento del logo IGP e della formulazione della sezione H) ETICHETTATURA*

La modifica consiste nell'aggiornare il logo dell'IGP e la formulazione, sostituendo «organismo di gestione» con «Consejo Regulador», nonché alcuni aspetti dei formati di etichettatura del materiale vegetale. La modifica interessa il disciplinare di produzione, segnatamente la sezione **H) ETICHETTATURA**.

Breve descrizione e motivo della modifica

Nell'intero testo il termine «denominazione specifica» è sostituito con «IGP» e l'espressione «organismo di gestione» è sostituita con «Consejo Regulador». Le «plantule» sono aggiunte ai tipi di materiale vegetale elencati nel secondo paragrafo e il verde (Pantone 576) è individuato come l'unico colore della controetichetta da utilizzare per il materiale vegetale (semi, plantule o zampe).

Il logo IGP è aggiornato come segue:



alla fine della sezione H è aggiunto un nuovo paragrafo per consentire l'indicazione nelle etichette di informazioni botaniche sull'«Espárrago de Huétor-Tájar»:

«Sull'etichetta sia del materiale vegetale sia dei prodotti tutelati può figurare, facoltativamente, la seguente indicazione:

“Varietà tipo asparago triguero ‘Asparagus officinalis L. x Asparagus maritimus Mill.’”.

5.20. *Soppressione della sezione I) REQUISITI LEGISLATIVI*

La sezione è soppressa in quanto non più richiesta nei disciplinari ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5.21. *Soppressione delle immagini (cartine)*

Le illustrazioni grafiche (cartine) sono eliminate dalla parte finale del disciplinare di produzione in quanto non aggiungevano alcuna informazione utile.

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

«ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR»

N. UE: PGI-ES-0056-AM01

IGP (X) DOP ()

1 **Nome**

«Espárrago de Huétor-Tájar»

2 **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3 Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1 Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2 Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il nome «Espárrago de Huétor-Tájar» designa turioni di asparago verde-violetto, teneri, sani e puliti della varietà locale denominata «Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar» o «Morado de Huétor» (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), noti a livello locale come asparagi «trigueros».

Le caratteristiche che differenziano l'«Espárrago de Huétor-Tájar» da altre varietà commerciali di asparagi verdi sono le seguenti:

- **caratteristiche morfologiche:** gli asparagi presentano una colorazione antocianica con gamme di violetto, bronzo-violetto, bronzo, verde-violetto o verde. I turioni sono dritti e cilindrici. Da sottili a medi (di diametro compreso tra 4 e 16 mm), presentano un apice acuto o acuminato di diametro superiore al resto del peduncolo (forma lanceolata). I turioni presentano piccoli «speroni» sotto le brattee e leggere striature possono essere visibili sulla buccia;
- **caratteristiche organolettiche:** se freschi, gli asparagi presentano una consistenza tenera, carnosa e flessibile. I peduncoli sono molto flessibili: a seconda del diametro — quanto più è sottile, tanto più il turione si piega — alcuni possono essere piegati per oltre 70°. Gli asparagi sono caratterizzati da un delicato sapore dolce-amaro e da un aroma intenso.

Gli asparagi possono essere venduti allo stato fresco o in conserva.

In base alla lunghezza e al diametro del turione, gli asparagi venduti allo stato fresco sono classificati in due categorie: «Extra» e «I». I requisiti e le tolleranze per tali categorie sono stabiliti nel disciplinare di produzione.

Il diametro minimo degli asparagi venduti allo stato fresco è di 4 mm per entrambe le categorie («Extra» e «I»). La differenza di diametro tra i turioni più spessi e quelli più sottili in un pacco o in un mazzo non supera gli 8 mm.

Gli asparagi freschi possono essere presentati:

in mazzi saldamente legati fino a 2 kg; oppure

sfusi o in mazzi, in pacchi collocati all'interno di imballaggi o casse fino a 6 kg.

L'«Espárrago de Huétor-Tájar» in conserva è conservato in qualsiasi liquido di conservazione autorizzato dalla legislazione vigente. La salamoia (acqua, sale e acido citrico) e l'olio extravergine d'oliva sono particolarmente comuni. È classificato in base alle categorie di qualità «Extra» e «I». I requisiti e le tolleranze per tali categorie sono stabiliti nel disciplinare di produzione.

3.3 Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Prodotto in conserva:

- asparagi della popolazione autoctona di Huétor-Tájar, coltivati e raccolti nella zona di produzione;
- liquidi di conservazione autorizzati dalla normativa vigente in materia di ortaggi conservati.

3.4 Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le seguenti fasi devono avvenire nella zona di produzione: selezione e produzione delle sementi, impianto e sviluppo delle colture, raccolta, consegna, preparazione, immagazzinamento e manipolazione degli asparagi in centri ortofrutticoli e inscatolamento.

3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Il confezionamento del prodotto, sia allo stato fresco che in conserva, deve essere effettuato nella zona di produzione al fine di preservare la qualità del prodotto dall'inizio alla fine. Gli asparagi sono un prodotto molto deperibile, con un elevato tenore d'acqua (oltre il 90 %), e possono disidratarsi rapidamente. L'apice dei turioni è molto fragile e non può entrare in contatto con l'acqua prima che il prodotto sia preparato per la vendita (altrimenti può marcire). L'esperienza acquisita a livello locale nel settore della manipolazione/conservazione dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» è fondamentale per preservare la qualità del prodotto fino al confezionamento.

I prodotti destinati a essere commercializzati allo stato fresco non possono essere sottoposti a una seconda manipolazione.

Le etichette devono recare la dicitura *Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar»* [Indicazione geografica protetta «Espárrago de Huétor-Tájar»] o il seguente logo registrato:



Su tutti gli imballaggi utilizzati per il materiale vegetale (sementi, plantule o zampe) o per gli asparagi freschi o in conserva tutelati dall'IGP deve essere apposta una controetichetta numerata controllata dall'organismo di gestione dell'IGP.

Sull'etichetta può figurare, facoltativamente, la seguente indicazione:

«Varietà tipo asparago *triguero* "*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.»

4 Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione è situata nell'area del bacino del Genil, nella parte occidentale della provincia di Granada, tra due catene montuose, la Cordillera Subbética a nord e la Cordillera Penibética a sud. Comprende i comuni di Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar e Villanueva Mesía e si estende su una superficie di circa 78 000 ettari.

5 Legame con la zona geografica

L'aspetto più importante del legame tra il prodotto e l'ambiente locale è individuato in «diverse caratteristiche specifiche del prodotto attribuibili allo specifico ambiente agricolo», seguite, a integrazione del punto precedente, dal rapporto con l'origine del prodotto o la «reputazione».

5.1 Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona di produzione è situata nella regione del bacino del Genil, una valle fluviale ubicata nella parte occidentale della provincia di Granada. Si tratta di una valle ampia e molto fertile, con un'altitudine minima di 450 m, dove la coltivazione degli asparagi è iniziata intorno al 1930. La coltura copre ora le terrazze del bacino del Genil quasi fino alle Cordilleras Béticas (1 100 m di altitudine).

Le colture sono piantate in suoli calcarei/marnosi e franco-argillosi, tipici della regione del bacino del Genil nella provincia di Granada, a basso tenore di fosforo e ad alto tenore di potassio.

Le catene montuose adiacenti alle zone fluviali, dove è concentrata la maggior parte delle coltivazioni di asparagi, fungono da barriera ai venti.

Le forti escursioni termiche giornaliere durante la raccolta — fino a 22 °C — sono tipiche della zona di produzione dell'«Espárrago de Huétor-Tájar».

Fattori umani

La popolazione «Morado de Huétor» può essere considerata un ecotipo associato alla città di Huétor-Tájar, risultato di un processo di incrocio e selezione genetica di massa condotto dagli agricoltori della città a partire dagli anni Trenta. I fattori umani e naturali della zona di produzione hanno svolto un ruolo importante nello sviluppo di tale materiale vegetale.

L'incrocio delle specie *Asparagus maritimus* Mill. e *Asparagus officinalis* L. per formare un ibrido naturale e il successivo processo di selezione a partire dalla metà del XX secolo costituiscono un importante risultato nell'orticoltura spagnola, direttamente associato a Huétor-Tájar.

Le specifiche pratiche di coltivazione seguite, come lasciare una notevole distanza tra le piante (1,40-1,60 m tra le file e 50-70 cm tra le piante), rincalzare gradualmente i letti di coltivazione e procedere alla raccolta in modo efficiente e meticoloso seguendo tecniche tradizionali sviluppate a Huétor-Tájar, sono ideali per ottenere una materia prima di elevata qualità.

L'«Espárrago de Huétor-Tájar» in conserva è preparato utilizzando una tecnica particolare. La ricetta può essere ricondotta a José Redondo Fúnez, imprenditore dell'industria conserviera, che è stato tra i primi a conservare e vendere gli asparagi mediterranei selvatici (*espárragos trigueros*) in Spagna all'inizio degli anni Settanta e successivamente, intorno al 1982, ha applicato il metodo all'«Espárrago de Huétor-Tájar», che ha sostituito gli asparagi *triguero* selvatici come materia prima per la sua somiglianza con le specie selvatiche. La fase più importante del processo di inscatolamento degli asparagi è la pastorizzazione mediante acidificazione.

5.2 Specificità del prodotto

L'«Espárrago de Huétor-Tájar» presenta caratteristiche specifiche (proprietà morfologiche e organolettiche) tipiche degli asparagi mediterranei selvatici (*Asparagus maritimus* Mill.) da cui deriva, incrociati con l'*Asparagus officinalis* L..

Caratteristiche morfologiche

Tonalità antocianiche (peduncolo e apice): gli asparagi presentano gamme di violetto, bronzo-violetto, bronzo, verde-violetto e verde.

Turione ben formato: da sottile a medio (di diametro compreso tra 4 e 16 mm), è dritto e cilindrico e presenta un apice acuto o acuminato di diametro superiore al resto del peduncolo (forma lanceolata).

Buccia e brattee: i turioni presentano piccoli «speroni» sotto le brattee e leggere striature possono essere visibili sulla buccia.

Caratteristiche organolettiche (valutazione degli asparagi freschi)

Consistenza: tenera, carnosa e flessibile. I peduncoli sono molto flessibili. A seconda del diametro — quanto più è sottile, tanto più il turione si piega — alcuni possono essere piegati per oltre 70° senza spezzarsi.

Sapore: dolce-amaro.

Aromi: aroma intenso.

5.3 Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le caratteristiche del prodotto sono legate ai fattori naturali come illustrato di seguito.

— Condizioni agronomiche e ambientali specifiche

Le specifiche condizioni agronomiche e ambientali della zona di produzione favoriscono la coltivazione di turioni di asparago molto dritti con apici ben formati e chiusi e una pigmentazione antocianica intensa (violetta), motivo per cui l'«Espárrago de Huétor-Tájar» è noto anche come «asparago verde-violetto».

Il basso tenore di fosforo dei suoli calcarei/marnosi e le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte (fino a 22 °C) nella zona di produzione favoriscono un'intensa pigmentazione antocianica nei turioni di asparago. A tale caratteristica si aggiungono anche concentrazioni elevate di rutina (quercetin-3-O-rutinoside), un flavonoide, molto più alte di quelle presenti in altri tipi di asparagi verdi.

L'elevato tenore di potassio dei terreni franco-argillosi della zona di produzione produce un apice ben formato e riduce la sfioritura. Le catene montuose adiacenti fungono da barriera ai venti, riducendo la tendenza dei turioni di asparago a piegarsi durante la crescita, il che li rende molto dritti. Le notevoli escursioni termiche giornaliere durante la raccolta si traducono in turioni ben formati, grazie al fatto che crescono solo durante la giornata.

Infine le caratteristiche del prodotto sono legate ai fattori umani come illustrato di seguito.

— Condizioni di coltivazione specifiche

* Modalità di ottenimento del materiale vegetale: occorre una selezione precisa delle piante madri. A partire dal 1930, gli agricoltori di Huétor-Tájar hanno condotto tale processo con esperienza e dedizione, gettando le basi per lo sviluppo della popolazione locale «Morado de Huétor».

La stretta vicinanza filogenetica tra l'«Espárrago de Huétor-Tájar» e la specie selvatica *Asparagus maritimus* Mill. lega tale varietà e tale specie. Essa distingue inoltre l'«Espárrago de Huétor-Tájar» da altre varietà commerciali di asparagi da giardino, appartenenti alla specie *Asparagus officinalis* L. La principale qualità organolettica comune alle diverse specie di asparagi selvatici è il loro sapore leggermente amaro o dolce-amaro, caratteristica che si ritrova anche nell'«Espárrago de Huétor-Tájar». L'«Espárrago de Huétor-Tájar» deriva il suo sapore amaro da un biomarcatore specifico di tale popolazione di asparagi, la sarsasapogenina, membro del gruppo fitochimico delle genine. Tale sostanza non è presente in altre varietà di asparagi appartenenti alla specie *Asparagus officinalis* L..

* Impianto degli asparagi e sviluppo delle colture: il modello di impianto distanziato utilizzato, dovuto al fatto che quella dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» è una varietà molto longeva, rappresenta una caratteristica specifica della coltivazione degli asparagi di Huétor-Tájar.

* Cure colturali: nella coltivazione dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» il rinalzo graduale è importante per ottenere un prodotto ben formato (apice chiuso e diametro maggiore del turione). Tale tecnica richiede grande esperienza da parte degli agricoltori di Huétor-Tájar ed è tramandata di generazione in generazione dal 1930.

* Raccolta: il successo della raccolta dipende dalla tecnica e dall'esperienza, che sono fondamentali per ottenere un prodotto fresco e di elevata qualità. Le pratiche utilizzate per la raccolta degli asparagi sono state sviluppate a Huétor-Tájar molto tempo fa e sono tramandate da una generazione di agricoltori all'altra.

— Condizioni specifiche di inscatolamento

Infine condizioni specifiche di trasformazione come la «pastorizzazione mediante acidificazione» contribuiscono a mantenere intatto l'«Espárrago de Huétor-Tájar» e a preservarne la delicata consistenza carnosa e flessibile, nonché a mantenere concentrazioni stabili di un antiossidante benefico per la salute tipico dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» in conserva, la rutina (quercetin-3-O-rutinoside), che può essere rinvenuta come precipitato grigiastro sul fondo della lattina. La rutina è presente in concentrazioni molto più elevate negli asparagi della zona di Huétor-Tájar per via di fattori agroambientali.

— Reputazione

È noto che il comune di Huétor-Tájar (Vega de Granada) è stato tra le prime zone di coltivazione degli asparagi da giardino, a partire approssimativamente dal 1930, come indicato nella pubblicazione nata dalla seconda Conferenza tecnica sugli asparagi (Serrano, Z., *Il Jornadas Técnicas del Espárrago*, volume I, Navarra, 1988, pag. 53).

Il movimento cooperativo agricolo di Huétor-Tájar, strettamente legato agli asparagi *triguero* mediterranei, si è consolidato intorno al 1980, lanciando il prodotto fresco sui mercati di tutta la Spagna e di tutta Europa, cosicché i consumatori hanno iniziato a identificare il prodotto in relazione al suo luogo di origine, ovvero come «Espárrago de Huétor-Tájar» (Menor Torivio, J., *La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano*, Monográfico Tierras del Sur, Università di Granada-Istituto di sviluppo regionale, 2000). Il geografo tedesco Andreas Voth (Università di Vechta) descrive la zona di coltivazione degli asparagi di Huétor-Tájar come un modello di riferimento nel regime IGP/DOP dell'UE e afferma che l'«asparago verde-violetto di Huétor-Tájar» («grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar») è un «asparago di tipo “triguero”» («Triguero-Spargel») molto apprezzato in Andalusia (Voth, A., *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien*, Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, volume 24, Vechta, 2002, 340 pagg., tesi post-dottorato).

L'«Espárrago de Huétor-Tájar» è menzionato su Wikipedia dal 2008.

L'«Espárrago de Huétor-Tájar» ha svolto un ruolo di primo piano in occasione del 9° congresso europeo dedicato agli asparagi (Euro Asper 2012), tenutosi a Granada (dal 21 al 23 marzo 2012).

Alcune pubblicazioni scientifiche internazionali pubblicate tra il 1992 e il 2019 dimostrano l'unicità dell'«Espárrago de Huétor-Tájar» (Amian, L., et al., «Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace «Morado de Huétor»», *ACTA Horti*, 1223, ISHS 2018, 2018, Doi 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5).

Il fatto che la varietà locale «Morado de Huétor» sia coltivata nella città sin dagli anni Trenta fa sì che Huétor-Tájar si sia fatta un nome come una delle regioni più note dell'UE per la coltivazione di asparagi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo integrale del disciplinare può essere consultato al seguente indirizzo:

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

oppure sul sito web del ministero regionale dell'Agricoltura, della pesca, delle risorse idriche e dello sviluppo rurale (<https://lajunta.es/3w3lc>) cliccando su:

«Temas»/«Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de Calidad»/«Frutas y Hortalizas»; il disciplinare può essere consultato sotto il nome della denominazione di qualità.
