



C/2024/5439

6.9.2024

**Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2024/5439)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi sprožijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup>.

ZAHITEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

**Zahtevak za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„Espárrago de Huétor-Tájar“**

**EU št.: PGI-ES-0056-AM01**

**Predloženo 18. oktobra 2019**

**☐ ZOP X ZGO**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Ime skupine vložnikov:

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Huétor-Tájar“ (Regulativni svet za ZGO „Espárrago de Huétor-Tájar“)

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

tel. +34 958333443

Elektronski naslov: info@esparragodehuetortajar.com

Sestava ali pravna oblika:

Regulativni svet za ZGO „Espárrago de Huétor-Tájar“ je neprofitna družba javnega prava, ki jo pristojni organ države članice priznava kot organ za upravljanje ZGO. Zastopa interese sektorjev, vključenih v proizvodnjo zaščiteneh špargljev: pridelovalci (kmetje) in predelovalci (obrati za ravnanje s svežimi šparglji in njihovo konzerviranje). Upravlja se demokratično in po načelu, da morajo biti gospodarski in industrijski interesi, ki ga sestavljajo, in zlasti manjšinski interesi enako zastopani, kar tudi drži. Poleg tega ima regulativni svet pravno sposobnost, da vloži ta zahtevek za spremembo v skladu z nacionalno zakonodajo, zlasti členom 13(2), točka (a), zakona vlade Andaluzije št. 2/2011 z dne 25. marca 2011 o ribištvu in kakovosti živil.

**2. Država članica ali tretja država**

Španija

<sup>(1)</sup> Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

### 3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- X Opis proizvoda
- Geografsko območje
- X Dokazilo o poreklu
- X Metoda proizvodnje
- X Povezava
- X Označevanje
- X Drugo (pravne zahteve in preverjanje skladnosti s specifikacijami proizvodov)

### 4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

### 5. Spremembe

#### 5.1 Nova opredelitev botaničnih vrst lokalnih populacij špargljev v Huétor-Tájarju in prestrukturiranje pododdelkov Oddelek (B) OPIS PROIZVODA

Ta sprememba se nanaša na specifikacijo proizvoda iz prvega odstavka oddelka (B) OPIS PROIZVODA. Poleg tega je bil zaradi lažje razumljivosti celoten oddelek (B) prestrukturiran v tri pododdelke: **B.1 — Opredelitev proizvoda; B.2 — Značilnosti lokalne sorte in B.3 — Standardi za proizvode, ki se prodajajo sveži ali konzervirani.**

Podroben opis sprememb in razlogi zanje

Besedilo „vrsta *Asparagus officinalis* L. *subspecie genéticamente tetraploide*, podobna ...“ se nadomesti z besedilom „lokalna sorta, znana kot *espárrago verde morado de Huétor-Tájar* ali *morado de Huétor (Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), ki je v španščini znana kot *espárragos trigueros*, ker imajo podobne značilnosti ...“. Na koncu drugega odstavka je bilo „stoletja“ nadomeščeno z „20. stoletja“.

Sprememba zadeva novo opredelitev lokalne populacije špargljev Huétor-Tájar, kot je določeno v tem oddelku (B). Nova opredelitev izhaja iz posodobljenih znanstvenih spoznanj o proizvodu, pridobljenih v zadnjih 20 letih.

Znanstveno podlago za to spremembo nudijo študije genetske karakterizacije špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“ Oddelka za rastlinsko genetiko Univerze v Córdoba. Ta raziskava, ki vključuje (mikrosatelitsko) analizo DNK, kaže, da je lokalna sorta izvirala iz začetka 20. stoletja iz naravne hibridizacije gojene vrste *Asparagus officinalis* (diploid 2x) in divje vrste *Asparagus maritimus* (heksaploid 6x), kar je povzročilo medvrstno križanje. *Asparagus maritimus* Mill. je prevladujoča vrsta, saj predstavlja dve tretjini (66,67 %) dednine špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“, medtem ko vrsta *Asparagus officinalis* L. predstavlja le eno tretjino (33,33 %). Zaradi tega ima edinstvene filogenetske značilnosti, ki so opisane v obsežni znanstveni literaturi o genetiki in fitokemiji špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“. Dodano je besedilo „20. stoletja“, ki pojasnjuje navezavo na 20. stoletje.

#### 5.2 Posodobitev morfoloških in organoleptičnih značilnosti ter odstranitev citološkega opisa in izoencimskih označevalcev lokalne populacije špargljev Huétor-Tájar. Oddelek (B) OPIS PROIZVODA

Ta sprememba vpliva na specifikacijo proizvoda v oddelku (B) OPIS PROIZVODA, od drugega do vključno desetega odstavka.

Podroben opis sprememb in razlogi zanje

Drugi odstavek, „Značilnosti avtohtonih populacij so:“ se nadomesti z naslednjim:

#### B.2 — Značilnosti lokalne sorte

Značilnosti, po katerih se lokalna sorta Huétor-Tájar razlikuje od drugih komercialnih sort zelenih špargljev drugod po svetu, so:

Poleg tega je bilo spremenjeno besedilo tretjega odstavka:

- **Videz:** Poganjki špargljev so vijolične, bronasto vijolične, bronaste, zelenovijolične ali zelene barve. So tanki (premera od 4 mm do 12 mm), vršiček pa je koničast ali zožen in širši od preostalega stebela. Poganjki imajo pod ovršnimi listi majhne luskaste lističe.

Zgornje besedilo je bilo posodobljeno:

- **Videz:** Tako steblo kot vršiček sta zaradi antocianskega barvila lahko vijolične, bronasto vijolične, bronaste, zelenovijolične ali zelene barve. Poganjki špargljev so ravni in valjaste oblike. Segajo od tankih do srednje debelih (običajno med 4 mm in 16 mm premera), vršiček pa je koničast ali zožen in širši od preostalega stebela (v obliki sulice). Poganjki imajo pod ovršnimi listi majhne luskaste lističe, na njihovi površini pa so lahko vidne rahle linije.

Fizični opis proizvoda je bil razširjen zaradi napredka v tehničnih in znanstvenih spoznanjih v zvezi s šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“. Poudarek je na posebnih značilnostih, ki izhajajo iz vrste *Asparagus maritimus* Mill., iz katere izvirajo. V besedilu so poganjki špargljev zdaj opisani kot ravni in s suličastim vršičkom, po čemer se razlikujejo od komercialnih sort zelenih špargljev vrste *Asparagus officinalis* L. Zdaj je omenjeno tudi dejstvo, da so lahko na njihovi površini vidne rahle linije. Ta deskriptor je povezan z različnimi vrstami divjih vrst špargljev *triguero*, vključno z vrsto *A. maritimus* Mill. Druga sprememba opisa videza se nanaša na povečanje zgornje meje razpona normalnega premera, ki je zdaj od 4 mm do 16 mm namesto od 4 mm do 12 mm. Do te spremembe je prišlo, ker je zaradi trdega dela lokalnih kmetov, ki izbirajo rastline, zdaj mogoče pridobiti enotnejše in čvrstje šparglje iz populacije *espárrago verde morado de Huétor-Tájar*.

Besedilo četrtega odstavka je bilo spremenjeno:

- **Organoleptične značilnosti:** Tekstura špargljev je mehka, mesnata in čvrsta. Imajo nežen grenko-sladek okus in močno aromo, ki spominja na divje šparglje „*triguero*“.

Zgornje besedilo je bilo posodobljeno:

- **Organoleptične značilnosti:** Tekstura svežih špargljev je mehka, mesnata in prožna. Stebla so zelo fleksibilna: odvisno od premera – tanjša kot je steblo, bolj se upogne – nekateri se lahko upognejo za več kot 70°, ne da bi se zlomili. Šparglji imajo nežen grenko-sladek okus in intenzivno aromo.

Organoleptični opis je bil razširjen na podlagi prejetih informacij o senzoričnem preskušanju špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“, opravljenem leta 2003 na Univerzi v Granadi (Oddelek za prehrano in prehransko znanost, Šola za farmacijo). V opisu je bil izraz „čvrsto“ nadomeščen z izrazom „prožno“, tj. reološkim parametrom, povezanim s čvrstostjo, ki zaradi cenejšega in lažjega merjenja zmanjšuje stroške certificiranja. Za merjenje čvrstosti špargljev je potreben analizator teksture, ki vključuje drag in zapleten postopek testiranja. Nasprotno pa je prožnost špargljev mogoče meriti glede na njihovo fleksibilnost, tj. kako daleč se lahko upognejo, kar je enostavno, hitro in zelo ugodno. Za reološke značilnosti špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“ je bil uveden objektivni in merljiv parameter: poganjki se morajo upogniti za vsaj 70°, ne da bi se zlomili. To je značilnost divjega šparglja *triguero* in šparglja in „Espárrago de Huétor-Tájar“, ki je ni mogoče pripisati bolj togemu in vlaknastemu vrtnemu šparglju (*Asparagus officinalis* L.). Iz organoleptičnega opisa je bilo črtano tudi besedilo „ki spominjajo na divji špargelj *triguero*“, saj ta stavek ni vseboval opisnih informacij na organoleptični ravni, podobnost proizvoda s šparglji *triguero* pa je že omenjena v opredelitvi proizvoda (pododdelek B.1).

Črtani so bili odstavki 5 do 9:

- Citologija ... ( $2n = 40$ ),
- izoencimi ... (*Euphytica* 61: 169-179).

Citološki opis in navedba izoencimskih označevalcev, vključena v prejšnjo specifikacijo proizvoda, sta bila črtana, ker sta zastarela glede na najnovejše genetske raziskave o špargljih „Espárrago de Huétor-Tájar“. Poleg tega genski deskriptorji niso potrebni za standardizacijo špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“. Opis videza in organoleptičnih značilnosti je več kot zadosten ter ga je lažje in ceneje ocenjevati. To so tudi ključni razlikovalni dejavniki, saj obstaja tesna in zelo izrazita povezava med temi označevalci in genetiko špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“ (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

Odstavek 10 je bil spremenjen:

Zaradi teh značilnosti je mogoče avtohtone šparglje Huétor-Tájar zlahka razlikovati od drugih sort zelenih špargljev, ki se prodajajo po vsem svetu, tako glede videza kot genetike.

Posodobljen je bil, kot sledi:

Zaradi teh zelo jasno opredeljenih značilnosti je mogoče avtohtone šparglje Huétor-Tájar zlahka razlikovati, tako glede videza kot organoleptičnih značilnosti, od drugih sort zelenih špargljev, ki se prodajajo po vsem svetu, vsi pa so vrtni šparglji (botanično ime *Asparagus officinalis* L.).

Poudarjene so velike razlike (v smislu videza in organoleptičnih značilnosti) med šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ in drugimi komercialnimi sortami zelenih špargljev, ki so trenutno na voljo. Razlog za te razlike je v velikih genetskih razlikah med vrstama *Asparagus officinalis* L. in *Asparagus maritimus* Mill. Slednja je tesno povezana s šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“.

### 5.3 Posodobitev klasifikacijskih in komercialnih standardov za proizvode z ZGO „Espárrago de Huétor-Tájar“. Oddelek (B) OPIS PROIZVODA

Ta sprememba vpliva na specifikacijo proizvoda od enajstega odstavka oddelka **(B) OPIS PROIZVODA** naprej. Nanaša se na posodobitev tehničnih informacij o razvrstitvi proizvodov z ZGO, ki se prodajajo sveži ali v pločevinkah. Razlog za to je posodobitev poslovnih praks, inšpekcijskih postopkov in ocene skladnosti certificiranih proizvodov.

Podroben opis sprememb in razlogi zanje

Struktura pododdelka in besedilo odstavka 11 sta bila posodobljena:

Šparglji se lahko prodajajo sveži ali konzervirani. Šparglji, ki se prodajajo sveži, morajo biti nepoškodovani, sveži po videzu in vonju, zdravi, brez obtolčenin, brez poškodb, ki jih povzročijo škodljivci, in brez zunanje vlage, ki ni posledica navlaženja poganjkov, preden se dajo v embalažo. Šparglji ... in vijolične barve.

Zgornje besedilo se nadomesti:

B.3 — Standardi za proizvode, ki se prodajajo sveži ali konzervirani

Šparglji se lahko prodajajo sveži ali konzervirani.

Proizvodi, ki se prodajajo sveži

Velikost in razredi, opisani v nadaljevanju, se uporabljajo za prodajo svežih špargljev, ki morajo biti sveži po videzu in vonju, zdravi, brez obtolčenin, nezlomljeni, brez poškodb, ki jih povzročijo škodljivci, brez gnilobe ali kako drugače neprimerni, čisti in brez odvečne zunanje vlage, kadar so predstavljeni na kakršen koli način, določen za sveže proizvode. Šparglji ... in vijolične barve.

Spremenjeno je bilo besedilo odstavka 14, točka (a), „razred ,ekstra“:

- (a) razred „ekstra“: šparglji v tem razredu ... pod ovršnimi listi majhne luskaste lističe. Apikalni meristem mora biti zaprt, čeprav je dovoljena rahla operjenost ... cvetni brsti ne štrljo izpod luskastih listov. V tem razredu morajo biti sledi olesenosti na dnu stebala omejene na največ četrtno celotne dolžine poganjka špargljev.

Zgornje besedilo se nadomesti:

- (a) „ekstra“: šparglji v tem razredu ... pod ovršnimi listi majhne luskaste lističe. Na površini so lahko občasno vidne rahle linije. Apikalni meristem mora biti zaprt, čeprav je dovoljena rahla operjenost... cvetni brsti ali zalistni brsti so vidni samo na luskastih listih na vršičku. Kot dokaz standardizacije mora biti rez na dnu poganjka raven.

Spremenjeno je bilo besedilo člena 15, točka (b), „razred „I““:

- (b) *razred I: šparglji razreda I ... Razred „ekstra“, ... cvetni brsti ne štrlijo izpod luskastih listov, sled olesenosti na dnu stebela pa je omejena na največ tretjino celotne dolžine poganjka.*

Zgornje besedilo se nadomesti:

- (b) *„I“: šparglji v tem razredu ... „ekstra“ ... cvetni brsti ali zalistni brsti ne štrlijo izpod luskastih listov na vršičku. Rez na dnu poganjka mora biti raven, čeprav se kot dokaz standardizacije sprejme raven rez, narejen nad diagonalnim rezom, ki je nastal med spraviлом. V tem razredu je dovoljeno belo dno stebela, če meri največ eno osmino celotne dolžine poganjka šparglja.*

Natančneje je opisana dovoljena količina operjenosti vršička, kar vzpostavlja jasnejšo razliko med zahtevami za oba razreda. Črtajo se sklici na „olesenost na dnu stebela špargljev“ za oba razreda zaradi tehničnih težav pri preverjanju skladnosti s temi zahtevami. Namesto tega je bila uvedena bolj objektivna in merljiva zahteva: belo dno stebela.

Spremenjeno je bilo besedilo odstavkov 17 do 19, ki se nanašajo na **Velikost**:

- (a) *poganjki špargljev morajo biti dolgi med 20 cm in 27 cm. Največja dovoljena razlika v dolžini poganjkov v enem šopu je 5 cm;*
- (b) *najmanjši premer je 4 mm za oba razreda. Obstajata dve kategoriji premera: od 4 mm do 10 mm ter 10 mm in več.*

Zgornje besedilo se nadomesti:

Določanje velikosti po dolžini je naslednje:

- (a) *„šparglji“, „celi šparglji“ ali „dolgi šparglji“: dolžina poganjkov mora biti med 17 cm in 27 cm. Največja dovoljena razlika v dolžini poganjkov v enem šopu je 5 cm;*
- (b) *„kratki šparglji“: dolžina poganjkov mora biti med 12 cm in 17 cm. Največja dovoljena razlika v dolžini poganjkov v enem šopu ali svežnju je 4 cm;*
- (c) *„vršički špargljev“: dolžina poganjkov mora biti med 7 cm in 12 cm. Največja dovoljena razlika v dolžini poganjkov v enem šopu ali svežnju je 4 cm;*
- (d) *„kosi špargljev“: šparglji se prečno razrežejo na mehke kose dolžine od 2 cm do 7 cm.*

Proizvodi, predstavljeni v kateri koli od teh dolžin, morajo biti pridobljeni iz „celih špargljev“ ali „dolгих špargljev“, ki so bili najprej razvrščeni v razreda „ekstra“ ali „I“.

Določanje velikosti po premeru je naslednje:

minimalni premer je 4 mm za obe kategoriji. Razlika v premeru med najdebelejšimi in najtanjšimi poganjki v enem šopu ali svežnju ne sme presegati 8 mm.

Spremenjeno je bilo besedilo odstavkov 21 do 23, ki se nanašajo na **Odstopanja**:

Vsaka enota pakiranja lahko vsebuje določeno količino proizvodov, ki ne izpolnjujejo zahtev glede kakovosti in velikosti označenega razreda, pri čemer se upoštevajo spodaj določene meje dovoljenega odstopanja.

- (a) **Odstopanja od kakovosti:** *enote pakiranja špargljev razreda „ekstra“ lahko vsebujejo do 5 % poganjkov po številu ali masi, ki ne izpolnjujejo zahtev tega razreda, vendar izpolnjujejo zahteve za razred I, ali so izjemoma v mejah dovoljenih odstopanj za ta razred. Enote pakiranja špargljev razreda I lahko vsebujejo do 10 % poganjkov po številu ali masi, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred I, vendar izpolnjujejo zahteve za razred II, določene v Uredbi Komisije (ES) št. 2377/1999 z dne 9. novembra 1999;*
- (b) **odstopanja od velikosti:** *10 % poganjkov po številu ... veljavnih zahtev.*

Zgornje besedilo se nadomesti:

- (a) **odstopanja od kakovosti:** *enote pakiranja špargljev razreda „ekstra“ lahko vsebujejo do 5 % poganjkov po številu ali masi, ki ne izpolnjujejo zahtev tega razreda, vendar izpolnjujejo zahteve za razred I, ali so izjemoma v mejah dovoljenih odstopanj za ta razred. Enote pakiranja špargljev razreda I lahko vsebujejo do 10 % poganjkov po številu ali masi, ki ne izpolnjujejo zahtev tega razreda;*
- (b) **odstopanja od velikosti:** *do 10 % poganjkov po številu ... veljavnih zahtev.*

Dodani so bili novi odstavki, v katerih je podrobneje opisana predstavitev končnega proizvoda:

Šparglji so lahko predstavljeni na enega od dveh načinov:

- (a) čvrsto povezani v svežnjih do 2 kg;
- (b) razsuti ali v svežnjih, zloženi v pakete ali škatle z maso do 6 kg.

Vsebina vsakega pakiranja, škatle ali paketa mora biti enotna, pri čemer morajo biti šparglji enake oblike, velikosti (dolžina in premer), mase in kategorije.

Zahteve glede velikosti (dolžina in premer), odstopanja od kakovosti in pravila o predstavitvi proizvodov so bili prilagojeni tako, da so v določeni meri usklajeni z mednarodnimi pravili o trženju svežih zelenih špargljev in uveljavljenimi poslovnimi praksami v Evropski uniji. Vendar se ta pravila glede velikosti razlikujejo od mednarodnega standarda, ker je „Espárrago de Huétor-Tájar“ lokalna populacija špargljev, ki se bolj razlikuje od komercialnih sort zelenih špargljev, ki izvirajo iz izboljšanih hibridov vrste *Asparagus officinalis* L. in so zato bolj homogene po velikosti in obliki.

Nazadnje, črta se odstavek 24 o konzerviranih špargljih:

Konzervirani šparglji so lahko celi ali razrezani na kose in morajo biti proizvodi razreda „ekstra“ ali razreda I.

Oddelek o pravilih v zvezi s konzerviranimi šparglji je bil napisan na novo.

Novo besedilo:

Proizvodi, ki se prodajajo v pločevinkah

Konzervirani šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ se tradicionalno konzervirajo v slanici (voda, sol in citronska kislina) ali ekstra deviškem oljčnem olju. Uporabijo se lahko tudi druge tekočine za konzerviranje, ki so dovoljene za uporabo v živilski industriji.

Konzervirani šparglji so lahko celi ali v kosih, uvrščeni v razreda kakovosti „ekstra“ in „I“, določena v tej specifikaciji proizvoda. Prodajajo se lahko v naslednjih oblikah:

- „šparglji“ ali „poganjki špargljev“: ki so sestavljeni iz vršička in stebila ter v dolžino merijo najmanj 12 cm;
- „kratki šparglji“: poganjki, ki so sestavljeni iz vršička in stebila ter v dolžino merijo od 7 cm do 12 cm;
- „vršički špargljev“: kosi, ki so sestavljeni iz vršička in dela stebila ter v dolžino merijo od 2 cm do 7 cm;
- „kosi špargljev“: prečno razrezani mehki kosi, dolgi od 2 cm do 7 cm, z vršički, ki predstavljajo vsaj 25 % suhe teže.

Da se doseže enoten videz proizvoda, je treba šparglje razvrstiti tudi na podlagi premera prečnega prereza stebila v naslednjih razponih:

Ime kategorije premera	Premer v mm
Tanko	manj kot 9
Srednje debelo	9 do 11
Debelo	11 do 14
Zelo debelo	14 do 19
Ekstra debelo	nad 19

V naslednji preglednici so določeni parameter kakovosti in dovoljena odstopanja, ki se uporabljajo za vsakega od obeh razredov:

Parameter kakovosti	Razred „ekstra“	Razred I
Operjenost	Enako kot za šparglje, ki se prodajajo sveži	Enako kot za šparglje, ki se prodajajo sveži
Izenačenost po dolžini	1,10	1,15
Motnost tekočine za konzerviranje, slanice (indeks motnosti po Kerteszu) (*)	4	2
Odstopanja od velikosti	5 %	10 %
Pomanjkljivosti v teksturi	5 %	10 %
Druge pomanjkljivosti	5 %	10 %

(\*) Zahteva glede motnosti tekočine za konzerviranje se ne uporablja za proizvode, konzervirane v ekstra deviškem oljčnem olju.

Suha teža se določi glede na vrsto uporabljene embalaže. Razmerje med suho težo in prostornino ( $\text{g/cm}^3$ ) je 0,50.

Poleg izpolnjevanja zahtev veljavne zakonodaje in te specifikacije proizvoda mora biti na etiketi navedena tudi suha teža, prostornina embalaže, velikost poganjkov špargljev in približno število poganjkov v posameznem pakiranju (to ne velja za obliko „kosi špargljev“).

Standardi za konzervirane šparglje „Espárrago de Huétor-Tájar“ niso bili vključeni v prejšnjo specifikacijo proizvoda, ker se je štelo, da bi moral biti proizvod zgolj v skladu z nacionalno zakonodajo, ki se uporablja za konzervirane šparglje. Vendar se ta zakonodaja uporablja za proizvode vrste *Asparagus officinalis* L., šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ pa ne pripadajo tej botanični vrsti, temveč so hibrid (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), ki ni zajet v nacionalni zakonodaji o konzerviranih špargljih, zato so bila potrebna nova pravila. V besedilu, vključenem v specifikacijo proizvoda, so navedene dovoljene tekočine za konzerviranje, pri čemer se slanica (voda, sol in citronska kislina) in ekstra deviško oljčno olje štejeta za tradicionalni tekočini, dopušča pa se možnost uporabe drugih tekočin za konzerviranje, ki bi se v prihodnosti lahko štejele za primerne, če so dovoljene za uporabo v živilski industriji. Za vsak razred in tekočino za konzerviranje se določijo parametri kakovosti, pri čemer se uporabljajo enaka imena razredov kot za svež proizvod.

#### 5.4 Posodobitev imena ene od občin območja proizvodnje Oddelek (C) GEOGRAFSKO OBMOČJE

Ta sprememba vpliva na specifikacijo proizvoda na koncu prvega odstavka oddelka (C) **GEOGRAFSKO OBMOČJE**.

Kratek opis in razlog za spremembo

Navedba „Villanueva de Mesías“ je bila spremenjena v „Villanueva Mesía“.

Sprememba vključuje spremembo imena ene od občin na območju proizvodnje ZGO „Espárrago de Huétor-Tájar“, kar je potrdil pristojni nacionalni organ.

#### 5.5 Posodobitev besedila v pododdelku Izvor semena za natančnejši opis sistema pridelave semena in posodobitev odgovornosti regulativnega sveta za inšpekcijske preglede. Oddelek (D) Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja

Ta sprememba se nanaša na specifikacijo proizvoda v dveh odstavkih pododdelka Izvor semena oddelka (D) **Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja**.

Kratek opis in razlog za spremembo

Za izboljšanje strukture specifikacije proizvoda je naslov pododdelka Izvor semena označen z oznako D.1.

Besedilo pododdelka **Izvor semena** je bilo revidirano, da bi se bolje opredelilo delo pridelovalcev semen in vključila zahteva, da se jih vpiše v register dobaviteljev semen in setvišč ter zahteve glede skladnosti in kontrol, ki veljajo zanje. Črtan je sklic, da je regulativni svet odgovoren za spremljanje selekcije in razmnoževanja rastlinskega materiala, saj je za to odgovoren organ, ki preverja skladnost s specifikacijo proizvoda. To ni naloga regulativnega sveta, ki deluje kot organ za upravljanje ZGO.

5.6 *Posodobitev besedila v pododdelku Značilnosti proizvoda. Oddelek (D) Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja*

Ta sprememba se nanaša na specifikacijo proizvoda v odstavku pododdelka Značilnosti proizvoda oddelka **(D) Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja**.

Kratek opis in razlog za spremembo

Za izboljšanje strukture specifikacije proizvoda je bil naslov pododdelka Značilnosti proizvoda označen z oznako D.2.

V oddelku **Značilnosti proizvoda** je bilo črtano besedilo „avtohtona narava rastlinskega materiala (kultivar ali sorta)“ in nadomeščeno z besedilom „avtohtona narava rastlinskega materiala (lokalna sorta)“. Do te spremembe je prišlo, ker šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ sami po sebi niso kultivar (ali sorta), temveč populacija špargljev lokalnega porekla.

Črtano je tudi naslednje besedilo: „... pogoji pridelave in, v primeru konzerviranih špargljev, pogoji predelave.“ Nadomeščeno je bilo z naslednjim: „... pogoji pridelave, ravnanja in predelave“. Do te spremembe je prišlo, ker bi morale besedilo zajemati tako ravnanje s svežimi šparglji kot tudi postopek industrijskega konzerviranja.

5.7 *Posodobitev besedila v pododdelku Preverjanja in certificiranje. Oddelek (D) Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja*

Ta sprememba se nanaša na specifikacijo proizvoda v odstavku pododdelka Preverjanja in certificiranje oddelka **(D) Dokazilo o poreklu proizvoda z geografskega območja**.

Kratek opis in razlog za spremembo

Sprememba zadeva posodobitev besedila tega pododdelka. Po 20 letih je v različnih odstavkih veliko zastarelih konceptov, ki jih je treba popraviti.

Za izboljšanje strukture specifikacije proizvoda je bil naslov pododdelka Preverjanja in certificiranje označen z oznako D.3.

Točka (a) je bila spremenjena, da bi se podrobneje opisali različni načini razmnoževanja rastlinskega materiala (neposredna setev semen, sajenje sadik in korenin ter potaknjenci iz matičnih rastlin). Zdaj je jasno navedeno, da morajo biti setvišča dobaviteljev na območju proizvodnje, saj je celoten postopek žlahtnjenja semen tesno povezan s poreklom.

Točka (b) je bila spremenjena in zdaj natančneje opisuje kontrole, ki se uporabljajo za selekcijo genotipov špargljev za razmnoževanje rastlin. Ta vsebina ni bila vključena v prejšnjo različico specifikacije proizvoda. Regulativni svet ni več pristojen za izvajanje kontrol.

V točki (c) je bil stavek „... ter vsa veljavna nacionalna zakonodaja in zakonodaja EU“ nadomeščen z „... in vsa veljavna zakonodaja“.

Besedilo prejšnje točke (d) je bilo posodobljeno in vključeno v novo točko (d), ki zajema vso preverjanje proizvodnje in prodaje rastlinskega materiala.

Točka (e) – ki je postala točka (d) – je bila posodobljena tako, da so bile črtane zastarele in nedosledne informacije, kot je vključitev organa za upravljanje ZGO (regulativni svet) v kontrole in dodajanje sklica na embalažo semena (ki ni vključena v prejšnjo različico) poleg žlahtnjenja in trženja semena. Besedilo zdaj vsebuje tudi sklic na „podporni dokument“, ki mora spremljati rastlinski material, da se zagotovi sledljivost od setvišč na območju proizvodnje.

Točka (f) – ki je postala točka (e) – je bila razširjena. V njej je zdaj omenjen „register gred špargljev“, v katerem morajo biti navedeni nasadi špargljev, prav tako pa pojasnjuje, da mora biti rastlinski material špargljev kontrolirani material lokalne sorte iz matičnih setvišč.



Uvedena je bila nova točka (f). Določa nova preverjanja, ki jih je treba opraviti, ko se šparglji dostavijo z nasadov v obrate za ravnanje s svežimi pridelki in obrate za konzerviranje.

Točka (g) je bila posodobljena tako, da so se črtale zastarele in neskladne informacije z nadomestitvijo stavka „... morajo biti take, kot so določene v Uredbi ali jih priporoča regulativni svet, prakse pa se bodo spremljale ...“ z „... morajo biti take, kot so določene v specifikaciji proizvoda, prakse pa se bodo spremljale ...“.

Besedilo v točki (i) je bilo posodobljeno. Besedilo „Proizvod je treba skladiščiti v centrih za trženje svežih proizvodov ali registriranih obratih za konzerviranje na območju proizvodnje“ je bilo nadomeščeno: Proizvod je treba skladiščiti v obratih za ravnanje s svežimi proizvodi ali v registriranih obratih za konzerviranje, ki so na območju proizvodnje in so navedeni v registru prodajalcev svežih proizvodov oziroma registru obratov za konzerviranje.

Točka (j) je bila posodobljena, pri čemer so bile črtane zastarele in neskladne informacije. Črtano je bilo naslednje: *Regulativni svet bo spremljal pakiranje, predstavitev, pripravo, odpremo in prevoz špargljev in ravnanje z njimi ter lahko določi posebna pravila za vsako letino posebej. Zdaj se glasi: Pakiranje, predstavitev, priprava, označevanje in odprema špargljev ter ravnanje z njimi se spremljajo in morajo potekati na območju proizvodnje. Prevoz je bil črtan, saj se postopek certificiranja na območju porekla konča z odpremo proizvoda. Prevoz končnega proizvoda nikoli ne poteka med izvajalci na območju proizvodnje. Morebitna preverjanja, ki jih mora opraviti regulativni svet, so bila črtana, saj je njegova glavna odgovornost opravljanje dejavnosti organa za upravljanje ZGO.*

Črtana je bila točka (k): *„Tako sveže kot konzervirane proizvode je treba fizično in kemično testirati (za preverjanje ostankov fitofarmaceutskih sredstev in nitratov) ter zanje opraviti senzorično preskušanje“, je bila izbrisana. Preverjanje ostankov fitofarmaceutskih sredstev in nitratov v špargljih sodi pod obvezna preverjanja. So del širše zakonodaje, zato ni dodatne zahteve za vključitev v specifikacijo proizvoda za to ZGO. Organoleptične analize so zajete v besedilu nove točke (k).*

Nazadnje, točka (l) je bila posodobljena in je postala točka (k). Zdaj navaja, da se poleg preverjanj, ki jih je treba opraviti v celotnem postopku, za končni proizvod izvaja tudi preverjanje skladnosti z oddelkom B.3. Črtan je bil tudi sklic na organ za upravljanje (regulativni svet).

#### 5.8 Posodobitev besedila pododdelka Izbira semena in sajenje setvišča, pojasnitev in razširitev informacij Oddelek (E) KAKO SE PROIZVOD PRIDOBIVA

Ta sprememba se nanaša na specifikacijo proizvoda v odstavku pododdelka Izbira semena in sajenje setvišča v oddelku (E) **KAKO SE PROIZVOD PRIDOBIVA**.

Kratek opis in razlog za spremembo

Sprememba zadeva posodobitev besedila tega pododdelka. Po 20 letih je treba nekatere prakse pridelave in preverjanja bolje pojasniti in podati več informacij.

Za izboljšanje strukture specifikacije proizvoda je bil naslov pododdelka Izbira semena in sajenje setvišča označen z oznako E.1.

**Pododdelek E.1 Besedilo (Izbira semena in sajenje setvišča)** je bilo revidirano in razširjeno. Ker je postopek pridobivanja avtohtonega rastlinskega materiala zelo pomemben za ZGO, so bile tehnične informacije v tem pododdelku – o izbiri matičnih sadik, opráševanju, pripravi oplojenih sadik poleti in spravilu semen izbranih rastlin jeseni – izboljšane in razširjene.

Za primerke špargljev (moške in ženske), izbrane na določeni parceli, se zahteva določena stopnja izenačenosti (merila za izbor). Biti morajo dobro oblikovani, čvrsti in izolirani od drugih neizbranih primerkov špargljev, ki so v isti fazi cvetenja, da se prepreči nenadzorovano opráševanje. V novem besedilu sta opisana postopek izolacije matičnih rastlin in uporaba odprtega opráševanja na samih parcelah špargljev ali nadzorovanega opráševanja z uporabo cvetnega prahu, pobranega iz izbranih moških špargljev, in zaščito ženskih rastlin z mrežami proti žuželkam.

V besedilu je zdaj opisan postopek zbiranja in priprave semen. Podatki o setvi setvišč so bili spremenjeni, pri čemer so bili črtani datumi setve, čas, ko rastline ostanejo v setvišču, in zahteva po poročanju organu za upravljanje ZGO. Sedanje tehnike, ki se uporabljajo za zlahtnjenje semen v setviščih v rastlinjakih, omogočajo rast bolj zdravih in izenačenih rastlin, zato je sadike špargljev mogoče dobiti zunaj datumov, ko so bile tradicionalno na voljo.

Nazadnje, nova različica besedila določa, da morajo biti setvišča, ki so izbrana za namene zlahtnjenja semen, vpisana v register dobaviteljev semen in setvišč.

5.9 *Posodobitev besedila pododdelka Sajenje špargljev, nadomestitev zastarelih sklicev in razširitev informacij. Oddelek (E) KAKO SE PROIZVOD PRIDOBIVA*

Ta sprememba se nanaša na specifikacijo proizvoda v odstavku pododdelka Sajenje špargljev v oddelku (E) **KAKO SE PROIZVOD PRIDOBIVA**.

Kratek opis in razlog za spremembo

Sprememba zadeva posodobitev besedila tega pododdelka. Po 20 letih je treba nekatere prakse pridelave in preverjanja bolje pojasniti in podati več informacij.

Za izboljšanje strukture specifikacije proizvoda je bil naslov pododdelka **Sajenje špargljev** označen z oznako E.2.

Besedilo tega pododdelka je bilo revidirano, da bi bilo točnejše. Zdaj podrobno opisuje različne tradicionalne prakse sajenja, ki se uporabljajo na kmetijah s šparglji v Huétor-Tájarju: sajenje korenik (rastlin), setev semen neposredno v tla ali zasaditev sadik, vzgojenih v rastlinjakih. Razpon datumov sajenja je zdaj večji kot v prejšnji različici specifikacije proizvoda, ki je določala le sajenje korenik. Korenine se lahko sadijo od zime do pozne pomladi, semena ali sadike pa v spomladanskem in poletnem obdobju.

V besedilu ni več navedeno, da „se pred sajenjem izvede študija tal, da se oceni, kako primerna so tla za gojenje špargljev, in izračuna, ali je treba prilagoditi vsebnost mineralov ali organskih snovi“. Gre za priporočilo za prakse pridelave in ne zahtevo, ki jo je treba vključiti v specifikacijo proizvoda. Dokazano je bilo namreč, da se šparglji lahko gojijo v kateri koli od najrazličnejših vrst tal na območju proizvodnje Huétor-Tájar, pri čemer ni izključena nobena vrsta tal.

Nova različica določa postopek za sajenje semen neposredno v tla, ki ni bila zajeta v prejšnji specifikaciji proizvoda. Stavek „... in prekrijejo s tanko plastjo zemlje“ je bil spremenjen v „... in prekrijejo s plastjo zemlje“. Črta se naslednje besedilo: *Koreniko je treba pustiti, da raste eno do dve leti, odvisno od kakovosti tal, da lahko korenike proizvajajo kaljive brsti, kar je podlaga za poganjke špargljev dobre kakovosti*. Praksa, da se korenike pustijo rasti dve leti, je zastarela in ni bistvena za kakovost rastlin. Ta praksa, ki je sedaj opuščena, se je uporabljala zaradi slabe kalitve semen v tleh, odsotnosti tehnik fertigacije in počasne rasti avtohtonega rastlinskega materiala v Huétor-Tájarju, ki je šibkejši od drugih sort zelenih špargljev, zaradi česar je bil potreben dvoletni cikel rasti korenik. Zaradi sodobnih sistemov, ki se uporabljajo za proizvodnjo korenik – in zlasti zaradi „prisilnega“ gojenja sadik v rastlinjakih – korenike zdaj za rast potrebujejo manj kot eno leto, sadike pa od tri do štiri mesece.

Nazadnje, posodobljene so bile zastarele informacije iz zadnjega odstavka. Namesto „Da bi bili proizvodi zajeti z označbo, mora biti greda špargljev, iz katere izvirajo, pozimi pred prvim pravilom navedena pri regulativnem svetu“ se stavek zdaj glasi: „Da bi bili proizvodi lahko zajeti z ZGO, mora biti greda, iz katere izvirajo šparglji, še pred prvim pravilom vpisana v register gred špargljev“. Namesto navedbe, da mora registracija potekati pozimi, je točnejša navedba, da jo je treba izvesti pred pravilom, saj se lahko spravila špargljev včasih začnejo konec januarja, v toplejših letih pa v začetku februarja.

5.10 *Posodobitev besedila pododdelka Gojenje špargljev, nadomestitev zastarelih sklicev, pojasnitev in razširitev informacij. Oddelek (E) KAKO SE PROIZVOD PRIDOBIVA*

Ta sprememba se nanaša na specifikacijo proizvoda v odstavku pododdelka Gojenje špargljev v oddelku (E) **KAKO SE PROIZVOD PRIDOBIVA**.

Kratek opis in razlog za spremembo

Sprememba se nanaša na posodobitev besedila tega pododdelka, s čimer se črtajo priporočila za gojenje, ki ne spadajo v specifikacijo proizvoda, ali ki so del širše zakonodaje. Po potrebi so bile podrobno opredeljene tudi bolj specifične prakse pridelave in preverjanja.

Za izboljšanje strukture specifikacije proizvoda je bil naslov pododdelka **Gojenje špargljev** označen z oznako E.3.

Spremenjena je bila večina besedila tega pododdelka. Posodobljene so bile zastarele informacije iz prvega odstavka. Sodobne tehnike gnojenja in zalivanja pomenijo, da se lahko grede mladih špargljev popolnoma razvijejo v enoletnem ravnem ciklu in jih je zato mogoče spraviti naslednje leto, zato spravila ni treba odložiti do tretjega leta po setvi.

Opis „pridelovalnih praks, ki se izvajajo skozi vse leto“ iz prejšnje različice specifikacije proizvoda (priprava tal pred sajenjem, osnovna uporaba in tehnika posipanja, uporaba fitofarmaceutskih sredstev pred spravilom in po njem, namakanje, obdelava in obrezovanje listov jeseni) je bil v celoti odstranjen. Nekateri od teh pridelovalnih postopkov se štejejo za priporočila, drugi pa so zajeti v splošnejši zakonodaji, zato se ne štejejo za bistvene zahteve glede pridelave, ki jih je treba vključiti v specifikacijo proizvoda. Vendar pa sta za območje proizvoda „Espárrago de Huétor-Tájar“ značilna dva pridelovalna postopka, ki sta odločilna za kakovost proizvodov in del tradicije gojenja špargljev v tem delu province Granada (povezana s človeškim dejavnikom), in sicer:

- poseben vzorec sajenja, ki se uporablja pri vzpostavljanju in razvoju posevkov špargljev, tako da je med vrstami od 1,4 m do 1,6 m razmika, med rastlinami pa od 50 cm do 70 cm,
- praksa postopnega osutja z zemljo grede špargljev skozi celoten življenjski cikel.

#### 5.11 *Posodobitev besedila pododdelka Spravilo, prevoz in dostava špargljev v obrate za ravnanje s svežimi proizvodi, nadomestitev zastarelih sklicev, posodobitev in pojasnitev praks ter določitev novih zahtev, ki odločilno vplivajo na kakovost proizvodov. Oddelek (E) KAKO SE PROIZVOD PRIDOBIVA*

Ta sprememba se nanaša na specifikacijo proizvoda v odstavku pododdelka Spravilo, prevoz in dostava špargljev v obrate za ravnanje s svežimi proizvodi v oddelku (E) **KAKO SE PROIZVOD PRIDOBIVA**.

Kratek opis in razlog za spremembo

Namen spremembe je posodobiti informacije v tem pododdelku s podrobnim opisom postopkov ravnanja s surovinami na terenu ter načina prevoza in dostave v obrate za ravnanje s svežimi proizvodi.

Za izboljšanje strukture specifikacije proizvoda je bil naslov tega pododdelka označen z oznako E.4.

Nekateri odstavki tega pododdelka so bili revidirani.

Prvi odstavek se namesto „Spravilo se začne v drugem ali tretjem letu po sajenju, ki traja 15 ali 30 dni, od tretjega leta naprej pa zajema celotno sezono, in sicer od začetka marca do sredine junija“ zdaj glasi:

*„Pridelek se lahko pobira od prvega leta po setvi. Datum začetka in konca spravila je vsako leto odvisen od vremenskih razmer, običajno od začetka marca do sredine junija.“*

Iz istih razlogov, kot so bili navedeni v prejšnji spremembi v točki 5.10 (Sodobne tehnike gnojenja in zalivanja), je enoletni cikel rasti dovolj, da mladi šparglji dosežejo popolno stanje spravila do naslednje sezone. Po setvi ni treba čakati dve ali tri leta.

Poleg tega je bil spremenjen naslednji stavek, ki je bil zastarel in neskladen v okviru sedanje sheme ZGO: *Za prevoz nabranih špargljev v predelovalne centre je treba uporabiti ustrezne metode v skladu s pravili, ki jih je za to leto določil regulativni svet. Zdaj se glasi: Za prevoz nabranih špargljev v predelovalne centre je treba uporabiti ustrezne metode, pri čemer je treba paziti, da se vršički špargljev ne zlomijo ali da se poganjki kadar koli pred dostavo ne posušijo.*

Posodobljen je bil tudi naslednji odstavek. Staro besedilo se je glasilo: *Ko se šparglji dostavijo v obrate za ravnanje s svežimi proizvodi ali obrate za konzerviranje, jih je treba ohladiti. Lahko se položijo v pladnje, ki vsebujejo vodo, da se navlažijo dna stebel ter tako ostanejo sveža in čvrsta. Šparglje je treba ohladiti v 24 urah po spravlilu. Novo besedilo: Ob dostavi v obrate za ravnanje s svežimi proizvodi ali obrate za konzerviranje se šparglji položijo v pladnje, ki vsebujejo vodo, da so dna stebel navlažena, in shranijo v vodne hladilnike ali hladilnike, da ostanejo hladni in čvrsti do predelave. Šparglje je treba spakirati v 24 urah po dostavi. Predelati jih je treba v 72 urah po dostavi.*

Uvedeni sta bili dve dodatni vrsti industrijske obdelave špargljev ob dostavi: hlajenje z vodo in hlajenje v hladilniku. Poleg tega je za lažje preverjanje in certificiranje zdaj določeno, da je treba šparglje ohladiti v 24 urah od dostave in ne od spravlila. Točen čas dostave špargljev je enostavno preveriti, saj se zapisuje elektronsko, skupaj s težo dobavljenih serij in informacijami o sledljivosti. Točen čas spravlila je zelo težko preveriti. Vključena je bila tudi dodatna zahteva: šparglje je treba predelati v 72 urah po dostavi.

Dodan je bil nov odstavek, v katerem je navedeno samopreverjanje surovin ob dostavi v obrate za ravnanje s svežimi proizvodi ali obrate za konzerviranje. Za vsak vidik surovine, ki ga je treba oceniti (potrditev, da so šparglji avtohtone sorte po videzu in organoleptičnih značilnostih, največja in najmanjša dolžina poganjka, dolžina belega dna na stebelu, preverjanje morebitne operjenosti, prsti ali napak videza), je podan podroben opis preverjanj in zahtev z dovoljenimi razponi in dovoljenimi odstopanji glede napak. Ta kontrolni ukrep je bil uveden, ker gre za ključni korak pri zagotavljanju kakovosti končnega proizvoda (sveži in konzervirani šparglji).

Črtan je bil zadnji odstavek – „Da se zagotovi kakovost proizvoda, regulativni svet določi končni datum za vsako spravilo“. Ta koncept upravljanja kakovosti je zastarel in ni združljiv s sedanjo strukturo certificiranja specifikacije proizvoda z ZGO.

Nazadnje je bil na koncu dodan odstavek o splošnih zahtevah glede kontrol v teh fazah postopka: *Izvajati je treba preverjanja za spremljanje spravlila, prevoza in dostave špargljev v registrirane obrate za ravnanje s svežimi proizvodi ali obrati za konzerviranje.*

#### 5.12 Posodobitev besedila pododdelka Priprava in predelava špargljev, nadomestitev zastarelih sklicev, posodobitev in pojasnitev praks ter določitev novih zahtev, ki odločilno vplivajo na kakovost proizvoda. Oddelek (E) KAKO SE PROIZVOD PRIDOBIVA

Ta sprememba se nanaša na specifikacijo proizvoda v odstavku pododdelka Priprava in predelava špargljev v oddelku (E) **KAKO SE PROIZVOD PRIDOBIVA**.

Podroben opis sprememb in razlogi zanje

Predlog spremembe zadeva posodobitev besedila pododdelka Priprava in predelava špargljev ter posodobitev in pojasnitev praks po 20 letih. Poleg tega so bile vzpostavljene nove zahteve, ki odločilno vplivajo na kakovost proizvodov.

Za izboljšanje strukture specifikacije proizvoda je naslov pododdelka označen z oznako E.5. Naslov **Priprava in predelava špargljev** je bil delno spremenjen, in sicer: „**E.5 Ravnanje s šparglji in njihova predelava**“.

V prvem odstavku (naslov oddelka) je bil izraz *elaboración* (priprava) nadomeščen z *manipulación* (ravnanje). To je natančnejši izraz v okviru ravnanja s svežo zelenjavo. Nekateri industrijski postopki, ki so bili prej opisani kot ročni, so bili posodobljeni tako, da zajemajo tudi možnost avtomatizacije. Besedilo „... ročno razvrščeno na transportne trakove“ je bilo razširjeno na „... ročno in/ali strojno razvrščeno na transportne trakove s pomočjo mehaniziranih rezalnikov ...“.

Oddelku Priprava za trženje svežih proizvodov je bil dodan nov odstavek: *Proizvodi, ki se tržijo sveži, se ne smejo kako drugače obdelati*. Praksa prepakiranja svežih špargljev je bila prepovedana zaradi znatne izgube kakovosti proizvoda. Šparglji so hitro pokvarljiva zelenjava. So zelo krhki in občutljivi, z visokim tveganjem za poškodbe in zlomljene vršičke. Prav tako se lahko po koncu ohlajanja hitro posušijo in izgubijo čvrstost.

Stavek, ki se glasi „šparglji se nato zberejo v enotne svežnje po 0,5 kg, 1 kg ali 2 kg in položijo v zaboje“, ni potreben. Bil je črtan, saj je ta podatek že vključen v oddelek **B.3. (Standardi za proizvode, ki se prodajajo sveži ali konzervirani)**.

Zadnji odstavek se je pred tem glasil: *Regulativni svet spremlja dostavo, predstavitev in odpremo svežih špargljev ter ravnanje z njimi, šparglji pa se po opravljenem nadzoru kakovosti označijo z zaščitnim imenom. Spremenjeno je bilo, kot sledi: Opraviti je treba preglede dostave, predstavitve, označevanja in odpreme svežih špargljev, zajetih z ZGO, ter ravnanja z njimi. Sprememba je očitna zaradi nove organizacijske strukture regulativnega sveta, ki je organ za upravljanje in mu ni treba izvajati kontrolnih nalog.*

Besedilo, ki opisuje faze postopka konzerviranja, je bilo poenostavljeno in se zdaj glasi:

*Industrijska predelava je sestavljena iz naslednjih faz: vlaženje, obrezovanje dna stebel, pranje špargljev in drugo obrezovanje na dolžino posode. Pri avtomatski predelavi se šparglji že dostavijo narezani na dolžino posode, nato pa se blanširajo, ohladijo, po blanširanju operejo, ročno razvrstijo po velikosti, da se odstranijo vsi pomanjkljivi poganjki, in ročno pakirajo v pločevinke, katerim se nato doda tekočina za konzerviranje (slanica, ekstra deviško oljčno olje ali drugo); pločevinke se nato predhodno segrejejo, zapečatijo, apertizirajo, ohladijo, shranijo, označijo/zapakirajo, ponovno shranijo in odpošljejo. Fazo predhodnega segrevanja je mogoče nadomestiti z uporabo izpušnega sistema. Prav tako se lahko opusti faza, v kateri se končni proizvod drugič shranjuje.*

*Apertizacija je lahko bodisi sterilizacija bodisi pasterizacija s kislino. Slednja je tradicionalna metoda priprave konzerviranih špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“.*

Opis postopka konzerviranja je zdaj enostavnejši, da se olajša preverjanje proizvodov. Besedilo zdaj zajema tudi nove načine dela v industriji, ki so primerni za vključitev v specifikacijo proizvoda, vključno z avtomatiziranimi postopki, določitvijo vrst tekočin za konzerviranje in omogočanjem prožnosti pri označevanju/pakiranju/nadaljnem skladiščenju končnega proizvoda.

Poleg tradicionalne (pH-nevtralne) sterilizacije, ki je bila zajeta v prejšnji različici, je v novi specifikaciji proizvoda omenjena tudi pasterizacija s kislino, tj. tradicionalni sistem, ki se od leta 1970 uporablja za konzerviranje divjih špargljev *triguero* in špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“. Pasterizacija s kislino je nežnejši toplotni postopek kot sterilizacija. S to metodo špargelj „Espárrago de Huétor-Tájar“ ostane cel, hkrati pa se ohrani občutljiva mesnata in prožna tekstura. Ta metoda prav tako pomaga stabilizirati naravni antioksidant, ki ga najdemo v konzerviranih špargljih, znanih kot rutin (kvercetin-3-O-rutinozid), ki ima pomembne koristi za zdravje.

Nazadnje, zadnji odstavek „Regulativni svet spremlja in dodeljuje ocene kakovosti vsem tem postopkom – dostava, priprava, pakiranje in certificiranje končnega proizvoda“ je bil revidiran tako, da se glasi: „Preverjanja je treba opravljati skozi celoten postopek dostave, priprave, pakiranja, označevanja, skladiščenja in odpreme končnega proizvoda“. Sprememba je očitna zaradi nove organizacijske strukture regulativnega sveta, ki je organ za upravljanje in mu ni treba izvajati kontrolnih nalog.

### 5.13 Dodajanje uvodnega odstavka in prestrukturiranje pododdelkov v oddelku (F) POVEZAVA Z LOKALNIM OBMOČJEM

Ta sprememba vključuje dodajanje uvodnega odstavka ter prestrukturiranje in preštevilčenje specifikacije proizvoda v pododdelkih oddelka **(F) POVEZAVA Z LOKALNIM OBMOČJEM**.

Kratek opis in razlog za spremembo

Pododdelki oddelka Povezava z lokalnim območjem so bili prestrukturirani in oštevilčeni, da bi bili lažje berljivi in v skladu s strukturo iz Uredbe (EU) št. 1151/2012: značilnosti geografskega območja/značilnosti proizvoda/razmerje med njima.

Pododdelek Zgodovina se nadomesti s pododdelkom Sloves. Dodano je novo uvodno besedilo oddelka Povezava z lokalnim območjem, v katerem je opisan najpomembnejši vidik povezovanja proizvoda z njegovim naravnim okoljem za namene Uredbe (EU) št. 1151/2012. Nova različica specifikacije proizvoda kot najpomembnejši vidik povezave med proizvodom in lokalnim okoljem določa „različne posebne značilnosti proizvoda, ki jih je mogoče pripisati posebnemu kmetijskemu okolju“; drugič, za dopolnitev prejšnje točke je opisana povezava s poreklom proizvoda ali „slovesom“.

5.14 *Sprememba naslova in posodobitev vsebine pododdelka Zgodovina. Oddelek (F) POVEZAVA Z LOKALNIM OBMOČJEM*

Predlog spremembe zadeva spremembo naslova pododdelka Zgodovina v F.1. – Sloves in posodobitev podatkov v tem pododdelku. Ta sprememba vpliva na specifikacijo proizvoda v pododdelku Zgodovina oddelka (F) **POVEZAVA Z LOKALNIM OBMOČJEM**.

Kratek opis in razlog za spremembo

Naslov pododdelka Zgodovina se nadomesti z naslovom F.1 – Sloves. Besedilo v oddelku **F.1 – Sloves** (prej naslovljen Zgodovina) je bilo posodobljeno, saj so bile bibliografske in znanstvene informacije o špargljih „Espárrago de Huétor-Tájar“ v zadnjih 20 letih posodobljene.

Nova različica besedila vsebuje sklice na zgodovinsko literaturo, ki podpirajo trditev, da so divji šparglji *triguero* znani in cenjeni že od starodavnih časov, in opis – ki ga je specifikacija proizvoda že vsebovala –, kako se razlikujejo od vrtnih špargljev (*Asparagus officinalis* L.). Zgodovinski podatki iz 30. in 40. let 20. stoletja so zdaj podkrepljeni s pričevanji kmetov iz kraja Huétor-Tájar, vključenimi v publikacije, ki jih je leta 2000 izdal regulativni svet ZGO „Espárrago de Huétor-Tájar“. (Objava *El arte culinario del „Espárrago de Huétor-Tájar [Kulinarična umetnost špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“]*.) V razpravi o zgodovinskem slovesu proizvoda novo besedilo opisuje, kako je v 80. letih 20. stoletja v mestu Huétor-Tájar zaradi gojenja te avtohtone sorte nastal združni sektor, ki je omogočil, da se je Huétor-Tájar uveljavil kot eno glavnih območij za pridelavo špargljev v Evropi. Med letoma 1996 in 2003 so se pojavile številne publikacije z razpravami o socialno-ekonomskem vplivu gojenja špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“ na območju proizvodnje, kar je podprlo stališče, da je to mesto Granade „pomembno območje gojenja špargljev v Španiji in celotni Evropi“.

Besedilo zdaj vključuje tudi zgodovinski opis, kako je bila v 70. letih prejšnjega stoletja v Huétor-Tájarju vzpostavljena industrija konzerviranja, pri čemer je španski pionir na področju konzerviranih špargljev José Redondo Fúnez uporabil šparglje „Espárrago de Huétor-Tájar“ zaradi njihove podobnosti z divjimi šparglji *triguero*. Blagovna znamka „Los Monteros“ je bila prva španska blagovna znamka, pod katero so se šparglji prvič pakirali leta 1970, v začetku 80. let pa je sledila znamka „Espárrago de Huétor-Tájar“ zaradi svoje velike podobnosti z divjimi šparglji *triguero*.

5.15 *Sprememba naslova in posodobitev vsebine v pododdelku Narava (krajina, tla, podnebje in hidrografija). Oddelek (F) POVEZAVA Z LOKALNIM OBMOČJEM*

Sprememba se nanaša na spremembo naslova pododdelka Narava v **F.2 – Posebne značilnosti območja proizvodnje**, posodobitev informacij v pododdelku ter odpravo tiskarskih napak in napak v oddelkih o krajini, tleh, podnebju in hidrografiji. Pododdelek je bil preoblikovan v dva naslova: Naravni dejavniki in Človeški dejavniki. Posodobljeni so bili podatki pod naslovom Naravni dejavniki in dodan je bil nov podnaslov Človeški dejavniki kot bistveni del novega pododdelka specifikacije proizvoda **F.2 – Posebne značilnosti območja proizvodnje** (prej naslovljeno Narava).

Te spremembe vplivajo na specifikacijo proizvoda v pododdelku Narava oddelka (F) **POVEZAVA Z LOKALNIM OBMOČJEM**.

Podroben opis sprememb in razlogi zanje

Naslov pododdelka Narava se nadomesti z naslovom **F.2 – Posebne značilnosti območja proizvodnje** v skladu z novo strukturo revidiranega oddelka Povezava z lokalnim območjem, kot je opisano v spremembi 5.13. To bo izboljšalo berljivost besedila in bo sledilo strukturi Uredbe (EU) št. 1151/2012.

Pod naslovom Krajina je bila posodobljena zgornja meja nadmorske višine za gojenje špargljev na območju proizvodnje. Besedilo *Šparglji se gojijo na nadmorski višini od 450 metrov do 650 metrov* je bilo spremenjeno, kot sledi: *Šparglji se gojijo na nadmorski višini od 450 metrov do 1 100 metrov*. Tradicionalno se šparglji na območju proizvodnje ZGO na splošno gojijo na nizkih, rodovitnih ravninah v bližini povodja reke Genil in njenih pritokov, ki se nahajajo na nadmorski višini od 450 m do 650 m. Ker se je pridelava špargljev povečala, se je to območje razširilo proti robom ravnin in vznožjem bližnjih hribov, ki so del proizvodnega območja, in je doseglo nadmorske višine do 1 100 m.

V razdelku **Tla** so bile odstranjene tiskarske in druge napake. Besedilo „Geološko okolje proizvodnega območja je ...“ je bilo nadomeščeno z besedilom „Geološko okolje proizvodnega območja ...“. V stavku *Tla, v katerih se gojijo šparglji, so glinasto-ilovnata, peščeno-glinasta ilovnata in v manjši meri peščeno-ilovnata in meljasto ilovnata* so bile uvedene spremembe, da bi bil stavek v španščini bolj slovnično pravičen (popravljanje končnih pridevnikov).

Tretji odstavek je bil zapisan točneje. Zdaj je v njem navedeno, da je v špargljih pogosto prisotna pigmentacija antocijana (vršiček in steblo), ker se gojijo v tleh na osnovi apnenca/laporja, značilna za območje proizvodnje, posebnost teh tal pa je, da so revna s fosforjem in bogata z magnezijem. Besedilo *Ker so tla revna s fosforjem in bogata z magnezijem, imajo šparglji intenzivno pigmentacijo z bolj zelenim stebлом in bolj vijoličnim vršičkom* je bilo spremenjeno, kot sledi: *Tla na osnovi apnenca/laporja, ki so značilna za območje proizvodnje, so revna s fosforjem in bogata z magnezijem, kar povzroča intenzivno pigmentacijo antocijana (vijolično obarvanje na vršičku in steblo).*

V razdelku Podnebje so bile odstranjene tiskarske in druge napake. V prvem odstavku so bile popravljene tiskarske napake, vrednosti temperature pa so zdaj zaokrožene na eno decimalno mesto namesto na dve. Namesto: ... *povprečna temperatura je 16,3 1 °C, pozimi 7,14 1 °C in poleti 26,41 1 °C* se besedilo zdaj glasi: ... *povprečna temperatura je 16,3 °C, pozimi 7,1 °C in poleti 26,4 °C.*

V tretjem odstavku so bila podana pojasnila, ki izboljšujejo opis visokega toplotnega gradienta, prisotnega na tem območju, in kako to pomaga preprečevati operjenost vršičkov. Stavku „zmerno visoke podnevi na nizke ponoči“ je bilo dodano besedilo „(velike temperaturne razlike do 22 °C)“.

Stavek: *Temperature se gibljejo od 141 °C v marcu do 19,2 1 °C v juniju* je bil nadomeščen, kot sledi: *Povprečne temperature med spravilom segajo od 14 °C v marcu do 19,2 °C v juniju.*

Zato je zdaj jasno, da je povprečna temperatura 14 °C, vstavljena pa je bila manjkajoča enota „°C“.

Besedilo v razdelku Hidrografija je bilo preoblikovano tako, da je zdaj jasnejše. Uvodni stavek se zdaj nanaša na „Območje proizvodnje ...“, ki je natančnejši izraz in je opredeljen v specifikaciji proizvoda. Stavek „Reka Genil in ... prečkajo območje od vzhoda proti zahodu“ je bil spremenjen v „Reka Genil in ... prečkajo območje proizvodnje od vzhoda proti zahodu“.

Dodan je bil povsem nov pododdelek o človeških dejavnikih. Tako bo lažje razumeti posebne dejavnike območja proizvodnje (naravne in človeške) in njihovo povezavo z značilnostmi proizvoda, kot je opisano v pododdelku o povezavi (**F.4 Povezava med naravnimi in človeškimi dejavniki ter kakovostjo ali značilnostmi proizvoda**).

Novi podrazdelek Človeški dejavniki se glasi:

#### Človeški dejavniki

*Izbira rastlinskega materiala in pridelovalnega postopka*

Šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ se lahko štejejo za ekotip, povezan z mestom Huétor-Tájar (populacija morado de Huétor), ki je nastal s križanjem in množične genske selekcije kmetov v tem kraju od leta 1930. Človeški in naravni dejavniki na območju proizvodnje so imeli pomembno vlogo pri razvoju tega rastlinskega materiala.

Križanje vrst *Asparagus maritimus* Mill. in *Asparagus officinalis* L za oblikovanje naravnega hibrida in posledični selekcijski postopek od sredine 20. stoletja naprej za špansko hortikulturo predstavljata velik dosežek, ki je neposredno povezan s krajem Huétor-Tájar. Nikjer na svetu ni drugih znanih vrst gojenih špargljev – tradicionalnih ali komercialnih – ki temeljijo na botaničnem hibridu te vrste.

Matične rastline in semena, ki se uporabljajo za gojenje avtohtonih špargljev v Huétor-Tájarju, se izberejo na podlagi tradicionalnih praks, ki se v tem mestu Granade uporabljajo od začetka 20. stoletja in se prenašajo iz roda v rod.

Posebni pridelovalni postopki, kot so velike razdalje med rastlinami (od 1,40 m do 1,60 m med vrstami in od 50 cm do 70 cm med rastlinami), postopno osutje gred z zemljo ter učinkovito in natančno pobiranje z uporabo tradicionalnih tehnik, razvitih v Huétor-Tájarju, so idealni za pridobitev visokokakovostne surovine.

### Metode konzerviranja

Konzervirani šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ se pripravijo s posebno tehniko. Recept sega nazaj do podjetnika Joséja Redonda Fúneza, ki se je ukvarjal s konzerviranjem in je bil med prvimi, ki je konzerviral in prodajal divje šparglje trigueros v Španiji v začetku 70. let prejšnjega stoletja. Pozneje, okoli leta 1982, je metodo prenesel na šparglje „Espárrago de Huétor-Tájar“, ki so zaradi svoje podobnosti nadomestili divjo vrsto špargljev. Najpomembnejši del postopka konzerviranja špargljev je pasterizacija s kislino.

- 5.16 Vključitev novega pododdelka F.3. – Posebne značilnosti proizvoda, da se specifikacija proizvoda uskladi z novo Uredbo (EU) št. 1151/2012. Oddelek (F) POVEZAVA Z LOKALNIM OBMOČJEM

Sprememba zadeva vključitev pododdelka **F.3 – Posebne značilnosti proizvoda**, v katerem so povzete glavne značilnosti špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“, opisane v oddelku (B), ki odločilno vplivajo na kakovost proizvoda. Ta novi pododdelek se zahteva za nove specifikacije proizvoda, da se uskladijo z Uredbo (EU) št. 1151/2012. Ta sprememba vpliva na specifikacijo proizvoda v oddelku (F) **POVEZAVA Z LOKALNIM OBMOČJEM**.

Novo besedilo:

#### F.3 – Posebne značilnosti proizvoda

Sorta špargljev, ki se gojijo kot „Espárrago de Huétor-Tájar“, ima posebne značilnosti (videz, organoleptične značilnosti in edinstvena genetika), ki so značilne za divje sredozemske šparglje (*Asparagus maritimus* Mill.), iz katerih izvira, križane z *Asparagus officinalis* L.

Tako sveži kot konzervirani šparglji imajo nekatere značilnosti, ki kažejo na pomemben vpliv okoljskih in človeških dejavnikov (način pridelave in ravnanja s proizvodi) na njihov videz, organoleptične značilnosti in fitokemično sestavo.

Posebne značilnosti špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“, ki izhajajo iz njihovega edinstvenega genetskega profila, so naslednje:

— Videz:

- odtenki antociana (steblo in vršiček): vijolične, bronaste vijolične, bronaste, zelenovijolične ali zelene barve,
- oblika poganjkov špargljev: ravni in valjaste oblike, tanki do srednje debeli (premer med 4 mm in 16 mm), vršiček pa je koničast ali zožen in širši od preostalega stebela (v obliki sulice),
- površina in ovršni listi: poganjki imajo pod ovršnimi listi majhne luskaste lističe, na njihovi površini pa so lahko vidne tanke linije;

— organoleptične značilnosti (ocena svežih špargljev):

- tekstura: mehka, mesnata in prožna. Stebla so zelo upogljiva. Odvisno od premera – tanjše kot je steblo, bolj se upogne – nekateri se lahko upognejo za več kot 70°, ne da bi se zlomili,
- okus: grenko-sladek,
- aroma: intenzivna aroma.

Vse te fizikalne in organoleptične značilnosti je mogoče najti tudi v drugih divjih vrstah špargljev (*Asparagus albus*, *Asparagus aphyllus*, *Asparagus acutifolius*, *Asparagus horridus*, *Asparagus maritimus* itd.), ki so v južni Španiji znane kot *espárragos trigueros*.

Posebne značilnosti špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“, povezane s kmetijsko-okoljskimi dejavniki, so naslednje:

dobro oblikovana poganjek in vršiček ter prisotnost antociana ali vijolične obarvanosti špargljev, zlasti vršička. Strokovna oskrba pridelkov in ravnanje s proizvodi, skupaj z dobrimi kmetijskimi in podnebnimi pogoji na tem območju, daje visokokakovostno surovino – zelo ravne poganjke špargljev z dobro oblikovanim vijoličnim vršičkom.



- 5.17 Vključitev novega pododdelka F.4. – Povezava med naravnimi in človeškimi dejavniki ter kakovostjo ali značilnostmi proizvoda, da se specifikacija uskladi z novo Uredbo (EU) št. 1151/2012. Oddelek (F) POVEZAVA Z LOKALNIM OBMOČJEM

Sprememba se nanaša na nov pododdelek, v katerem je pojasnjena povezava, ki ni izrecno zajeta v prejšnji različici specifikacije proizvoda: **F.4 – Povezava med naravnimi in človeškimi dejavniki ter kakovostjo ali značilnostmi proizvoda**. Ta novi pododdelek je potreben za usklajevanje nove specifikacije proizvoda z Uredbo (EU) št. 1151/2012. Za ta pododdelek je bilo napisano novo besedilo, v katerem so bili uporabljeni nekateri odlomki iz odstavkov Pogoji pridelave, Oskrba posevka in Spravilo iz prejšnje različice specifikacije proizvoda. Ta sprememba vpliva na specifikacijo proizvoda v oddelku (F) **POVEZAVA Z LOKALNIM OBMOČJEM**.

Novo besedilo:

F.4 – Povezava med naravnimi in človeškimi dejavniki ter kakovostjo ali značilnostmi proizvoda

Značilnosti proizvoda so povezane z naravnimi dejavniki, kot sledi:

Posebni kmetijski in okoljski pogoji

Posebni kmetijski in okoljski pogoji na območju proizvodnje spodbujajo rast zelo ravnih špargljev z dobro oblikovanimi, zaprtimi vršički in intenzivno pigmentacijo antociana, ki se običajno pojavlja v celotnem obdobju spravila, zaradi česar so avtohtoni šparglji iz Huétor-Tájarja znani tudi kot „zelenovijolični šparglji“.

Za območje Vega Baja del Genil v Granadi so značilna tla na osnovi apnenca/laporja, ki so revna s fosforjem in ki v kombinaciji z velikimi temperaturnimi razlikami med dnevom in nočjo spodbujajo intenzivno pigmentacijo antociana na poganjkih špargljev. Visoka vsebnost kalija v glinasto-ilovnatih tleh proizvodnega območja izboljšuje kakovost špargljev, saj imajo poganjki špargljev zaradi tega dobro oblikovane vršičke.

Vetrovi na območju proizvodnje so nežni, saj sosednja gorovja delujejo kot pregrada. To je dobro za gojenje špargljev, še posebej v času spravila, saj se šparglji med rastjo ne upogibajo, kar omogoča rast zelo ravnih poganjkov.

Temperature med spravilom, ki se gibljejo od zmerno visokih podnevi do nizkih ponoči (največja dnevna temperaturna razlika doseže 22 °C), so idealne za gojenje kakovostnih špargljev, saj lahko poganjki rastejo v osrednjem delu dneva, ponoči pa se vršički ne operjajo. Ta velika temperaturna nihanja spodbujajo tudi pigmentacijo antociana v poganjkih špargljev.

Visoka vsebnost antociana ali vijolične barve špargljev je genetska, še višja pa je zaradi okoljskih dejavnikov, ki povečujejo raven določenih pigmentov – antociana – v lupini. Šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ vsebujejo tudi zelo visoke ravni drugega sorodnega polifenola, ki je v svetu špargljev znan kot rutin (kvercetin-3-O-rutinozid). Rutin, ki spada v skupino flavonoidov, povzroča sivkasto oborino, ki jih običajno najdemo na dnu pločevink špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“. Spada v znano družino fitokemikalij, tj. polifenolov, in je antioksidant, ki blagodejno vpliva na zdravje.

Značilnosti proizvoda so povezane s človeškimi dejavniki, kot sledi:

Posebni pogoji pridelave

Med človeške vplive na vidike pridelave sodijo način pridobivanja rastlinskega materiala ter posebne tehnike gojenja in spravila, ki prispevajo k proizvodnji dobro oblikovanih in kakovostnih špargljev.

\* Način pridobivanja rastlinskega materiala

Da bi pridobili avtohtoni rastlinski material, je najprej treba izvesti natančno selekcijo matičnih rastlin. Od 30. let prejšnjega stoletja kmetje v Huétor-Tájarju ta postopek izvajajo z izkušnjami in predanostjo, kar je podlaga za razvoj lokalne zelenovijolične sorte Huétor-Tájar, ki je v literaturi znana tudi kot populacija morado de Huétor.

Ta ekotip, povezan z mestom Huétor-Tájar, je rezultat procesa križanja in množične genetske selekcije lokalnih kmetov od začetka 20. stoletja. Šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ se štejejo za ekotip, ki je bližnji filogenetski sorodnik vrste *Asparagus maritimus* Mill., iz iste botanične družine kot *espárrago triguero*, to ime pa se v južni Španiji tradicionalno uporablja za več vrst iz rodu *Asparagus* (*Asparagus albus*, *Asparagus aphyllus*, *Asparagus acutifolius*, *Asparagus horridus*, *Asparagus maritimus* itd.), ki so del značilnega sredozemskega rastlinja. Te vrste se zelo razlikujejo od običajne gojene vrste *Asparagus officinalis* L., ki vključuje sedanje komercialne kultivarje in sorte, ki se pridelujejo po vsem svetu.

Glavna organoleptična kakovost, ki je skupna različnim vrstam divjih špargljev *triguero*, je njihov rahlo grenak ali grenko-sladek okus, to lastnost pa imajo tudi šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“. Šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ dobijo svojo grenkobo od specifičnega biološkega označevalca te populacije špargljev: sarsasapogenina, ki spada v fitokemijsko skupino geninov. Te snovi ni mogoče najti v običajnih gojenih sortah špargljev, ki pripadajo vrsti *Asparagus officinalis* L.

Šparglje „Espárrago de Huétor-Tájar“ in divjo vrsto *Asparagus maritimus* Mill povezuje filogenetska bližina ter druge skupne botanične, organoleptične in fitokemične značilnosti. Poleg tega se šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ razlikujejo od drugih komercialnih sort vrtnih špargljev, ki izvirajo iz vrste *Asparagus officinalis* L.

#### \* Sajenje špargljev in razvoj posevkov

Posebna značilnost avtohtonih špargljev Huétor-Tájar je vzorec sajenja, saj gre za zelo dolgoživo sorto. Rastline se sadijo na večji razdalji, tako da med vrstami ostane od 1,4 m do 1,6 m prostora, med rastlinami pa od 50 cm do 70 cm.

#### \* Oskrba posevka:

Osutje z zemljo je pomembno za doseganje dobre kakovosti proizvoda. Postopek je sestavljen iz postopnega nalaganja zemlje na greben skozi celotno življenjsko dobo grede, s čimer se prepreči, da bi se šparglji zmanjšali ali bi postali operjeni. Vendar mora biti kmet zelo izkušen in previden, da se zagotovi postopen proces, saj bi lahko v vlažnih letih preveč osute zemlje povzročilo zadušitev korenin.

#### \* Spravilo:

Šparglji se običajno poberejo zgodaj zjutraj, da niso izpostavljeni opoldanskemu soncu. Začetna selekcija se izvede neposredno na parceli, pri čemer se zavržejo vsi šparglji, ki so odprti, zviti, poškodovani zaradi škodljivcev itd. Šparglji se zberejo v svežnje in previdno položijo v vozilo, kar zahteva spretnosti in izkušnje, da se občutljivi šparglji med prevozom v center za obdelavo ali predelavo ne zlomijo.

Uspešno spravilo temelji na tehniki in izkušnjah, ki se prenašajo iz roda v rod.

#### Posebni pogoji konzerviranja

Nazadnje, posebni pogoji predelave, kot je pasterizacija s kislino, prispevajo k ohranjanju celih špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“, ohranjanju njihove občutljive mesnate in prožne teksture ter ohranjanju stabilnih koncentracij zdravilnega antioksidanta, ki je značilen za konzervirane šparglje „Espárrago de Huétor-Tájar“, in sicer rutina (kvercetin-3-O-rutinozid), ki ga je mogoče prepoznati kot sivkasto oborino na dnu pločevinke. Šparglji z območja Huétor-Tájar imajo zaradi kmetijsko-okoljskih dejavnikov veliko višje koncentracije rutina.

- 5.18 Določbe, ki se nanašajo na nadzorni organ, so bile nadomeščene z novimi sistemi za preverjanje skladnosti s specifikacijami proizvodov. Naslov oddelka (G) se ne glasi več NADZORNI ORGAN, ampak PREVERJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO PROIZVODA

Sprememba zadeva posodobljene informacije o pristojnem organu in povezavo do njegovega spletnega mesta, ki vsebuje podrobnosti o organu za preverjanje skladnosti. S tem je besedilo usklajeno z zahtevami za preverjanje skladnosti specifikacij proizvoda iz Uredbe (EU) št. 1151/2012. Naslov oddelka (G) se ne glasi več NADZORNI ORGAN, ampak PREVERJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO PROIZVODA. Ta sprememba vpliva na specifikacijo proizvoda v oddelku (F) POVEZAVA Z LOKALNIM OBMOČJEM.

## 5.19 Posodobitev logotipa ZGO in besedila oddelka (H) OZNAČEVANJE

Sprememba vključuje posodobitev logotipa ZGO in besedila, tako da se izraz „organ za upravljanje“ nadomesti z izrazom „regulativni svet“, skupaj z nekaterimi vidiki oblik označevanja rastlinskega materiala. Ta sprememba se nanaša na oddelek (H) OZNAČEVANJE specifikacije proizvoda.

Kratek opis in razlog za spremembo

V celotnem besedilu je bil izraz „posebna označba“ nadomeščen z izrazom „ZGO“, „organ za upravljanje“ pa je bil nadomeščen z izrazom „regulativni svet“. Vrstam rastlinskega materiala iz drugega odstavka je bil dodan izraz „sadike“, zelena (Pantone 576) pa je bila določena kot edina barva sekundarnih etiket, ki se uporabljajo za rastlinski material (semena, sadike ali korenike).

Logotip ZGO je bil posodobljen, kot sledi:



Na koncu oddelka (H) je bil dodan nov odstavek, ki omogoča navajanje botaničnih podatkov o špargljih „Espárrago de Huétor-Tájar“ na etiketah.

Na etiketah rastlinskega materiala in proizvodov se lahko neobvezno navede naslednje:

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

## 5.20 Oddelek I (ZAKONODAJNE ZAHTEVE) je bil črtan

Ta oddelek je bil črtan, saj ni več zahteva za specifikacije proizvodov v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

## 5.21 Slike (zemljevidi) so bili črtani

Grafike (zemljevidi) so bile odstranjene s konca specifikacije proizvoda, saj niso dodale nobenih uporabnih informacij.

ENOTNI DOKUMENT

Uredba (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

„ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR“

EU št.: PGI-ES-0056-AM01

ZGO (X) ZOP ()

## 1 Ime

„Espárrago de Huétor-Tájar“

## 2 Država članica ali tretja država

Španija

### 3 Opis kmetijskega proizvoda ali živila

#### 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

#### 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Ime „Espárrago de Huétor-Tájar“ označuje zelenovijolične, mehke, zdrave in čiste poganjke špargljev iz lokalne sorte, znane kot espárrago verde morado de Huétor-Tájar ali morado de Huétor (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), lokalno znane kot espárragos trigueros.

Značilnosti, po katerih se šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ razlikujejo od drugih komercialnih sort zelenih špargljev, so naslednje:

- **Videz:** zaradi prisotnosti antociana imajo šparglji lahko vijolične, bronasto vijolične, bronaste, zelenovijolične ali zelene odtenke. Poganjki so ravni in valjaste oblike. Segajo od tankih do srednje debelih (med 4 mm in 16 mm premera), vršiček pa je koničast ali zožen in širši od preostalega stebela (v obliki sulice). Poganjki imajo pod ovršnimi listi majhne luskaste lističe, na njihovi površini pa so lahko vidne rahle linije.
- **Organoleptične značilnosti:** Tekstura svežih špargljev je mehka, mesnata in prožna. Stebla so zelo fleksibilna: odvisno od premera – tanjše kot je steblo, bolj se upogne – nekateri se lahko upognejo za več kot 70°. Šparglji imajo nežen grenko-sladek okus in intenzivno aromo.

Šparglji se lahko prodajajo sveži ali konzervirani.

Šparglji, ki se prodajajo sveži, se po dolžini in premeru stebela razvrstijo v dva razreda: „ekstra“ in „I“. Zahteve in dovoljena odstopanja napak za te razrede so določena v specifikaciji proizvoda.

Najmanjši premer špargljev, ki se prodajajo sveži, je 4 mm za oba razreda („ekstra“ in „I“). Razlika v premeru med najdebelejšimi in najtanjšimi poganjki v enem šopu ali svežnju ne sme presežati 8 mm.

Sveži šparglji so lahko predstavljeni na naslednje načine:

čvrsto povezani v svežnjih do 2 kg;

razsuti ali v svežnjih, zloženi v pakete ali škatle z maso do 6 kg.

Konzervirani šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ se lahko konzervirajo v kateri koli tekočini za konzerviranje, ki jo dovoljuje veljavna zakonodaja. Najpogosteje se konzervirajo v slanici (voda, sol in citronska kislina) in ekstra deviškem oljčnem olju. Razvrščajo se po razredih kakovosti „ekstra“ in „I“. Zahteve in dovoljena odstopanja napak za te razrede so določena v specifikaciji proizvoda.

#### 3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Konzervirani proizvod:

- šparglji avtohtone populacije Huétor-Tájar, ki se gojijo in pobirajo na območju proizvodnje,
- tekočine za konzerviranje, ki jih dovoljuje veljavna zakonodaja o konzervirani zelenjavi.

#### 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Na območju proizvodnje je treba izvesti naslednje korake: izbira in pridelava semena, sajenje in razvoj pridelkov, spravilo, dostava, priprava, skladiščenje in ravnanje s šparglji v obratih za ravnanje s svežimi proizvodi in obratih za konzerviranje.

#### 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Proizvod v sveži in konzervirani obliki je treba pakirati na območju proizvodnje, da se skozi celoten proces ohrani njegova kakovost. Šparglji so zelo pokvarljiv proizvod z visoko vsebnostjo vode (več kot 90 %) in se lahko hitro izsušijo. Vršički so zelo krhki in ne smejo priti v stik z vodo, preden je izdelek pripravljen za prodajo (ker lahko zgornje). Lokalne izkušnje, pridobljene med ravnanjem s šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ in njihovim konzerviranjem, so ključne za ohranjanje kakovosti proizvoda do pakiranja.

Proizvodi, ki se tržijo sveži, se ne smejo kako drugače obdelati.

Na etiketi mora biti navedba „Zaščitena geografska označba ‚Espárrago de Huétor-Tájar‘“ ali naslednji registrirani logotip:



Oštevilčena sekundarna etiketa, ki jo kontrolira organ za upravljanje ZGO, mora biti pritrjena na vso embalažo, ki se uporablja za rastlinski material (semena, sadike ali korenine) ali za sveže ali konzervirane šparglje, zajete z ZGO.

Na etiketo se lahko neobvezno navede naslednje:

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

#### 4 Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje leži na območju Vega Baja del Genil zahodno od province Granade, med dvema gorovjema: Subetijsko verigo na severu in Penibetijsko verigo na jugu. Zajema občine Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar in Villanueva de Mesías ter pokriva skupaj 78 000 hektarjev.

#### 5 Povezava z geografskim območjem

Najpomembnejši vidik povezave med proizvodom in lokalnim okoljem je bil opredeljen kot „različne posebne značilnosti špargljev, ki jih je mogoče pripisati posebnemu kmetijskemu okolju“; drugi, ki dopolnjuje prejšnjo točko, pa je povezava s poreklom proizvoda ali „sloves“.

##### 5.1 Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Območje proizvodnje se nahaja na območju Vega Baja del Genil, v rečni dolini, ki leži v zahodnem delu province Granada. Dolina je široka in zelo rodovitna z nadmorsko višino 450 m na najnižji točki, kjer se je gojenje špargljev začelo okoli leta 1930. Posevek se goji na terasah območja Vega Baja del Genil skoraj do Baetskega gorovja (1 100 m nadmorske višine).

Posevki se sadijo na apnenčastih/lapornih in glinasto-ilovnatih tleh, značilnih za območje Vega Baja del Genil v Granadi, ki imajo nizko vsebnost fosforja in visoko vsebnost kalija.

Gorovja, ki mejijo na rečna območja, kjer se goji večina špargljev, delujejo kot ovira za vetrove.

Za območje proizvodnje špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“ so značilne velike dnevne temperaturne razlike med pravilom, in sicer do 22 °C.

Človeški dejavniki

Populacija špargljev morado de Huétor se lahko šteje za ekotip, povezan z mestom Huétor-Tájar, ki je nastal s križanjem in množično gensko selekcijo kmetov v tem kraju od leta 1930. Človeški in naravni dejavniki na območju proizvodnje so imeli pomembno vlogo pri razvoju tega rastlinskega materiala.

Križanje vrst *Asparagus maritimus* Mill. in *Asparagus officinalis* L. za oblikovanje naravnega hibrida in posledični selekcijski postopek od sredine 20. stoletja naprej za špansko hortikulturo predstavljata velik dosežek, ki je neposredno povezan s krajem Huétor-Tájar.

Posebni pridelovalni postopki, kot so velike razdalje med rastlinami (od 1,40 m do 1,60 m med vrstami in od 50 cm do 70 cm med rastlinami), postopno osutje gred z zemljo ter učinkovito in natančno pobiranje z uporabo tradicionalnih tehnik, razvitih v Huétor-Tájarju, so idealni za pridobitev visokokakovostne surovine.

Konzervirani šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ se pripravijo s posebno tehniko. Recept sega nazaj do podjetnika Joséja Redonda Fúneza, ki se je ukvarjal s konzerviranjem, in je bil med prvimi, ki je konzerviral in prodajal divje sredozemske šparglje (*Espárragos trigueros*) v Španiji v začetku 70. let prejšnjega stoletja. Pozneje, okoli leta 1982, je metodo prenesel na šparglje „Espárrago de Huétor-Tájar“, ki so zaradi svoje podobnosti nadomestili divjo sorto špargljev *triguero*. Najpomembnejši del postopka konzerviranja špargljev je pasterizacija s kislino.

## 5.2 Značilnosti proizvoda

Šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“, križani z vrsto *Asparagus officinalis* L., imajo posebne značilnosti (videz in organoleptične značilnosti), ki so značilne za divje sredozemske šparglje (*Asparagus maritimus* Mill.).

### Videz

odtenki antociana (steblo in vršiček): vijolične, bronasto vijolične, bronaste, zelenovijolične ali zelene barve.

Dobro oblikovani poganjki: ravni in valjaste oblike, tanki do srednje debeli (premer med 4 mm in 16 mm), vršiček pa je koničast ali zožen in širši od preostalega stebela (v obliki sulice).

Površina in ovršni listi: poganjki imajo pod ovršnimi listi majhne luskaste lističe, na njihovi površini pa so lahko vidne rahle linije.

— organoleptične značilnosti (ocena svežih špargljev):

Tekstura: mehka, mesnata in prožna. Stebla so zelo upogljiva. Odvisno od premera – tanjše kot je steblo, bolj se upogne – nekateri se lahko upognejo za več kot 70°, ne da bi se zlomili.

okus: grenko-sladek,

Aroma: intenzivna aroma.

## 5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Značilnosti proizvoda so povezane z naravnimi dejavniki, kot sledi:

— Posebni kmetijski in okoljski pogoji

Posebne kmetijski in okoljski pogoji na območju proizvodnje spodbujajo rast zelo ravnih špargljev z dobro oblikovanimi, zaprtimi vršički in intenzivno pigmentacijo antociana (vijolične barve), zaradi česar so šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ znani tudi kot „zelenovijolični šparglji“.

Nizka vsebnost fosforja v tleh na osnovi apnenca/laporja in velike temperaturne razlike med dnevom in nočjo (do 22 °C) na območju proizvodnje prispevajo k intenzivni pigmentaciji antociana v poganjkih špargljev. S tem so povezane tudi visoke koncentracije flavonoida rutina (kvercetin-3-O-rutinozid), ki so mnogo višje od tistih, ki jih najdemo v drugih vrstah zelenih špargljev.

Visoka vsebnost kalija v glinasto-ilovnatih tleh območja proizvodnje ustvarja dobro oblikovane vršičke in zmanjšuje operjenost. Sosednja gorovja zadržujejo vetrove, zaradi česar se šparglji med rastjo manj upogibajo, kar omogoča rast zelo ravnih poganjkov. Zaradi velikih dnevnih temperaturnih nihanj med pravilom so poganjkov špargljev lepo oblikovani, saj rastejo le podnevi.

Nazadnje, značilnosti proizvoda so povezane s človeškimi dejavniki, kot sledi:

— Posebni pogoji pridelave

\* Način pridobivanja rastlinskega materiala: zahteva natančno selekcijo matičnih rastlin. Kmetje v kraju Huétor-Tájar ta postopek izvajajo z izkušnjami in predanostjo že od leta 1930, kar je podlaga za razvoj lokalne populacije morado de Huétor.

Šparglje „Espárrago de Huétor-Tájar“ in divjo vrsto *Asparagus maritimus* Mill. povezuje filogenetska bližina. Poleg tega se šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ razlikujejo od drugih komercialnih sort vrtnih špargljev, ki izvirajo iz vrste *Asparagus officinalis* L. Glavna organoleptična značilnost, ki je skupna različnim vrstam špargljev, je rahlo grenak ali grenko-sladek okus, kar velja tudi za šparglje „Espárrago de Huétor-Tájar“. Šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ dobijo svojo grenkobo od specifičnega biološkega označevalca te populacije špargljev: sarsasapogenina, ki spada v fitokemijsko skupino geninov. Te snovi ni mogoče najti v drugih sortah špargljev, pridobljenih iz vrste *Asparagus officinalis* L.

\* Sajenje špargljev in razvoj posevkov: uporabljen vzorec sajenja z razmiki – ker gre za zelo dolgoživo sorto – je posebna značilnost gojenja špargljev v kraju Huétor-Tájar.

\* Oskrba posevka: pri pridelavi špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“ je za pridobitev dobro oblikovanega proizvoda (zaprt vršiček in steblo s širšim premerom) zelo pomembno postopno osutje z zemljo. Zaradi te tehnike so kmetje iz kraja Huétor-Tájar zelo izkušeni, tehnika pa se od leta 1930 prenaša iz roda v rod.

\* Spravilo: uspešno spravilo temelji na tehniki in izkušnjah, ki so ključnega pomena za pridobitev svežega, visokokakovostnega proizvoda. Postopki, ki se uporabljajo za spravilo špargljev, so bili v Huétor-Tájarju vzpostavljeni že davno in so se prenašali iz roda v rod.

— Posebni pogoji konzerviranja

Nazadnje, posebni pogoji predelave, kot je pasterizacija s kislino, prispevajo k ohranjanju celih špargljev „Espárrago de Huétor-Tájar“, ohranjanju njihove občutljive mesnate in prožne teksture ter ohranjanju stabilnih koncentracij zdravilnega antioksidanta, ki je značilen za konzervirane šparglje „Espárrago de Huétor-Tájar“, in sicer rutina (kvercetin-3-O-rutinozid), ki ga je mogoče prepoznati kot sivkasto oborino na dnu pločevinke. Šparglji z območja Huétor-Tájar imajo zaradi kmetijsko-okoljskih dejavnikov veliko višje koncentracije rutina.

— Sloves

Znano je, da je bila občina Huétor-Tájar na območju Vega de Granada okoli leta 1930 med prvimi območji, kjer so se gojili vrtni šparglji, kot je navedeno v publikaciji, ki je nastala na drugi Tehnični konferenci o špargljih (Zoilo Serrano, *II Jornadas Técnicas del Espárrago* (1988), Navarre, zvezek I, stran 53).

Gibanje kmetijskih zadrug v Huétor-Tájarju, tesno povezano z mediteranskimi šparglji *triguero*, se je uveljavilo okoli leta 1980, s čimer so se sveži proizvodi začeli tržiti po vsej Španiji in Evropi, kar pomeni, da so začeli potrošniki proizvod v povezavi z njegovim krajem porekla prepoznavati kot „Espárrago de Huétor-Tájar“ (J. Menor Torivio, *La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano* (Ravnice Granade: Nedavni razvoj kmetijstva na primestnih območjih). Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). Nemški geograf Andreas Voth (Univerza v Vechti) opisuje območje pridelave špargljev Huétor-Tájar kot referenčni model v shemi EU ZGO/ZOP in navaja, da so „zelenovijolični šparglji Huétor-Tájar“ (*grün-violettem Spargel bei Huétor-Tájar*) vrsta špargljev *triguero* (*Triguero-Spargel*), ki so zelo cenjeni v Andaluziji. (Voth, A. 2002: *Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien* (Inovativni razvoj na področju proizvodnje in trženja posebnih posevkov – na podlagi študij primerov iz Nemčije, Španije in Brazilije). Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft, zvezek 24, Vechta, str. 340, podoktorsko delo).

Šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ se v Wikipediji omenjajo od leta 2008.

Šparglji „Espárrago de Huétor-Tájar“ so imeli osrednjo vlogo na devetem evropskem kongresu špargljev (Euro Asper 2012), ki je potekal v Granadi (od 21. do 23. marca 2012).

Mednarodne znanstvene publikacije, objavljene med letoma 1992 in 2019, dokazujejo edinstvenost proizvoda „Espárrago de Huétor-Tájar“ (L. Amian, et al., 2018, *Introgression of wild relative Asparagus spp. germplasm into the Spanish landrace „Morado de Huétor“* (Introgresija dednine divjega sorodnika *Asparagus* spp. v špansko avtohtono sorto morado de Huétor). *Acta Hort.* 1223. ISHS 2018. DOI: 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5).

Dejstvo, da se lokalna sorta morado de Huétor na tem mestu goji že od tridesetih let prejšnjega stoletja, pomeni, da je Huétor-Tájar postal eno od najbolj znanih območij pridelave špargljev v EU.

### **Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

#### **(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)**

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletišču:

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

ali prek spletne strani regionalnega ministrstva za kmetijstvo, ribištvo, vodo in razvoj podeželja (<https://lajunta.es/3w3lc>) s klikom na:

„Temas“/„Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad“/„Denominaciones de Calidad“/„Frutas y Hortalizas“; povezava do specifikacije proizvoda je pod imenom označbe kakovosti.