

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 154/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„ESPÁRRAGO DE NAVARRA”**

**Nr UE: PGI-ES-0098-AM01 — 5.2.2021**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Espárrago de Navarra” [Rada Regulacyjna ds. ChOG „Espárrago de Navarra”]

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

Tel. +34 948013045

E-mail: ajuanena@intiasa.es

Grupa składająca wniosek reprezentuje wspólne interesy producentów „Espárrago de Navarra” i ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zmianę specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Espárrago de Navarra”. Jest to również grupa, która pierwotnie złożyła wniosek o nadanie temu produktowi statusu chronionego.

Rada Regulacyjna ds. ChOG „Espárrago de Navarra” jest spółką prawa publicznego zrzeszającą producentów „Espárrago de Navarra”. Zgodnie z art. 45 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 cele tej Rady obejmują podniesienie wartości produktu i ulepszenie działania systemu ChOG.

Rada Regulacyjna została oficjalnie uznana za organ zarządzający ds. ChOG „Espárrago de Navarra” zgodnie z pierwszym przepisem dodatkowym ustawy w sprawie transregionalnych chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych (ustawa nr 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r.); jedną z jej szczególnych funkcji jest przedstawianie wniosków w sprawie zmian specyfikacji produktu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne: nazwa, mające zastosowanie przepisy krajowe; organ kontrolny

**4. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

**5. Zmiana (zmiany)****5.B. OPIS PRODUKTU****5.B.1. Poniższy akapit w pkt „Opis produktu” (pkt B):**

*Białe, fioletowe lub zielone pędy rośliny z rodziny szparagowatych lub soczyste pędy szparagów odmian Argenteuil, Ciprés, Dariana, Desto, Grolim, Juno, Steline i Thielim (Asparagus officinalis L.), które są delikatne, świeże, zdrowe i czyste.*

otrzymuje brzmienie:

*Białe lub fioletowe pędy rośliny z rodziny szparagowatych lub soczyste pędy szparagów odmian Argenteuil, Ciprés, Dariana, Desto, Fortems, Grolim, Hercolim, Juno, Magnus, Plasenesp, Steline i Thielim (Asparagus officinalis L.), które są delikatne, świeże, zdrowe i czyste.*

Uzasadnienie skreślenia słowa „zielone”: w chwili opracowywania specyfikacji produktu celem było zapewnienie możliwości certyfikacji wszystkich szparagów uprawianych na określonym obszarze, w związku z czym uwzględniono szparagi zielone i fioletowe. Hodowcy dążą jednak do produkcji szparagów białych przy zastosowaniu techniki okopywania pędów, która jest charakterystyczna dla produkcji „Espárrago de Navarra”. Jeżeli pędem pozwala się wyrastać ponad powierzchnię gleby, przybierają one najpierw barwę różową, następnie fioletową, a w końcu zieloną i są uważane za gorszej jakości. Przez wszystkie lata funkcjonowania systemu ChOG „Espárrago de Navarra” nigdy nie certyfikowano szparagów zielonych, dlatego w trosce o utrzymanie wysokiego standardu jakości usunięto wzmiankę o tej barwie.

Uzasadnienie dodania nowych odmian: w chwili uruchomienia systemu ChOG nie istniały żadne rodzime odmiany lokalne, a uprawiane szparagi były odmianami francuskimi z grupy Argenteuil albo holenderskimi z grupy Grolim. Przedsiębiorstwa prowadzące sprzedaż sadzonek szparagów (koron) stosują selektywne metody i poszukują ulepszonych odmian, rezygnując z produkcji wcześniej uprawianych odmian, co utrudnia producentom „Espárrago de Navarra” zakup sadzonek dozwolonych odmian.

W związku z tymi problemami, z którymi borykają się hodowcy, przedsiębiorstwo państwowe INTIA (dawniej ITG) od kilku lat bada nowe odmiany białych szparagów pojawiające się na rynku w celu zidentyfikowania tych, które najlepiej nadają się do uprawy na obszarze objętym ChOG. W wyniku tych badań w 2004 r. wprowadzono już zmiany w wykazie dozwolonych odmian, a od tego czasu nadal prowadzone są dalsze badania.

Od 2010 r. prowadzone jest badanie, w ramach którego porównuje się kilka odmian posiadających szczególne właściwości wymagane w przypadku ChOG „Espárrago de Navarra” z niektórymi odmianami wymienionymi w specyfikacji produktu. W 2015 r. zakończono wstępny etap tego badania i wydano zalecenie, aby rozszerzono wykaz o zaproponowane powyżej odmiany. W procesie tym uwzględniono następujące zmienne: wczesne dojrzewanie (cecha przydatna w przypadku produktu przeznaczonego do sprzedaży w stanie świeżym), średnie plony, średnica pędów (ponieważ producenci otrzymują wyższe kwoty za grubsze pędy, które są bardziej pożądane przez konsumentów) oraz szczególne właściwości jakościowe wymagane w przypadku ChOG „Espárrago de Navarra” (brak wad, takich jak otwarte pąki lub puste lub popękane pędy). Podczas zbiorów w 2015 r. pobrano próbki pędów wyhodowanych z tych nowych odmian oraz z odmiany Grolim, czyli odmiany dozwolonej, którą wykorzystano jako odmianę referencyjną, a następnie poddano je konserwacji termicznej i zapakowano (słoik, puszka lub podobne opakowanie) w jednym z zakładów przetwórczych w Nawarze. Po osiągnięciu stabilności przez konserwowany produkt przeprowadzono testy, w ramach których uwzględniono następujące elementy:

- zawartość włókna pokarmowego, która po dokonaniu pełnego przeglądu poszczególnych cech została uznana za kluczową zmienną, ponieważ jedną z cech szparagów objętych ChOG „Espárrago de Navarra” jest to, że nie są one szczególnie włókniste;
- analizę sensoryczną w celu określenia ewentualnych różnic organoleptycznych między badanymi odmianami a odmianami dozwolonymi (w tym przypadku Grolim). W przeprowadzonych testach smakowych nie stwierdzono żadnych różnic.

W wyniku tych badań stwierdzono, że należy zmienić specyfikację produktu, aby uwzględnić odmiany, które osiągnęły najlepsze wyniki, a mianowicie Hercolim, Magnus i Fortems z grupy odmian holenderskich oraz Plase-nesp z grupy odmian francuskich.

Podobnie jak w pierwotnej specyfikacji produktu odmiany wymienione są w porządku alfabetycznym.

#### 5.B.2. Poniższe zdanie w części „Opis produktu” (pkt B):

*Odmiany niedozwolone mogą stanowić do 20 % uprawianych szparagów.*

otrzymuje brzmienie:

*Odmiany niedozwolone mogą stanowić do 20 % szparagów uprawianych przez każdy podmiot.*

Uzasadnienie dodania sformułowania „przez każdy podmiot”: Dodano sformułowanie „przez każdy podmiot”, aby doprecyzować, że limit 20 % dotyczy każdego indywidualnego hodowcy. Powodem, dla którego zezwala się na stosowanie odmian niedozwolonych do tej wartości procentowej, jest zapewnienie możliwości testowania nowych odmian, a następnie włączenia ich do specyfikacji produktu. Przed złożeniem wniosku o włączenie nowej odmiany należy ją najpierw przetestować na polu, aby sprawdzić, czy osiąga ona właściwości wymagane w przypadku ChOG „Espárrago de Navarra”.

#### 5.B.3. Poniższe zdanie w pkt „Opis produktu” (pkt B):

*Szparagi odmian dozwolonych mogą być przeznaczone do sprzedaży jako produkt świeży lub w formie poddanej konserwacji termicznej.*

otrzymuje brzmienie:

*Szparagi odmian dozwolonych mogą być wprowadzane do obrotu jako produkt świeży lub gotowy do gotowania bądź w formie poddanej konserwacji termicznej.*

Uzasadnienie tej zmiany: Dzięki tej zmianie definicja staje się bardziej przejrzysta. Szparagi objęte ChOG „Espárrago de Navarra” są certyfikowane jako zarówno produkt świeży, jak i poddany konserwacji termicznej (tj. w słoikach, puszkach lub podobnych pojemnikach) i dlatego mogą być wprowadzane do obrotu w obu tych formach. W przypadku sprzedaży jako produkt świeży – tj. gdy nie został poddany konserwacji termicznej – pędy szparagów są prezentowane jako świeże albo świeże i obrane (tj. gotowe do gotowania). W przypadku szparagów świeżych i obranych są one klasyfikowane jako produkt gotowy do gotowania i muszą być sprzedawane w opakowaniu, które utrzymuje ich świeżość.

Rynek świeżych szparagów jest w pewnym stopniu w stagnacji, a jedną z przyczyn niechęci konsumentów do zakupu świeżych szparagów jest brak wiedzy o tym, jak należy je obierać. W ostatnich latach rozwija się rynek produktów gotowych do gotowania w opakowaniach z tworzywa sztucznego, pakowanych próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze, i jest to system, który dość dobrze sprawdza się w przypadku szparagów. Z tego względu oferowanie tej formy w przypadku produktów certyfikowanych cieszy się zainteresowaniem.

5.B.4. W pkt „Opis produktu” (pkt B) słowo „extra” zastąpiono słowem „Extra”:

*Szparagi klasy „extra” muszą być najwyższej jakości – muszą charakteryzować się dobrze uformowanymi i praktycznie prostymi pędami o bardzo zwartym pąku.*

Powyższe zdanie otrzymuje brzmienie:

*Szparagi klasy „Extra” muszą być najwyższej jakości – muszą charakteryzować się dobrze uformowanymi i praktycznie prostymi pędami o bardzo zwartym pąku.*

Uzasadnienie tej zmiany: Zmiana ma na celu poprawienie błędu w pisowni.

5.B.5. W pkt „Opis produktu” (pkt B) dodaje się następujący tekst:

*Aby szparagi mogły być sprzedawane jako produkt gotowy do gotowania, muszą być obrane – przy czym tolerancja dla niedokładnego obrania wynosi tylko 10 % – i zapakowane w sposób, który pozwala zachować ich wygląd i świeżość do momentu spożycia. Produkt musi spełniać te same wymogi co świeże pędy szparagów, z wyjątkiem minimalnej średnicy, która wynosi 9 mm i jest wynikiem obrania pędu o średnicy 12 mm.*

Uzasadnienie tej zmiany: W dodanym akapicie określono cechy wymagane w przypadku obranych świeżych szparagów w formie gotowej do gotowania. Cechy i jakość wymagane w przypadku tego produktu są takie same jak w przypadku świeżych szparagów, dlatego dodano informację o tolerancji dla niedokładnego obrania. Zasadne jest, aby w specyfikacji produktu uwzględniono fakt – który zresztą był już brany pod uwagę w systemie certyfikacji – że podobnie jak w przypadku szparagów konserwowych średnica obranych świeżych szparagów nie powinna być mniejsza niż średnica uzyskana w wyniku obrania najcieńszych dopuszczalnych pędów (średnica 12 mm), zważywszy, że w wyniku obrania średnica ulega zmniejszeniu średnio o 2 mm. Wymogi dotyczące średnicy świeżych szparagów pozostają bez zmian.

5.B.6. Poniższy akapit w pkt „Opis produktu” (pkt B):

*Szparagi konserwowane termicznie muszą być produktem klasy „extra” lub klasy I, zamkniętym hermetycznie w pojemnikach i poddany sterylizacji termicznej. Szparagi konserwowane termicznie mogą być sprzedawane jako całe szparagi lub kawałki szparagów, obrane albo nieobrane.*

otrzymuje brzmienie:

*Szparagi konserwowane termicznie muszą być produktem klasy „Extra” lub klasy I, zamkniętym hermetycznie w pojemnikach i poddany sterylizacji termicznej. Szparagi konserwowane termicznie mogą być sprzedawane jako całe szparagi, szparagi krótkie lub pąki szparagów, obrane albo nieobrane.*

Uzasadnienie tej zmiany: W chwili sporządzania pierwszej specyfikacji produktu stwierdzono, że szparagi konserwowane termicznie mogą być prezentowane w formie całych pędów szparagów lub w kawałkach. Zasady prezentacji szparagów konserwowanych termicznie można znaleźć w normie dotyczącej produktów świeżych konserwowanych termicznie (zarządzenie Kancelarii Premiera z dnia 21 listopada 1984 r. zatwierdzające normy jakościowe dla produktów świeżych konserwowanych termicznie), w której przedstawiono kilka wariantów:

- całe szparagi: pędy składające się z pąka i łodygi, o długości co najmniej 12 cm;
- szparagi krótkie: pędy składające się z pąka i łodygi, o długości 7–12 cm;
- pąki szparagów: części składające się z pąka i części łodygi, o długości 2–7 cm;
- kawałki szparagów: pędy pokrojone w poprzek na delikatne kawałki o długości 2–7 cm, przy czym kawałki z pąkiem muszą stanowić co najmniej 25 % masy opakowania po odsączeniu, chyba że na etykiecie podano inaczej;
- łodygi szparagów: łodygi bez pąków pokrojone w poprzek na kawałki o długości 1,5–7 cm.

Chociaż wszystkie powyższe formy są prawnie dozwolone, tylko formy, w których każdy pęd w opakowaniu zachowuje cały pąk – tj. szparagi w całości, szparagi krótkie i pąki szparagów – są certyfikowane jako „Espárrago de Navarra”, ponieważ charakteryzują się wyższą jakością. W specyfikacji produktu należy zatem wyraźnie określić, że są to jedyne dopuszczalne formy prezentacji.

Ponownie poprawiono pisownię słowa „extra” na „Extra”.

## 5.C. OBSZAR GEOGRAFICZNY

5.C.1. W pkt „Obszar geograficzny” (pkt C specyfikacji produktu) usunięto następujące zdanie:

*Szparagi uprawia się na obszarze 6 523 hektarów, obejmującym 4 759 hektarów w Nawarze, 1 121 hektarów w La Rioja i 643 hektary w Aragonii.*

Uzasadnienie tej zmiany: Informację tę usunięto, ponieważ określała ona teren w obrębie określonego obszaru geograficznego, na którym uprawiano szparagi w chwili sporządzania pierwotnej specyfikacji produktu. Ponieważ liczba hektarów, na których uprawiane są szparagi, zmienia się z roku na rok, informacji tej nie należy umieszczać w specyfikacji produktu.

Usunięcie tego zdania nie powoduje zatem zmiany obszaru geograficznego określonego w specyfikacji produktu. Zmiana ta polega jedynie na usunięciu nieaktualnych informacji, które nie powinny się w niej znaleźć.

## 5.D. DOWÓD POCHODZENIA

5.D.1. Zastąpiono cały pkt 5 specyfikacji produktu („Dowód pochodzenia”). W nowym brzmieniu tego punktu wymagane rejestry (rejestr miejsc uprawy szparagów, rejestr zakładów zajmujących się produkcją produktów świeżych oraz rejestr zakładów przetwórczych), kontrole zgodności ze specyfikacją produktu, które musi przeprowadzić organ kontrolny, oraz wydawanie etykiet certyfikacyjnych (dowód certyfikacji) zostały opisane w sposób bardziej zgodny z wymogami dotyczącymi certyfikacji szparagów objętych ChOG „Espárrago de Navarra”.

Uzasadnienie tej zmiany: Zmiana ta ma na celu jedynie zapewnienie lepszych i bardziej precyzyjnych informacji na temat tego, w jaki sposób wykazuje się, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego i jest zgodny z innymi wymogami określonymi w specyfikacji produktu.

Poprzednie brzmienie tego punktu specyfikacji produktu było dość niejasne i nie zapewniało jednoznacznych informacji na temat kontroli i badań przeprowadzanych przez organ kontrolny w celu zapewnienia zgodności ze specyfikacją produktu.

Proponowane nowe brzmienie zapewnia bardziej szczegółowe informacje na temat rzeczywistych kontroli i badań przeprowadzanych przez organ kontrolny w ramach procedury certyfikacji, która jest zgodna z normą UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 i została akredytowana przez krajową jednostkę akredytującą.

Obecnie tekst zawiera również szczegółowe informacje na temat systemu kontroli, który opiera się na inspekcjach miejsc uprawy szparagów i kontrolach w zakładach przetwórczych, a także na pobieraniu próbek i przeprowadzaniu badań na etapie przetwarzania rocznych zbiorów. System ten uzupełniają wewnętrzne systemy kontroli producentów. W tekście określono również rejestry, w których należy umieścić podmioty gospodarcze zajmujące się produkcją szparagów objętych ChOG, aby umożliwić wdrożenie systemu kontroli.

## 5.E. METODA PRODUKCJI

5.E.1. Poniższy tekst został przeniesiony z punktu „Związek z obszarem geograficznym” pierwotnej specyfikacji produktu do punktu „Metoda produkcji” (pkt E) zmienionej specyfikacji:

1) Wymogi dotyczące uprawy:

*Założenie uprawy:*

*Po zbadaniu gleby w celu określenia jej użyteczności pod uprawę produktu i oszacowania podstawowego zapotrzebowania na nawóz, szparagi sadi się poprzez rozmnażanie wegetatywne z wykorzystaniem kłączy lub koron uzyskanych z rozsadnika. Umieszcza się je w rzędach na podłożu i przysypuje warstwą luźnej gleby o grubości około 8 cm.*

*Gęstość obsady wynosi 10 000–12 000 roślin na hektar, przy czym rośliny rozmieszcza się w odległości około 45 cm, a rzędy w odległości około 2–2,1 m od siebie.*

*Pielęgnacja uprawy:*

*Roślinom pomaga się rozwijać do stanu idealnego dzięki przygotowaniu redlin, pielęgnowaniu i doglądaniu upraw, nawadnianiu oraz stosowaniu nawozów wieloskładnikowych i odpowiednich zabiegów ochrony roślin.*

Zbiór uprawy:

Szparagi zbiera się ręcznie, zanim pędy wyrosną ponad poziom redliny. Zbiory rozpoczynają się w drugim roku po nasadzeniu i trwają 15 lub 20 dni, a od trzeciego roku trwają przez cały sezon, od kwietnia do połowy lipca.

Po zakończeniu zbioru kłącza zostawia się, aby wegetatywnie rozwinęły się liście, co umożliwia gromadzenie zapasów składników odżywczych w koronie. W listopadzie, gdy liście te żółkną, są ścinane, a redlina jest oczyszczana.

Uzasadnienie przeniesienia tekstu: W poprzedniej wersji specyfikacji produktu procesy związane z uprawą szparagów były opisane jedynie w punkcie dotyczącym związku z obszarem geograficznym. Ponieważ procesy te są przeprowadzane w celu wyhodowania szparagów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu jako produkt świeży albo w formie poddanej konserwacji termicznej – obie formy są objęte ChOG – pierwszą zmianą było przeniesienie szczegółowych opisów tych procesów z punktu „Związek z obszarem geograficznym” do punktu „Metoda produkcji”.

W związku z tym w poniższym wyjaśnieniu faktycznych zmian w zakresie informacji dotyczących warunków uprawy dawny tekst na potrzeby porównania pochodzi z lit. c) („Warunki uprawy”) w pkt F („Związek z obszarem geograficznym”) poprzedniej wersji specyfikacji produktu.

5.E.2. Poniższy akapit z ppkt „Warunki uprawy” w pkt E („Metoda produkcji”):

Po zbadaniu gleby w celu określenia jej użyteczności pod uprawę produktu i oszacowania podstawowego zapotrzebowania na nawóz, szparagi sadzi się poprzez rozmnażanie wegetatywne z wykorzystaniem kłączy lub koron [uwaga: w tej wersji użyto hiszpański termin „garras” oznaczający „korony”] uzyskanych z rozsadnika. Umieszcza się je w rzędach na podłożu i przysypuje warstwą luźnej gleby o grubości około 8 cm.

otrzymuje brzmienie:

Szparagi sadzi się poprzez rozmnażanie wegetatywne z wykorzystaniem kłączy lub koron [hiszp. „zarpas”] uzyskanych z rozsadnika. Umieszcza się je w rzędach na podłożu i przysypuje warstwą luźnej gleby.

Uzasadnienie zmiany hiszpańskiego słowa *garras* na *zarpas* (oznaczającego „korony”): *Garras* zmieniono na *zarpas*, ponieważ jest to termin używany przez miejscowych rolników do określenia materiału roślinnego używanego do rozmnażania, tj. koron szparagów.

Uzasadnienie zmiany w tekście: Jest to opis sposobu zakładania upraw. Grubość warstwy gleby przykrywającej koronę nie ma decydującego znaczenia dla końcowej jakości produktu, a raczej zależy od maszyn rolniczych, którymi dysponuje dany podmiot zajmujący się produkcją szparagów.

5.E.3. Poniższy akapit z ppkt „Warunki uprawy” w pkt E („Metoda produkcji”):

Gęstość obsady wynosi 10 000–12 000 roślin na hektar, przy czym rośliny rozmieszcza się w odległości około 45 cm, a rzędy w odległości około 2–2,1 m od siebie.

otrzymuje brzmienie:

Na grządkach suchych (nienawadnianych) gęstość obsady wynosi 7 000–12 000 roślin na hektar, natomiast większa gęstość – do 22 000 roślin na hektar – może być stosowana na grządkach nawadnianych i grządkach suchych położonych na obszarach wilgotniejszych, jeśli hodowcy chcą uzyskać wyższe plony w pierwszych latach uprawy.

Uzasadnienie tej zmiany: Gęstość obsady ma wpływ na plon z danej działki, ale nie na jakość zbieranych szparagów. Jeśli hodowca zdecyduje się na większą gęstość obsady w pierwszych latach, uzyskane plony będą nieco wyższe, ale jednocześnie skrócony zostanie okres użytkowania miejsc uprawy. Zastosowanie mniejszego zagęszczenia powoduje zarówno niższy koszt inwestycji, jak i niższe plony w pierwszych latach, a także zwykle dłuższy okres użytkowania miejsc uprawy. Z tego względu lepiej jest określić szeroki zakres gęstości obsady, o której zdecydował będzie hodowca.

Ponadto odstępy między rzędami są uzależnione od maszyn stosowanych przez hodowcę i nie mają wpływu na jakość uzyskiwanych szparagów. Odległość między roślinami wynika z wymaganej gęstości, która, jak stwierdzono powyżej, nie ma wpływu na jakość szparagów, a jedynie na wysokość plonu i okres użytkowania miejsc uprawy.

5.E.4. Poniższy akapit z ppkt „Warunki uprawy” w pkt E („Metoda produkcji”):

*Roślinom pomaga się rozwijać do stanu idealnego dzięki przygotowaniu redlin, pielęgnowaniu i doglądaniu upraw, nawadnianiu oraz stosowaniu nawozów wieloskładnikowych i odpowiednich zabiegów ochrony roślin.*

otrzymuje brzmienie:

*Roślinom pomaga się rozwijać do stanu idealnego dzięki przygotowaniu redlin, pielęgnowaniu i doglądaniu upraw, nawadnianiu oraz stosowaniu nawozów i odpowiednich zabiegów ochrony roślin.*

Uzasadnienie tej zmiany: Stosowane techniki uprawy muszą być odpowiednie i zgodne z obowiązującymi przepisami. W chwili sporządzania specyfikacji produktu powszechne było stosowanie nawozów wieloskładnikowych, jednak obecnie dostępnych jest wiele rodzajów nawozów, z których niektóre – jak np. nawozy organiczne – są bardziej odpowiednie do uprawy szparagów i bardziej przyjazne dla środowiska. Dlatego też lepiej pozostawić tę decyzję hodowcom.

5.E.5. Poniższy akapit z ppkt „Warunki uprawy” w pkt E („Metoda produkcji”):

*Szparagi zbiera się ręcznie, zanim pędy wyrosną ponad poziom redliny. Zbiory rozpoczynają się w drugim roku po nasadzeniu i trwają 15 lub 20 dni, a od trzeciego roku trwają przez cały sezon, od kwietnia do połowy lipca.*

otrzymuje brzmienie:

*Szparagi zbiera się ręcznie, zanim pędy wyrosną ponad poziom redliny. Zbiory rozpoczynają się w drugim roku po nasadzeniu i trwają 15 lub 20 dni, a od trzeciego roku trwają przez cały sezon.*

Uzasadnienie tej zmiany: Należało usunąć odniesienia do miesięcy, w których zbierane są plony, ponieważ wprowadzenie odmian, które dają plony nieco wcześniej, oraz zastosowanie czarnej osłony z tworzywa sztucznego na redlinach oznacza, że na niektórych obszarach plony rozpoczynają się nieco wcześniej, a zatem również wcześniej się kończą.

Zbiory rozpoczynają się zazwyczaj w momencie, gdy pierwsze pędy szparagów wylaniają się z ziemi, co zależy od warunków pogodowych w danym roku, a kończą się, gdy szparagi nie mają już wystarczającej jakości, czyli zazwyczaj w pierwszych upalnych dniach lata.

5.E.6. Poniższy akapit z ppkt „Warunki uprawy” w pkt E („Metoda produkcji”):

*Po zakończeniu zbioru kłacza zostawia się, aby wegetatywnie rozwinęły się liście, co umożliwia gromadzenie zapasów składników odżywczych w koronie [uwaga: w tej wersji użyto hiszpańskiego terminu „garra”]. W listopadzie liście są ścinane, a redlina jest oczyszczana.*

otrzymuje brzmienie:

*Po zakończeniu zbioru kłacza zostawia się, aby wegetatywnie rozwinęły się liście, co umożliwia gromadzenie zapasów składników odżywczych w koronie [uwaga: w tej wersji użyto hiszpańskiego terminu „zarpa”]. Liście są ścinane, gdy żółkną. Następnie ponownie przygotowuje się redlinę.*

Uzasadnienie tej zmiany: Hiszpańskie określenie korony szparagów *garra* zastąpiono terminem *zarpa* używanym przez hodowców.

Z tekstu usunięto informację, że liście należy ścinać w listopadzie, ponieważ etap ten zależy od odpowiednich warunków glebowych i od tego, czy zdążyły już żółknąć. Zazwyczaj następuje to w listopadzie, ale w latach szczególnie deszczowych liście nie zdążą jeszcze żółknąć, a gleba będzie nadal bardzo wilgotna, w związku z czym nie będzie w odpowiednim stanie, więc liście trzeba będzie przyciąć później.

5.E.7. W punkcie „Metoda produkcji” (pkt E) dodano następujący tekst:

2. *Konserwacja termiczna:*

Uzasadnienie tej zmiany: Przeniesienie opisu warunków uprawy do punktu „Metoda produkcji” wymusza podział na podpunkty, co zwiększa przejrzystość ich treści.

5.E.8. Z punktu „Metoda produkcji” (pkt E) usunięto następujący tekst:

*Szparagi dozwolonych odmian muszą być uprawiane na zarejestrowanych działkach. Pędy muszą być zbierane ręcznie, z zachowaniem szczególnej ostrożności, aby zapobiec ich złamaniu lub wyschnięciu.*

Uzasadnienie tej zmiany: Informacje te zostały usunięte, ponieważ były zbędne i stanowiły powtórzenie tego, co zostało wcześniej uwzględnione: już wcześniej w tekście określono, że działki muszą być rejestrowane, że należy stosować dozwolone odmiany i że zbiory muszą być wykonywane ręcznie.

5.E.9. Z punktu „Metoda produkcji” (pkt E) usunięto następujący tekst:

*Zbiory należy przewozić do zakładów przetłuskowych i przetwórczych z zachowaniem ostrożności, przestrzegając zasad ustalonych przez radę dla danego roku zbiorów.*

Uzasadnienie tej zmiany: Zdanie to zostało wprowadzone w celu uwzględnienia zasad dotyczących zbiorów, które Rada Regulacyjna ds. ChOG „Espárrago de Navarra” publikowała co roku, jednak zaprzestała ich publikowania od czasu ustanowienia systemu certyfikacji, co spowodowało, że zdanie to przestało mieć zastosowanie.

Białe szparagi bardzo szybko wysychają. Jeżeli produkty nie są przewożone z należytą ostrożnością, nie zostaną dostarczone do zakładów przetwórczych w odpowiednim stanie i zostaną odrzucone na etapie sortowania surowca.

5.E.10. W punkcie „Metoda produkcji” (pkt E specyfikacji produktu) następujący tekst (w podpunkcie 2 „Konservacja termiczna”):

*Oparzanie lub blanszowanie – szparagi zanurzone są w gorącej wodzie lub parze o temperaturze 87–95 °C w celu wyeliminowania gazów, zahamowania aktywności enzymów, oczyszczenia produktu i zmniejszenia liczby obecnych w nim mikroorganizmów.*

otrzymuje brzmienie:

*Oparzanie lub blanszowanie – szparagi zanurzone są w gorącej wodzie lub parze w celu wyeliminowania gazów, zahamowania aktywności enzymów, oczyszczenia produktu i zmniejszenia liczby obecnych w nim mikroorganizmów.*

Uzasadnienie tej zmiany: Z tekstu usunięto informację o temperaturze, w której produkt jest oparzany, ponieważ była ona błędna. Ponieważ oparzenie można przeprowadzić za pomocą pary lub wody, nie ma sensu wprowadzać ograniczenia temperatury.

5.E.11. W punkcie „Metoda produkcji” (pkt E specyfikacji produktu) następujący tekst (w podpunkcie 2 „Konservacja termiczna”):

*Pakowanie – produkt umieszczany jest w puszkach blaszanych (puszki) lub szklanych słoikach. Po zważeniu proces pakowania zostaje zakończony poprzez dodanie płynu konserwującego.*

otrzymuje brzmienie:

*Pakowanie – produkt umieszczany jest w pojemnikach odpowiednich do następującego po nim procesu konserwacji termicznej. Po zważeniu proces pakowania zostaje zakończony poprzez dodanie płynu konserwującego.*

Uzasadnienie tej zmiany: Zasadne jest zezwolenie na stosowanie każdego rodzaju pojemnika, który może wytrzymać obróbkę termiczną w celu zakonserwowania szparagów. W chwili sporządzania specyfikacji produktu podano ogólne odniesienia do puszek i szklanych słoików, czyli pojemników, które były wówczas w powszechnym użyciu. Na rynku stale pojawiają się lżejsze materiały, które doskonale wytrzymują proces termosterylizacji, takie jak aluminium.

5.E.12. W punkcie „Metoda produkcji” (pkt E specyfikacji produktu) następujący tekst (w podpunkcie 2 „Konservacja termiczna”):

*Ekstrakcja – jest to niezbędny etap, podczas którego w wyniku usunięcia powietrza z pojemnika przed jego zamknięciem tworzy się próżnia, co zmniejsza prawdopodobieństwo utlenienia i wynikającej z tego utraty witamin i składników odżywczych.*



otrzymuje brzmienie:

*Ekstrakcja – jest to opcjonalny etap, podczas którego w wyniku usunięcia powietrza z pojemnika przed jego zamknięciem tworzy się próżnia, co zmniejsza prawdopodobieństwo utlenienia i wynikającej z tego utraty witamin i składników odżywczych.*

Uzasadnienie tej zmiany: Bardziej uzasadnione jest, aby ekstrakcja była opcjonalnym etapem.

Zwykle sposób tworzenia próżni polega na dodaniu gorącego płynu konserwującego do pojemnika wypełnionego obrzniętymi i sparzonymi szparagami, a następnie zamknięciu go.

Pomimo, że jest to zalecany proces, w zakładach, w których dodanie płynu konserwującego i szczelne zamknięcie pojemnika następuje na jakiś czas przed sterylizacją, ze względów bezpieczeństwa żywności lepiej jest, aby płyn konserwujący był dodawany na zimno, nawet jeśli oznacza to, że nie wytworzy się próżnia.

Utrzymywanie produktu w wysokiej temperaturze spowodowałoby rozwój mikroorganizmów termofilnych, co mogłoby doprowadzić do zepsucia produktu. W zakładach, w których szparagi są pakowane na pewien czas przed sterylizacją, zaleca się zatem stosowanie zimnego płynu konserwującego do napełniania pojemników.

5.E.13. W punkcie „Metoda produkcji” (pkt E specyfikacji produktu) następujący tekst (w podpunkcie 2 „Konserwacja termiczna”):

*Sterylizacja – proces ten ma na celu całkowite zniszczenie wszelkich mikroorganizmów obecnych w konserwowanym produkcie. Po szczelnym zamknięciu pojemników są one podgrzewane przy użyciu pary wodnej, gorącej wody, mieszanki pary i wody lub innego dozwolonego systemu grzewczego przez określony czas w określonych warunkach temperatury i ciśnienia.*

otrzymuje brzmienie:

*Sterylizacja – jest to proces polegający na poddaniu szczelnie zamkniętego pojemnika ze szparagami obróbce cieplnej w celu zniszczenia lub unieszkodliwienia wszystkich form żywych mikroorganizmów mogących mieć niekorzystny wpływ na żywność w normalnych warunkach przechowywania. Obróbka termiczna musi być wystarczająca do zapewnienia sterylności na potrzeby wprowadzania produktu do obrotu.*

Uzasadnienie tej zmiany: W nowym tekście dokładniej opisano pojęcie sterylizacji cieplnej i określono, że ta obróbka cieplna musi być wystarczająca do osiągnięcia określonego rezultatu.

W kontrolach przeprowadzanych w zarejestrowanych zakładach sterylizacja termiczna jest uważana za punkt krytyczny, a zgodnie z jednym z wymogów organu kontrolnego zastosowana obróbka termiczna musi być wystarczająca do zapewnienia sterylności na potrzeby wprowadzania produktu do obrotu. Ważne jest, aby zostało to wyraźnie uwzględnione w specyfikacji produktu.

5.E.14. W punkcie „Metoda produkcji” (pkt E specyfikacji produktu) następujący tekst (w podpunkcie 2 „Konserwacja termiczna”):

*Chłodzenie – po zakończeniu obróbki termicznej puszki są jak najszybciej schładzane, aby zapobiec przegrzaniu się produktu.*

otrzymuje brzmienie:

*Chłodzenie – po zakończeniu obróbki termicznej pojemniki są jak najszybciej schładzane, aby zapobiec przegrzaniu się produktu.*

Uzasadnienie tej zmiany: Termin „puszki” zastąpiono terminem „pojemniki”, aby doprecyzować, że wymóg ten dotyczy wszystkich pojemników poddawanych procesowi sterylizacji.

5.E.15. W punkcie „Metoda produkcji” (pkt E) dodano następujący tekst:

3. Produkty sprzedawane w postaci świeżej:

*Czynności przygotowawcze – tj. dostarczenie zbiorów i mycie – wykonywane w zakładach zajmujących się produkcją produktów świeżych są bardzo podobne do czynności wykonywanych w przypadku szparagów przeznaczonych do konserwacji. Kolejnym etapem, wyłącznie w przypadku szparagów gotowych do gotowania, jest obieranie. Następnie szparagi są sortowane i pakowane, przy zachowaniu zgodności zawartości każdego opakowania z niniejszą specyfikacją produktu.*

Po obraniu szparagów przeznaczonych do sprzedaży w formie gotowej do gotowania należy je zapakować i przechowywać w warunkach zapewniających zachowanie ich świeżości do momentu spożycia.

Uzasadnienie tej zmiany: Zasadne jest dodanie tego akapitu, aby przedstawić pewne informacje na temat tego, jak przebiega obróbka szparagów w zakładach zajmujących się produkcją świeżych produktów. Chociaż cechy charakterystyczne produktu świeżego są szczegółowo opisane w punkcie „Opis produktu”, poprzednia wersja specyfikacji produktu nie zawierała żadnych informacji na temat procesu, jakiemu poddawane są szparagi wprowadzane do obrotu jako produkt świeży.

W tekście wskazano, że szparagi gotowe do gotowania muszą być pakowane i przechowywane do momentu spożycia w sposób pozwalający zachować ich dobry stan. Chociaż obecnie produkty gotowe do gotowania sprzedawane są na tackach uszczelnianych termicznie w zmodyfikowanej atmosferze lub pakowane próżniowo, w specyfikacji nie narzuca się tych metod, ponieważ postać ta ma wiele zastosowań i jest stale rozwijana, a na rynku pojawiają się różne rodzaje folii, które mogą być odpowiednie dla szparagów.

5.E.16. Z punktu „Metoda produkcji” (pkt E) usunięto następujący tekst:

*Rada Regulacyjna monitoruje wszystkie te czynności – dostawy, obróbkę lub przetwarzanie, pakowanie i certyfikację produktu końcowego – i dokonuje oceny jakości.*

Uzasadnienie tej zmiany: Akapit ten został usunięty, ponieważ z punktu „Dowód pochodzenia” jasno wynika, że system kontroli obejmuje cały proces produkcji.

W ramach obecnego modelu certyfikacji Rada Regulacyjna nie dokonuje oceny jakości każdego opakowania (klasyfikacji produktu) – jest to obowiązek producenta. Organ kontrolny ma obowiązek potwierdzić zgodność ze specyfikacją produktu.

#### 5.F. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

5.F.1. Jak wyjaśniono powyżej, szczegółowy opis procesu uprawy został przeniesiony z punktu „Związek z obszarem geograficznym” do punktu „Metoda produkcji” specyfikacji produktu, aby lepiej dostosować tekst do przepisów dotyczących specyfikacji produktu określonych w art. 7 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

W związku z tym poniższy podpunkt w punkcie „Związek z obszarem geograficznym”:

##### c) Warunki uprawy

*Założenie uprawy:*

*Po zbadaniu gleby w celu określenia jej użyteczności pod uprawę produktu i oszacowania podstawowego zapotrzebowania na nawóz, szparagi sadzi się poprzez rozmnażanie wegetatywne z wykorzystaniem kłaczy lub koron uzyskanych z rozsadnika. Umieszcza się je w rzędach na podłożu i przysypuje warstwą luźnej gleby o grubości około 8 cm.*

*Gęstość obsady wynosi 10 000–12 000 roślin na hektar, przy czym rośliny rozmieszcza się w odległości około 45 cm, a rzędy w odległości około 2–2,1 m od siebie.*

*Pielęgnacja uprawy:*

*Roślinom pomaga się rozwijać do stanu idealnego dzięki przygotowaniu redlin, pielęgnowaniu i doglądaniu upraw, nawadnianiu oraz stosowaniu nawozów wieloskładnikowych i odpowiednich zabiegów ochrony roślin.*

*Zbiór uprawy:*

*Szparagi zbiera się ręcznie, zanim pędy wyrosną ponad poziom redliny. Zbiory rozpoczynają się w drugim roku po nasadzeniu i trwają 15 lub 20 dni, a od trzeciego roku trwają przez cały sezon, od kwietnia do połowy lipca.*

*Po zakończeniu zbioru kłacza zostawia się, aby wegetatywnie rozwinęły się liście, co umożliwia gromadzenie zapasów składników odżywczych w koronie. W listopadzie liście są ścinane, a redlina jest oczyszczana.*

otrzymuje brzmienie:

c) Człowiek

Warunki uprawy opisane w części E stanowią kolejny czynnik mający wpływ na szczególny charakter i jakość produktu.

*Dzięki wiedzy fachowej lokalnych plantatorów i tradycji rozwijanej od wielu pokoleń rośliny sadzi się, pielęgnuje i zbiera z wielką starannością i w najlepszym czasie dla każdego etapu. Fakt, że szparagi zbiera się ręcznie bezpośrednio z rośliny, w odpowiednim momencie, zanim pęd wyłoni się z redliny, decyduje o jakości produktu końcowego.*

*O tym, jak ważna jest uprawa „Espárrago de Navarra” świadczy fakt, że w 1969 r. w Nawarze odbyła się pierwsza regionalna konferencja dotycząca szparagów, podczas której omówiono różne kwestie techniczne i agronomiczne związane z uprawą szparagów.*

Uzasadnienie tej zmiany: Jest to zwykła zmiana redakcyjna, która nie wpływa na rzeczywisty związek między cechami produktu a środowiskiem geograficznym, w którym jest uprawiany. Informacje dotyczące związku historycznego i związku ze środowiskiem pozostały w zasadzie niezmienione, natomiast opis czynników ludzkich na etapie uprawy został zmieniony tak, aby był lepiej dostosowany do tej części specyfikacji produktu, a szczególne informacje na temat czynności związanych z uprawą przedstawiono w punkcie „Metoda produkcji”.

Zmianę tę uzasadnia fakt, że ma ona na celu dostosowanie tekstu do opisów poszczególnych punktów specyfikacji produktu wymienionych w art. 7 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Informacje uzupełniono o odniesienie do „pierwszej regionalnej konferencji dotyczącej szparagów”. Wskazówki na temat wymogów dotyczących uprawy „Espárrago de Navarra” można znaleźć w dokumentach pochodzących z 1900 r. – w większości są to publikacje lokalne. W związku z zainteresowaniem uprawą tej rośliny i pojawiającymi się problemami w 1969 r. zorganizowano konferencję, na której przez kilka dni uczestnicy omawiali cechy charakterystyczne uprawy, problemy i możliwe rozwiązania.

5.F.2. W punkcie „Związek z obszarem geograficznym” (pkt F specyfikacji produktu) zmieniono i rozwinęto lit. a) „Renoma”. Następujący akapit:

*Uprawa szparagów należy do tradycji obszarów położonych wzdłuż brzegów rzeki Ebro. Początkowo była prowadzona w małych gospodarstwach rodzimych, w których stosowano specyficzne techniki uprawy, przekazywanych z pokolenia na pokolenie i doskonalonych na przestrzeni lat.*

otrzymuje brzmienie:

*Jakość szparagów „Espárrago de Navarra” i renoma, jaką cieszą się obecnie, które były podstawą do zarejestrowania tego produktu jako chronionego oznaczenia geograficznego, są wynikiem pracy hodowców czerpiących z tradycji uprawy tych roślin na obszarach położonych wzdłuż brzegów rzeki Ebro. Początkowo była prowadzona w małych gospodarstwach rodzinnych, w których stosowano specyficzne techniki uprawy, przekazywanych z pokolenia na pokolenie i doskonalonych na przestrzeni lat.*

Uzasadnienie tej zmiany: Akapit ten został zmieniony w celu podkreślenia faktu, że renoma „Espárrago de Navarra” była najważniejszym powodem zarejestrowania tej nazwy jako ChOG. „Espárrago de Navarra” jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych wśród hiszpańskich konsumentów nazw chronionych.

5.F.3. W punkcie „Związek z obszarem geograficznym” (pkt F specyfikacji produktu) zmieniono lit. a) „Renoma”. Następujący akapit:

*Wzmianki o produkcie można znaleźć na stronach 373 i 374 „El Practicón”, antologii poświęconej gotowaniu z 1893 r., będącej wówczas prawdziwym kompendium wiedzy o kuchni międzynarodowej.*

otrzymuje brzmienie:

*Wzmianki o „Espárrago de Navarra” można znaleźć w „El Practicón”, antologii poświęconej gotowaniu napisanej przez Ángela Muro w 1893 r., która wówczas stanowiła prawdziwe kompendium wiedzy o kuchni międzynarodowej. W rozdziale poświęconym szparagom mowa jest o produkcie z Nawarry charakteryzującym się najwyższą jakością.*

Uzasadnienie tej zmiany: Usunięto odniesienie do numerów stron, na których można znaleźć wzmianki o produkcie, ponieważ paginacja książki różni się w zależności od wydania, więc odniesienie to nie zawsze było poprawne. W tekście podano teraz również nazwisko autora i przytoczono rzeczywiste zdanie odnoszące się do produktu.

5.F.4. W punkcie „Związek z obszarem geograficznym” (pkt F specyfikacji produktu) zmieniono lit. a) „Renoma”. Następujący akapit:

*Szczególną nazwę „Espárrago de Navarra” zatwierdzono tymczasowo dekretem regionalnym nr 52/86 Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi Rządu Regionu Navarra z dnia 14 lutego 1986 r.*

otrzymuje brzmienie:

*W celu ochrony renomy, jaką od dawna cieszą się szparagi „Espárrago de Navarra”, w 1986 r. szczególną nazwę „Espárrago de Navarra” zatwierdzono tymczasowo dekretem regionalnym nr 52/86 Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi Rządu Regionu Navarra z dnia 6 października 1986 r.*

Uzasadnienie tej zmiany: W zmienionym tekście podano rok pierwszej publikacji dekretu w sprawie „Espárrago de Navarra”, aby podkreślić, że już w 1986 r. produkt uznano za cieszący się wystarczająco wysoką renomą, by kwalifikował się do zarejestrowania go na szczeblu regionalnym jako „szczególna nazwa”. W latach 70. XX wieku odnotowano spadek sprzedaży „Espárrago de Navarra”, ponieważ szparagi zaczęto sprowadzać z innych krajów, w których produkcja była tańsza. Spowodowało to obniżenie cen uzyskiwanych przez hodowców, a w konsekwencji zmniejszenie powierzchni upraw. W związku z tą sytuacją producenci wprowadzili system jakości, aby zapewnić ochronę produkowanych przez siebie szparagów i odróżnić je od innych produktów, co w efekcie doprowadziło do przyjęcia rozporządzenia na poziomie krajowym.

5.F.5. Na końcu lit. a) „Renoma” w punkcie „Związek z obszarem geograficznym” (pkt F specyfikacji produktu) dodano dwa następujące akapity:

*Tradycyjna metoda uprawy i późniejsze przetwarzanie lub obróbka w zakładach objętych programem sprawiły, że produkt ten od lat cieszy się dobrą opinią, a jego nazwa jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek w Hiszpanii.*

*Konsumenci postrzegają „Espárrago de Navarra” jako produkt o wyróżniającej się jakości. W badaniu rynku przeprowadzonym w 1997 r. przez firmę konsultingową ACNielsen, w którym wzięło udział 546 hiszpańskich konsumentów spoza obszaru geograficznego „Espárrago de Navarra”, 42 % respondentów odpowiedziało, że zna „Espárrago de Navarra” i szczególnie wysoko oceniło ogólną jakość i właściwości organoleptyczne tego produktu.*

Uzasadnienie tej zmiany: Powyższe akapity dodano w celu przedstawienia dodatkowych dowodów na renomę „Espárrago de Navarra”. Od czasu utworzenia Rady Regulacyjnej w 1986 r. przeprowadzono różne kampanie promocyjne. Wspomniane wyżej badanie rynku przeprowadzono w celu sprawdzenia skuteczności jednej z tych kampanii. Poziom znajomości marki „Espárrago de Navarra” wśród konsumentów był wysoki – znajomość nazwy pochodzącej z innego regionu (badanie nie zostało przeprowadzone na obszarze ChOG) wśród 42 % respondentów jest bardzo znaczącym wynikiem. Konsumenci postrzegają ten produkt jako odmianę białych szparagów o charakterystycznym smaku.

5.H. ETYKIETOWANIE

5.H.1. W punkcie „Etykietowanie” (pkt H specyfikacji produktu) następujący tekst:

*Każde zarejestrowane przedsiębiorstwo musi posiadać zatwierdzone przez Radę Regulacyjną etykiety, które będą wykorzystywane do wprowadzania produktu na rynek.*

*Na etykietach tych należy umieścić sformułowanie „Denominación Específica [szczególna nazwa] »Espárrago de Navarra«”.*

otrzymuje brzmienie:

*Etykiety, które mają być stosowane przy wprowadzaniu do obrotu „Espárrago de Navarra”, należy przedstawić Radzie Regulacyjnej w celach informacyjnych.*

*Na etykietach tych należy umieścić napis „Indicación Geográfica Protegida [chronione oznaczenie geograficzne] »Espárrago de Navarra«”.*

Uzasadnienie tej zmiany: Zmiana ta po pierwsze polega na zniesieniu wymogu stosowania etykiet zatwierdzanych przez Radę Regulacyjną. Etykiety, które mają być stosowane przy wprowadzaniu produktu do obrotu, teraz przedstawia się Radzie Regulacyjnej w celach informacyjnych. Powodem tej zmiany jest fakt, że zatwierdzanie etykiet nie należy do obowiązków Rady Regulacyjnej zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, a mianowicie art. 17 lit. h) pkt 4 ustawy o ponadregionalnych chronionych nazwach pochodzenia i chronionych oznaczeniach geograficznych (ustawa nr 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r.) oraz art. 13 dekretu królewskiego nr 267/2017 z dnia 17 marca 2017 r. w sprawie wykonania ustawy o ponadregionalnych chronionych nazwach pochodzenia i chronionych oznaczeniach geograficznych (ustawa nr 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r.) oraz ustawy o etykietach żywności (ustawa nr 12/2013 z dnia 2 sierpnia 2013 r.). Rada posiada natomiast kompetencje do określania minimalnych wymogów, które muszą spełniać etykiety, oraz do dokonywania przeglądu etykiet przedstawianych przez podmioty gospodarcze w celu zapewnienia, aby spełniały one wspomniane minimalne wymogi oraz aby w przypadku stosowania tego samego oznakowania lub tej samej identyfikacji w odniesieniu do szparagów objętych i nieobjętych ChOG, konsumenci otrzymywali wystarczające informacje umożliwiające im łatwe rozróżnienie tych dwóch produktów pod względem klasyfikacji i pochodzenia oraz uniknięcie ewentualnego pomylenia produktów. Jeżeli w wyniku tego przeglądu Rada Regulacyjna ma wątpliwości co do etykiet stosowanych przez dany podmiot gospodarczy, jest zobowiązana do zgłoszenia ich właściwemu organowi, który następnie wyda własną opinię w danej sprawie.

Po drugie przestarzały termin „Denominación Específica” („szczególna nazwa”) zastąpiono terminem „Indicación Geográfica Protegida” („chronione oznaczenie geograficzne”), co stanowi wskazanie systemu jakości, w ramach którego produkt jest obecnie zarejestrowany. „Szczególna nazwa” był to termin stosowany w odniesieniu do produktów innych niż wino na mocy ustawy w sprawie wina, winorośli i alkoholu (ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r.), która została uchylona. Nie jest on już określony w przepisach ani nie jest stosowany i dlatego należało go usunąć.

W związku z powyższym zmieniono również logo i wzory etykiet certyfikacyjnych ChOG zamieszczone w tej części specyfikacji produktu, zastępując sformułowanie „Denominación Específica” określeniem „Indicación Geográfica Protegida”.

## 5. INNE

### 5.A. NAZWA PRODUKTU

5.A.1. Z części A („Nazwa produktu”) specyfikacji produktu usunięto określenie „Denominación Específica” („szczególna nazwa”), ponieważ zostało ono umieszczone omyłkowo, a chroniona nazwa brzmi po prostu „Espárrago de Navarra” (pierwotnie brzmiała ona „Szczególna nazwa »Espárrago de Navarra«”). Określenie „szczególna nazwa” odnosiło się do systemu jakości obowiązującego zanim nazwa została zarejestrowana jako chronione oznaczenie geograficzne w ramach unijnego systemu jakości.

### 5.G. ORGAN KONTROLNY

5.G.1. Specyfikacja produktu nie zawiera już punktu dotyczącego struktury Rady Regulacyjnej, czyli organu zarządzającego ChOG. Zastąpiono go punktem zawierającym opis organu kontrolnego, tj. INTIA.

Uzasadnienie tej zmiany: Część dotycząca systemu kontroli w poprzedniej wersji specyfikacji produktu zawierała informacje, które nie są istotne w tym kontekście, a mianowicie opis struktury, uprawnień i obowiązków organu zarządzającego ChOG, określonych w przepisach krajowych. Informacje te zostały usunięte i zastąpione informacjami na temat organu kontrolnego, który sprawdza zgodność ze specyfikacją produktu zgodnie z art. 37 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

## 5.I. OBOWIĄZUJĄCE PRZEPISY PRAWA KRAJOWEGO

5.I.1. Poniższy wykaz z punktu I specyfikacji produktu („Obowiązujące przepisy prawa krajowego”):

— ustawa w sprawie wina, winorośli i alkoholu (ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r.);

— dekret nr 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r. zatwierdzający rozporządzenie wykonawcze w odniesieniu do ustawy nr 25/1970;

- dekret regionalny nr 52/1986 z dnia 14 lutego 1986 r. w sprawie tymczasowego zatwierdzenia szczególnej nazwy „Espárrago de Navarra”;
- zarządzenie Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi Rządu Regionu Navarra z dnia 6 października 1986 r. zatwierdzające rozporządzenie w sprawie szczególnej nazwy „Espárrago de Navarra” i jej Rady Regulacyjnej;
- zarządzenie Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności z dnia 3 marca 1987 r. ratyfikujące rozporządzenie w sprawie szczególnej nazwy „Espárrago de Navarra” i jej Rady Regulacyjnej;
- zarządzenie Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności z dnia 13 lipca 1993 r. ratyfikujące rozporządzenie w sprawie szczególnej nazwy „Espárrago de Navarra” i jej Rady Regulacyjnej.

otrzymuje brzmienie:

- zarządzenie Kancelarii Premiera z dnia 21 listopada 1984 r. zatwierdzające normy jakości dotyczące produktów świeżych konserwowanych termicznie.

Uzasadnienie tej zmiany: Wszystkie akty prawne, o których mowa w poprzednim wykazie, zostały uchylone.

Mimo że specyfikacje produktów nie muszą już zawierać punktu dotyczącego obowiązujących przepisów krajowych na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, punkt ten pozostawiono, aby zachować odniesienie do zarządzenia Kancelarii Premiera z dnia 21 listopada 1984 r. zatwierdzającego normy jakości dotyczące produktów świeżych konserwowanych termicznie, ponieważ jest to akt prawny mający zastosowanie konkretnie do szparagów objętych ChOG „Espárrago de Navarra” konserwowanych termicznie.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „ESPÁRRAGO DE NAVARRA”

Nr UE: PGI-ES-0098-AM01 — 5.2.2021

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Espárrago de Navarra”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Espárrago de Navarra” to pędy rośliny z rodziny szparagowatych odmian objętych ChOG, uprawianych w zarejestrowanych miejscach uprawy szparagów.

Są to białe lub fioletowe pędy rośliny z rodziny szparagowatych lub soczyste pędy szparagów odmian Argenteuil, Ciprés, Dariana, Desto, Fortems, Grolim, Hercolim, Juno, Magnus, Plasensp, Steline i Thielim (*Asparagus officinalis* L.), które są delikatne, świeże, zdrowe i czyste.

Odmiany niedozwolone mogą stanowić do 20 % szparagów uprawianych przez każdy podmiot.

Pędy szparagów są prezentowane jako produkt świeży lub gotowy do gotowania bądź w formie poddanej konserwacji termicznej. Podlegają one wymogom dotyczącym długości, średnicy i klasy zgodnie z ogólnymi przepisami, przy czym dodatkowe wymogi dotyczące minimalnej średnicy wynoszą 12 mm w przypadku szparagów świeżych i 9 mm w przypadku szparagów konserwowanych termicznie i gotowych do gotowania.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcem w przypadku „Espárrago de Navarra” są pędy szparagów z gatunku *Asparagus officinalis* L. uprawiane wyłącznie na określonym obszarze geograficznym.

Szparagi przeznaczone do sprzedaży jako produkt świeży muszą składać się z całych pędów o świeżym wyglądzie i świeżym zapachu, zdrowych, nienaruszonych, wolnych od uszkodzeń spowodowanych przez owady lub gryzo- nie, czystych i dobrze osuszonych po umyciu.

Gotowe do gotowania szparagi muszą być obrane i zapakowane w sposób gwarantujący ich świeżość.

Szparagi konserwowane termicznie muszą być produktem klasy „Extra” lub klasy I, zamkniętym hermetycznie w pojemnikach i poddanym sterylizacji termicznej. Szparagi konserwowane termicznie mogą być sprzedawane jako całe szparagi, szparagi krótkie lub pąki szparagów, obrane albo nieobrane.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie czynności związane z uprawą i obróbką lub przetwarzaniem muszą odbywać się na określonym obsza- rze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pędy szparagów są sprzedawane jako produkt świeży lub gotowy do gotowania bądź w formie poddanej konser- wacji termicznej.

Zawartość każdego opakowania wprowadzanego do obrotu musi być zawsze jednolita i składać się wyłącznie ze szparagów uprawianych na obszarze produkcji, dozwolonych odmian, a także spełniających wymogi jakościowe i dotyczące wielkości, mające zastosowanie do danej kategorii handlowej.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta umieszczona na produkcie musi zawierać słowa „Espárrago de Navarra” i oficjalne logo tego ChOG:



Każde opakowanie musi być również opatrzone etykietą certyfikacyjną z unikalnym numerem seryjnym, umie- szczoną w zarejestrowanym zakładzie w sposób uniemożliwiający jej ponowne wykorzystanie. Etykiety certyfika- cyjne są wydawane i kontrolowane przez Radę Regulacyjną (organ zarządzający ChNP) oraz udostępniane w spo- sób niedyskryminujący wszystkim podmiotom, które o to wnioskuje i które spełniają warunki określone w specyfikacji produktu. Poniżej przedstawiono przykład etykiety certyfikacyjnej:



Etykieta musi zawierać informację o zastosowanej formie prezentacji (produkt świeży, gotowy do gotowania lub konserwowany termicznie).

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje 263 gminy położone w środkowej części doliny Ebro i należące do regionu Navarra (południowa połowa) lub do sąsiednich regionów – Aragonii i La Rioja.

Obszar obróbki i przetwarzania jest taki sam jak obszar produkcji.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między obszarem geograficznym a „Espárrago de Navarra” opiera się na jakości i renomie tego produktu, które są kształtowane przez cechy charakterystyczne obszaru geograficznego i sposób uprawy.

##### 5.1. *Specyfika produktu*

Pędy szparagów praktycznie nie są włókniste dzięki warunkom klimatycznym i glebowym panującym na obszarze uprawy ChOG „Espárrago de Navarra”, a w szczególności dzięki kontrastowi między temperaturą dzienną i nocną w czasie zbiorów.

Pędy „Espárrago de Navarra” mają białą barwę, ponieważ są uprawiane w tradycyjny sposób, polegający na usypywaniu wałów ziemi na obszarze uprawy, aby uniemożliwić szparagom kontakt ze światłem.

##### 5.2. *Specyfika obszaru geograficznego*

Warunki glebowe i klimatyczne panujące na określonym obszarze geograficznym mają zasadniczy wpływ na jakość „Espárrago de Navarra”.

Surowiec zawdzięcza swoje szczególne cechy – dzięki którym uzyskuje się szparagi wysokiej jakości – krajobrazowi, na który składają się łagodne wzgórza o wysokości od 200 do 600 m, miejscowym glebom (są to przeważnie lekko zasadowe gliny piaszczysto-ilaste, rzadziej gliny piaszczyste), umiarkowanemu klimatowi śródziemnomorskiemu, w którym występują wahania temperatury między dniem a nocą, a także położeniu nad brzegiem rzeki Ebro i jej dopływów: Ega, Arga, Aragón, Leza i Cidacos.

Tradycyjny sposób uprawy tych szparagów, polegający na wykorzystaniu redlin, a także sposób obróbki i przetwarzania zbiorów zgodny z tradycją na określonym obszarze, nadają „Espárrago de Navarra” końcowe właściwości.

##### 5.3. *Sposób, w jaki szczególne cechy obszaru geograficznego wpływają na produkt*

Cechy charakterystyczne „Espárrago de Navarra” kształtuje obszar geograficzny, na którym produkt ten jest produkowany. Choć miejscowy klimat jest umiarkowanie śródziemnomorski, wahania temperatury między dniem a nocą powodują, że szparagi dają skromniejsze plony, ale są mniej włókniste. Właściwości gleby mają wpływ na rozwój pędów, ponieważ w pewnym stopniu spowalniają wzrost, ale korzystnie oddziałują na jakość.

Tradycyjny sposób uprawy tych szparagów, polegający na wykorzystaniu redlin i zbieraniu ich zaraz po wyłonieniu się pędów, pozwala uzyskać charakterystyczne białe szparagi objęte ChOG „Espárrago de Navarra”. Doświadczenie w obróbce i pakowaniu produktów, zarówno w zakładach konserwujących, jak i w zakładach zajmujących się produkcją świeżych produktów, pozwala uzyskać produkt końcowy najwyższej jakości.

Tradycyjna metoda uprawy i późniejsze przetwarzanie lub obróbka w zakładach objętych programem sprawiły, że produkt ten od lat cieszy się dobrą opinią, a jego nazwa jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek w Hiszpanii.

O tym, jak ważna jest uprawa „Espárrago de Navarra” świadczy fakt, że w 1969 r. w Nawarze odbyła się pierwsza regionalna konferencja dotycząca szparagów, podczas której omówiono różne kwestie techniczne i agronomiczne związane z uprawą szparagów.

Konsumenci postrzegają „Espárrago de Navarra” jako produkt o wyróżniającej się jakości. W badaniu rynku przeprowadzonym w 1997 r. przez firmę konsultingową ACNielsen, w którym wzięło udział 546 hiszpańskich konsumentów spoza obszaru geograficznego „Espárrago de Navarra”, 42 % respondentów odpowiedziało, że zna „Espárrago de Navarra” i szczególnie wysoko oceniło ogólną jakość i właściwości organoleptyczne tego produktu.



Szparagi „Espárrago de Navarra” w wielu źródłach są wymieniane jako produkt uznany. Jedną z najstarszych znanych wzmianek bibliograficznych o „Espárrago de Navarra” można znaleźć w „El Practicón”, antologii poświęconej gotowaniu z 1893 r., będącej wówczas prawdziwym kompendium wiedzy o kuchni międzynarodowej.

Jakość tych szparagów jest uznawana od lat. Oznaczenie „Espárrago de Navarra” po raz pierwszy uznano, gdy zarządzeniem regionalnym z dnia 14 lutego 1986 r. tymczasowo zatwierdzono regulamin jego Rady Regulacyjnej.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pliegoenwordmodificado\\_v4003\\_tcm30-539985.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pliegoenwordmodificado_v4003_tcm30-539985.pdf)

---