

## DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (UE) nº1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

### «ESPARRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR»

Nº UE:

IGP ( X)      DOP ( )

**1. NOMBRE**

« Espárrago de Huétor-Tájar»

**2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS**

España.

**3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO**

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6 – Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.**

El “Espárrago de Huétor- Tájar” es un espárrago obtenido a partir de turiones verdes-morados, tiernos, sanos y limpios de esparragueras de la variedad local “Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar” o “Morado de Huétor” (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.).

Las características diferenciales del espárrago de Huétor-Tájar respecto a otras variedades comerciales de espárrago verde son:

- **A nivel morfológico:** los espárragos presentan tonalidades antociánicas, morfología con tendencia cilíndrica y recta. El diámetro del tallo varía de delgado a medio (calibres entre 4-16 mm), y la cabeza tiene forma aguda ó acuminada, de mayor diámetro que el resto del tallo (morfología en “punta de lanza”). Los turiones presentan un pequeño espolón debajo de las escamas, y la epidermis puede presentar una superficie ligeramente estriada.

- **A nivel organoléptico:** los turiones, evaluados en fresco, presentan una textura tierna, carnosa y flexible. Los tallos presentan una gran flexibilidad al ser curvados, permitiendo ángulos de deformación superiores a 70°, dependiendo dicho ángulo del calibre del turión inversamente proporcional. El turión presenta un delicado sabor amargodulce y profundo aroma.

Los espárragos pueden destinarse al consumo en fresco o en conserva.

Los espárragos comercializados en fresco se clasifican en función de su longitud y en función del diámetro o calibre del turión, en las categorías “Trigueros Extra” y “Trigueros I”, con las características y tolerancias especificadas en el pliego de condiciones.

Las conservas de espárrago de Huétor-Tájar se elaboran en cualquiera de los líquidos de cobertura autorizados por la normativa vigente, especialmente al natural en salmuera (agua, sal y ácido cítrico) o en aceite de oliva virgen extra. Se clasificarán según las categorías de calidad "Trigueros Extra" y "Trigueros I".

**3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados).**

Conserva:

- Espárragos de la variedad población autóctona de Huétor-Tájar, cultivada y recolectada dentro de la Zona de Producción.
- Líquidos de cobertura autorizados por la normativa vigente relativa a conservas vegetales.

**3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

El espárrago es un producto muy perecedero, con alto contenido en agua (más del 90%), sufre una rápida deshidratación, las cabezas son frágiles y no pueden estar en contacto con el agua antes de su manipulación (sufre pudriciones). Para preservar la calidad del producto, la producción del espárrago de Huétor-Tájar, la manipulación/envasado en fresco y su transformación/envasado en conserva se deben realizar dentro de la Zona de Producción.

**3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

El diámetro mínimo será de 4 mm en ambas categorías ("Trigueros Extra" y "Trigueros I"), y el calibre tendrá una diferencia máxima de 8 mm entre los turiones más gruesos y más finos de un mismo paquete o manojó.

Los espárragos podrán presentarse de alguna de las dos formas siguientes:

- a) En manojos firmemente atados, de 2 Kg como máximo.
- b) En envases formando manojos o sin amanojar en paquetes o cajas de hasta 6 Kg.

No se permite una segunda manipulación del producto manipulado en fresco.

**3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

Figurará obligatoriamente en las etiquetas la mención Indicación Geográfica Protegida "Espárrago de Huétor-Tájar" o el logotipo registrado:



Cualquier tipo de envase en que se expida el material vegetal (semillas, plántulas o garras), los espárragos frescos o la conserva de espárragos amparados por la I.G.P., irán provistos de contraetiquetas numeradas controladas por el Órgano de Gestión de la I.G.P., cuyas actuaciones en lo concerniente al uso de estas contraetiquetas no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones.

El Órgano de Gestión llevará a cabo una revisión de las etiquetas comerciales para comprobar el correcto uso de menciones, logotipo y contraetiquetas.

#### **4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

Situada en la parte oeste de la provincia de Granada en la Vega Baja del río Genil, entre la Cordillera Subbética al norte y la Cordillera Penibética al sur. Comprende los términos municipales de Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar y Villanueva Mesía. Tiene una extensión aproximada de 78.000 Has.

#### **5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

El vínculo del producto con la zona de elaboración, se debe fundamentalmente a la relación causal de las características específicas del producto con el entorno.

##### **5.1. Carácter específico de la zona geográfica**

###### Factores naturales

Los bajos contenidos en fósforo y altos de potasio de los suelos margocalizos de textura franco-arcillosa, típicos de la Vega Baja del Genil de Granada, tienen una influencia notable sobre la calidad diferenciada del espárrago de Huétor-Tájar.

Los vientos suaves de la Zona de Producción, debido a las sierras colindantes que actúan de parapeto, favorecen la recolección y la calidad del espárrago.

Las fuertes oscilaciones térmicas diarias durante la recolección, de hasta 22° C, son determinantes en varios parámetros de calidad del espárrago de Huétor-Tájar.

###### Factores humanos

El espárrago de Huétor-Tájar se puede considerar un ecotipo asociado a Huétor-Tájar (variedad-población “Morado de Huétor”), resultante de un proceso de cruzamiento y de selección genética masal, dirigida por agricultores de Huétor-Tájar desde la década de 1930.

Técnicas de cultivo específicas como el mayor marco de plantación de la esparraguera, sistema de “acaballonado progresivo” sobre el líneo de plantación, y manejo de la recolección preciso y eficaz, con técnicas de recolección tradicionales, proporcionan las condiciones ideales para obtener una materia prima de calidad.

Por último, condiciones de transformación específicas como la “pasteurización en medio ácido” ayudan a preservar la textura, la integridad del espárrago y un componente antioxidante típico de la conserva del espárrago de Huétor Tájar, denominado “rutina” (quercetín-3-rutinósido) que aparece como precipitado grisáceo en el fondo del envase, y que posee propiedades saludables, dan lugar a las condiciones ideales para la elaboración de un producto en conserva a partir de una materia prima de calidad.

## **5.2. Carácter específico del producto**

El espárrago de Huétor-Tájar presenta características específicas asociadas a la variedad (morfología, propiedades organolépticas y genética particular), que se encuadran dentro del estereotipo del espárrago triguero (*Asparagus maritimus* Mill), del cual procede. El ambiente agrológico en el que se cultiva el espárrago de Huétor-Tájar modula estas características, y que se pueden resumir:

A nivel morfológico:

- Colores antociánicos del turión (tallo y cabeza): los colores varían en la gama: morado, bronce-morado, bronce, verde-morado ó verde.
- Buena morfología del turión: cilíndrica y recta, calibres de delgados a medios (4-16 mm), con terminación de la cabeza bien formada en forma de “punta de lanza” (morfología aguda o acuminada).
- Detalles de la epidermis y escamas del turión: Los turiones presentan un pequeño espolón debajo de las escamas y la epidermis puede presentar una superficie ligeramente estriada.

A nivel organoléptico (evaluación del turión en fresco):

- Textura: carnosa y flexible, no se aprecian visualmente haces fibrosos en la base del turión. Los tallos presentan una gran flexibilidad al ser curvados, permitiendo ángulos de deformación sin fracturarse que pueden llegar a más de 70 °. Este ángulo depende de forma inversamente proporcional del calibre del turión.
- Sabor: amarguidulce.
- Aromas: una gran intensidad aromática.

## **5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)**

Las relaciones entre factores naturales y las características del producto son las siguientes:

### **- Condiciones agroambientales específicas.**

Las específicas condiciones agroambientales de cultivo en la Zona de Producción, favorecen una gran rectitud del turión y cabezas bien formadas y cerradas, con una fuerte pigmentación antociánica, característica por la cual el espárrago de Huétor-Tájar es también conocido como “espárrago verde-morado”.

Los bajos contenidos en fósforo de los suelos margocalizos típicos de la Vega Baja del Genil de Granada, y las amplias oscilaciones térmicas entre el día y la noche (de hasta 22 °C), favorecen una fuerte pigmentación antociánica del turión. Asociada a esta fuerte pigmentación antociánica, encontramos también altos contenidos de un flavonoide denominado “rutina” (quercetín-3-rutinósido), muy superiores a los niveles de los espárragos verdes de otras zonas.

Los altos contenidos en potasio de los suelos de textura franco-arcillosa de la Zona de Producción, influyen favorablemente sobre la calidad del turión, proporcionan una cabeza bien formada y reducen el espigado. A ello ayudan los vientos suaves dominantes de la Zona de Producción, debido a las sierras colindantes que actúan de parapeto, no originan ladeamiento del turión durante su crecimiento, dando lugar a un espárrago muy recto. Por otro lado, las fuertes oscilaciones térmicas diarias durante la recolección, también ayudan a proporcionar una buena morfología de la cabeza del turión.

Por último, las relaciones entre las características del producto y los factores humanos son las siguientes:

### **- Condiciones de cultivo particulares.**

Las características del cultivo inherentes a los factores humanos son, por un lado la obtención del material vegetal, y por otro lado las técnicas específicas de cultivo y recolección, que inciden en la buena morfología y calidad del producto.

\* Obtención del material vegetal. La obtención del material autóctono requiere un proceso de selección específica de las plantas progenitoras, cuya experiencia y dedicación de los agricultores de Huétor-Tájar desde la década de 1930, ha sido la base del desarrollo de la variedad-población "Morado de Huétor". La obtención de un cruce interespecífico entre las especies *Asparagus maritimus* y *Asparagus officinalis* y la realización de un proceso de selección masal posterior, es un hecho relevante dentro del mundo de la horticultura española de mediados del s. XX, asociado a la localidad de Huétor-Tájar. En la actualidad no se conoce a nivel mundial ninguna especie de espárrago cultivado basada en un cruce botánico de esta naturaleza.

\* Implantación del cultivo del espárrago y desarrollo del cultivo. El amplio marco de plantación es una característica específica de cultivo que presenta la variedad autóctona de Huétor-Tájar, consecuencia de su longevidad.

\* Laboreo. En el cultivo del espárrago de Huétor-Tájar, la técnica del “acaballonado progresivo”, es importante para la obtención de un producto con

buena morfología (cabeza cerrada y mayor calibre). Esta técnica requiere una gran experiencia por parte del agricultor.

\* Recolección. Requiere una técnica y experiencia adecuadas, aspectos fundamentales para obtener un producto fresco y de gran calidad. Las prácticas de manejo en la recolección del espárrago se encuentran bien establecidas en Huétor-Tájar desde antaño, las cuales han pasado de padres a hijos durante varias generaciones.

#### **- Condiciones de transformación en conserva.**

El método de elaboración del espárrago de Huétor-Tájar en conserva apertizada es peculiar. La receta procede del conservero D. José Redondo Fúnez, pionero en la elaboración y comercialización del espárrago triguero silvestre en España, a primeros de la década de 1970, y que trasladó dicho método al sector esparraguero de Huétor-Tájar hacia 1982, utilizando como materia prima, en lugar del espárrago triguero silvestre, el espárrago autóctono de Huétor-Tájar, de similares características. El proceso más determinante del método de conservación de los espárragos trigueros es una "pasteurización en medio ácido", lo que permite preservar la delicada textura carnosa y flexible del espárrago de Huétor-Tájar, y mantener estable, en el producto en conserva, la concentración del flavoide denominado "rutina", sustancia antioxidante natural del espárrago con propiedades saludables, y cuyo contenido es muy superior en la zona de Huétor-Tájar debido a factores agroambientales.

---

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego\\_esparrago\\_modificado.pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_esparrago_modificado.pdf)