

## DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

### «ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR»

N° 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» se obtiene 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 officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.), denominados localmente “Espárragos trigueros”.

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 que varían en la gama del morado, bronce-morado, bronce, verde-morado o verde, 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 o 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 de forma 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 de su diámetro o calibre del turión, en las categorías «Extra» y «I», con los formatos, características de calidad y sus tolerancias establecidas en el pliego de condiciones.

El diámetro mínimo de los espárragos comercializados en fresco será de 4 mm en ambas categorías («Extra» y «I»), y el calibrado tendrá una diferencia máxima de 8 mm entre los turiones más gruesos y más finos de un mismo paquete o manojo.

Los espárragos en fresco podrán presentarse de alguna de las 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.

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 «Extra» y «I», con las características y tolerancias especificadas en el pliego de condiciones.

### **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**

La selección y producción de semillas, la implantación y desarrollo del cultivo, la recolección en campo, recepción, acondicionamiento, almacenamiento y manipulación de los espárragos en centros hortofrutícolas, así como su transformación en conserva, se deberán realizar en la Zona de Producción.

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

El envasado del producto, tanto en fresco como en conserva, se realizará dentro de la Zona de Producción para preservar la calidad del producto final desde el origen. El espárrago es un producto muy perecedero, con alto contenido en agua (más del 90%), sufre una rápida deshidratación, las cabezas del turión son muy frágiles y no pueden estar en contacto con el agua antes de su manipulación (sufre pudriciones). La experiencia local acumulada en la industria de manipulación/transformación del «Espárrago de Huétor-Tájar», es determinante para asegurar su calidad hasta el envasado.

Queda desautorizada una segunda manipulación del producto comercializado en fresco.

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.

En el etiquetado podrá mencionarse de forma facultativa:

«Variedad tipo espárrago triguero "*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill."»

#### **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, Íllora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar y Villanueva Mesía. Tiene una extensión aproximada de 78.000 Has.

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

Se establece como aspecto más determinante del vínculo del producto con el medio «varias características particulares del espárrago relacionables con la especificidad agroambiental de la Zona de Producción», y en segundo lugar, y de forma complementaria, se relaciona con su origen, «la reputación».

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

###### **Factores naturales**

La Zona de Producción se ubica sobre la Vega Baja del río Genil, valle fluvial que conforma el poniente de la provincia de Granada. Es un valle muy fértil y amplio, con una altitud de 450 m en su punto más bajo, donde comenzó el cultivo del espárrago hacia 1930. En la actualidad se extiende el cultivo por zonas de terrazas de la Vega Baja del Genil hasta las inmediaciones de las Sierras Béticas (1.100 m de altitud).

Los suelos de cultivo, de naturaleza margocaliza y textura franco-arcillosa, típicos de la Vega Baja del Genil de Granada, presentan unos bajos contenidos en fósforo y altos en potasio.

Las sierras colindantes a los terrenos fluviales, donde se sitúa la mayor concentración del cultivo del espárrago, actúan de parapeto frente a los vientos.

Las fuertes oscilaciones térmicas diarias durante la recolección (hasta 22° C), son típicas de la Zona de Producción del «Espárrago de Huétor-Tájar».

### **Factores humanos**

La variedad-población «Morado de Huétor» se puede considerar un ecotipo de espárrago asociado a Huétor-Tájar, resultante de un proceso de cruzamiento y de selección genética masal, dirigida por agricultores de este municipio desde la década de 1930. En la génesis del material vegetal han sido muy importantes los factores humanos y naturales de la Zona de Producción.

La obtención de un cruce natural entre plantas de las especies *Asparagus maritimus* Mill. y *Asparagus officinalis* L., y la realización de un proceso de selección posterior, es un hecho relevante de la horticultura española de mediados del s. XX, directamente asociado a Huétor-Tájar.

Técnicas de cultivo específicas como un amplio marco de plantación (1,40-1,60 m entre líneas y 50-70 cm dentro del línea), sistema de «acaballonado progresivo» sobre el línea de plantación, y manejo de la recolección preciso y eficaz, con técnicas tradicionales desarrolladas en Huétor-Tájar, proporcionan las condiciones ideales para obtener una materia prima de calidad.

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 es una «pasteurización en medio ácido».

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

El «Espárrago de Huétor-Tájar» presenta características morfológicas y organolépticas específicas que se encuadran dentro del estereotipo de la especie silvestre “*Asparagus maritimus* Mill.”, de cuyo cruzamiento con *A. officinalis* L. procede.

A nivel morfológico:

- Colores antociánicos del turión (tallo y cabeza): los colores varían en la gama: morado, bronce-morado, bronce, verde-morado o verde.
- Buena morfología del turión: cilíndrica y recta, diámetro del tallo varía de delgado a medio (4-16 mm), la cabeza tiene forma aguda o acuminada, de mayor diámetro que el resto del tallo (morfología en «punta de lanza»).

- 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 en fresco):

- Textura: tierna, carnosa y flexible. 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: profundo aroma.

### 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)**

La relación entre las características del producto y los factores naturales es la siguiente:

#### **- 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 (violácea), 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 y las amplias oscilaciones térmicas entre el día y la noche (hasta 22 °C) de la Zona de Producción, favorecen una fuerte pigmentación antociánica del turión. Asociada a esta, encontramos también altos contenidos del flavonoide «rutina» (quercetín-3-rutinósido), muy superiores a los niveles de otros espárragos verdes.

El alto contenido en potasio de los suelos franco-arcillosos de la Zona de Producción, proporciona una cabeza del espárrago bien formada y reduce su espigado. Las sierras colindantes actúan de parapeto frente a los vientos, reduciendo el ladeamiento del turión durante su crecimiento, dando lugar a un espárrago muy recto. Las fuertes oscilaciones térmicas diarias durante la recolección, proporcionan una buena morfología del turión, ya que éste sólo crece durante el día.

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

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

\* Obtención del material vegetal. Requiere un proceso de selección específica de las esparragueras progenitoras. La experiencia y dedicación de los agricultores de Huétor-Tájar desde 1930, ha sido la base del desarrollo de la variedad-población «Morado de Huétor».

La cercanía filogenética del «Espárrago de Huétor-Tájar» a la especie *Asparagus maritimus* Mill., de origen silvestre, permite que se asocie a esta especie, y se diferencie de otras variedades comerciales de espárrago verde común, obtenidas a partir de la especie *Asparagus officinalis* L. La principal cualidad organoléptica

común a las diferentes especies de espárragos silvestres es su sabor ligeramente amargo o amarguidulce, que también está presente en el «Espárrago de Huétor-Tájar». La sustancia responsable del sabor amarguidulce del Espárrago de Huétor-Tájar es la Sarsasapogenina, que pertenece al grupo fitoquímico de las geninas esteroideas, el cual se considera un biomarcador filogenético específico de esta variedad población, que no se encuentra en otros espárragos obtenidos a partir de la especie *Asparagus officinalis* L.

\* 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 «acaballado 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 de Huétor-Tájar, y ha pasado de generación en generación desde 1930.

\* 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 particulares de la transformación en conserva.**

Por último, condiciones de transformación específicas como la «pasteurización en medio ácido» ayudan a preservar la integridad y la delicada textura carnosa y flexible del «Espárrago de Huétor-Tájar», y mantener estable la concentración de 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. Este posee propiedades antioxidantes beneficiosas para la salud, y cuyo contenido en los espárragos es muy superior en la zona de Huétor-Tájar debido a factores agroambientales.

#### **-Reputación.**

Se sabe que el municipio de Huétor-Tájar (Vega de Granada), fue pionero en España en el cultivo del espárrago verde hacia 1930 (Zoilo Serrano, II Jornadas Técnicas del Espárrago, Navarra 1988, Tomo I pág. 53).

El movimiento cooperativo agrícola en Huétor-Tájar, muy ligado al espárrago triguero, se consolidó hacia 1980, y supuso el espaldarazo definitivo a la comercialización del producto en fresco a nivel de toda España y Europa, ayudando a que el consumidor identificara el producto asociado a su origen como «Espárrago de Huétor-Tájar» (J. Menor Torivio, «La Vega de Granada: Transformaciones agrarias recientes en un espacio periurbano». Monográfico Tierras del Sur. Universidad de Granada-Instituto de Desarrollo Regional, 2000). El geógrafo alemán Andrea Voth (Universidad de Vechta), describe la zona esparraguera de Huétor-Tájar como un modelo de referencia dentro del sistema europeo de IGP/DOP, y cita textualmente al «espárrago verde-morado de Huétor-Tájar» como «Grün violettem Spargel bei Huétor-Tájar», «espárrago tipo triguero» muy apreciado en Andalucía «Triguero-

Spargel» (Voth, A. 2002: Innovative Entwicklungen in der Erzeugung und Vermarktung von Sonderkulturprodukten – dargestellt an Fallstudien aus Deutschland, Spanien und Brasilien. Vechtaer Studien zur Angewandten Geographie und Regionalwissenschaft Band 24, Vechta, 340 S., Habilitationsschrift).

Desde 2008 la enciclopedia digital «wikipedia» cita al «Espárrago de Huétor-Tájar».

El «Espárrago de Huétor-Tájar» fue el principal protagonista durante el 9º Congreso Europeo del Espárrago *Euro Asper 2012*, celebrado en Granada (21 al 23 marzo de 2012).

Publicaciones científicas internacionales aparecidas entre 1992 y 2019 acreditan la especificidad del «Espárrago de Huétor-Tájar» (L. Amian, et al., 2018, “Introgression of wild relative *Asparagus* spp. germplasm into the Spanish landrace ‘Morado de Huétor’”. *Acta Hort.* 1223. ISHS 2018. DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1223.5)

Gracias al cultivo de la variedad local «Morado de Huétor», iniciado en la década de 1930, ha permitido consolidar en la actualidad a Huétor-Tájar como una de las zonas esparragueras más reconocidas de la Unión Europea.

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

#### **(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)**

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace: <https://lajunta.es/4n5kp>

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (<https://lajunta.es/3w3lc>), siguiendo la

siguiente ruta de acceso:

«Temas» / «Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria» / «Calidad» / «Denominaciones de Calidad» / «Frutas y Hortalizas», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

*Adecuado a las observaciones de la Comisión Europea de fecha 15/03/2023*